

DAFTAR PUSTAKA

- Afrisanti, D. W. 2010. *Kualitas Kimia dan Organoleptik Nugget Daging Kelinci dengan Penambahan Bubuk Tempe. Skripsi*. Program Studi Peternakan. Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Almatsier, S. 2009. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Amrullah, I. 2003. *Nutrisi Ayam Boiler*. Cetakan 1. Satu Gunung Budi. Bogor.
- Anggraeni, N. 2017. *Pengaruh Pemberian Pupuk Organik Cair Daun Piatan dan Urin Kelinci Terhadap Pertumbuhan Tanaman Bayam Merah [Skripsi]*. Universitas Sanata Dharma. Yogyakarta.
- AOAC. 2005. *Official Methods of Analyses Association (18th Ed)*. Association Analytical Chemist, Washington, D.C.
- Astawan, M. 2008. *Sehat Dengan Sayur*. Jakarta: Dian Rakyat.
- Ayustaningwarno, F. 2014. *Teknologi Pangan Teori Praktis dan Aplikasi*. Semarang: Graha Ilmu.
- Badan Pusat Statistik Jakarta Pusat. 2021. *Produksi Daging Ayam Ras Pedaging menurut Provinsi 9ton) tahun 2019-2021*. Jakarta Pusat: Badan Pusat Statistik.
- Badan, S. N. 2014. *Nugget Ayam (Chicken Nugget)*. SNI 01-6683-2014.
- Buckle, K. A., R, A. E., G.H Fleet, & M, W. 1987. *Ilmu Pangan*. Jakarta: UI-Press.
- Buhang, N. A., Nuryanti, S., & Walanda, D. K. 2019. Antioxidant Activity Test of Red Spinach's Extract (*Blitum rubrum*) in Ethanol Solvent and Water Solvent with DPPH. *Jurnal Akademika Kimia* , 8 (3), 153-159.
- Cahyadi, W. 2006. *Bahan Tambahan Pangan*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Dalimartha, S. 1999. *Atlas Tumbuhan Obat Indonesia Jilid 1*. Jakarta: Trubus Agriwidya.
- Desroiser, N. 2003. *The Technology Fruit and Vegetable Product*. . Cetakan I. Penerjemah Mulyoharjo. Teknologi Pengawetan Pangan. UI. Jakarta.
- Dewi, W., & Diah, A. 2014. *Variasi Resep Praktis Untuk Menu Sehari-hari Masakan Ayam (Goreng, Bakar, Tumis, Berkuah, Pepes)*. FMedia ISBN:9790065221.
- Eder, R. 1996. *Handbook of Food Analysis vol 1*. Marcel Dekker Inc. New York.
- Fazil, M., Ayu, D F, & Zalfiatri, Y. 2022. Pembuatan Nugget Ikan Kembung dengan Penambahan Jamur Tiram. *Jurnal Agroindustri Halal*, 8(1) : 104-115.

- Fellows, P. 2000. Food Processing Technology, Principles and Practice. . Woodhead Publishing Ltd. Cambridge.
- Gustia, S., Septiawan , I., & Iskandinata, I. 2017. Ekstraksi Flavonoid Dari Bayam Merah (*Alternanthera Amoena* Voss). *Jurnal Integrasi Proses*, 6 (94), 162-167.
- H, S. 2013. Herbal Sayur & Buah Ajaib. Trans Idea Publishing. Yogyakarta.
- Herawati, H. 2008. Penentuan Umur Simpan pada Produk Pangan. *Jurnal Litbang Pertanian*. , 27(4) : 124-130.
- Hermansyah, R. 2010. *Pembuatan Nugget Udang Rebon dengan Bahan Pengikat Jagung dan Bubuk Beras*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Andalas. Padang. Hal 22-23.
- Hidajat, F. 2019. Upaya Mencegah Stunting Melalui Pemberian Makanan Tambahan dan penerapan Pola Hidup Bersih Sehat Di Paud Tunasmulya Desa Pabean Kecamatan Dringu Kabupaten Probolinggo. *Jurnal ABdi Panca Marga*, Vol 1 No 1.
