

DAFTAR PUSTAKA

- Almatsier, Sunita. 2006. Prinsip Dasar Ilmu Gizi. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Anindita, B. P., Antari, A. T., dan Gunawan, S. 2019. Pembuatan MOCAF dengan Kapasitas 91.000 Ton/Tahun. *Jurnal Teknik*, 8(2), 170–175.
- Arfandi, A., Ratnawulan, dan Darvina, Y. 2013. Proses Pembentukan Feofotin Daun Suji sebagai Bahan Aktif Photosensitizer Akibat Pemberian Variasi Suhu. *Pillar Of Physics*, 1, 68–76.
- Artina, Z. J., Ayu, D. F., dan Rahmayuni, R. 2023. The Crackers of Modified Cassava Flour (MOCAF) and Cowpea Flour: Chemical and Sensory Properties. *AGRITEKNO: Jurnal Teknologi Pertanian*, 12(1), 57–64.
- Asmoro, N. W. 2021. Karakteristik dan Sifat Tepung Singkong Termodifikasi (Mocaf) dan Manfaatnya pada Produk Pangan. *Journal of Food and Agricultural Product*, 1(1), 34.
- Astuti, A., Liviawaty, E., dan Subiyanto. 2021. Pengaruh Penambahan Susu Skim Bubuk Terhadap Tingkat Kesukaan Bakso Ikan Nila. *Jurnal Akuatek*, 2(2), 95–103.
- Badan Standarisasi Nasional. 1992. Standar Nasional Indonesia Cara Uji Makanan dan Minuman (SNI 01-2891-1992). Badan Standarisasi Nasional. BSN: Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 2011. Standar Nasional Indonesia Biskuit (SNI 01-2973-2011). Badan Standarisasi Nasional. BSN: Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 2018. Standar Nasional Indonesia Biskuit (SNI 01-3541-2018). Badan Standarisasi Nasional. BSN: Jakarta.
- Badriyah, B., Achmadi, J., dan Nuswantara, L. K. 2017. Kelarutan Senyawa Fenolik dan Aktivitas Antioksidan Daun Kelor (*Moringa oliefera*) di dalam Rumen Secara In Vitro. *Jurnal Peternakan Indonesia*, 19(3), 116-121.
- Dharmadewi, A., A. 2020. Analisis Kandungan Klorofil Pada Beberapa Jenis Sayuran Hijau Sebagai Alternatif Bahan Dasar Food Supplement. *Jurnal Emasains*, 9(2), 171-176.
- Desmiaty, Y., Ratnawati, J., Andini, P. 2002. Bayam Hijau. Seminar Nasional POKJANAS TOI XXVI: Universitas Jendral Achmad Yani.
- Dewi, N.W.O.A.C., Puspawati, N., M., Swantara, I., M., D., Asih, I., A., R., A., Rita, W., S. 2014. Aktivitas Antioksidan Senyawa Flavonoid Ekstrak Etanol Biji Terong Belanda (*Solanum betaceum, syn*) dalam Menghambat Reaksi Peroksidasi Lemak Pada Plasma Darah Tikus Wistar. *Cakra Kimia Indonesia*, 2(1): 7-16.
- Endyra, F. 2021. Pengaruh Perbandingan Tepung MOCAF (Modified Cassava Flour) dan Bubuk Daun Jambu Biji (*Psidium guajava L.*) terhadap Karakteristik Cookies. [Skripsi]. Padang: Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas.
- Faridah, A., Pada, K. S., Yulastri, A., dan Yusuf, L. 2008. *Patiseri Jilid 1*. Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan.
- Faridah, A., dan Widjanarko, S. B. 2014. Penambahan Tepung Porang Pada Pembuatan Mi dengan Substitusi Tepung MOCAF (Modified cassava

- FLOUR). *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan*, 25(1), 98–105.
- Guntarti, A., dan Rulyani, A. 2020. Penetapan Flavonoid Total dan Uji Aktivitas Antioksidan Bayam (*Amaranthus tricolor L.*) Varietas Giti Merah dan Giti Hijau. *Jurnal Farmasi Sains dan Praktis*, 6(1), 51-59.
