

**DAYA TERIMA DAN KANDUNGAN GIZI *DIM SUM*
BERBAHAN DASAR IKAN TERI DAN LABU SIAM
SEBAGAI MAKANAN SELINGAN
TINGGI KALSIUM**

SKRIPSI



**IRFA ARFIANI
201904012**

**PROGRAM STUDI S1 GIZI
UNIVERSITAS WIDYA NUSANTARA
PALU
2023**

PERNYATAAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa skripsi berjudul Daya Terima dan Kandungan Gizi Dim Sum Berbahan Dasar Ikan Teri dan Labu Siam Sebagai Makanan Selingan Tinggi Kalsium adalah benar karya saya dengan arahan dan pembimbing dan belum diajukan dalam bentuk apapun kepada perguruan tinggi mana pun. Sumber informasi yang berasal atau dikutip dan karya yang diterbitkan maupun tidak diterbitkan dari penulis lain telah disebutkan dalam teks dan dicantumkan dalam daftar pustaka dibagian akhir skripsi ini.

Dengan ini saya melimpahkan hak cipta skripsi saya kepada Universitas Widya Nusantara Palu.

Palu, 26 September 2023



Irfa Arfiani

MM 201904012

**DAYA TERIMA DAN KANDUNGAN GIZI *DIM SUM*
BERBAHAN DASAR IKAN TERI DAN LABU SIAM
SEBAGAI MAKANAN SELINGAN
TINGGI KALSIMUM**

The Acceptability and Nutrient Contents of Anchovy and Chayote Dim Sum as Calcium-Rich Snack

Irfa Arfiani, Nurdiana, Masfufah
Ilmu Gizi, Universitas Widya Nusantara

ABSTRAK

Kalsium merupakan salah satu nutrien esensial yang sangat dibutuhkan untuk berbagai fungsi tubuh diantaranya yaitu pembentukan tulang dan gigi, menunjang perkembangan fungsi motorik agar lebih optimal, dan berkembang dengan baik. Tujuan penelitian ini untuk menganalisis kandungan gizi dan uji daya terima *dim sum* yang berbahan dasar ikan teri dan labu siam. Desain penelitian ini yaitu eksperimen dengan menggunakan metode rancangan acak lengkap (RAL). Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Agustus 2023. Hasil penelitian menunjukkan bahwa formulasi *dim sum* terpilih berdasarkan uji organoleptik terhadap 30 orang panelis yaitu dengan penambahan ikan teri 85 gram dan labu siam 15 gram. *Dim sum* tersebut mengandung zat gizi per 100 gram yaitu kadar air 51,785%, kadar abu 2,997%, kadar protein 8,002%, kadar lemak 1,207%, kadar karbohidrat 36,009% dan kalsium 14,349%. Oleh karena itu, dapat disimpulkan bahwa *dim sum* dengan penambahan ikan teri dan labu siam telah memenuhi syarat mutu SNI. Berdasarkan hasil penelitian ini, disarankan untuk mengonsumsi sebanyak 100 gram atau setara dengan 6-7 buah *dim sum* dengan ukuran kecil dengan penambahan ikan teri dan labu siam agar dapat memenuhi kontribusi dua kali makanan selingan. Saran dalam penelitian ini yaitu diharapkan masyarakat dapat menjadikan produk *dim sum* ikan teri dan labu siam ini sebagai cemilan yang tinggi kadar kalsium.

