

DAFTAR PUSTAKA

- Ade, Muhammad Alvindra. 2017. *Penambahan Puree Daun Bayam (Amaranthus sp) Dalam Pembuatan Kue Semprong*. Balikpapan: Politeknik Negeri Balikpapan.
- Amalia, Chaerul. 2002. *Konsumsi Serat Pada Anak Usia Sekolah Di Kota Dan Desa Bogor*. <http://www.journalipb.ac.id> [Diakses tanggal 20 Februari 2023].
- Amerthaningtyas, D., Padaga, M. C., Sawitr, M. E., Awwaly, K. U. A. 2010. *Kualitas Organoleptik (Kerenyahan Dan Rasa) Kerupuk Rambak Kulit Kelinci Pada Teknik Buang Bulu Yang Berbeda*. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Hasil Ternak*. 5 (1) : 18-22.
- Andasuryani, R. E. 2017. *Studi Mutu Briket Arang dengan Bahan Baku Limbah Biomassa*. Padang : Universitas Andalas.
- Batubara, S. C., & Pratiwi, N. A. 2019. *Pengembangan Minuman Berbasis Teh Dan Rempah Sebagai Minuman Fungsional*. *Jurnal Industri Kreatif Dan Kewirausahaan*, 1(2). <https://doi.org/10.36441/kewirausahaan.v1i.129>
- Badan Standarisasi Nasional. 1992. *SNI 01-2891-1992 tentang Uji Makanan dan Minuman*. Jakarta: BSN
- Badan Standarisasi Nasional. 2011. *SNI 01-2973-2011 tentang Syarat Mutu Biskuit*. Jakarta : BSN
- Dalimartha, S. 2006. *Atlas Tumbuhan Obat Indonesia Jilid 4*. Jakarta: Puspa Swara.
- Devy, S. 2011. *Sifat Organoleptik Kue Semprong Substitusi Tepung Ubi Jalar Dengan Persentase Yang Berbeda*. [Skripsi]. Malang : Fakultas Teknik Universitas Negeri Malang.
- Dharmadewi, A. A. I. M. 2020. *Analisis Kandungan Klorofil Pada Beberapa Jenis Sayuran Hijau Sebagai Alternatif Bahan Dasar Food Supplement*. *Analysis of Chlorophyll Content in Several Types of Green Vegetables as an Alternative to food Supplement*. *Jurnal Emasains*, 9(1x), 171-176.
- Djuanda, V. 2003. *Optimasi Formulasi Cookies Ubi Jalar (Ipomea batatas) Berdasarkan Kajian Preferensi Konsumen*. [Skripsi]. Bogor: IPB.
- Elviera, G. 1988. *Pengaruh Pelayuan Daging Sapi Terhadap Mutu Bakso Daging Sapi*. Bogor : Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor.

- Engelen, A. 2018. *Analisis Kekerasan, Kadar Air, Warna Dan Sifat Sensori Pada Pembuatan Keripik Daun Kelor*. *Journal Of Agritech Science* 2 (1) : 10 – 15.
- Fellows, P. J. 2000. *Food Processing Technology, Principles and Practice*. Woodhead Publishing Ltd. Camabridge.
- Gardjito, M. 2017. *Kuliner Indonesia*. Yogyakarta : Gajah Mada University Press.
- Hidayati, F. 2019. *Pengaruh Substitusi Tepung Beras Hitam Terhadap Kualitas Kue Sapik*. *Jurnal Kapita Selekta Geografi*. 2 (2) : 63-75.
- Indraswari, P., F. W., Ningtyas., dan Ninna. 2017. *Pengaruh Penambahan Bayam Pada Nugget Kaki Naga Lele Terhadap Kadar Zat Besi, Protein dan Air*. Jember : Universitas Jember.
- Jiang, C., Johkan, M., Hohjo, M., Tsukagoshi, S., Mario, T. 2017. *A Correlation Analysis On Chlorophyll Content And SPAD Value In Tomato Leaves*. *Hort Reseach*, 71, 37-42
- Johan, Vonny Setiaries. 2014. *Prosiding Seminar Dan Lokakarya Nasional FKPT-TPI 2014*. Pekanbaru : UR Press.
- Kaleka, Nobertus. 2012. *Budidaya Sayuran Hijau*. Sumatera Utara: Universitas Sumatera Utara.
- Kemenkes RI. 2018. *Riset Kesehatan Dasar*. Jakarta : Balitbang Kemenkes RI.
- Khusna, L. 2017. *Gambaran Rasa, Warna, Tekstur, Variasi Makanan Dan Kepuasan Menu Mahasantri Di Pesantren Mahasiswa KH. Mas Mansur UMS*. Surakarta : Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Kusnandar, F., Nuri, A. 2003. *Analisis Pangan*. Buku Materi Produk Pangan 10(2) : 73-83. Universitas Terbuka.
- Lase, Ferip Serbianto. 2021. *Karakteristik Mie Basah Dengan Substitusi Ekstrak Daun Bayam*. *Jurnal Sains Mahasiswa Pertanian*. 10 (2).
- Lopulalan, C. G dan D. R. Sangadji. 2013. *Kajian Formulasi Penambahan Tepung Ampas Tahu Terhadap Sifat Organoleptik dan Kimia Cookies* . *Agritekno*. 1 (1) : 130-138.
- Ma'rifatullaila, K. N. 2021. *Pengaruh Penambahan Tepung Bayam Terhadap Kualitas Nugget Ayam*. Malang : Universitas Brawijaya.
- Muchtadi, T,R,. 2010. *Teknologi Proses Pengolahan Pangan*. Bogor : Institut Pertanian Bogor.

