

## DAFTAR PUSTAKA

- Adi, A. C. (2017) *Ilmu Gizi : Karbohidrat*. Diedit oleh Hardiansyah dan I. D. N. Supariasa. Jakarta: EGC.
- Ahmad, A. (2017) *Ilmu Gizi Teori dan Aplikasi: Vitamin*. Diedit oleh Hardiansyah dan I. D. N. Supariasa. Jakarta: Penerbit Buku Kedokteran EGC.
- AKG (2019) *Angka Kecukupan Gizi Yang Dianjurkan Untuk Masyarakat Indonesia*. Peraturan Kementerian Kesehatan Republik Indonesia Nomor 28 Tahun 2019.
- Aksamina (2019) *Pengaruh Penambahan Daun Bayam Merah Terhadap Sifat Organoleptik Nugget Ikan Teri*. Politeknik Kesehatan Kemenkes Kupang.
- Alberta, L. T. dkk. (2020) “Pengetahuan Dan Sikap Remaja Tentang Konsumsi Sayur dan Buah (Studi deskriptif di SMA Negeri 3 Surabaya),” hal. 1–5.
- Aristasari, T. (2021) *Gizi Sebagai Gaya Hidup: arti penting makanan dan gizi bagi kehidupan*. 1 ed. Yogyakarta: Salma Idea.
- Artina, V., Salim, C. dan Ayu, A. S. (2019) “Pengolahan Tepung Bayam Sebagai Substitusi Tepung Beras Ketan Dalam Pembuatan Klepon,” *Jurnal Pariwisata*, 6(1), hal. 56–70. doi: 10.31311/par.v6i1.4828.
- Asmira, S., Ilham, D. dan Widiastika, P. (2021) “Pengembangan Puding Dengan Penambahan Tepung Wortel(Daucus Carrota L) Dan Kuning Telur Sebagai Alternatif Snack Food Sumber Pro Vitamin A,” *Jurnal Teknologi Pertanian*, 10(2), hal. 66–77.
- Barber, T. M. dkk. (2020) “The Health Benefits of Dietary Fibre,” *Nutrients*, 12(3209), hal. 1–17.
- Bardosono, S. dkk. (2020) “Asupan Serat Pangan dan Hubungannya dengan Keluhan Konstipasi pada Kelompok Dewasa Muda di Indonesia,” *Cermin Dunia Kedokteran*, 47(10), hal. 773–777.
- Darawati, M. (2017) *Ilmu Gizi teori & aplikasi: Mineral*. Diedit oleh Hardiansyah dan I. D. N. Supariasa. Jakarta: Penerbit Buku Kedokteran EGC.
- 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, hal. 171–176. doi: 10.5281/zenodo.4299383.
- Direktorat Gizi Depkes RI (2017) *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. Jakarta: Departemen Kesehatan RI.
- Divyashree dkk. (2017) “Dietary Fiber Importance in Food and Impact on Health,” *International Journal of Research -Granthaalayah*, 5(4), hal. 17–21. doi: 10.29121/granthaalayah.v5.i4rast.2017.3297.
- Estiasih, T. dkk. (2022) *Kimia Dan Fisik Pangan*. Diedit oleh S. B. Hastuti. Jakarta: Bumi Aksara. Tersedia pada: [ogle.co.id/books/edition/Kimia\\_dan\\_Fisik\\_Pangan/V9IYEAAAQB-AJ?hl=en&gbpv=1&dq=klorofil+bayam&pg=PA175&printsec=frontcover](https://ojs.umsida.ac.id/books/edition/Kimia_dan_Fisik_Pangan/V9IYEAAAQB-AJ?hl=en&gbpv=1&dq=klorofil+bayam&pg=PA175&printsec=frontcover).
- Fahreina, Y. dkk. (2018) “Penggunaan Tepung Daun Kelor Pada Pembuatan Crackers Sumber Kalsium,” *Argipa*. 2018, 3(2), hal. 67–79.
- Fajriyah, S. N. dan Oktafa, H. (2020) “Studi Pembuatan Puding Kombinasi Belimbing Wuluh dan Jambu Biji Merah Sebagai Alternatif Makanan Selingan Sumber Antioksidan,” *HARENA: Jurnal Gizi*, 1(1), hal. 41–55.
- FAO (2020) “Fruit and vegetables – your dietary essentials,” *Fruit and vegetables – your dietary essentials*. doi: 10.4060/cb2395en.
- Fitriani, R. (2018) *Pengaruh Penambahan Bayam Terhadap Mutu Produk Es Krim Dan Kadar Seta Serta Kadar Zat Besi Sebagai jajanan Remaja Putri*, *Analytical Biochemistry*. Politeknik Kesehatan Padang.
- Hardiman, I. (ed.) (2013) *Resep Puding Buah Rendah Kalori*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Hasniar, Rais, M. dan Fadilah, R. (2019) “Analysis of Nutrition Content and Organoleptic Test in Tempe,” *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 5, hal. 189–200.
- Herawati, H. (2018) “Potensi Hidrokoloid Sebagai Bahan Tambahan Pada Produk Pangan Dan Nonpangan Bermutu,” *Jurnal Penelitian dan Pengembangan Pertanian*, 37(1), hal. 17. doi: 10.21082/jp3.v37n1.2018.p17-25.
- Indriyani, R. dan Sumardilah, D. S. (2020) “Efek Formula Daun Bayam dan Rumput Laut Meningkatkan Kandungan Kalsium dalam Produk Nori yang Disukai,” 13(1), hal. 1–10. doi: 10.26630/jkm.v13i1.1925.