- Jamaluddin. 2013. Perancangan Media Informasi Tentang Cara Pengolahan Bayam. 55-60.
- Jamaluddin, P. 2018. *Perpindahan Panas dan Massa pada Penyangraian dan Penggorengan Bahan Pangan*. Makassar: Universitas Negeri Makassar.
- Kaleka, N. 2012. *Budidaya Sayuran Hijau*. Surakarta: Arcita.
- Kartika, N. 2021. Perbandingan Penambahan Bayam Merah Pada Nugget Ikan Kembung. [Skripsi].
- Karyadi, E. 1997. Antioksidan : Resep Awt Muda dan Umur Panjang From Uji Aktivitas Antiradikal Dengan Metode DPPH dan Penetapan Kadar Fenol Total Ekstrak Daun Keladi Tikus (*Thyponium divaricatum* (Linn) Dence), . *Pharmacon*, Vol 6, No. 2 51-56.
- Kemenkes RI. 2015. Data dan Informasi Kesehatan Profil Kesehatan.
- Kemenkes RI. 2017. *Data dan Informasi Kesehatan Profil Kesehatan Indonesia 2016*.
- Kemenkes RI. 2018. *Data dan Informasi Kesehatan Profil Kesehatan Indonesia 2017*.
- Kementerian Kesehatan RI. 2019. Data dan Informasi Kesehatan Profil Kesehatan.
- Khuluq, A., Simon, B., & Erni, S. 2007. Ekstraksi dan Stabilitas Betasianin Daun Darah (*Alternanthera dentata*) (Kajian Perbandingan Pelarut Air : Etanol dan Suhu Ekstraksi). *Jurnal Teknologi Pertanian*, Vol. 8(3) : 172-181.

- Khusni, e. a. 2018. Pengaruh Naungan Terhadap Pertumbuhan dan Aktivitas Antioksidan pada Bayam Merah . *Buletin Anatomi dan Fisiologi*, Vol. 3 No.1.
- Kumalaningsih, S. 2006. *Antioksidan Alami Penangkal Radikal Bebas, Sumber Manfaat, Cara Penyediaan, dan Pengolahan*. Surabaya: Trubus. Agrisarana.
- Kusnandar, F. 2010. *Kimia Pangan : Komponen Makro*. Jakarta: Dian Rakyat.
- Kusuma, K. 2013. *Faktor Risiko Kejadian Stunting Pada Anak Usia 2-3 Tahun. Artikel Penelitian*. Ponorogo. Ilmu Gizi.
- La'biran, F. J. 2020. *Hubungan ANtara Pola Makan Anak dengan Kejadian Stunting Pada Anak Usia 25-59 Bulan Di Kecamatan Tamalanrea, Kota Makassar [Skripsi]*. Makassar.
- Laditasari, e. a. 2019. Aktivitas Antioksidan Daun Bayam Merah da Daun Kelor Segar dan Dengan Pengolahan. *ISSN-2320-3635*, Vol. 8. No. 2.
- Luthfi, M. 2017. Kajian Pembuatan Cookies dengan Penambahan Bubur Bayam Merah dan Margarin sebagai Sumber Antioksidan. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian Unsyiah*, Vol 2. No 4.
- Luthfi, M., Lubis, Y. M., & Aisyah, Y. 2017. Kajian Pembuatan Cookies dengan Penambahan Bubur Bayam Merah (*Amaranthus gangeticus*) sebagai Sumber Antioksidan . *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 2(4),446-453.
- Mardiyah, B. A. 2019. Pengaruh Penambahan Daun Kelor dan Tulang Ayam Terhadap Sifat Organoleptik dan Tingkat Kesukaan Nugget Ayam. *e-Journal Tata Boga*, No. 2 Halaman 364-371.
- Marliza, J. 2022. *Pengaruh Penambahan Sari Bayam Merah Terhadap Karakteristik Mie Kering Campuran Tepung Terigu Dan Tepung Mocaf [Skripsi]*. Universitas Andalas, Padang.