- Gusmayanti, M. D. 2022. *Pengaruh Penambahan Bubuk Bunga Telang (Clitoria Ternatea L.) Terhadap Karakteristik Cookies Mocaf*. [Skripsi]. Padang: Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas.
- Hajjarwati, W. V. 2020. *Analisis Risiko Produksi Bayam Hijau Hidroponik di Serua Farm Kota Depok*. Jakarta : Fakultas Sains dan Teknologi Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah.
- Hidayat, F., R. 2017. Karakteristik Pati MOCAF (Modified cassava flour) dari Jenis Singkong Cimanggu dan Kaspro. [Skripsi]. Jember : Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Jember.
- Hidayat, R. 2015. *Perubahan Kualitas Mi Mojang (MOCAF dan Jagung) yang Diproduksi dengan Perbedaan Suhu dan Lama Pengeringan*. Jember: Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Jember (Vol. 3, Issue 3).
- Huang, D., Ou, B., Prior, R., L. 2006. Partition Of Selected Antioxidants in Corn Oil-Water Model System. *J. Agric. Food Chem.*
- Intan, R., Rostini, L., dan Liviyaati, E. 2004. *Karakteristik Cookies dengan Penambahan Tulang Ikan Jangilur (Ostiophorus sp.)*. [Skripsi]. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Universitas Padjajaran. Bandung.
- Irawan, C., Awalia, T. N., dan ph. S. U. 2013. pengurangan Kadar Asam Lemak Bebas (Free Fatty Acid) dan Warna dari Minyak Goreng Bekas dengan Proses Adsorpsi Menggunakan Campuran Serabut Kelapa Daun Sekam Padi. *Konversi*, 2(2), 28-32
- Istinganah, M., Rauf, R., dan idyaningsih, E., N. 2017. Tingkat Kekerasan dan Daya Terima Biskuit dari Campuran Tepung Jagung dan Tepung Terigu dengan Volume Air yang Proporsional. *Jurnal Kesehatan*. Vol 10.
- Jia, J., Deng, X., Jia, X., Guo, C., Liu, X., Liu, Y., dan Duan, X. 2024. Comparison and evaluation of *L. reuteri* and *L. rhamnosus*-fermented egg yolk on the physicochemical and flavor properties of cookies. *Food Chemistry*, X, 21(11), 101096.
- Junejo, S. A., Rashid, A., Yang, L., Xu, Y., Kraithong, S., dan Zhou, Y. 2021. Effects of spinach powder on the physicochemical and antioxidant properties of durum wheat bread. *Lwt*, 150(1), 112058.
- Kaleka, N. 2012. *Budi Daya Sayuran Hijau*. Surakarta: Acita
- Ketaren, S. 2008. *Minyak dan Lemak Pangan*. Jakarta: Universitas Indonesia Press.
- Khan, M., A., Mahesh, C., Semwal, A., A., dan Sharma, G., K. 2013. Effect Of Spinach Powder on Physico-chemical, rheological, Nutritional and Sensory Characteristics of Chapati Premixes. *Journal Food Science Technology*.
- Khasanah, Y., Indrianingsih, Wheni, A., Triwitono, Priyanto, Agnes, M. 2023. Antioxidant, Total Phenolic Content and Physicochemical Properties Of Modified Cassava Flour. *6th International Convergence on Agriculture, Environment and Food Security*.
- Kusnandar, F. 2011. *Kimia Pangan Komponen Makro*. Dian Rakyat. Jakarta. 43-45 hal.
- Kusumatuty, I., Fandianty, L., dan Rio Julia, A. 2015. Formulasi Food Bar Tepung Bekatul dan Tepung Jagung Sebagai Pangan Darurat. *Indonesian Journal*

- Of Human Nutrition*, 2(2), 68-75.
- Kuswardhani, D. S., Yaniasih, dan Pranadi, B. 2003. *Fortifikasi Fe Organik dari Bayam (Amaranthus tricolor L) dalam Pembuatan Cookies untuk Wanita menstruasi*. 1–10.
