

DAFTAR PUSTAKA

Aprizal. (2016). *Organoleptik Madu Lebah Dari Nektar Berbeda Di Tanah Sepenggal Kabupaten Bungo*, Universitas Jambi.

Amir, S. (2017). *Analisis Pengawet Metil Paraben Dan Propil Paraben Pada Kecap Yang Beredar Di Pasar Tradisional Mandai Kota Makassar*, Universitas Muhammadiyah Semarang

Anisa, Siti Nurjanah And Tjarono, And Lastmi, Wayansari (2019) .*Tingkat Kepuasan Santri Terhadap Kualitas Dan Layanan Makanan Di Madrasah Muallimin Muhammadiyah Yogyakarta*, Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.

Arnitya,S.P. & Theana, L. (2015). *Nugget Banana Skin*, SMA Angela

Bayu, N.a. (2017) *Inovasi Produk Roti Berbasis Tepung Kulit Pisang Tahun 2017*, Telkom University

Dely, Y (2017). *Analisis Faktor-Faktor Produktivitas Tanaman Dan Kelayakan Ekonomi Lada (piper Nigrum L.) Di Kabupaten Belitung Timur*, Universitas Muhammadiyah Yogyakarta

Fitria, Ika (2018) *Pengaruh Varietas Dan Lama Pemanasan Bawang Putih (allium Sativum L) Terhadap Kandungan Antioksidan Black Garlic Sebagai Sumber Belajar Biologi*, University Of Muhammadiyah Malang.

Gusnadi, D., & Achmad, S. H. (2018, September). *Analisis Daya Terima Konsumen Pada Produk Roti Berbasis Substitusi Kulit Pisang Ambon*, National Conference Of Creative Industry

Harefa, B. F. (2019). *Pengaruh Variasi Penggunaan Tepung Sagu Dan Tepung Daun Bangun-Bangun Terhadap Mutu Organoleptik Dimsum*.

Hartanto, Nora And Wahyuningtias, S.Par., M.m., Dianka (2015) *Uji Kesukaan Hasil Jadi Kulit Tartlet Menggunakan Tepung Terigu Dan Tepung Kacang Hijau*, BINUS.

Jumadi, (2014) *Pengembangan Budidaya Bawang Daun (allium Fistulosom L.) Di Lahan Gambut Menggunakan Pupuk Organik Cair*, Universitas Islam Negeri Sultan Sarif Kasim Riau.

Kebudayaan, K. P. D. *Laporan Pengembangan Produk Pangan Dimsum Jebreng Jebrus (dimsum Jantung Rebung Goreng Dan Kukus)*.

Lala, Nurkamila. (2017) *Penggunaan Model Problem Based Learning (pbl) Untuk Meningkatkan Hasil Belajar Pada Subtema Kebersamaan Dalam Keberagaman (penelitian Tindakan Kelas Di Kelas IV Sdn Gentra Masekdas, FKIP UNPAS*.

