

DAFTAR PUSTAKA

- Abdo, E., El-Sohaimy, S., Shaltout, O., Abdalla, A., & Zeitoun, A. (2020). *Nutritional evaluation of beetroots (*Beta vulgaris* L.) and its potential application in a functional beverage*. *Plants*, 9(12), 1752. <https://doi.org/10.3390/plants9121752>
- Adnyana, I. M. D. M. (2021). Populasi dan sampel dalam penelitian kuantitatif. *Jurnal Metodologi Penelitian*, 14(1), 103–116.
- AIDOHEALTH. (2021). Adakah manfaat gula pasir bagi kesehatan? *AIDOHEALTH*.
- Alina Ramadani. (2021). Segudang manfaat es batu untuk wajah. NersUnair.
- Allofresh. (2023). Ini dia kandungan nutrisi dan manfaat bawang putih yang harus kamu tahu! Allofresh.
- Aprons, T. P. (2021). *Rose-shaped dumplings using natural coloring*. <https://twoplaidaprons.com/rose-shaped-dumplings/>
- Ariyanti, R., & Putri, D. (2020). Hubungan warna terhadap penerimaan konsumen pada produk pangan. *Jurnal Teknologi Pangan Indonesia*, 8(1), 45–53.
- Astati, & Octaviani, D. N. (2023). Uji hedonik makanan olahan ikan gabus dengan penambahan wortel sebagai jus. *Health Information Jurnal Poltekkes Kendari*, 4(2), 23–31. <https://myjurnal.poltekkeskdi.ac.id/index.php/hijp/article/view/725>
- Aththoriq, A. H., & Evanuarini, H. (2023). Kualitas fisikokimia dumpling ayam dengan penambahan tepung buncis ditinjau dari rendemen, WHC, kadar karbohidrat, dan kadar abu. Universitas Brawijaya.
- Ayu, D. F., Sormin, D. S., & Rahmayuni, R. (2023). Karakteristik mutu dan sensori nugget ikan patin dan nangka muda. *Jurnal Teknologi Hasil Perikanan Indonesia*, 16(1), 44–52.
- Ayu, D. F., & Sumarni, L. (2025). Pemanfaatan ekstrak bit sebagai pewarna alami pada produk pangan. *Agrointek*, 19(1), 55–62.

- Ayu, R., & Sari, N. (2023). Evaluasi keamanan pewarna sintetis pada produk jasa boga. *Jurnal Pangan Indonesia*, 12(2), 101–112.
- Ayustaningwarno, F. (2021). Teknologi pangan dan gizi. Graha Ilmu.
- Azizah, U. N. (2025). Apa fungsi klakat bambu untuk dimsum dan kenapa harus dipakai? Ini jawabannya. Detikcom.
- Baladewa. (2025). Fungsi *chopper* dan bedanya dengan *food processor* dan *food blender*. Bhineka Update.
- Bayanbat, A. (2023). Pangsit Buuz lezat dari Mongolia: resep tradisional. Correct Mongolia.
- Biofarma. (2024). Nutrisi dan manfaat kesehatan wortel. Biofarma.
- Chen, L., et al. (2021). *Beetroot as a functional food with huge health benefits*. *Food Research International*.
<https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC8565237/>
- Cokelat, K. (2025). Tujuh fungsi rolling pin dalam dunia baking. Kiosk Cokelat.
- CommonViet. (2016). *Bánh bột lọc (Vietnamese tapioca dumplings)*. *CommonViet Blog*. <https://commonviet.wordpress.com/2016/07/18/banh-bot-loc/>
- Dapur Umami. (2024). Bahan pengganti kecap asin yang mudah ditemukan di dapur. Dapur Umami.
- Dapur Umami. (2025). Manfaat kaldu jamur untuk masakan: lezat, sehat, dan praktis. Dapur Umami.
- Dewi Puspa Sari. (2025). Minyak wijen: lebih dari sekadar bumbu masakan. Radio Republik Indonesia. <https://rri.co.id/kesehatan/1273192/minyak-wijen-lebih-dari-sekadar-bumbu-masakan>
- dos Santos Baião, D., et al. (2020). *Beetroot: its nitrate and cardioprotective effects*. *Food&Function*, 11(9), 7898–7910.
<https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC7600128/>
- dr. Sepriani Timurtini. (2022). Enam manfaat putih telur untuk tumbuh kembang anak. Klikdokter.

