

DAFTAR PUSTAKA

1. Badan Penanggulangan Bencana Daerah. Laporan Tahunan 2017 Pusdalops-PB Sumatera Barat. Sumatera Barat: BPBD; 2017.
2. Kementerian Kesehatan RI. Pedoman Kegiatan Gizi Dalam Penanggulangan Bencana. Jakarta; 2012.
3. Undang-undang RI Nomor 24 Tahun 2017 Tentang Penanggulangan Bencana; 2017.
4. Dinas Kesehatan. Profil Kesehatan Provinsi Sumatera Barat Tahun 2017. Padang: Dinas Kota Padang; 2017.
5. Rusmiyati C. Penanganan Dampak Sosial Psikologis Korban Bencana Merapi. Jurnal Informasi. 2012; 17(2).
6. Rahayu P, Suryani S. Hubungan Konsumsi Sayuran Hijau dengan Anemia pada Ibu Hamil di Puskesmas Rembang Kabupaten Purbalingga. Jurnal Publikasi Kebidanan. 2018;9(1);31-38.
7. Hartati Sri S, Ariatonang YE, Nasution E. Gambaran Ketersediaan Pangan, Kecukupan Energi, dan Protein Serta Status Gizi Ibu Hamil Pascapengungsian Erupsi Gunung Sinabung Kabupaten Karo Tahun 2014. Jurnal Kesehatan Masyarakat. 2014.
8. Sukma DK, Yaniasih, Pranadi B. Fortifikasi Fe Organik Dari Bayam (*Amaranthus Tricolor L*) dalam Pembuatan *Cookies* untuk Wanita Menstruasi. Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan. 2016.
9. Merida N, Misrawati, Utomo W. Efektifitas Terapi Kombinasi Jus Bayam dan Tomat Terhadap Peningkatan Kadar Hemoglobin pada Ibu Hamil dengan Anemia. 2014 ;1(2).
10. Emire AS, Arega M. Value added product development and quality characterization of amaranth (*Amaranthus caudatus L.*)grown in East Africa. Journal of Food Science and Technology. 2012; 3(6);129-141
11. Sari. Formula Biskuit Kaya Protein Berbasis Spirulina dan Kerusakan Mikrobiologis Selama Penyimpanan [Skripsi]. Bogor: Program Studi Teknologi Hasil Perairan Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan IPB; 2013.
12. Azmiyati U. Bencana dan Ketahanan Pangan Adaptasi Masyarakat Gumantar Ketika Terjadi Bencana. Jurnal Ilmu Sosial dan Ilmu Politik. 2019;3(1).
13. Azhar RA. Warga Korban Palu Cari Makanan Tambahan untuk Bayi. Kompas; 2018.

14. Sukmono GF, Junaedi F. Menggagas Jurnalisme Optimis dalam Pemberitaan tentang Bencana. *Jurnal Ilmu Komunikasi*.2018; 15(1); 107-120.
15. Nisa F. Manajemen Penanggulangan Bencana Banjir, Puting Beliung, dan Tanah Longsor di Kabupaten Jombang. *Jurnal Kebijakan dan Manajemen Publik*. 2014; 2(2);103-220.
16. Latief H. Kajian Risiko Tsunami di Provinsi Sumatera Barat dan Upaya Mitigasinya. Palembang; 2012.
17. Fauziah M. *Bencana Alam: Perlindungan Kesehatan Masyarakat*. Penerbit Buku Kedokteran EGC. Jakarta; 2000.
18. Kementerian Kesehatan RI. *Pedoman Penanggulangan Masalah Kesehatan Akibat Kedaruratan Kompleks*. Departemen Kesehatan Tahun ;2001.
19. Fatoni Z. *Dampak Bencana Terhadap Kesehatan Masyarakat*; 2015.
20. Dancause N.K, Laplante P, Oremus C. Disasterrelated prenatal maternal stress influences birth outcomes: Project Ice Storm. *Journal Early Human Development*. 2011;87;813-820.
21. Undang – Undang No. 18 tentang Pangan Tahun;2012.
22. Institute of Medicine. *Estimated Mean per Capita Energy Requirements for Planning Energy Food and Rations*. National Academy Press, Washington, DC. 1995.
23. Zoumas BL. *High-Energy, Nutrien Dense Emergency Relief Food Product*. Food and Nutrition Board: Intitute of Medicine. National Academy Press, Washington DC.2002;40-129.
24. Lutfiyanti R, Riyanti EF, dan Dewi D. *Pengaruh Perbandingan Tepung dan Pure Pisang Nangka pada Proses Pembuatan Food Bar Berbasis Pisang Sebagai Pangan Darurat*. Dalam Prosiding Konferensi SNaPP 2011. Bandung: UNISBA.2011; 239-246.
25. Lynch SR. Why nutritional iron deficiency persists as a worldwide problem. *J Nut*. 2011; 141:763S-768S.

