

ANALISIS KELAYAKAN USAHA PRODUKSI DIMSUM ROLL SAWI AYAM DENGAN PENAMBAHAN JAMUR KUPING

THE ANALYSIS OF PRODUCTION BUSINESS FEASIBILITY OF CHICKEN MUSTARD DIM SUM ROLL PRODUCTION WITH THE ADDITION OF WOOD EAR MUSHROOMS

Ayu Mita Sari^{1)*}, Syaiful Bachri²⁾

¹Teknologi Industri Pangan, Jurusan Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember

²Teknologi Industri Pangan, Jurusan Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember

*email: ayumita473@gmail.com

Recieved: 15 Januari 2026 | Accepted: 28 Januari 2026 | published: 29 Januari 2026

ABSTRAK

Dimsum roll sawi ayam dengan penambahan jamur kuping merupakan inovasi produk pangan hasil modifikasi dari dimsum yang populer di era modern. Produk ini dibuat dari daging ayam yang dihaluskan, dicampur bumbu dan jamur kuping, kemudian digulung menggunakan sawi putih. Produk ini memiliki keunggulan berupa kandungan protein yang tinggi, penggunaan bahan pangan bernilai gizi, cita rasa kekinian yang lebih sehat, harga terjangkau, serta nilai ekonomis yang potensial. Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini bertujuan untuk mengetahui proses produksi, menganalisis kelayakan usaha, dan menentukan strategi pemasaran dimsum roll sawi ayam. Pemasaran dilakukan secara online dan offline melalui WhatsApp dan Instagram. Hasil analisis menunjukkan bahwa usaha dimsum roll sawi ayam memperoleh keuntungan sebesar Rp427.693 dengan laju keuntungan 43% serta nilai B/C ratio sebesar 1,43, sehingga usaha ini dinyatakan layak untuk dijalankan.

Kata Kunci: dimsum roll; sawi ayam; jamur kuping; kelayakan usaha; analisis ekonomi

ABSTRACT

Chicken and mustard greens dim sum rolls with added wood ear mushrooms are an innovative food product modified from the dim sum that is popular in the modern era. This product is made from minced chicken, mixed with seasonings and wood ear mushrooms, then rolled using white mustard greens. This product has several advantages, including high protein content, the use of nutritious ingredients, a healthier contemporary taste, affordable prices, and potential economic value. This Independent Business Project (PUM) aims to determine the production process, analyze business feasibility, and determine marketing strategies for chicken cabbage dim sum rolls. Marketing is carried out online and offline through WhatsApp and Instagram. The analysis results show that the chicken cabbage dimsum roll business generates a profit of IDR 427,693 with a profit margin of 43% and a B/C ratio of 1.43, making the business viable to operate.

Keywords: dimsum roll, chicken cabbage, wood ear mushrooms, business viability, economic analysis

1. PENDAHULUAN

Saat ini banyak masyarakat yang mengonsumsi makanan ringan yang kini cenderung tinggi lemak dan karbohidrat. Makanan tersebut digemari oleh berbagai kalangan usia, terutama anak-anak hingga dewasa, karena rasanya yang gurih dan praktis untuk dikonsumsi (Musadat, 2010). Salah satu contoh makanan ringan yang sangat populer di masyarakat saat ini adalah dimsum.

Dimsum adalah istilah dari bahasa kantonis yang berarti "makanan kecil". Biasanya dimsum dimakan sebagai sarapan, namun karena dimsum populer di dunia dari Tiongkok dan menjadi makanan populer di Hongkong, maka istilah dimsum lebih dikenal dibandingkan dianxin di Indonesia. Dimsum sangat digemari di Indonesia tidak hanya karena keindahan bentuknya, tetapi juga karena rasa yang enak, variasi yang banyak, serta merupakan alternatif makanan yang sehat. Umumnya, dimsum terbuat dari bahan seperti

daging ayam, udang, atau sapi, yang dibungkus dengan kulit lumpia atau kulit tahu, lalu disajikan dalam bentuk kukusan kecil. Sayangnya, kebanyakan produk dimsum yang beredar belum memperhatikan aspek keseimbangan gizi, terutama dalam hal kandungan lemak dan serat, sehingga perlu dilakukan pengembangan produk dimsum yang lebih sehat dan inovatif. Salah satunya yaitu dengan menggunakan bahan baku lokal yang lebih sehat seperti sayuran.