- Erianti. (2018). Penilaian sifat fisik dan sensoris bakso pada rasio komposisi daging sapi dan daging ayam yang berbeda. Tugas Akhir D3 Agroindustri, Kabupaten Klaten.
- Finna. (2021). *Gyoza*, dumpling khas Jepang yang enak banget. *Nibble*.
- Firmansyah, & Dede. (2022). Sampling sebagai teknik pemilihan subjek penelitian.
- Fitri, S. A., Agustina, F. R., & Rahman, D. (2024). The potential of patin fish (*Pangasius hypophthalmus*) protein concentrate in addressing stunting. *Literasi Kesehatan Husada: Jurnal Informasi Ilmu Kesehatan*, 8(2), 51–58. <https://doi.org/10.35974/lkh.v8i2.5261>
- Fitriani, A., & Hidayat, T. (2023). Substitusi tepung tapioka dengan puree labu kuning pada kulit dimsum: analisis tekstur dan warna. *Inovasi Kulit Dimsum dengan Bahan Non-Tradisional*.
- Florenly, F. (2023). Formulasi dan stabilitas fisik pewarna alami dari umbi bit. *Jurnal Pangan dan Dietetika Indonesia*, 11(2), 88–96.
- Halodoc. (2024). Tepung terigu protein sedang: ini panduan lengkap penggunaannya. Halodoc.
- Hapsari, A., & Nurminah, M. (2022). Penilaian sensori pada produk pangan berbasis ikan. *Journal of Food Quality Indonesia*, 4(2), 112–121.
- Harmain, R. M., & Dali, F. A. (2017). *Ilabulo ikan patin (Pangasius sp.)* (Vol. 1, hlm. 1–51).
- Healthline Media LLC. (2023). *Image of beetroot from “9 impressive health benefitsofbeets”*. Healthline. <https://www.healthline.com/nutrition/benefits-of-beets>
- Hermawan. (2023). Pengaruh substitusi tepung wortel terhadap mutu kulit dimsum kukus. *Jurnal Agroindustri Pangan Indonesia*.
- Hidayati, N., Putra, R., & Mawarni, D. (2021). Karakteristik sensori ikan patin sebagai bahan baku olahan. *Jurnal Teknologi Hasil Perikanan*, 10(3), 145–152.

- Indonesia, F. (2022). Mengenal karakteristik pati sagu. *FoodReview Indonesia*. <https://www.foodreview.co.id/blog-15669520-Mengenal-Karakteristik-Pati-Sagu.html>
- Infarm. (2025). Apa benar garam berguna sebagai pupuk tanaman? *Infarm*.
- Jannah, M. (2023). Uji mutu hedonik kue nagtar substitusi tepung kulit buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus*). *Jurnal Kesehatan*, 11(2), 87–95. <https://ejournal.undiksha.ac.id/index.php/JK/article/view/53324>
- Kawan Lama Solusi. (2024). Tujuh rekomendasi timbangan digital terbaik untuk keperluan Anda. *Kawan Lama Solusi*.
- Kurniawati, R., Putri, L. A., & Fitriani, M. (2023). Kajian stabilitas warna ekstrak beetroot (*Beta vulgaris*) terhadap suhu dan pH pada produk olahan pangan. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian Indonesia*, 16(3), 212–220. <https://journal.uhamka.ac.id/index.php/jthpi/article/view/9347>
- Kusuma, A. W., Pratama, R., & Fadhilah, M. (2022). Evaluasi sensori olahan ikan patin pada berbagai produk perikanan. *Akuatika Indonesia*, 7(2), 101–110.
- Lestari, M., Suryani, T., & Dewi, S. (2022). Evaluasi mutu organoleptik produk pangan. *Jurnal Pangan dan Gizi*, 12(1), 75–84.
- Lestari, S., & Wardhani, D. (2023). Stabilitas pigmen alami sebagai pewarna pangan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 7(2), 85–96.
- Lombardelli, C., Benucci, I., Mazzocchi, C., & Esti, M. (2021). *Betalain extracts from beetroot as food colorants: Effect of temperature and UV-light on storability*. *Plant Foods for Human Nutrition*, 76(4), 485–492. <https://doi.org/10.1007/s11130-021-00915-6>
- Murdiyanto, M. T. (2023). Lima belas manfaat minum air hangat di pagi hari, bantu turunkan berat badan. *IDN Times*.
- Mamaco. (2021). Ketahui lima jenis pisau dapur dan masing-masing fungsinya. Mamaco. <https://mamaco.co.id/artikel/5-jenis-pisau-dapur-dan-fungsinya>
- Mawardah, N. (2024). Metodologi penelitian eksperimen pada pengembangan produk pangan. *Jurnal Teknologi Boga*, 8(1), 22–29.