Kata kunci: *Dim Sum*, Ikan Teri, Kalsium, Labu Siam

The Acceptability and Nutrient Contents of Anchovy and Chayote Dim Sum as Calcium-Rich Snack

Irfa Arfiani, Nurdiana, Masfufah
Nutrition Science, Universitas Widya Nusantara

ABSTRACT

Calcium is a necessary nutrient for many body functions. These include the production of bones and teeth, the facilitation of proper motor function development, and the promotion of overall growth. This research examined the acceptability and nutrient contents of anchovy and chayote dim sum. The research employed an experimental design utilizing the completely randomized (CRD) method. This research was carried out in August 2023. The findings revealed that the chosen dim sum formulation had 85 grams of anchovies and 15 grams of chayote, based on organoleptic testing with 30 panellists. The nutritional composition of this dim sum, per 100 grams, includes a water content of 51.785%, ash content of 2.997%, protein content of 8.002%, fat content of 1.207%, carbohydrate content of 36.009%, and calcium content of 14.349%. Hence, the anchovy and chayote dim sum have successfully met the quality criteria outlined in the Indonesian National Standard (SNI). According to the findings of this research, it is advised to consume around 100 grams, comparable to 6-7 small servings of anchovy and chayote dumplings, to fulfil the dietary requirements for two snacks. The findings recommended that anchovy and chayote dim sum be considered as a calcium-rich snack alternative.

Keywords: dim sum, anchovies, calcium, chayote



**DAYA TERIMA DAN KANDUNGAN GIZI *DIM SUM*
BERBAHAN DASAR IKAN TERI DAN LABU SIAM
SEBAGAI MAKANAN SELINGAN
TINGGI KALSIUM**

SKRIPSI

Diajukan Sebagai Persyaratan Memperoleh Gelar Sarjana pada Program Studi S1 Gizi
Universitas Widya Nusantara Palu



**IRFA ARFIANI
201904012**

**PROGRAM STUDI S1 GIZI
UNIVERSITAS WIDYA NUSANTARA
PALU
2023**

LEMBARAN PENGESAHAN

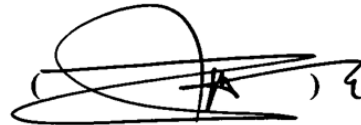
**DAYA TERIMA DAN KANDUNGAN GIZI *DIM SUM*
BERBAHAN DASAR IKAN TERI DAN LABU SIAM
SEBAGAI MAKANAN SELINGAN
TINGGI KALSIMUM**

SKRIPSI

**IRFA ARFIANI
201904012**

Skripsi Ini Telah Diujikan Tanggal 06 Oktober 2023

**Dr. drs. I Made Tangkas, M. Kes
NIK. 8906030021**



**Nurdiana, S. Gz., M. Gz
NIK. 20230901156**



**Masfufah, S. Gz., MPH
NIK.20190901094**



**Mengetahui
Ketua Universitas Widyia Nusantara**



**Dr. Tigor H. Situmorang, MH., M. Kes
NIK. 2008090100**

PRAKATA

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Allah SWT atas segala karunianya sehingga skripsi ini berhasil diselesaikan dan izinkanlah penulis menghaturkan sembah sujud sedalam-dalamnya serta terimakasih dan penghargaan yang setinggi-tingginya kepada orang tua tercinta yaitu Ayahanda saya **Yanto Heryanto** dan ibunda saya **Epi Roepi** terimakasih atas dorongan dan semangat yang kalian berikan, serta segala bantuan baik moral maupun materilnya selama studi yang penulis jalani.

Tema yang dipilih dalam penelitian yang dilaksanakan pada bulan agustus 2023 ini ialah “Kandungan Gizi dan Daya Terima Dim Sum Berbahan Dasar Ikan Teri dan Labu Siam Sebagai Makanan Selingan Tinggi Kalsium”.