Salah satu potensi sayuran yang melimpah dan bernilai gizi tinggi adalah sawi putih (*Brassica rapa subsp. pekinensis*). Sawi putih adalah sayuran berwarna putih yang kaya akan serat. Daun sawi putih merupakan bagian tanaman yang sering dikonsumsi dalam berbagai bentuk makanan, terutama bagian kropnya (kumpulan daun yang membentuk kepala). Sawi putih memiliki kandungan gizi yang lengkap untuk memenuhi kebutuhan gizi Masyarakat, beberapa diantaranya yaitu protein, lemak dan karbohidrat (Cahyono, 2003). Produksi dimsum roll sawi ayam dengan penambahan jamur kuping dan daun sawi memiliki peran cukup penting sebagai kondimen luar atau lapisan luar yang digunakan untuk menggulung adonan.

Jamur kuping (*Auricularia auricula J.*) adalah salah satu jenis jamur kayu yang memiliki ciri khas tubuh buah yang kenyal seperti gelatin ketika segar, dan keras seperti tulang ketika kering (Siswanto, 2017). Jamur ini termasuk dalam kategori jamur kayu yang memiliki kandungan mineral lebih tinggi dibandingkan daging sapi, daging kambing, dan sayuran lainnya. Jamur ini memiliki rasa yang netral namun unik, sehingga cocok untuk dikombinasikan dalam berbagai macam produk makanan. Meskipun potensinya tinggi, pemanfaatan jamur kuping masih sangat minim di kalangan masyarakat, salah satunya karena kurangnya pengetahuan dan persepsi negatif terhadap tampilannya. Melihat potensi besar dari kedua bahan tersebut untuk pengembangan produk dimsum yang berpotensi dijadikan sebagai suatu usaha. Maka perlu dilakukan penelitian untuk menganalisis suatu usaha produksi dimsum roll sawi ayam dengan

penambahan jamur kuping agar dapat diukur tingkat kelayakannya dalam pasar industri makanan. Kelayakan usaha ini dapat diukur melalui metode analisis seperti B/C Ratio (*Benefit-Cost Ratio*), serta *Break Event Point*. Hasil dari analisis ini memberikan gambaran mengenai dampak yang mungkin timbul dari usaha tersebut sehingga analisis kelayakan usaha menjadi alat penting dalam mengevaluasi tingkat keberhasilan dan keberlanjutan usaha tersebut.

2. METODE PENELITIAN

Penelitian dilaksanakan di Laboratorium Pengolahan Politeknik Negeri Jember Kampus 2 Bondowoso, pada bulan Februari 2025. Bahan-bahan yang digunakan dalam produksi dimsum roll sawi ayam dengan penambahan jamur kuping di antaranya sawi putih, jamur kuping, daging ayam, telur ayam, tepung tapioka, saos tiram, minyak wijen, kaldu bubuk, gula pasir, lada bubuk dan bawang putih. Alat yang digunakan pada penelitian ini di antaranya timbangan, chopper, panci, pengaduk, sendok makan, sendok teh, pisau, talenan, baskom, nampan, pencapit.

Penelitian ini menggunakan pendekatan kuantitatif deskriptif dengan mengukur kriteria kelayakan usaha. Analisis yang digunakan pada penelitian ini terdiri dari analisis kualitatif dan analisis kuantitatif. Analisis kualitatif digunakan untuk melihat produksi dimsum roll sawi ayam dengan penambahan jamur kuping secara deskriptif. Analisis kuantitatif diolah menggunakan aplikasi Microsoft Excel yang disajikan dalam bentuk tabel agar mudah dipahami serta untuk mengetahui analisis kelayakan usaha produk tersebut.

2.1 Pembuatan Dimsum Roll Sawi Ayam dengan Penambahan Jamur Kuping

Proses pembuatan dimsum roll sawi ayam dengan penambahan jamur kuping mengacu pada metode Dapur Mulia (2025) mulai dari melakukan pemisahan daun sawi dengan bonggol, pencucian dan pengukusan selama 6 menit. Pada jamur kuping dilakukan pencucian, perendaman pada air hangat selama 10 menit, kemudian penirisan, dan penimbangan. Pada produksi isian yakni dilakukan penimbangan

bahan, pencucian, penghalusan, pengisian dan pembentukan, kemudian pengukusan sekitar 35 menit.