- mybest. (2025). Sepuluh rekomendasi panci kukus terbaik (terbaru tahun 2025). *mybest*.
- Nugraheni, S., Santoso, R., & Hadi, P. (2020). Ekstraksi senyawa bioaktif dari bahan pangan lokal. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 14(1), 12–25.
- Nursyaqilah, N., Fajri, M., & Rahmah, S. (2022). Stabilitas pigmen betacyanin ekstrak bit terhadap pemanasan. *Jurnal Kimia dan Pangan*, 7(2), 34–41.
- Patricia Liu. (2024). Easy mandu recipe to make you feel like a *Crazy Rich Asian*. *Best of Korea*.
- Pratiwi, N., & Sari, A. (2021). Atribut sensori dalam penilaian mutu makanan. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 6(2), 98–107.
- Putri, A. R., Ramadhan, T., & Lutfia, N. (2021). Kajian ekstraksi bahan pangan dan aplikasinya dalam industri makanan. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian*, 5(1), 34–48.
- Radio Republik Indonesia (RRI). (2024). Ikan patin kaya akan gizi bagi kesehatan. Radio Republik Indonesia.
- Rahmawati, S., & Nurhidayah, L. (2020). Potensi *beetroot* (*Beta vulgaris*) sebagai pewarna alami dan sumber antioksidan dalam produk pangan. *Jurnal Pangan dan Gizi*, 14(1), 55–63.
- Rahmawati, R., Nurhayati, N., & Lestari, S. (2021). Pengaruh penambahan asam alami terhadap penurunan bau amis dan penerimaan sensori ikan. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 24(2), 123–131.
- Rojana, P. (2021). *Development of “Chor Muang” (Thai flower dumplings) using natural coloring agents*. *Journal of Thai Food Culture*, 5(1), 11–20.
- Safitri, W., & Wiyani, W. (2022). Indikator Kualitas Produk Pangan: Warna, Aroma, Rasa, dan Tekstur. *Jurnal Ilmiah Agroindustri Bisnis*.
- Sangga, H., & Widyawati, N. (2021). Pengaruh Suhu dan Lama Pengeringan Terhadap Sifat Kimia dan Fisik Serbuk Bit Merah (*Beta vulgaris L.*). *Jurnal Teknologi Dan Industri Pertanian Indonesia*, 13(2), 43–49. <https://doi.org/10.17969/jtipi.v13i1.19021>