Dalam penyelesaian penulisan skripsi ini, penulis telah banyak menerima saran dan bimbingan, bantuan, dorongan arahan, dan doa dari berbagai pihak. Oleh karena itu, pada kesempatan ini penulis ingin menyampaikan rasa terimakasih kepada:

1. Ibu Widyawati L. Situmorang, M.H., M.Kes., selaku Ketua Yayasan Widya Nusantara.
2. Bapak Dr. Tigor H.Situmorang, M.H., M.Kes., selaku Rektor Universitas Widya Nusantara Palu.
3. Ibu Adillah Imansari, S. Gz., M. Si, selaku Ketua Program Studi S1 Gizi Universitas Widya Nusantara.
4. Ibu Nurdiana, S. Gz., M. Gz, selaku pembimbing I yang telah banyak memberikan masukan serta arahan kepada penulis demi kesempurnaan skripsi ini.
5. Ibu Masfufah, S. Gz. . P. H., selaku pembimbing II yang telah memberikan bimbingan dan saran dalam perbaikan skripsi ini
6. Bapak Dr. I Made Tangkas, M. Kes, selaku penguji utama yang telah banyak memberikan banyak masukan dan saran untuk perbaikan skripsi ini.
7. Kakak saya Iryas Ardani, kakak ipar saya Ns. Rianingsih, S. Kep, dan adik saya Irgan Alfian yang selalu mendoakan dan memberi semangat.
8. Seluruh keluarga yang telah memberikan do'a dan dukungan.

9. Kepada pemilik nama Agung Hadibyو, S.Kep yang selalu menemani dan memberikan motivasi serta menjadi pendengar disetiap keluh kesan penulis.
10. Putri Kadjim, S.Gz, Khofifah, S. Gz, Nurmaya, S. Gz, Dinda Bella Novilla, Muh. Rizki, S.Gz, dan Nur Hijrah, A. Md. Keb, terimakasih kepada teman-teman saya yang selalu membantu dan meluangkan waktunya serta memberikan motivasi dalam penulisan skripsi ini.
11. Seluruh responden yang telah bersedia dan meluangkan waktunya dalam penelitian ini.

Kepada semua pihak yang telah membantu penulisan yang tidak dapat penulis sebutkan satu persatu, semoga Allah SWT membalas semua kebaikan kalian. Penulis menyadari bahwa skripsi ini masih jauh dari kata sempurna. Penulis mengharapkan saran dan kritik yang bersifat membangun demi perbaikan skripsi ini, akhir kata, semoga skripsi ini memberikan manfaat bagi kemajuan ilmu pengetahuan..

Palu, 26 September 2023



Irfa Arfiani
201904012

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL	i
HALAMAN PERNYATAAN	ii
ABSTRAK	iii
ABSTRACT	iv
HALAMAN NSAMPUL SKRIPSI	v
LEMBAR PENGESAHAN	vi
PRAKATA	vii
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	2
C. Tujuan Penelitian	3
D. Manfaat Penelitian	3
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	5
A. Tinjauan Teori	5
B. Kerangka Konsep	14
C. Hipotesis	14
BAB III METODE PENELITIAN	15
A. Desain Penelitian	15
B. Tempat dan Waktu Penelitian	15
C. Alat dan Bahan	15
D. Prosedur Penelitian	17
E. Rencana Percobaan	25
F. Pengolahan dan Analisis Data	25
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	27
A. HASIL	27
B. Pembahasan	29

C. Keterbatasan Penelitian	33
BAB V SIMPULAN DAN SARAN	34
A. Simpulan	34
B. Saran	34
DAFTAR PUSTAKA	35
DAFTAR LAMPIRAN	38

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Kandungan Gizi Per 100 Gram Ikan Teri Segar	6
Tabel 2.2 Kandungan Gizi Per 100 Gram Labu Siam Segar	8
Tabel 3.1 Formulasi Persentase <i>Dim Sum</i> Ikan Teri dan Labu Siam	18
Tabel 3.2 Formulasi <i>Dim Sum</i> Ikan Teri dan Labu Siam	18
Table 4.1 Uji Normalitas	38
Table 4.2 Nilai rata-rat dan signifikan sifat organoleptik dimsum	39
Tabel 4.3 Kandungan gizi per 100 gram dimsum	40
Tabel 4.4 Kontribusi Dim Sum Terhadap AKG Anak-anak, Remaja Perempuan, Remaja Laki-laki, Dewasa, Ibu Hamil, dan Lansia	40