- Lopulalan, C., G., Ch., Mailoa, M., dan Sangadji, D., R. 2013. Kajian Formulasi Penambahan tepung Ampas Tahu Terhadap Sifat Organoleptik dan Kimia Cookies. *Agriteknologi*. 1(1): 130-138.
- Mahmud, M. 2009. Tabel Komposisi Pangan Indonesia. PT. Gramedia. Jakarta.
- Mahmudah, K., dan Nopiyanti, V. 2019. Penetapan Kadar Asam Lemak Bebas (ALB) Pada Minyak Goreng Kemasan dan Minyak Goreng Curah dengan Perlakuan Berdasarkan Lama Waktu Pemanasan. *Jurnal Ilmu Farmasi*. 10(1).
- Malibun, F.B., Syam, H., dan Sukainah, A. 2019. Pembuatan Rice Crackers dengan Penambahan Beras Merah (*Oryza nivara*) dan Serbuk Daun Kelor (*Moringa oleifera*) sebagai Pangan Fungsional. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 5(2), 1 – 13
- Manley, D. J. R. 2000. *Technology of Biscuits, Creakers and Cookies*. Ellis Horwood Limited. United Kingdom. Chiechester Publisher.
- Marsigit, W., Bonodikun, dan Sitanggang, L. 2017. Pengaruh Penambahan Backing Poder dan Air Terhadap Karakteristik Sensori dan Sifat Fisik Biskuit MOCAF (Modified Cassava Flour). *Jurnal Agroindustri*, 7(1), 1–10.
- Masharss, H., M. 2024. Analisis Fitokimia Terhadap Tepung Bayam (*Amaranthus viridis*). *Jurnal Anestesi : Jurnal Ilmu Kesehatan dan Kedokteran*, 2(3), 01-12.
- Megarani, S. dan Srimati, M. 2018. Pengaruh Substitusi Tepung Biji Alpukat Terhadap Sifat Organoleptik Sponge Cake. *Nutri-Sains*, 2(3), 31-38.
- Muchtadi, T. dan Ayustanigarno, F. 2010. *Teknologi Proses Pengolahan Pangan*. Bandung : CV Alfabeta
- Munira, M., Yanti, N., dan Nasir, M. 2021. Uji Aktivitas Klorofil Beberapa Jenis Sayuran Sebagai Antibakteri Terhadap *Escherichia coli* dan *Staphylococcus aureus*. *Jurnal Bahana Kesehatan Masyarakat*, 5(1), 48-53.
- Natasasmita, A. M., Saragih, B., dan Yuliani. 2023. Pengaruh substitusi MOCAF terhadap sifat kimia dan sensoris boba. *Journal of Tropical AgriFood*, 5(1), 35–42.
- Ningrum, W. E., dan Saidi, I. A. 2023. Karakteristik Tepung Mocaf (Modified cassava flour) dari Singkong (Manihot Utilissima): Kajian Konsentrasi Ragi Tape dan Lama Fermentasi. *Procedia of Engineering and Life Science*, 4.
- Nori, P. 2021. *Pengaruh Penambahan Bubuk Kayu Manis (Cinnamomum Burmanii) Terhadap Karakteristik Cookies Bebas Gluten Berbahan Dasar Tempe*. [Skripsi]. Padang: Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas.
- Normasari, R. 2010. Kajian penggunaan Tepung Mocaf (Modified cassava flour) Sebagai Substitusi Terigu yang Difortifikasi dengan Tepung Kacang Hijau dan Prediksi Umur Simpan Cookies. [Skripsi]. Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Novitasari, A. E., dan Adawiyah, R. 2018. Perbandingan Pelarut Pada Ekstraksi Total Klorofil Daun Mangkakan Dengan Metode Spektrofotometri.

- Jurnal Sains*, 8(15).
- Novrini, S., dan Danil, M. 2019. Pengaruh Jumlah Mentega Terhadap Mutu Cookies Keladi. *Wahana Inovasi*, 8(1), 186–190.
