

DAFTAR PUSTAKA

- Allismawita. 2011. Penilaian Produk Dengan Uji Organoleptik. Fakultas Peternakan Universitas Andalas. Padang.
- Andarwulan, N., dan Faradila. 2012. Pewarna Alami untuk Pangan SEAFAST Center. Bogor.
- Anjasari, B. 2010. Pangan Hewani Fisiologi Pasca Mortem dan Teknologi. Graha Ilmu. Yogyakarta
- AOAC. 2005. Official Methods Of Analysis Of The Association Of Analytical Chemist. Virginia USA : Association of Official Analytical Chemist, Inc.
- Aprilianingtyas. 2009. Pengembangan produk empek-empek Bandung dengan penambahan sayuran bayam dan wortel sebagai sumber serat pangan. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. IPB. Bogor.
- Asyari, M., E. Afrianto, dan Pratama. 2016. Fortifikasi surimi lele dumbo sebagai sumber protein terhadap tingkat kesukaan donat ubi jalar. Jurnal Perikanan Kelautan. 8(2):71-79
- Awaliah, R., S. Yanto, A. Sukinah. 2017. Analisis sifat fisiko kimia nugget Rajungan dengan berbagai jenis tepung sebagai bahan pengisi. Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian. Fakultas Teknik Universitas Negeri Semarang.
- Badan Standarisasi Nasional. 2014. SNI 01-6683-2014. Nugget Ayam. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta
- Buckle, A., R. A. Edward, G. H. Fleet, and M. Wotton. 2009. Ilmu Pangan. Diterjemahkan Hari Purnomo dan Adiono. Universitas Indonesia Press. Jakarta
- Choe, E. and D. B. Min. 2007. Chemistry of deep-fat frying oils. Journal of Food Science, 00, R1-R10.
- Ciganek, M., B. Pisaricova., dan Z. Zrally. 2007. Determination of Volatile Organic Compounds in the Crude and Heat Treated Amaranth Samples. Veterinary Research Institute. Czech Republic.
- Firdaus. 2014. Perbandingan Kadar Nitrit (NO₂-) pada Sayur Bening Sewaktu dengan Didiamkan pada Suhu Ruang. Analis Kesehatan Poltekkes Banjarmasin.
- Gadiraju, T. V., Y. Patel, J. M. Gaziano, and L. Djoussé. 2015. Fried food consumption and cardiovascular health: a review of current evidence. Nutrients, 7, 8424-8430
- Harjanto. 2006. Kualitas Kimia Daging Dada Ayam Broiler Yang Pakannya Ditambahkan Campuran Minyak Ikan Kaya Asam Lemak Omega 3. Skripsi: Program Studi Teknologi Hasil Ternak. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor.
- Hidayati, N., dan E. Handarsari. 2011. Pengaruh proporsi bayam dengan tepung terigu terhadap kadar zat besi, sifat fisik, dan sifat organoleptik mie basah. Universitas Muhammadiyah. Semarang.