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 <i>Dim Sum</i>	5
Gambar 2.2 Ikan Teri Nasi	6
Gambar 2.3 Labu Siam	7
Gambar 2.4 Kerangka Konsep	14
Gambar 3.1 Alur Penelitian	17
Gambar 3.2 Alur Pembuatan <i>Dim Sum</i>	19
Gambar 3.3 Alur Penelitian Lanjut	20
Gambar 3.4 Prosedur Analisis Kadar Air	21
Gambar 3.5 Prosedur Analisis Kadar abu	21
Gambar 3.6 Prosedur Analisis Kadar Protein	22
Gambar 3.7 Prosedur Analisis Kadar Lemak	23
Gambar 3.8 Rumus Perhitungan Penentuan Karbohidrat	23
Gambar 3.9 Prosedur Pengabuan Bassa Asam Sulfat dan Asam Nitrat	28

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Jadwal Penelitian	38
Lampiran 2 Dokumentasi Bahan Pembuatan Dim Sum	
Lampiran 3 Informed Konsent	
Lampiran 4 Formulir Uji Organoleptik	
Lampiran 5 Surat Permohonan Izin Penelitian	
Lampiran 6 Dokumentasi Analisis Kandungan Zat Gizi	
Lampiran 7 Surat Balasan Izin Penelitian	
Lampiran 8 Sura Keterangan Analisis Zat Gizi	
Lampiran 9 Hasil Analisis Kandungan Zat Gizi	

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Kalsium merupakan zat gizi penting yang diperlukan untuk berbagai fungsi tubuh, termasuk pembentukan tulang dan gigi, serta mendukung perkembangan fungsi motorik agar lebih optimal dan berkembang dengan baik. Kekurangan kalsium pada masa pertumbuhan dapat menyebabkan pertumbuhan tulang terhambat, osteoporosis dan osteomalacia (Yalita, 2022). Makanan sumber kalsium adalah ikan, kerang, susu dan produk susu, kuning telur, kismis, daging sapi, sayuran hijau dan kacang-kacangan (Swamilaksita dkk, 2020).

Ikan teri merupakan salah satu contoh makanan yang mengandung sumber kalsium. Ikan teri mudah diperoleh, mempunyai nilai ekonomi tinggi dan dapat diproduksi baik dalam keadaan kering maupun segar. Selain itu, ikan teri juga mengandung banyak protein, lemak, serta vitamin dan mineral yang penting bagi pertumbuhan, perkembangan, dan kecerdasan manusia. Selain ikan teri, labu siam merupakan bahan makanan yang kaya akan kalsium. Labu siam memiliki rasa yang enak dan dapat dijadikan lauk setelah dikukus atau direbus, serta dapat dimakan mentah sebagai lauk (Haq dkk, 2021).

Pemanfaatan labu siam biasanya diolah menjadi sayuran, sehingga perlu kreatif dalam mengolah labu siam. Salah satu makanan yang disukai hampir semua kalangan adalah dim sum. Dim sum adalah makanan asal Tiongkok yang diartikan sebagai makanan ringan yang diolah dengan cara dikukus, biasanya disajikan dengan cabai yang berfungsi untuk menambah cita rasa. Dim sum merupakan produk olahan yang biasa disajikan sebagai makanan ringan dengan menggunakan bahan-bahan seperti ayam, ikan, udang, dan daging sapi (Haq, dkk. 2021).

Penelitian sebelumnya mengenai pemanfaatan ikan yaitu penerimaan ikan sarden dan bayam yang dimodifikasi dalam bentuk dim sum sebagai makanan kaya kalsium (Rotua et al, 2022) dan penelitian lainnya yaitu untuk

mengetahui pengaruh penggantian tepung ikan teri dan isolat protein kedelai terhadap nilai gizi dan daya terima cookies PMT-P (Ratnasari & Wahyuni, 2021)

Beberapa penelitian mengenai pemanfaatan labu siam antara lain analisis nutrisi makro, mikro, dan sensoris ikan tuna dan tabor food berbahan dasar labu siam dalam terapi diet pradiabetes (Sudargo dkk, 2020) dan penelitian lainnya mengenai efek pemberian jus labu siam. menurunkan tekanan darah pada pasien hipertensi (Yanti, E. 2020).