- Marfhela, Trisna (2015) *Uji Kesukaan Hasil Jadi Shumai Menggunakan Ayam Dan Belut*, BINUS.
- Maryam, Razak (2019). *Penyuluhan Gizi Seimbang Anak Sekolah Terhadap Tingkat Pengetahuan Pengelola Penyelenggaraan Makanan Di Kuttab Al-Fatih Kota Malang*, Poltekkes Malang.
- Maryana, Maryana And Wahyuningtias, Sst.par., M.m., Dianka (2013) *Uji Organoleptik Hasil Jadi Oatmeal Cookies Menggunakan Gula Pasir Dan Madu Kelengkeng*,BINUS.
- Matondang, D., Lubis, Z., & Nurminah, M. (2014). *Study Pembuatan Selai Cokelat Kulit Pisang Barangan*. Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan Fakultas Pertanian Universitas Sumatra Utara, 2(2), 111-116.
- Nani, Cancer (2018) *Variasi Dimsum (点心 Dianxin) Sebagai Makanan Khas Cina*, Universitas Darma Persada.
- Ni Made, H.W (2018) *Tingkat Pengetahuan, Cara Penyimpanan, Penggunaan Garam Beriodium Dan Tingkat Konsumsi Garam Beriodium Di Tingkat Rumah Tangga Desa Beringkit Kecamatan Marga Kabupaten Tabanan*, Poltekkes Denpasar.
- Nugroho, I. S. P., & Muniroh, L. (2017). *Hubungan Konsumsi Pangan Sumber Kalsium Dan Aktivitas Fisik Dengan Kepadatan Tulang Lacto Ovo Vegetarian Di Yayasan Buddha Tzu Chi Surabaya*. Media Gizi Indonesia, 12(1), 64-71.
- Parwati, P. A., & Mahosadhi, I. G. A. R. (2018, December). *Perbedaan Kadar Kalsium Darah Pada Vegan Vegetarian Dan Lacto-Ovo Vegetarian*, Seminar Ilmiah Nasional Teknologi, Sains, Dan Sosial Humaniora (sintesa) (vol. 1, No. 1).
- Rahayu, T., & Auliana, R. (2017). *Pengetahuan Tentang Vegetarian Dan Pola Makan Pengunjung Di Restoran Loving Hut Jalan Demangan Baru No. 16 Yogyakarta*,E-Journal Student Pend. Teknik Boga-S1, 6(4).
- Rakhmawati, R. (2019). *Pemanfaatan Bonggol Pisang Menjadi Stick Nugget Untuk Peningkatan Gizi Masyarakat Desa Soket Laok Tragah Kabupaten Bangkalan*, Jurnal Ilmiah Pangabdhi, 5(1).
- Ratnakandi,F, (2012). *Pemanfaatan Puree Labu Kuning Pada Masakan Kontinental*
- Saragih, Y. P. (2001). *Membuat Aneka Tahu*, Niaga Swadaya.
- Sipahutar, W. N. (2019). *Penentuan Kadar Protein Pada Dimsum Siomay Dengan Menggunakan Metode Kjeldahl Sesuai Dengan Standar Nasional Indonesia (SNI)*.

Sumber Lainnya

<https://www.bps.go.id/statictable/2009/02/20/1267/penduduk-indonesia-menurut-provinsi-1971-1980-1990-1995-2000-dan-2010.html>
<https://www.wowshack.com/indonesia-vegetarian-friendly/#:~:text=The%20Global%20Vegetarian%20Index%20is,vegetarian%20country%20in%20the%20world.>
<https://www.pertanian.go.id/home/?show=news&act=view&id=3545>
<https://kumparan.com/kumparanfood/jenis-jenis-vegetarian-dan-pilihan-makanan-yang-bisa-dikonsumsi-1rwE3qDH1Fi>
https://www.academia.edu/12126386/MINYAK_WIJEN_Sesame_Oil
<http://www.martinrecords.com/food/dimsum-kudapan-khas-tiongkok-yang-sudah-ada-sekitar-2-500-tahun-yang-lalu/>
<https://www.cnnindonesia.com/gaya-hidup/20181101131218-255-343194/mengenal-beda-vegan-dan-vegetarian>
<https://pergikuliner.com/blog/asal-usul-sejarah-dimsum-yang-perlu-kamu-ketahui>
<https://www.idntimes.com/food/dining-guide/andi-aris/10-jenis-dimsum-yang-populer/6>
<https://www.tribunnews.com/bisnis/2013/11/28/usaha-dimsum-bisa-raup-omzet-rp-11-juta-per-bulan>
<https://www.idntimes.com/food/dining-guide/pia-apriani/rekomendasi-tempat-makan-dimsum-yang-enak-di-bandung-exp-c1c2/2>
<https://kumparan.com/kumparanfood/ketahui-5-aturan-dasar-yang-baik-dan-benar-sebelum-menyantap-dimsum/full>
http://www.jurnal-sejarah.com/en4/2322-2219/Saus-Tiram_122478_stiepemuda_jurnal-sejarah.html
<http://sisilsiliakasi.blogspot.com/2012/09/penelitian-eksperimen.html>
<https://ujistatistikhalal.com/blog/kuesioner-menurut-para-ahli/>
https://www.academia.edu/35441542/APPETIZER_MAKANAN_PEMBUKA
<https://student-activity.binus.ac.id/bnmc/2018/08/19/sejarah-dan-asal-mula-dim-sum/>
<https://food.detik.com/info-sehat/d-4141323/mau-makan-dim-sum-cek-dulu-kandungan-kalori-per-porsinya>