26. Kementerian Kesehatan RI. Permenkes RI No.75 Tahun 2013 Tentang Angka Kecukupan Gizi yang Dianjurkan Bagi Bangsa Indonesia; 2013.
27. Rukiyah, Aiyeyeh. Asuhan Kebidanan III (Nifas).Jakarta;Trans Info Media; 2011.
28. Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan. Laporan hasil Riset Kesehatan Dasar (Riskesdas) tahun 2013. Jakarta: Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan Kementerian Kesehatan RI; 2013.
29. Rizki F, Lipoeto. Hubungan Suplementasi Tablet Fe dengan Kadar Hemoglobin pada Ibu Hamil Trimester III di Puskesmas Air Dingin Kota Padang. *Jurnal Kesehatan Andalas*. 2017; 6(3).
30. Manley D. *Technology of Biscuits, Crackers and cookies*. Boca Raton Boston (USA): CRC Press, Wood Head Publishing Limited;2000.
31. Mayang A. *Formulasi dan Optimasi Produk Biskuit Berbahan Baku Sagu Ubi Jalar Dan Kacang Hijau*. [skripsi]. Bogor (ID): Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. 2007.
32. Ekafitri R, Faradilla RHF. Pemanfaatan Komoditas Lokal Sebagai Bahan Baku Pangan Darurat. *Jurnal Pangan*. 2011;20(2);151-156.
33. Sunarjono H. *Bertanam 30 Jenis Sayuran*. Jakarta: Penebar Swadaya; 2007.
34. Lingga, Lanny. *Cerdas Memilih Sayuran*. *Jurnal Agronomi*. 2010;7(2):6-8.
35. Indraswari DH. Pengaruh Penambahan Bayam (*Amaranthus Tricolor*) Pada 'Nugget' Kaki Naga Lele (*Clarias Gariepinus*) Terhadap Kadar Zat Besi, Protein dan Air.*Jurnal Gizi dan Makanan*. 2017; 40(1);9-16.
36. Anonim. *Keajaiban Antioksidan Bayam*. Jakarta; PT Elex Media Komputindo; 2012.
37. Aprilianingtyas Y. *Pengembangan Produk Empek-Empek Palembang Dengan Penambahan Sayuran Bayam Dan Wortel Sebagai Sumber Serat Pangan*. Fakultas Teknologi Pertanian IPB; 2009.

38. Nova FC. Pengaruh Substitusi Mocaf (*Modified Cassava Flour*) Dan Penambahan Jus Daun Bayam (*Amaranthus Spp*) Terhadap Sifat Organoleptik Kue Gapit. *Jurnal Boga*. 2017;5(1);1-10.
39. Hadiningsih N. Pemanfaatan Tepung Jagung Sebagai Bahan Pensubstitusi Terigu Dalam Pembuatan Produk Mie Kering Yang Difortifikasi Dengan Tepung Bayam. Skripsi Fakultas Teknologi Pertanian IPB. 1999.
40. Friska T. Penambahan Sayur Bayam (*Amaranthus tricolor L*), Sawi (*Brassica juncea, L*) dan Wortel (*Daucus carota, I*) pada Pembuatan Crackers Tinggi Serat Makanan. Skripsi Fakultas Pertanian IPB. 2002.
41. Astuti IYT, Puwijantiningih E. Substitusi Tepung Sukun dalam Pembuatan Non Flaky Crackers Bayam Hijau. Fakultas Tekonobiologi; 2013.
42. Badan Pengkajian Teknologi Pertanian. Fortifikasi Bayam Terhadap Biskuit. Jakarta: Kementerian Pertanian; 2016
43. Aminah S, Ramdhan T, Yanis M, Handayani Y, Waryat, Sente U, Maharani WS. Kajian Fortifikasi Sayuran Sebagai Pangan Fungsional Pada Pangan Olahan. Laporan Penelitian. Jakarta: Balai Pengkajian Teknologi Pertanian; 2015.
44. deMan JM. Kimia Makanan. Bandung: Penerbit ITB; 1997.
45. Winarno FG, Rahayu TS. Bahan Tambahan untuk makanan dan Kontaminan. Jakarta: Pustaka Sinar harapan; 1994.
46. Vaclavik, Christian. Essentials of Food Science Second Edition. New York: Kluwer Academic/Plenum Publishers; 2003.
47. Andarwulan N, Faradila R. Pewarna alami untuk pangan. Bogor : Seafast Center; 2012.
48. Alvarenga RR, Rodrigues PB, Cantarelli VS, Zangeronimo MG, Junior JWS, Silva LRD, Santos LMD, Pereira LJ. Energy values and chemical