- Saputra, B., & Wahyuningsih, E. (2021). Ekstraksi komponen aroma dari tanaman rempah Indonesia. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan*, 8(3), 55–67.
- Sari, D., & Pratama, R. (2023). Formulasi Dimsum Ikan Patin dengan Penambahan Ekstrak Wortel sebagai Pewarna Alami. *Pengembangan Produk Dimsum Berbasis Ikan Dengan Substitusi Bahan Alami*.
- Sari, D. R., & Nugroho, A. (2021). Analisis Organoleptik dan Mutu Produk Olahan Dimsum Ayam pada Berbagai Metode Pengolahan. *Jurnal Tata Boga Nusantara*, 5(2), 45–52.
- Sari, L. V. A., Ekyani, I. A. P. H., & Suriani, N. M. (2024). Uji hedonik bolu klembên substitusi tepung mocaf. *Jurnal Kesehatan*, 12(1), 56–64. <https://ejournal.undiksha.ac.id/index.php/JK/article/view/92178>
- Selma. (2022). 10 Jenis Sendok dan Fungsinya di Dapur Anda! Selma.
- Setyaningsih, D., Widowati, T., & Ratnawati, R. (2020). Analisis tekstur dan kualitas sensori pada pangan kukus. *Jurnal Rekayasa Pangan Dan Pertanian*, 9(1), 33–41.
- Shopee. (n.d.). *Ring Roti Bulat / Ring Cutter Stainless / Ring Burger / Cetakan Roti Bulat 6cm 7cm 8cm 9cm 10cm 11cm 12cm 6 7 8 9 10*. Shopee.
- Suhartono, S., & Dewi, A. (2020). Preferensi konsumen terhadap warna pangan estetik. *Jurnal Tata Boga*, 9(2), 77–83.
- Suncore Foods. (2022). *Suncore Foods Spicy Tofu Rose Dumplings*. Suncore Foods.
- Suryani, N., & Lestari, Y. (2020). Teknologi ekstraksi bahan alami untuk aplikasi pangan. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan Indonesia*, 3(2), 21–33.
- Suryono, D., & Astuti, R. (2019). Analisis uji organoleptik terhadap tingkat kesukaan konsumen pada produk olahan pangan tradisional. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan*, 30(2), 145–152.
- Suvarna, C. H. (2023). Exploring History of Dumplings and its Varieties Available Worldwide Now a Days. *International Journal of Advanced Research in Science, Communication and Technology (IJARSCT) International Open-Access, Double-Blind, Peer-Reviewed, Refereed, Multidisciplinary Online Journal*, 3(5). www.ijarsct.co.in

- Uji Viskositas Pada Produksi Saus Tiram (2021).
- Utami, S., & Wiratma, B. (2021). Tren inovasi bentuk pangan dalam industri kuliner. *Jurnal Ilmu Kuliner Indonesia*, 6(1), 1–9.
- Veganvocals. (2022). *GF & Vegan Kroppkakor (Swedish Potato Dumplings)*. Veganvocals.
- Wahyuni, L., & Setiawan, B. (2022). Pengaruh Ekstrak *Beetroot (Beta vulgaris)* terhadap Kualitas Sensori dan Kandungan Antioksidan pada *Snack Bar*. Pemanfaatan Ekstrak *Beetroot* Dalam Produk Pangan.
- Weishun Silicone. (2020). Perbedaan *Spatula Silicone* Untuk *Baking* Dan *Spatula Silicone* Aman Untuk Memasak. Weishun Silicone.
- Wibowo, A., & Rahmawati, N. (2021). Pengaruh aroma terhadap tingkat penerimaan konsumen. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 9(3), 145–154.
- Widiastuti. (2024). *Metode Penelitian: Teknik Pengumpulan Data*.
- Widyaningsih, S., & Purnomo, H. (2022). Pemanfaatan ekstrak nabati pada produk pangan olahan. *Jurnal Pangan Dan Gizi Indonesia*, 6(1), 101–112.
- Wirecutter. (2024). *The Best Mixing Bowls*. Wirecutter.
- Yanto, & Hamdi, M. (2024). Pendampingan budidaya bibit ikan patin pokdakan iwan patin dan pokdakan reka patin muaro jambi. 5(1), 632–640.
- Ye, H., Zhang, Y., Wang, L., Ban, J., Wei, Y., Fan, F., & Guo, B. (2024). *Dynamic study on water state and water migration during gluten–starch model dough development under different gluten protein contents*. *Foods*, 13(7), 996. <https://doi.org/10.3390/foods13070996>