Penelitian sebelumnya terkait pembuatan *dim sum* telah dilakukan dengan beberapa judul penelitian antara lain pengaruh substitusi ikan lele (*Pangasius sp*) dan *puree* daun kelor (*Moringa oleifera*) terhadap daya terima dan nilai gizi (energi dan protein) *dim sum*. Jajanan sehat untuk masyarakat, anak kecil (Ardhanareswari, 2019) dan berbagai penelitian yaitu penentuan formulasi *dim sum* tepung daun kelor terhadap akseptabilitas dan kandungan zat besi *dim sum* sebagai makanan sumber Fe pada remaja putri (Latifah, 2021). Berdasarkan penelitian sebelumnya, produk *dim sum* berbahan dasar ikan teri dan labu siam belum ada. Berdasarkan latar belakang diatas maka peneliti tertarik membuat suatu produk *dim sum* yang berbahan dasar pangan lokal yang berada di Sulawesi Tengah khususnya yang berada di kota Palu yaitu ikan teri nasi dan labu siam dan mengkaji lebih dalam terkait *dim sum* berbahan dasar ikan teri dan labu siam sebagai salah satu makanan selingan yang tinggi kalsium.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas, maka rumusan masalah dalam penelitian ini yaitu:

1. Formulasi *Dim Sum* yang manakah yang memiliki daya terima yang paling baik ?
2. Berapakah kadar kalsium, dan zat gizi makro (Protein, karbohidrat, lemak) *Dimsam* yang memiliki daya terima paling baik?

C. Tujuan penelitian

1. Tujuan Umum

Secara umum penelitian ini bertujuan untuk menentukan uji daya terima dan menganalisis kandungan zat gizi *dim sum* yang berbahan dasar ikan teri dan labu siam.

2. Tujuan Khusus

- a. Menentukan daya terima *dim sum* berbahan dasar ikan teri dan labu siam.
- b. Menentukan kandungan zat gizi (Protein, lemak, karbohidrat, dan kalsium) *dim sum* berbahan dasar ikan teri dan labu siam.

D. Manfaat Penelitian

1. Bagi Masyarakat

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan peneliti mengharapkan masyarakat dapat memanfaatkan produk dimsum ikan teri dan labu siam ini sebagai cemilan yang tinggi kadar kalsium.

2. Bagi instansi

Diharapkan untuk melengkapi peralatan laboratorium kuliner agar dapat mempermudah jalannya penelitian.

3. Bagi Peneliti Selanjutnya

Perlu dilakukan penelitian berlanjut terkait daya simpan untuk mengetahui lama umur simpan produk dimsum ikan teri dan labu siam.