- Indraswari D., F.W. Ningtyas., dan Ninna. 2017. Pengaruh Penambahan Bayam Pada Nugget Kaki Naga Lele Terhadap Kadar Zat Besi, Protein, Dan Air. Fakultas Kesehatan Masyarakat. Universitas Jember. Jember.
- Joshi, A., S. G. Rudra, V. R. Sagar, P. Raigond, S. Dutt, B. Sigh, and B. P. Singh. 2016. Development of low fat potato chips through microwave processing. *Journal of Food Science and Technology*, 53, 3296-3303.
- Joshi, S., and S. R. Joshi. 2013. Cooking Oil in Health and Disease. In: *Medicine Update* (Muruganathan). Hal 638-645. Jaypee Brothers medical Publishers Pvt Ltd.
- Kim HY, KJ Kim, JW Lee, GW Kim, JH Choe, HW Kim, Y Yoon, and CJ Kim. 2015. *Korean J. Food Science and Animal resource* 35(1): 19-26.
- Kementrian Kesehatan RI. 2019. *Pedoman Gizi Seimbang*. Kemenkes RI. Jakarta
- Kuswardhani. 2013. Fortifikasi Fe organik dari bayam (*Amaranthus tricolor L.*) dalam pembuatan cookies untuk wanita menstruasi. Skripsi. Institut Pertanian. Bogor.
- Maghfiroh, I. 2000. Pengaruh Penambahan Bahan Pengikat Terhadap Karakteristik Nugget Ikan Patin (*Pangasius hypothalamus*). Skripsi. Program Studi Teknologi Hasil Perikanan. Fakultas Perikanan. Bogor : Institut Pertanian Bogor.
- Mahayani, G. Sargiman, S. Arif. 2014. Pengaruh penambahan bayam terhadap kualitas mie basah. UNTAG. Surabaya.
- Mahmud, Mien, dan Hermana. 2009. *Tabel Komposisi Pangan Indonesia (TKPI)*. Persatuan Ahli Gizi Indonesia. PT Gramedia. Jakarta.
- Nelma. 2013. Analisis Kadar Besi (Fe) pada Bayam Merah dan Bayam Hijau yang Dikonsumsi Masyarakat. Politeknik Kemenkes. Medan.
- Nurul, H., I. Boni, I. Noryati. 2009. The effect of different ratios of Dory fish to tapioca flour on the linear expansion, oil absorption, colour and hardness of fish crackers. *International Food Research Journal*, 16, 159-165.
- Qi, Q., A. Y. Chu, J. H. Kang, L. M. Rose, M. K. Jensen, L. Liang, G. C. Curhan, L. R. Pasquale, J. L. Wiggs, I. D. Vivo, A. T. Chan, H. K. Choi, R. M. Tamimi, P. M. Ridker, D. J. Hunter, W. C. Willett, E. B. Rimm, D. I. Chasman, F. B. Hu, and L. Qi. 2014. Fried food consumption, genetic risk, and body mass index: gene-diet interaction analysis in three US cohort studies. *British Medical Journal*, 348, 1-12.
- Rasidi. 2000. 302. *Formulasi Pakan Lokal Alternatif Untuk Unggas*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Rijadi, C. 2012. Hubungan Rasa Makanan, Penampilan Makanan dan Faktor Lainnya Terhadap Daya Terima Makanan Lunak Pada Pasien RSUD Gatot Subroto. Skripsi. Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Indonesia. Depok.
- Rohman A. 2013. *Analisis Komponen Makanan*. Graha Ilmu. Yogyakarta.

- Sayon-Orea, C., S. Carlos, and M. A. Martínez-Gonzalez, 2015. Does cooking with vegetable oils increase the risk of chronic diseases?: a systematic review. *British Journal of Nutrition*, 113, S36-S48.
- Setyaningsih. 2010. Analisis sensori untuk industry pangan dan agro. Institut Pertanian Bogor Press. Bogor.
- Simanjuntak, L. 2016. Uji Daya Terima dan Nilai Gizi Biskuit Mocaf dengan Penambahan Tepung Bayam. Fakultas Kesehatan Masyarakat. Universitas Sumatera Utara. Medan.
- Soeparno. (2009). Ilmu dan Teknologi Daging. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Steel, R. G. D., dan J. H. Torrie. 1995. Prinsip dan Prosedur Statistika. Edisi ke-4. Penerbit Gramedia Pustaka Utama, Jakarta. (Diterjemahkan oleh B. Sumantri).
- Sutiyarso. 2014. Rolade Ikan Lele Yang Diperkaya Dengan Tepung Daun Bayam Formulasi Dan Evaluasi Sifat Sensori, Kimia, Dan Fisik. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Katholik Soegijapranata. Semarang.
- Syafitri, S., P. Witri., Surmita, M. Demi, dan W. Nur. 2019. Produk Biskuit Sumber Zat Besi Berbasis Bayam dan Tepung Sorgum Sebagai Makanan Tambahan Ibu Hamil. Poltekkes Bandung. Bandung
- Thohari, I. 2017. Teknologi Hasil Ternak. Universitas Brawijaya. Malang.
- Thomas, R. 2008. Practical Guide to ICP-MSA Tutorial for Begginers. Second Edition. CRC Press. USA.
- Wahidah, N. 2010. Komponen-komponen yang mempengaruhi cita rasa bahan pangan. Fakultas Peternakan. Universitas Brawijaya. Malang.
- Winarno, F.G. 2002. Kimia Pangan dan Gizi. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno, F. G. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.