2.2 Analisis Kelayakan Usaha Produksi Dimsum Roll Sawi Ayam dengan Penambahan Jamur Kuping

Analisis kelayakan usaha produksi dimsum roll sawi ayam dengan penambahan jamur kuping dengan cara melakukan perhitungan biaya tetap (Rp), biaya tidak tetap (Rp), dan analisa kelayakan usaha yang meliputi total biaya produksi (Rp), harga pokok penjualan (Rp), total pendapatan (Rp), keuntungan (Rp), R/C rasio, laju keuntungan (%), biaya variabel/unit (%) dan BEP produksi (Rp).

Biaya produksi (TC) diperoleh dari hasil penjumlahan biaya tetap (FC) dan biaya tidak tetap (VC) seperti pada rumus (1):

$$TC = FC + VC$$

Keterangan :

TC = Total Cost / biaya produksi

VC = Variabel Cost / biaya tidak tetap

FC = Fixed Cost / biaya tetap

Harga pokok penjualan (HPP) Adalah semua biaya yang digunakan untuk menjual produk. HPP dihitung dengan rumus (2), serta harga jual dihitung dengan rumus (3) yaitu:

$$HPP = \frac{\text{biaya produksi}}{\text{kapasitas produksi}} \quad (2)$$

$$\text{Harga Jual} = HPP + \text{Laba}(\%) \quad (3)$$

BEP atau *Break Event Point* merupakan jumlah pendapatan dari penjualan produk. BEP dihitung dengan rumus (4):

$$BEP \text{ Unit} = \frac{\text{biaya tetap}}{(\text{harga jual} - \text{biaya variabel})}$$

Atau

$$BEP \text{ Rupiah} = \frac{\text{biaya tetap}}{1 - \frac{\text{biaya variabel}}{\text{total pendapatan}}} \quad (4)$$

B/C Ratio adalah hasil perbandingan total pendapatan yang diterima dan biaya produksi

yang dikeluarkan. B/C Ratio dihitung dengan rumus (5) berikut:

$$B/C \text{ Ratio} = \frac{\text{total pendapatan}}{\text{total biaya produksi}} \quad (5)$$

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

3.1 Dimsum Roll Sawi Ayam dengan Penambahan Jamur Kuping

Poses pembuatan dimsum roll sawi ayam dengan penambahan jamur kuping diawali dengan persiapan bahan baku, meliputi pencucian dan pengukusan sawi putih untuk melunakkan tekstur agar mudah digunakan sebagai pembungkus. Jamur kuping kering direndam dalam air hangat hingga mengembang dan kembali kenyal, kemudian dicincang halus, sedangkan daging ayam dihaluskan bersama bumbu-bumbu. Seluruh bahan dicampur dengan penambahan telur dan tepung tapioka hingga membentuk adonan yang homogen, selanjutnya adonan dibentuk dengan cara digulung menggunakan daun sawi putih dan dimasak melalui proses pengukusan hingga matang sempurna.

Berdasarkan kandungannya, dimsum roll sawi ayam memiliki protein hewani yang cukup tinggi yang bersumber dari daging ayam, yang berperan penting dalam pemenuhan kebutuhan gizi dan pembentukan jaringan tubuh (Stadelman et al., 1988). Kombinasi bahan pada dimsum roll sawi ayam dengan penambahan jamur kuping menghasilkan produk dengan kandungan gizi yang relatif seimbang dan lebih sehat dibandingkan dimsum konvensional.

Sawi putih sebagai pembungkus memberikan kontribusi serat, vitamin, dan mineral yang bermanfaat bagi kesehatan, khususnya untuk pencernaan dan pencegahan penyakit degeneratif (Cahyono, 2003). Penambahan jamur kuping turut meningkatkan kandungan serat dan mineral serta memperbaiki tekstur produk, karena jamur kuping dikenal kaya serat dan rendah lemak, serta meningkatkan nilai fungsional produk (Asegab, 2011).