composition of spirulina (*Spirulina platensis*) evaluated with broilers. R. Bras. Zootec. 40(5):992-996; 2011.

49. Ginting E, Suprpto. Pemanfaatan pati ubi jalar sebagai substitusi terigu pada pembuatan roti manis. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian : Prosiding Seminar Nasional Teknologi Inovatif Pascapanen untuk Pengembangan Industri Berbasis Pertanian; 2005.
50. Pratiwi R. Modifikasi pati garut (*Marantha arundinacea*) dengan perlakuan siklus pemanasan suhu tinggi-pendinginan (*Autoclaving-Cooling Cycling*) untuk menghasilkan pati resisten tipe III [Skripsi]. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor; 2008.
51. Asyari M, Afrianto E, Pratama RI. Fortifikasi surimi lele dumbo sebagai sumber protein terhadap tingkat kesukaan donat ubi jalar. Jurnal Perikanan Kelautan ;VII (2);71-79; 2016.
52. Winarni, Astriati. Patiseri. Surabaya : Universitas Negeri Surabaya Press IKIP Surabaya; 1993.
53. Winarno FG. Kimia Pangan dan Gizi. Bogor : Mbrio Press. 286 p; 2008.
54. Setyaningsih D, Apriyantono A, Sari MP. Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro. Bogor: IPB Press; 2010.
55. Matz SA, Matz SD. Cookies and Crackers Technology and edition. Westport : AVI publishing Company Inc; . 1978.
56. Claudia RT, Estiasih DW, Ningtyas, Widyastuti. Pengembangan Biskuit dari Tepung Ubi Jalar Oranye. Jurnal Pangan dan Agroindustri, 4(3),1589-1595;2015.
57. Andarwulan N, Feri K, Dian H. Analisis Pangan. PT. Dian Rakyat. Jakarta;2011.

58. Gropper SS, Smith JL, Groff JL. Advanced Nutrition and Human Metabolism 4th edition. USA: Wadsworth; 2005.
59. Sutiyarso N. Rolade ikan lele yang diperkaya dengan tepung daun bayam formulasi dan evaluasi sifat sensori, kimia dan fisik. *Skripsi*. Semarang: Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Katolik Soegijapranata, 2014.
60. Andarwulan N, Feri K, Dian H. Analisis Pangan. Pt. Dian Rakyat. Jakarta; 2011
61. Jacob AM, Cakti NW, Nurjanah. Perubahan komposisi protein dan asam amino daging udang ronggeng (*Harpalosquilla raphidea*) akibat perebusan. *Buletin Teknologi Hasil Perikanan* 11(1):1-16; 2008.
62. Sitoresmi MA. Pengaruh Lama Pemanggangan dan Ukuran Tebal Tempe Terhadap Komposisi Proksimat Tempe Kedelai, Program Studi S1 Gizi, Fakultas Ilmu Kesehatan, Universitas Muhammadiyah: Surakarta; 2012.
63. Sudarmadji SB, Haryono, Suhardi. Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian. Liberty. Yogyakarta; 1997.
64. Mayasari R. Kajian Karakteristik Biskuit yang Dipengaruhi Perbandingan Tepung Ubi Jalar (*Ipomea batatas L.*) dan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris L.*). Program Studi Teknologi Pangan Fakultas Teknik Universitas Pasundan. Bandung; 2015.