DAFTAR PUSTAKA

- Almatsier, S. 2011. 'Prinsip Dasar Ilmu Gizi. PT. Gramedia Pustaka Utami. Jakarta
- Ardhanareswari, N. P. 2019. Daya terima dan kandungan gizi *dim sum* yang disubstitusi ikan patin (*Pangasius SP*) dan *pure* kelor (*Moringa Oleifera*) sebagai *snack* balita'. *Media Gizi Indonesia*. Vol. 14. No. 2
- Baetillah, Dkk, 2020, 'Dimsum Ikan Bandeng Dan Tepung Kacang Hijau Sebagai Makanan Selingan Tinggi Protein Dan Zat Besi Bagi Remaja Putri' *Jurnal Gizi Dan Dietetik*, Vol. 1, No.2, Hlm. 94-102
- Dharmayanti, A. W. S. & Aryati, E. 2020. 'Manfaat ikan teri segar (*Stelephorus SP*) terhadap pertumbuhan tulang dan gigi'. *ODONTO Dental Journal*. Vol. 1. No. 2. hlm. 52-53
- Daulay A dan Wahyuni S. 2020. 'Eksplorasi Kandungan Mineral Pada Labu Siam Menggunakan Metode Atomic Absorption Spectrophotometry'. *Seminar Hasil Penelitian*. Hlm. 455-461
- Duha, A. A. A. R. 2023. 'Pengaruh perbandingan ikan kembung (*Rastrellinger Kanagurta*) dan *pure* wortel (*Dauces Corota L.*) terhadap karakteristik sensori siomay ikan kembung'. *SKRIPS*. hlm.23-24
- Falah S, Aryani dan Ratnasari I, 2023 'Pengaruh penambahan labu siam dan bayam hijau terhadap kualitas gizi dimsum ikan patin', *Journal Juvenil*, Vol. 4, No.1, Hlm. 51-56.
- Haq, M. T., Santoso, S. & Anantayu, S. 2019. 'Substitusi tepung ikan teri (*Stolephorus SP*) dalam pembuatan kue semprong sebagai sumber kalsium untuk anak sekolah'. *JPHPI*. Vol. 24. No. 3. hlm. 293
- Ismanto, H. 2023. PENGGORENGAN VACUM ORGANOLEPTIC TEST OF CHIPS (L. Vannemei) USING VACUUM. 6(2). Pp. 53-58
- Jauhari, M. T., Santoso, S. & Anantayu, S. 2019. 'Asupan protein dan kalsium serta aktivitas fisik pada anak usia sekolah dasar'. *Ilmu Gizi Indonesia*. Vol. 02. No. 02. hlm. 80
- Jeujan. S. 2020 'Petunjuk pengujian organoleptik dan atau sensori'. *Jurnal Pertanian Universitas Musamus*. Vol. 10. No. 2 hlm. 2-4

- Jumardin D.R., 2022, 'Daya terima dan kandungan zat gizi CITEBU (Cireng Ikan Teri dan Ubi Jalar Ungu)'. *Politeknik Kesehatan Kendari*.
- Khotimah DF, Faizah UN, Sayekti T. 2021. 'Protein sebagai zat penyusun dalam tubuh manusia: tinjauan sumber protein menuju sel'. *Jurnal Annual Virtual*
- Khotimah DF, Faizah UN, Sayekti T. 2021. 'Protein sebagai zat penyusun dalam tubuh manusia: tinjauan sumber protein menuju sel'. *Jurnal Annual Virtual Conference of Education and Science*. Vol. 1., No. 1., Hlm.27–33.
- Kupesha, S. D., Ariani, A. & Sayuti, S. 2021. 'Hubungan konsumsi makanan selingan dengan kejadian penyakit gangguan pernafasan pada anak-anak usia 4-6 tahun di puskesmas kasembon kabupaten malang'. *Jurnal Unitri*. Vol. 6. No. 02. hlm. 9
- Latifah, D. I. 2021. 'Formulasi *dim sum* dengan penambahan tepung daun kelor (*dimdanlor*) terhadap kadar besi dan daya terima *dim sum* sebagai makanan sumber Fe bagi remaja putri'. *Karya Tulis Ilmiah*
- Manik A, Dewita dan Desmelatu. 2020. 'Studi penerimaan konsumen terhadap *dim sum* ikan patin yang difortifikasi dengan alga hijau biru'. *Karya Tulis Ilmiah*. Hlm. 1-14
- Manik. A. 2020. Studi penerimaan konsumen terhadap *dim sum* ikan patin (*Pangasius hypophthalmus*) yang difortifikasi dengan alga hijau biru (*Spirulina*). *Jurnal Online Mahasiswa Bidang Perikanan dan Ilmu Kelautan*. Vol. 3. No. 1
- Munawwaruh. 2021. 'Analisis kandungan gizi donat wortel (*Dousus Corata L.*) dengan penambahan kacang-kacangan sebagai alternatif perbaikan gizi pada masyarakat'. *SKRIPSI*. hlm. 1-14
- Nessianti A. . 2020 'Pengaruh penambahan puree labu siam (*Sechium Edule*) terhadap sifat organoleptik siomay ikan tenggiri (*Scomberomorus Commersoni*) Apiela'. *Jurnal Boga*. Vol. 4, No. 3, Hlm 79-84.
- Prasetya, Y. 2018. 'Perbedaan kadar kalsium dengan menggunakan tip disposable dan tip non-disposable'. *Karya Tulis Ilmiah*. hlm. 16-17
- Purnomo, M. A. 2019. 'Pengaruh penambahan tepung daun kelor (*Moringa Oleifera*) terhadap kadar protein, kalsium, dan daya terima nugget ikan lemuru (*Sordinella Lemuru*)'. *SKRIPSI*. hlm. 45-47