- Muchtar, F. H. 2017. *Pengaruh Penambahan Bayam Sebagai Sumber Zat Besi Alami Dalam Pembuatan Kerupuk Stik*. [Prosiding Seminar].
- Nova, Citta Fajarin. 2017. *Pengaruh Substitusi Mocaf (Modified Cassava Flour) dan Penambahan Jus Daun Bayam Terhadap Sifat Organoleptik Kue Gapit*. Surabaya: Fakultas Teknik Universitas Negeri Surabaya.
- Nurhadi, B & Nurhasanah, S. 2010. *Sifat Fisik Bahan Pangan*. Bandung : Widya Padjajaran.
- Pramudya, Kurnia. 2022. *Kekerasan, Kerapuhan, dan Daya Terima Kukis Yang Dibuat Dari Substitusi Tepung Biji Mangga (Mangifera indica)*. Surakarta : Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Pramitasari, D. 2010. *Penambahan Ekstrak Jahe Dalam Pembuatan Susu Kedelai Bubuk Instan dengan Metode Spray Drying, Komposisi Kimia, Uji Sensoris dan Aktivitas Antioksidan*. [Skripsi]. Surakarta : Universitas Surakarta.
- Pujilestari, S., dan Larasati, N. 2019. *Karakteristik Kue Semprong Hasil Formulasi Tepung Ampas Kedelai (Glycine max L)*. Jurnal Teknologi Pangan. 1 (1) : 38-48.
- Rachmania, N. & Ashari, S. (2019). *Seleksi Tanaman Bayam Merah (Amaranthus tricolor L.) Lokal Malang*. Jurnal Produksi Tanaman, 7(4), 720-727.
- Rahman, Siti Ayu. 2020. *Pengaruh Suhu dan Lama Pengeringan Terhadap Kadar Zat Besi Bayam Hijau (Amaranthus tricolor)*. Kendari : Universitas Halu Oleo.
- Rismunandar dan Farry B. 2001. *Kayu Manis Budidaya dan Pengolahan*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Roseno, Intan. 2022. *Pengaruh Substitusi Tepung Tempe pada Tepung Beras Terhadap Karakteristik Kue Sapiik*. Sumatera Barat : Universitas Andalas.
- Sahat dan Hidayat. 2006. *Bayam: Sayuran Penyangga Petani di Indonesia*. Bandung: Balai Penelitian Tanaman Sayuran.
- Saparinto, C. 2013. *Grow Own Vegetables – Panduan Praktis Menanam 14 Sayuran Konsumsi Populer di Pekarangan*. Yogyakarta: Penebar Swadaya.
- Simanjuntak, M. L. 2016. *Uji Daya Terima Dan Nilai Gizi Biskuit Mocaf Dengan Penambahan Tepung Bayam*. Medan : Universitas Sumatera Utara.
- Silverside, F.G and T.A. Scoot. 2000. *The Relationships among measure of egg albumen height, pH and whipping volume*. J. Poultry Sci. 83:1619-11623.

- Soekarto, S. 2002. *Penilaian Organoleptik Untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Jakarta : Bharata Karya Aksara.
- Stephanie, Y. 2008. *Reaksi Maillard Pada Produk Pangan*. Penulisan Ilmiah. Bogor : Institut Pertanian Bogor.
- Subhan, M. 2014. *Analisis kandungan Iodium dalam Garam Butiran Konsumsi yang Beredar di Pasaran Kota Ambon*. *Jurnal Fiktaruna*, 6(2), pp. 290-303.
- Sudarmadji, S., Haryono, B., dan Suhardi. 2007. *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta.
- Suyatma. 2009. Diagram Warna Hunter (Kajian Pustaka). *Jurnal Penelitian Ilmiah Teknologi Pertanian IPB*: 8-9.
- Tarwendah, I, P. 2017. *Studi Komparasi Atribut Sensoris dan Kesadaran Merek Produk Pangan*. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* (2) : 66-73.
- Tejasari. 2005. *Nilai-Nilai Gizi Pangan*. Jakarta : Graha Ilmu.
- Tristiyanti, W. F. 2013. *Faktor yang Mempengaruhi Anemia Pada Ibu Hamil Status di Kecamatan Ciampea, Kabupaten Bogor, Jawa Barat*. [Skripsi]. Bogor : Universitas Pertanian Bogor.
- Vivin, Rahmalya Riska. 2013. *Pengaruh Substitusi Tepung Kacang Hijau Terhadap Mutu Organoleptik Kadar Kalsium Kue Sapik Sebagai Makanan Tradisional Sumatera Barat*. Padang: Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes RI Padang.
- Wahyuni, E. P. 2018. *Mempelajari Karakteristik Pengeringan Bayam Hijau (Amaranthus tricolor)*. Bandarlampung: Fakultas Pertanian Universitas Lampung.
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama
- Wiyono, R. 2006. *Studi Pembuatan Serbuk Effervescent Temulawak (Curcuma xanthorrhiza) Kajian Suhu Pengering, Konsentrasi Dekstrin, Konsentrasi Asam Sitrat dan Na-Bikarbonat*. Malang: Universitas Brawijaya.
- Yenrina, Yuliana dan Rasyimida. 2011. *Metode Analisis Bahan Pangan*. Padang : Andalas University Press.