3.2 Perhitungan Analisis Usaha Dimsum Roll Sawi Ayam dengan Penambahan Jamur Kuping

Analisis kelayakan usaha dimsum roll sawi ayam dengan penambahan jamur kuping meliputi biaya tetap (*fixed cost*), biaya tidak tetap (*variable cost*), total biaya produksi (*total cost*), harga pokok penjualan, total pendapatan, keuntungan, R/C rasio, laju keuntungan, biaya variabel/unit dan *break event point* (BEP) produksi.

3.2.1 Biaya Tetap (*Fixed Cost*)

Biaya tetap merupakan biaya yang digunakan dalam proses produksi yang meliputi biaya penyusutan alat yang digunakan (disetarakan dengan biaya sewa alat untuk produksi) dan biaya membeli beberapa alat yang digunakan dalam melakukan produksi. Biaya tetap dihasilkan dari perhitungan biaya penyusutan alat per tahun yang digunakan dalam produksi dimsum roll sawi ayam dengan penambahan jamur kuping. Hasil perhitungan biaya tetap dapat dilihat pada Tabel 1. Hasil tersebut menjelaskan bahwa biaya tetap

produksi dimsum roll sawi ayam dengan penambahan jamur kuping sebesar Rp.12.537,-

3.2.2 Biaya Tidak Tetap (*Variable Cost*)

Biaya tidak tetap merupakan biaya yang digunakan dalam produksi yang terdiri dari biaya pembelian bahan habis pakai (bahan baku dan bahan pembantu untuk proses produksi). Hasil perhitungan biaya tidak tetap dapat dilihat pada Tabel 2. Pada Tabel 2 dijelaskan bahwa nilai biaya tidak tetap produksi dimsum roll sawi ayam dengan penambahan jamur kuping sebesar Rp. 959.770,-.

3.2.3 Total Biaya Produksi (*Total Cost*)

Total biaya produksi adalah jumlah biaya keseluruhan yang digunakan dalam proses produksi dimsum roll sawi ayam dengan penambahan jamur kuping. Hasil perhitungan total biaya produksi disajikan pada Tabel 3. Pada tabel tersebut dijelaskan bahwa hasil dari total biaya produksi dimsum roll sawi ayam dengan penambahan jamur kuping yaitu sebesar Rp. 972.307,-.

Tabel 1. Biaya tetap (*fixed cost*) dimsum roll sawi ayam dengan penambahan jamur kuping

No	Alat	Jumlah	Harga/Satuan (Rp)	Total (Rp)	Umur Ekonomis (Bulan)	Nilai Susut/Bulan (Rp)
1	Timbangan	1	21.250	21.250	24	885,41
2	Chopper	1	120.000	120.000	60	2.000
3	Panci	1	24.000	24.000	36	666,66
4	Pengaduk (Sutil)	1	4.000	4.000	24	166,66
5	Talenan	1	5.000	5.000	36	138,88
6	Pisau	1	10.000	10.000	24	416,66
7	Sendok Makan	2	1.500	3.000	60	50
8	Baskom	3	6.000	18.000	24	750
9	Kompor	1	200.000	200.000	48	4.166
10	Tabung LPG	1	170.000	170.000	60	2.833
11	Pencapit	1	9.500	9.500	36	263,88
12	Sendok Teh	2	1.000	2.000	60	33,33
13	Nampan	1	10.000	10.000	60	166,66
14	Sewa Lab	1	100.000	100.000	60	354,16
Jumlah						12.537

Tabel 2. Biaya tidak tetap (*variable cost*) dimsum roll sawi ayam dengan penambahan jamur kuping