- Nuramadani, U., dan Susanti, P. 2022. Upaya Pemberdayaan Ekonomi Masyarakat Melalui Pengolahan Tanaman Bayam Yang Tumbuh Sekitar Perkarangan Di Kelurahan Padang Jati. *Tribute: Journal of Community Services*, 3(1), 16–23.
- Nurulita, N., A., Sundhani, E., Amalia, I., Rahmawati, F., dan Utami, D., N., N., 2019. Uji Aktivitas Antioksidan dan Anti Aging Body Butter dengan Bahan Aktif Ekstrak Daun Kelor. *Jurnal Ilmu Kefarmasian Indonesia*.
- Okvitasari, Y., Darmayanti, dan Ulfah, M. 2021. Pengaruh Pemberian Zat Besi Dan Sayur Bayam Terhadap Peningkatan Kadar Hemoglobin Ibu Hamil Dengan Anemia Di Wilayah Kerja Puskesmas Martapura I. *Jurnal Keperawatan Suaka Insan (Jksi)*, 6(1), 19–26.
- Pangestuty, A. 2016. *Uji Aktivitas Antioksidan dan Penetapan Kadar Fenolik Total Fraksi Etil Asetat Ekstrak Etanol Buah Buni (Antidesma bunius L. [Spreng]) dengan Metode 2,2-Difenil-1-Pikrilhidrazil (DPPH) dan Metode Folin-Ciocalteu*. [Skripsi]. Yogyakarta: Fakultas farmasi. Universitas Sanata Dharma.
- Paranthaman, R., Kumar, P., dan Kumaravel, S. 2012. GC-MS Analysis Of Phytochemicals and Simultaneous Determination Of Flavonoids in Amaranthus Caudatus (Sirukeerai) by RP-HPLC. *Journal Of Analytical & Bioanalytical Techniques*. 3(5), 2-4.
- Perdani, R. E. P., Hersoelistyorini, W., dan Suyanto, A. 2018. Kadar Protein, Aktivitas Antioksidan Dan Sifat Organoleptik Cookies Tersubstitusi Tepung Mocaf Dan Tepung Kecambah Kacang Hijau Kukus. *Jurnal Pangan Dan Gizi*, 8(2), 11–21.
- Permata, T. W. I., dan Wijaya, Y. A. 2023. Pengaruh Penggunaan Jenis Gula yang Berbeda terhadap Hasil Jadi Shortbread. *Jurnal Pendidikan Tambusai*, 7(3), 24532–24539.
- Pramuditya, M. A. H., dan Prihtanti, T. M. 2019. Persepsi Petani Terhadap Budidaya Gandum Tropis. *Agric : Jurnal Ilmu Pertanian*, 31(2), 176–190.
- Pratiwi, A., Yusran, Islawati, dan Artati. 2023. Analisis Kadar Antioksidan Pada Ekstrak Daun Binahong Hijau *Anredera cordifolia* (Ten.) Steenis. *Bioma : Jurnal Biologi Makassar*, 8(2), 66–74.
- _____, dan Nuryanti. 2018. Studi Kelayakan Kadar Air, Abu, Protein, dan Timbal (Pb) Pada Sayuran di Pasar Sunter, Jakarta Utara, Sebagai Suplemen Makanan. *Indonesia Natural Research Pharmaceutical Journal*, 2(2), 67-78.
- Pumilia, G., Cichon, M. J., Cooperstone, J., L., Giuffrida, D., Dugo, G., Schwartz, S.J. 2014. Changes In Chlorophylls, Chlorophyll Degradation Products And Lutein In Pistachio Kernels (*Pistacia vera L.*) During Roasting. *Food Research International*. 65:193-198.
- Putri, N. A., Herlina, dan Subagio, A. 2018. Karakteristik MOCAF (Modified Cassava Flour). *Jurnal Agroteknologi*, 12(01), 79–89.