- Marsoon, N. 2015. *Tahukah Anda Fakta Makanan dan Minuman yang Berbahaya*. Jakarta: Dunia Sehat.
- MCA. 2015. *Stunting dan Masa Depan Indonesia*. Jakarta: <http://www.mcaindonesia.go.id/assets/uploads/media/pdf/MCAIndonesia-Technical-Brief-Stunting-ID.pdf>.
- Melia, S., Juliarsi, I, & Rosya, A. 2010. Peningkatan Kualitas Bakso Ayam dengan Penambahan Bubuk Talas Sebagai Substitusi Bubuk Tapioka. *Jurnal Fakultas Peternakan. Universitas Andalas*, Volume 7 (2).
- Mellema, M. 2003. Mechanism and Reduction of Fat Uptake in Deep Fat Fried Food. *Food Sci*, 14 : 364 - 373.

- Musa, S. S. 2017. Komposisi Kimia, Senyawa Bioaktif dan Angka Lempeng Total Pada Rumput Laut *Gracilaria edulis*. *Jurnal Media Teknologi Hasil Perikanan* , 5 (3) : 184 - 189.
- Normalasari. 2010. *Kajian Penggunaan Tepung Mocaf Sebagai Substitusi Terigu Yang Difortifikasi Dengan Tepung Kacang Hijau dan Prediksi Umur Simpan Cookies*. [Skripsi]. Universitas Sebelas Maret, Surakarta.
- Norman, W. 1988. *Teknologi Pengawetan Pangan*. Jakarta: UI Press.
- Orthofer, F., & Cooper, D. S. 1996. Evaluation of Used Frying Oil. In *Deep Frying . Chemistry, Nutrition, and Practical Applications*, Eds. E.G. Perkins and M. D. Erickson, Champaign, Illinois, USA., AOCS Press Publications. pp 25896.
- Padua, D. 1999. *Handbook on Philippine Plants*. University of the Philippines Los Banos Collage, Lagna.
- Pebrianti, C. 2015. Uji Kadar Antosianin dan Hasil Enak Varietas Tanaman Bayam Merah (*Athernanthera amoena* Voss) Pada Musim Hujan. *Jurnal Produksi Tanaman*, Volume 3. No 4.
- Permatasari, e. a. 2020. Pembuatan dan Pengujian Stabilitas Bubuk Pewarna Alami dari Daun Bayam Merah. *Jurnal Rekayasa dan Manajemen Agroindustri*, Vol. 8, No. 3 (409-422).
- Pinus Lingga. 1986. *Bertanam umbi-umbian*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Prameswari. 2019. *Pengaruh Proporsi Esktrak Bayam Merah (Amaranthus Tricolor L) Dibandingkan Santan Kombinasi Dengan Susu Kedelai Atau Kacang Hijau Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia, Dan Organoleptik Talam* [Skripsi]. Malang: Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Brawijaya, Malang.
- Probst, Y. 2009. Nutruent Composition of Chicken Meat. *Rudal Industries Reseach and Development Corporation. Australian Government*.
- Putri, e. a. 2018. Uji Kualitas dan Organoleptik Pada Nugget Ayam Hasil Substitusi Ampas Tahu. *Jurnal Katalisator* , Vol. 3 No. 2 (135-144).
- Rahmawati, D. 2004. *Analisa Preferensi dan Perilaku Konsumen Terhadap Produk Chicken Nugget*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Rasyid, N., Hartono, R., & Sunarto, S. 2020. Daya Terima Serta Analisis Kadar Protein Dan Fosfor Pada Nugget Cumi-Cumi Dengan Penambahan Bayam Merah. *Media Kesehatan Politeknik Kesehatan Makassar*, 15(2), 147-157.

- Riset Kesehatan Dasar. 2018. *Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan Kementerian RI Tahun 2018*.
- Rismunandar. 1993. *Budidaya dan Tataniaga Rempah*. Jakarta: Penebar Swadya.