No	Bahan	Jumlah 1x Produksi	Jumlah 10x Produksi	Harga/Satuan (Rp)	Jumlah 1x Produksi (Rp)	Jumlah 10x Produksi (Rp)
1	Sawi Putih	1.5 kg	15 kg	8.000/1 kg	12.000	120.000
2	Jamur Kuping	50 g	500 g	40.000/1 kg	2.000	20.000
3	Ayam	750 g	7.500 g	34.000/1 kg	25.500	255.000
4	Telur	2 butir	20 butir	2.000/butir	4.000	40.000
5	Tepung Tapioka	42 g	420 g	12.000/1 kg	504	5.040
6	Saos Tiram	30 ml	300 ml	58.000/ 1 liter	1.740	17.400
7	Minyak Wijen	18 ml	180 ml	17.000/300 ml	1.020	10.200
8	Kaldu Bubuk	9 g	90 g	6.000/94 gr	574	5.740
9	Gula Pasir	6 g	60 g	17.000/1 kg	102	1.020
10	Lada Bubuk	3 g	30 g	10.000/30 gr	1.000	10.000
11	Bawang Putih	12	120 g	36.000/1 kg	432	4.320
12	Saus Sachet	14	140	64.400/140 pcs	6.440	64.400
13	Kemasan	14	140	50.192/140 pcs	5.019	50.192
14	Gas LPG	1 jam	10 jam	6.000/jam	3.000	30.000
15	Transport	1 liter	10 liter	12.000/1 liter	12.000	120.000
16	Kuota	200	2.000	23.000/3000 mb	1.534	15.340
17	Label	14 pcs	140 pcs	7.000/30 pcs	3.266	32.666
18	Tenaga	3 jam	30 menit	15.000	15.000	150.000
19	Listrik	3 menit	30 menit	23.000	5,20	52.00
20	Plastik	14 pcs	140 pcs	6.000/100 pcs	840	8.400
Jumlah					95.136	959.770

Tabel 3. Total biaya produksi dimsum roll sawi ayam dengan penambahan jamur kuping

No	Jenis Biaya	Biaya 10x Produksi
1	Biaya Tetap	12.537
2	Biaya tidak tetap	959.770
Total		972.307

3.2.4 Harga Pokok Produksi (HPP) dan Harga Jual Produk

Perhitungan harga pokok produksi diukur dengan membandingkan seluruh biaya produksi selama 10 kali produksi dengan

jumlah produk yang dihasilkan. HPP ditentukan dengan melihat sejumlah biaya yang dibutuhkan untuk memproduksi sebuah produk. Total biaya produksi selama 10 kali produksi sebesar Rp. 972.307,-. Jumlah

produk yang dihasilkan selama proses produksi yaitu sebanyak 140 kemasan. Sehingga dihasilkan nilai harga pokok produksi sebesar Rp. 6.945,-. Dengan pembulatan menjadi Rp. 7.000,-.

Harga jual produk dihitung dengan menambahkan keuntungan / laba. Besarnya laba yang digunakan yaitu 33% sebesar Rp2.310,-. sehingga harga jual produk didapat dengan harga Rp. 9.310,-. dengan pembulatan menjadi Rp. 10.000,-.

Total pendapatan dari produksi dimsum roll sawi ayam dengan penambahan jamur kuping yaitu dengan mengalikan harga jual dan jumlah unit kemasan. Yang didapatkan hasil sebesar Rp. 1.400.000,-.

$$\begin{aligned}\text{Harga jual} &= \text{Harga pokok penjualan} + \text{laba} \\ &= \text{Rp } 7.000 + \text{Rp } 2.310 \\ &= \text{Rp. } 9.310 \\ &\text{dibulatkan menjadi Rp. } 10.000\end{aligned}$$

$$\begin{aligned}\text{Total pendapatan} &= \text{Harga jual} \times \text{unit kemasan} \\ &= \text{Rp. } 10.000 \times 140 \\ &= \text{Rp. } 1.400.000\end{aligned}$$

3.2.5 Keuntungan dan Laju Keuntungan

Analisa ini digunakan untuk mengetahui seberapa besar keuntungan dan laju keuntungan yang dihasilkan dalam usaha produksi dimsum roll sawi dengan penambahan jamur kuping. Keuntungan diukur dengan mengurangi total pendapatan dengan total biaya produksi. Hasil perhitungan tersebut dihasilkan keuntungan sebesar Rp. 427.693,-.