- Rezzough, Z. M., Bouvier, J. M., Allaf, K., dan Patras, C. 1998. Study of Mixing in Connection ith The Rheological Properties of Biscuit Dough and Dimensional Characteristic of Biscuit. *Sciences Des Aliments*, 18(3), 43–

- Risti, Y., dan Rahayuni, A. (2013). Pengaruh Penambahan Telur Terhadap Kadar Protein, Serat, Tingkat Kekenyalan Dan Penerimaan Mie Basah Bebas Gluten Berbahan Baku Tepung Komposit. (Tepung Komposit : Tepung Mocaf, Tapioka Dan Maizena). *Journal of Nutrition College*, 2(4), 696–703.
- Rosida, D. F., Putri, N. A., dan Oktafian, M. (2020). Karakteristik Cookies Tepung Kimpul Termodifikasi (*Xanthosoma sagittifolium*) dengan Penambahan Tapioka. *AGROINTEK : Jurnal Industri Pertanian*, 14(3), 45–56.
- Safitri, Y. 2019. Pengaruh Pemberian Jus Bayam Merah, Jeruk Sunkis, Madu Terhadap Kadar Hemoglobin Pada Ibu Hamil Yang Mengalamianemia Di Upt Puskesmas Kampar Tahun 2019. *Jurnal Ners*, 3(2), 72–83.
- Salim, E. 2011. *Mengolah Ubi Kayu (Manihot utilisima) Menjadi Tepung Mocaf Bisnis Produk Alternatif Pangan Pengganti Terigu*. Yogyakarta: Lily Publisher.
- Sangadji, S., Breemer, R., & Mailoa, M. 2023. Effect of Addition of Green Spinach Extract (*Amaranthus hybridus* L.) on the Chemical and organoleptic Characteristics of Yellow Sweet Potato Sticks. *Jurnal Agrosilvopasture-Tech*, 2(1), 166–175.
- Saparinto, C. 2013. *Grow Your Own Vegetables: Panduan Praktis Menanam 14 Sayuran Konsumsi Populer di Pekarangan*. Yogyakarta: Lily Publisher.
- Sari, V., R. 2020. Pengaruh Penambahan Bubuk Teh Hijau (*Camelia sinensis*) Terhadap Karakteristik Cookies Tepung Mocaf. [Skripsi]. Padang: Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas.
- Sardi, M., Tobing, M., N., Putri, A., W., Nasution, A., M., Pratiwi, A., ButarButar, K., A., Putri, R., N., Tumangger, S., H., dan Sahira., S. 2021. Klaim Kandungan Gizi Pada Berbagai Kudapan (Snack) Tinggi Serat. *Jurnal Gizi Pangan, Klinik dan Masyarakat*, 1(1), 39-45.
- Sayuti, K., dan Yenrina, R. 2015. *Antioksidan Alami Dan Sintetik*. In Andalas University Press.
- Silahturrohman, S., Roviq, M., dan Barunawati, N. 2019. Meningkatkan Hasil Tanaman Gandum (*Triticum aestivum* L.) Varietas Dewata Melalui Pemberian Bahan Organik dan ZnSO₄. *Journal of Agricultural Science*, 4(2), 177–183.
- Singh, A., Singh., A. P., Ramasany, H. S. 2015. Effect Of Processing Conditions on Quality Of Green Beens Subjected to Reciprocating Thermal Processing. *Food Research International*, 78, 424-432.
- Sitoresmi, M. A. 2012. *Pengaruh Lama Pemanggangan dan Ukuran Tebal Tempe Terhadap Karakteristik Proksimat Tempe Kedelai*. Program Studi S1 Gizi, Fakultas Ilmu Kesehatan. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Subagio, A., Windrati, W. S., Witono, Y., dan Fahmi, F. 2008. *Produksi Operasi Standar (POS): Produksi Mocaf Berbasis Klaster*. Jember: Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Jember.
- Sudarmadji, S., Haryono, B., dan Suhardi. 2007. *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty Yogyakarta. Yogyakarta.
- Sutiah, K., Firdausi, S., dan Budi, S., W. 2008. *Studi Kualitas Minyak Goreng dengan Prameter Viskositas dan Indeks Bias*. Berkala Fisika. 11(2), 53-58.