- Rita, I. 2005. *Pembuatan Nugget Ikan Tuna dengan Bahan Pengikat Bubuk Tapioka dan Bubuk Terigu. Skripsi*. Universitas Andalas. Padang.
- Ritta, H. B. 2022. *Penggunaan Sayur Bayam Merah (Amaranthus tricolor L.) Pada Bakso Daging Ayam Petelur Afkir Terhadap Kadar Air, Zat Besi dan Organoleptik [Skripsi]*. Universitas Tribhuwana Tunggal, Malang.
- Rizki, F. 2013. *The Miracle of Vegetables*. Jakarta: Gramedia.
- Robins. 2007. *Buku Ajar Patologi Vol 1, edisi 7*. Jakarta: Kedokteran EGC.
- Rohman, A. 2011. *Analysis of Food Ingredients for Practice Approach*. Yogyakarta: Pustaka Pelajar.
- Rose. 2001. *Anatomi dan Fisiologi Ternak Unggas*. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Rukmana, R. 2008. *Bayam, Bertanam dan Pengolahan Pascapanen*. Yogyakarta: Kanisius.
- Safitri , R., Soeyono, S, Sulandjari, & Sutiadiningsing. 2021. Pengaruh Jumlah Ikan dan Maizena Terhadap Sifat Organoleptik Nugget Ikan Kembung. *Jurnal Tata Boga*, 10(1), 122-128.
- Santosa, J., Hendra, E., & Siregar, T. 2009. Pengaruh Substitusi Susu Skim Dengan Konsentrat Protein Ikan Nila Hitam (*Oreochromis niloticus*) terhadap Karakteristik Fisiko-Kimia Makanan Bayi. *Jurnal Ilmu Teknologi Pangan* , 7(1), 87-107.
- Saparinto, C. 2013. *Grow Your Own Vegetables-Panduan Praktis Menanam 14 Sayuran Konsumsi Populer di Pekarangan*. Yogyakarta: Penebar Swadaya.
- Saparisa, I. 2014. *Penilaian Status Gizi*. Jakarta: EGC.
- Saragih, A. 2022. *Pengaruh Perbandingan Bayam Merah dan Albedo Semangka Terhadap Karakteristik Selai Lembaran*. Padang. Universitas Andalas.
- Sari, R. S. 2018. Hubungan Antara Anak SULit Makan Sayuran Dengan Pertumbuhan Pada Anak Pra Sekolah. *Jurnal Kesehatan*, Vol. 7 No. 2.
- Sarker, U., & Oba, S. 2021. Color attributes, betacyanin, and carotenoid profiles bioactive components, and radical quenching capacity in selected *Amaranthus gangeticus* leafy vegetable. *Scientific Report*, 11 (1), 1-14.

- Setyaningsih, D. A. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. Bogor: IPB Press. Hal 40-41.
- Setyowati, M. 2002. *Sifat Fisik, Kimia, dan Palatabilitas Nugget Kelinci, Sapi, dan Ayam Menggunakan Berbagai Tingkat Konsentrasi Tepung Maizena [Skripsi]*. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Sevina, E. 2001. *Pembuatan Stic Tempe, Pengaruh Proporsi Tempe dan Bubuk Campuran (Bubuk Terigudan Tapioka) Terhadap Sifat Fisik, Kimia, dan Organoleptik (Skripsi)*. Universitas Brawijaya.
- Silaen, M. V. 2022. Pengaruh Penambahan Sari Bayam Merah Terhadap Karakteristik Fisik dan Kimia Mie Basah. *Skripsi*.
- SNI 7758:2013 Naget Ikan. (n.d.).
- Soemitar, J. 2004. *Kesehatan Lingkungan*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Sopandi, T., & Wardah. 2014. *Mikrobiologi Pangan*. Yogyakarta: Andi Publisher.
- Sormin, R., Gasperz, & Woriwun. 2020. Karakteristik Nugget Ikan Tuna dengan Penambahan Ubi Ungu . *Jurnal Teknologi Pertanian*, 9 (1) : 1-9.