Laju keuntungan dapat dilihat dari keuntungan yang dibagi dengan total biaya produksi dan dikali 100%. Hasil perhitungan menunjukkan laju keuntungan usaha dimsum roll sawi ayam dengan penambahan jamur kuping sebesar 43%.

$$\begin{aligned}\text{Keuntungan} &= \text{pendapatan} - \text{biaya produksi} \\ &= \text{Rp. } 1.400.000 - \text{Rp. } 972.307 \\ &= \text{Rp. } 427.693\end{aligned}$$

$$\begin{aligned}\text{Laju keuntungan} &= \frac{\text{Keuntungan}}{\text{total biaya produksi}} \times 100\% \\ &= \frac{427.693}{972.307} \times 100\% \\ &= 43\%\end{aligned}$$

3.2.6 B/C Ratio

B/C Ratio Adalah pengukuran dengan menghitung perbandingan antara keuntungan yang didapatkan dengan biaya yang telah dikeluarkan untuk memproduksi suatu produk. Penilaian perolehan B/C Ratio yakni jika $B/C < 1$ maka usaha tersebut tidak layak, sedangkan jika $B/C = 1$ usaha tidak menguntungkan dan tidak juga merugikan, serta jika $B/C > 1$ maka usaha dikategorikan layak dan menguntungkan. Berdasarkan hasil perhitungan B/C Ratio maka didapatkan nilai sebesar 1,43. Nilai tersebut lebih besar dari 1 sehingga usaha dimsum roll sawi ayam dengan penambahan jamur kuping layak untuk dikembangkan.

$$\begin{aligned}\text{B/ C ratio} &= \text{Total pendapatan} / \text{total biaya produksi} \\ &= \text{Rp. } 1.400.000 / 972.307 \\ &= 1,43\end{aligned}$$

3.2.7 Break Event Point (BEP)

BEP atau break event point digunakan untuk mengetahui seberapa besar jumlah penjualan minimum agar Perusahaan tidak mengalami kerugian tetapi juga tidak mengalami keuntungan. hasil perhitungan BEP produksi pada produk dimsum roll sawi ayam dengan penambahan jamur kuping sebesar 6 kemasan yang berarti bahwa pada produksi dinsum akan mencapai titik impas pada saat menghasilkan 4 kemasan. Selain itu dilakukan perhitungan BEP Rupiah dan dihasilkan nilai sebesar Rp. 39.869,-.

$$\begin{aligned}\text{BEP Unit} &= \frac{\text{biaya tetap}}{(\text{harga jual} - \text{biaya variabel})} \\ &= 12.537 / (\text{Rp. } 10.000 - \text{Rp. } 6.855) \\ &= 3,98 \text{ dibulatkan} \\ &= 4 \text{ kemasan}\end{aligned}$$

$$\begin{aligned} \text{BEP Rupiah} &= \frac{\text{biaya tetap}}{1 - \frac{\text{biaya variabel}}{\text{total pendapatan}}} \\ &= \frac{12.537}{1 - \frac{959.770}{1.400.000}} \\ &= \text{Rp. 39.869} \end{aligned}$$

4. KESIMPULAN

Berdasarkan hasil analisis kelayakan usaha produksi dimsum roll sawi ayam dengan penambahan jamur kuping, diperoleh nilai B/C Ratio sebesar 1,43, dan nilai BEP unit 39 kemasan atau sebesar Rp. 39.869,-. Sehingga dapat disimpulkan bahwa usaha pengembangan dimsum roll sawi ayam dengan penambahan jamur kuping berpotensi menjadi usaha yang layak dan menguntungkan.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih atas kesempatan yang diberikan oleh Lembaga Pendidikan Politeknik Negeri Jember yang telah menyediakan fasilitas dan membimbing dalam pengerjaan Proyek Usaha Mandiri (PUM) hingga selesai