- Rahmawati, A. S. 2019. 'Rancangan acak lengkap (RAL) dengan uji anova dua jalu'r'. *OPTIK: Jurnal Pendidikan Fisika*. Vol. 4. No. 1. hlm. 54-62
- Ruswinda, N. I., Sakung, J. & Baculu, E. P. H. 2020. 'Analisis aktivitas dan uji organoleptik pada biskuit berbasis labu siam (*Sachium Edule*)'. *Jurnal Kolaboratif Sains*. Vol. 03. No. 02. hlm. 85
- Salsabila, K. 2019. 'Analisis kandungan omega 3 *dim sum* berbahan dasar belut dan tempe sebagai makanan selingan anak usia prasekolah'. *Karya Tulis Ilmiah*. hlm. 6-7
- Safitri, A., Pramadani, M., Febriani, W., Achyar, A. & Fevria, R. 2021. 'Uji organoleptik tempe dari kacang kedelai (*aglycine max*) dan Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris*)'. *Prosiding SEMNAS BIO*. hlm. 359
- Sudawa, I. D. G. M., Oktaviano, A. L. & Raharja, A. 2022. 'Makanan *dim sum* dalam karya *food photography*. *Jurnal Potografi*'. Vol. 02. No. 01. hlm. 71
- Sudargo, T., Prameswari, A. A., Aulia, B., Aristasya, T. & Isnansetyo, A. 2020. 'Analisis zat gizi makro, gizi mikro, dan organoleptic makanan tabor berbasis tuna dan labu siam untuk terapi diet pradiabetes'. *MGMI*. Vol. 12. No. 1
- Susanti, D. 2019. 'Analisis kalsium *corn flakes* ikan teri nasi (*Stelepharus Commensini Lac.*) dengan penambahan kacang-kacangan sebagai sarapan anak usia sekolah dasar'. *Karya Tulis Ilmiah*. hlm. 19-20
- Swamilaksita, P. D., Cidi, Y. S. & Saputri, Y. 2020. 'Pengembangan *pocket stick* dengan penambahan ikan teri (*Stolephorus sp*) dan kacang merah (*Phaseolus Rulgaris L*) sebagai *snack* untuk anak sekolah'. *Jurnal Ilmiah*, Vol. 17. No. 3. hlm. 376
- Wijayanti, M. 2021.' Deteksi dini stimulasi perkembangan usia sekolah'. *Karya Tulis Ilmiah*. hlm. 6-7
- Yalita, R. 2022. 'Kajian pembuatan corn dog sosis dengan substitusi tepung ikan teri nasi sebagai makanan tinggi kalsium'. *Karya Tulis Ilmiah*. hlm. 9-10
- Yanti, E. 2020. 'Pengaruh pemberian perasan labu siam (*sochium edule*) terhadap tekanan darah pada penderita hipertensi'. *Jurnal Kesehatan Medika Sainika*. Vol. 8. No. 1