- Strack, D., Vogt, T., & Schliemann, W. 2003. Recent advances in betalain reseach. *Phytochemistry*, 62 : 247 -269.
- Sundram, e. a. 2003. Palm fruit chemistry and nutrition. *Asia Pac J Clin Nutr*, 12 : 355-362.
- Suwita, e. a. 2020. Pemanfaatan Bayam Merah Untuk Meningkatkan Kadar Zat Besi dan Serat Pada Mie Kering. *Skripsi*.
- Suyutma. 2009. *Diagram Warna Hunter (Kajian Pustaka) Jurnal Penelitian Ilmiah Teknologi Pertanian*. Institut Pertanian Bogor.
- Syaifuddin. 2015. *Uji Aktivitas Antioksidan Bayam Merah Segar dan Rebus Dengan Metode DPPH. Skripsi*. Semarang.
- Syamsir, E. 2008. Panduan Praktikum Pengolahan Pangan. *Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan, FATETA IPB*, Hal 24-25.
- Syamsir, E. 2008. Panduan Praktikum Pengolahan Pangan. Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan. FATETA IPB. Bogor. Hal : 24-25.
- Syarief, R., Santausa, S, & Isyana, B. 1989. *Teknologi Pengemasan Pangan*. Bogor: IPB.
- Syukri, e. a. 2019. Effect of a low oxygen storage condition on betacyanin and vitamin C retention in red amaranth leaves. *Scientia Horticulturae* , 765-768.

- Tob, A. 2019. *Pengaruh penambahan Daun Bayam Merah Terhadap Sifat Organoleptik Nugget Ikan Teri*. Skripsi. Kupang.
- Verawati, B. 2021. Hubungan Asupan Protein dan Ketahanan Pangan Dengan Kejadian Stunting Pada Balita Di Masa Pandemi Covid 19. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 416.
- Wellyalina, Azima, F., & Aisman. 2013. Pengaruh Perbandingan Tetelan Merah Tuna dan Tepung Maizena Terhadap Mutu Nugget. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, Vol 2. no 1.
- WHO. 2010. Health for the World's Adolescents : A Second Chance in the Second Decade.
- WHO. 2014. *Health for the World's Adolescents : A Second Chance in the Second Decade*.
- Wibowo, S. 2001. *Budidaya Bawang, Bawang Putih, Bawang Merah, Bawang Bombay*. Jakarta: PT. Penebar Swadaya.
- Widdowson's, M. a. 2001. *The Composition of Foods the Royal Society of Chemistry and The Ministry of Agriculture*. London: Fisheries and Food.
- Wijayanti, e. a. 2013. Kadar Protein dan Keempukan Nugget Ayam Dengan Berbagai Level Substitusi Hati Ayam Boiler. *Animal Agriculture Journal*, Vol. 2. No.1.
- Wildayani, e. a. 2022. Pengaruh Penambahan Bubuk Daun Sungkai Terhadap Karakteristik Nugget Ikan Cakalang. *Skripsi*.
- Winarno, F. 2008. *Ilmu Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Winarsi, H. 2007. *ANTIoksidan Alami dan Radikal Bebas*. Jakarta: Kanisius.
- Winarti, S. 2010. *Makanan Fungsional*. Yogyakarta.
- Wiryawan, W. 2009. Optimalisasi Keuntungan Peternakan Ayam Dengan Memaksimalkan Pengendalian FCR. *Majalah Infovet*, Vol. VI.
- WNPG VIII. (2004).
- Yasni, D. 2018. *Pengaruh penambahan Pewarna Angkak Terhadap Karakteristik Sosis Ikan Gabus (Channa striata) [Skripsi]*. Padang. Universitas Andalas.
- Yenrina, R. 2015. *Metode Analisis Bahan Pangan*. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Andalas. Padang.
- Zhao, X. 2006. Exploring The Effects of High Tunnels and Organic Produc System on Production and Quality Attributes of Leafy Vegetables in Kansas Michigan : ProQuest.