DAFTAR PUSTAKA

- Akbar, M., Tangke, U., & Lekahena, V. . (2019). Pengaruh Jenis Konsentrasi Daging Ikan Terhadap Mutu Organoleptik Bubur Ikan. *Jurnal BIOSAINTEK*, 1(2).
- Ambarwaty, D. T., Nova, K., Riyanti, R., & Septinova, D. (2025). Pengaruh Lama Penyimpanan Telur Herbal Ayam Ras Pada suhu Ruang terhadap Diameter Rongga Udara, Indeks Yolk, dan Warna Yolk. *Jurnal Riset Dan Inovasi Peternakan (Journal of Research and Innovation of Animals)*, 9(2), 266–276. <https://doi.org/10.23960/jrip.2025.9.2.266-276>
- Bosco, DA, Castellini, C and Bernardini, M. (2001). Nutritional Quality of Rabbit Meat as
- Afected by cooking procedure and dietary vitamin E. *Journal of Food Science*, 66(7).
- Cahyono, B. (2003). Teknik Budidaya dan Analisa Usaha Tani Sawi Putih. Aneka Ilmu Bambang Cahyono. *Teknik Budi Daya Dan Analisis Usaha Tani Sawi Putih Aneka Ilmu*. Semarang, 1(2).
- Fitriyani, D. N., Rahayuni, T., & Hartanti, L. (2024). Formulasi Nugget Tempe dengan Penambahan Jamur Kuping dan Wortel terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Sensoris. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pertanian Indonesia*, 16(1), 70–77. <https://doi.org/10.17969/jtipi.v16i1.31087>
- Fransisca. (2019). Respon Pertumbuhan dan Produksi Sawi terhadap Penggunaan Pupuk Kancing dan Pupuk Organik Cair.
- Hidayah, R., Ambarsari, I., & Subiharta, S. (2019). Kajian Sifat Nutrisi, Fisik dan Sensori Daging Ayam KUB di Jawa Tengah. *Jurnal Peternakan Indonesia (Indonesian Journal of Animal Science)*, 21(2), 93. <https://doi.org/10.25077/jpi.21.2.93-101.2019>
- Islam Gusti Putri, E. (2022). Pengaruh Variasi Campuran Udang Rebon Kering (Mysis Relicta) Pada Pembuatan Dim Sum Ikan Patin Sebagai Alternatif Kudapan Tinggi Zat Besi Pencegah Anemia Untuk Remaja Putri Ditinjau Dari Sifat Fisik Organoleptik, Dan Kadar Zat Besi (Doctoral Dissertation, Poltekkes Kemenkes Yogyakarta).
- Kartikasari, L. R., Hertanto. B. S., Santoso, I., & Patriadi Nuhriawangsa, A. M. (2019). Kualitas fisik daging ayam broiler yang diberi pakan berbasis jagung dan kedelai dengan suplementasi tepung purslen (Portulaca Oleracea). *Jurnal Teknologi Pangan*, 2(12).
- Kemenkes RI. (2014). Pedoman Gizi Seimbang. Jakarta.

Kementrian kesehatan RI. (2018). *Profil Kesehatan Indonesia 2017*.

Lamusu, D. (n.d.). Uji organoleptik jalangkote ubi jalar ungu (*ipomoea batatas* I) sebagai upaya diserifikasi pangan. *Jurnal Pengolahan Pangan*, 3(1).

Lathifah, A., & Jazilah, S. (2018). Pengaruh Intensitas Cahaya dan Macam Pupuk Kandang terhadap Pertumbuhan dan Produksi Tanaman Sawi Putih (*Brassica pekinensis*). *Jurnal Ilmiah Pertanian*.

Lestari, P. A., Supriyono, T., & Rahayu, C. (2023). Analisis Kadar Gula, Ph, Mutu Organoleptik, Dan Daya Terima Minuman Goutseel Dengan Proporsi Ekstrak Daun Kersen Dan Buah Apel. *Jurnal Riset Ilmiah*, 2(12).

Musadat, A. (2010). Analisis faktor-faktor yang mempengaruhi kegemukan pada anak usia 6-14 tahun di Provinsi Sumatera Selatan. *InstitutPertanian Bogor*.

Prayitno, et al. (2018). Kualitas fisik dan sensoris daging ayam broiler yang diberi pakan dengan penambahan ampas virgin coconut oil (vco). *Buletin Peternakan*, 34(1).

Putri, R. M. S. (n.d.). Uji hedonik biskuit cangkang kerang simping (*Placuna Placenta*) dari perairan Indragiri Hilir. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 7(2).

Sari, K. L., & Yohana, W. (2015). Tekstur Makanan: Sebuah Bagian dari Food Properties yang Terlupakan dalam Memelihara Fungsi Kognisi. *Makassar Dental Jurnal*, 4(6).

Setiawan, E., Firdaus, M. Z., Abdi, F. N., Saputri, A. A., Ita, N., Rahmawati, D., Az'zah, A., Hafifah, S., Wahyuni, I., Zakiyah, D., & Salsabila, S. (2022). Pemanfaatan Sawi Putih menjadi Produk "JASIO" dan "BRASSICA ICE" untuk Meningkatkan Ekonomi Masyarakat.