- Syukri, D. 2021. *Bagan Alir Analisis Proksimat Bahan Pangan (Volumetri dan*

- Gravimetri*). Andalas University Press.
- Toripah, S., S., Abidjulu, J., dan Wehantou, F. 2014. Aktivitas Antioksidan dan Kandungan Total Fenolik Ekstrak Daun Kelor (*Moringa oleifera* L.). *PHARMACON. Jurnal Ilmiah Farmasi-UNSRAT*. 3(4).
- Turkmen, N., Sari, F., dan Velioglu, Y., S. 2005. The Effect of Cooking Methods on Total Phenolics and Antioxidant Activity of Selected green Vegetables. *Food Chemistry*, 93(4), 713-718.
- Wahyuni, E. P. 2018. *Mempelajari Karakteristik Pengeringan Bayam Hijau (Amaranthus tricolor L.)*. [Skripsi]. Bandar Lampung: Fakultas Pertanian. Universitas Lampung.
- Widarti, Hartati, I., Harianingih, dan Maharani, F. 2021. Pembuatan Bubuk Bayam dengan Metode Foam Mat Drying. *Jurnal Inovasi Teknik Kimia*, 6(1), 46-49.
- Widiantara, T., Arief, D. Z., dan Yuniar, E. 2018. Kajian Perbandingan Tepung Kacang Koro Pedang (*Canavalia ensiformis*) Dengan Tepung Tapioka dan Konsentrasi Kuning Telur Terhadap Karakteristik Cookies Koro. *Pasundan Food Technology Journal*, 5(2), 146.
- Winarno. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama.
- _____, F. G., 2008. *Ilmu Pangan dan Gizi*. Jakarta : P.T Gramedia Utama.
- Winarti, S. 2010. *Makanan Fungsional*. Yogyakarta.
- Winarsih, H. 2007. *Antioksidan Alami & radikal Bebas*. Kanisius. Yogyakarta.
- Wulandari, M., dan Handarsari, E. 2010. Pengaruh Penambahan Bekatul Terhadap Kadar Protein dan Sifat Organoleptik Biskuit. *Jurnal Pangan dan Gizi*, 01(02).
- Wulandari, F. 2016. Analisis kandungan Gizi, Nilai Energi, dan Uji Organoleptik Cookies Tepung Beras dengan Substitusi Tepung Sukun. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 5(3), 107-112.
- Yenita, R. N., Amin, B., dan Jose, C. 2012. Analisis Kadar Residu Pestisida Organofosfat dan Antioksidan Pada Bayam (*Amaranthus* sp) di Perkebunan Kartama Kecamatan Marpoyan Damai Pekanbaru. *Jurnal Ilmu Lingkungan*, 6(2).
- Yenrina, R., Yuliana dan Rasymida, D. 2011. *Metode Analisis Bahan Pangan*. Andalas University Press.
- _____, R. 2015. *Metode Analisis Bahan Pangan dan Komponen Bioaktif*. Andalas University Press.
- Yudhistira, B., Sari, T., R., dan Affandi, D., R. 2019. Karakteristik Fisik, Kimia dan Organoleptik Cookies Bayam Hijau (*Amaranthus tricolor*) dengan Penambahan Tomat (*Solanum lycopersium*) Sebagai Upaya Pemenuhan Defisiensi Zat Besi Pada Anak-Anak. *Journal of Agro-based Industry*, 6(2), 83-95.
- Zhang, X., Shi, J., Fu, Y., Zhang, T., Lianzhoujiang, Sui. X. 2023. Structural, Nutritional, and Fuctional Properties of Amaranthus Protein and its application in the food industry. *Sustainable Food Proteins*, 1(1). 45-55.
- Zuryanti, D., Rahayu, A., Rochman, N. 2016. Pertumbuhan, produksi, dan kualitas Bayam (*Amaranthus tricolor L.*) Pada Berbagai Dosis Pupuk Kandang Ayam dan Kalium Nitrat (KNO₃). *J. Agronida*, 2(20), 98-105.