Jurnal Pembelajaran Pemberdayaan Masyarakat (JP2M), 3(1), 62–70.

Siswanto, E. (2017). Petunjuk Praktis Budidaya Jamur Kuping, Jamur Merang, Jamur Tiram, Jamurshitake Dan Jamur Kancing Sistem Semi Moderen. *JURUSAN AGROTEKNOLOGI Fakultas Pertanian Universitas Islam Balitar*.

Soemarno. (2007). "Rancangan Teknologi Proses Pengolahan Tapioka dan Produk-Produknya." *Universitas Brawijaya*.

Soleha, D. R. F. (2023). Perbedaan Pemberian Larutan Gula Pasir dan Larutan Gula Aren Terhadap Kadar Gula Darah Sewaktu Tikus Wistar Jantan (*Rattus Norvegicus*). *Jurnal Gizi*, 3(3).

Sovyani, S., Kandou, J. E. A., Sumual, M. F., Program, M., Pangan, S. T., & Program, D. (n.d.). Pengaruh Penambahan Tepung Tapioka Dalam Pembuatan Biskuit Berbahan Baku Tepung Ubi Banggai (*Dioscorea alata* L.) *Effects of Addition of Tapioca Flour in Biscuits Made from Banggai Yam Flour (Dioscorea alata L.)*.

Subali, D., Hartanti, A. T., & Canti, M. (2023). Peningkatan Ekonomi Masyarakat Manokwari, Papua Melalui Budi Daya Jamur Kuping. *Abdimas Galuh*, 5(1), 268. <https://doi.org/10.25157/ag.v5i1.9358>

Sudaryani (2003). Kualitas telur. Penebar Swadaya. Jakarta.

Suradi, K. (2006). Perubahan Sifat Fisik Daging Ayam Broiler Post Mortem Selama Penyimpanan Temperatur Ruang (*Change of Physical Characteristics of Broiler Chicken Meat Post Mortem During Room Temperature Storage*). *Jurnal Ilmu TernakUniversitas Padjadjaran* 6(1).

Syarif, S., & Flaning, M. (2013). Analisis Kandungan β -Karoten Pada Jenis Sawi Putih (*Brassica pekinensis* L) Dan Jenis Sawi Hijau (*Brassica Juncea* L coss) Secara SpektrofotometriUV-VIS. *Jurnal*

- Utomo dan Anang. (2003). Peluang kemitraan antara lembaga penelitian swasta. Prosiding Seminar Nasional Peternakan dan Veteriner. *Pusat Penelitian Dan Pengembangan Peternakan. Badan Litbang Pertanian Bogor*.
- Widyastuti, N., & Tjokrokusumo, D. (2022). Manfaat Jamur Konsumsi (Edible Mushroom) Dilihat Dari Kandungan Nutrisi Serta Perannya Dalam Kesehatan. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Kesehatan (The Journal of Food Technology and Health)*, 3(2), 92–100.
<https://doi.org/10.36441/jtepakes.v3i2.562>
- Basri, B., Harahap, K. S., & Yelofeva, A. (2021). Pengolahan dimsum cumi (*loligo sp.*) dengan penggunaan konsentrasi kecap asin yang berbeda. *Aurelia Journal*, 2(2), 111-115
- Badan Standarisasi Nasional. 2009. SNI 3924:2009. Mutu Karkas dan Daging Ayam.
- Van Laack, R., CH. Liu., M. Smith., H. Loveday. 2010. Characteristics of pale, soft, exudative broiler breast meat. *Poult Sci.* 79(7):1057-1061
<https://cookpad.com/id/resep/24630539>
- Asegab, M. (2011). Bisnis pembibitan jamur tiram, jamur merang, & jamur kuping. AgroMedia
- Prayitno, D., & Suryanto, D. (2012). Analisis karakteristik fisik dan kimia daging ayam broiler. *Jurnal Pangan dan Gizi*, 5(2), 45-52
- Darwin, P. (2013). Menikmati gula tanpa rasa takut. Sinar Ilmu
- Nurshanti, D. (2018). Pengaruh Konsentrasi dan Jenis Nutrisi Terhadap Hasil