- Ismayani, Y. (2012) *Puding Paling Diminati*. Kawan Pustaka.
- Kasanah, N. dkk. (2018) *Rumput Laut Indonesia*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Kementerian Kesehatan RI (2015) *Pedoman Gizi Seimbang*.
- Kirana (2013) *Variasi Puding Roti*. Diedit oleh I. Hardiman dan Y. Asmoro. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Loaloka, M. S. dkk. (2021) “Pengaruh Substitusi Tepung Bayam Merah dan Tepung Kacang Merah terhadap Uji Organoleptik dan Kandungan Gizi Cookies,” *Nutrology Jurnal : pangan, Gizi kesehatan*, 2(22), hal. 82–86.
- M, N. (2019) *Spektometri Serapan Atom*. 1 ed. Diedit oleh K. Ibnu. Banda Aceh: Syiah Kuala University Press. Tersedia pada: <https://www.unsyahpress.unsyiah.ac.id>.
- Misnaiyah, Indani dan Kamal, R. (2018) “Daya Terima Konsumen Terhadap Puding Brokoli (Brassica Oleracea),” *Journal of Chemical Information and Modeling*, 3(1), hal. 54–62.
- Nopianti, T., Purba, J. S. R. dan Raflony, A. (2019) “Formulasi Snack Bar Berbasis Tepung Pisang Kepok (*Musa paradisiaca* Linn) Dengan Penambahan Tepung Daun Bayam (*Amaranthus tricolor* L.),” *Pontianak Nutrition Journal (PNJ)*, 2(1), hal. 6. doi: 10.30602/pnj.v2i1.476.
- Olivia, F. (ed.) (2014) *Keajaiban Antioksidan Bayam*. Jakarta: PT Alex Media Komputindo.
- Pattola, P. dkk. (2020) *Gizi Kesehatan dan Penyakit*. 1 ed. Diedit oleh A. Rikki. Yayasan Kita Menulis.
- Proverawati, A. dan Wati, E. K. (2011) *Ilmu Gizi untuk eperawatan dan Gizi Kesehatan*. kedua. Yogyakarta.
- Purnama, F. D. dan Azizah, D. N. (2020) “Mempelajari Konsentrasi Sari Daun Bayam Merah (*Amaranthus Tricolor* L.) Terhadap Karakteristik Bakso Ayam,” *Edufortech*, 5(2). doi: 10.17509/edufortech.v5i2.28813.
- Pusat Data dan Informasi Kementrian Kesehatan RI (2018) “Konsumsi Makanan Penduduk Indonesia,” *Infodatin Kementerian Kesehatan RI*, hal. 8.

- Rantika, Indani dan Hamid, Y. H. (2020) “Daya Terima Konsumen Terhadap Puding Dengan Penambahan Buah Rimbang (*Solanum Torvum* SW.),” *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pendidikan Kesejahteraan Keluarga*, 5(1), hal. 23–31. Tersedia pada: <http://www.jim.unsyiah.ac.id/pkk/issue/view/581>.
- Ratih Suci, P., Hapsari, N. dan Dwi, R. (2021) “Analisis Kadar Beta Karoten Dan Vitamin C Buah Juwet (*Syzygium Cumini*) Secara Spektrofotometri Uv-Vis,” *Jurnal Insan Farmasi Indonesia*, 4(1), hal. 121–128. doi: 10.36387/jifi.v4i1.601.
- Riestamala, E., Fajar, I. dan Setyobudi, S. I. (2021) “Formulasi Ikan Lele Dan Bayam Hijau Terhadap Nilai Gizi, Mutu Organoleptik, Daya Terima Risoles Roti Tawar Sebagai Snack Balita,” *Journal of Nutrition College*, 10(3), hal. 233–242. doi: 10.14710/jnc.v10i3.30749.
- Sari, A. E. dan Elfira, M. (2021) “Analisa Beta Karoten Pada Sayuran Lokal Di Indonesia,” *Jurnal Mitra Kesehatan*, 1(2), hal. 1–9.
- Sari, P. I., Devi, M. dan Rohajatien, U. (2022) “Pengaruh Substitusi Bunga Kecombrang (*Etlintera Elatior*) Terhadap Kapasitas Antioksidan Cookies,” *Journal of Food Technology and Agroindustry*, 4(1), hal. 32–40. doi: 2684-8252.
- Setiawati, T., Rahmawati, F. dan Supriatun, T. (2018) “Pertumbuhan Tanaman Bayam Cabut (*Amaranthus tricolor* L.) dengan Aplikasi Pupuk Organik Kascing dan Mulsa Serasah Daun Bambu,” *Jurnal Ilmu Dasar*, 19(1), hal. 37–44.
- SNI 01-3840-1995 (1995) *Syarat Mutu Roti*. Jakarta: Badan Standar Nasional (BNS).
- SNI 2802-2015 (2015) *Syarat Mutu Agar-agar Tepung*. Jakarta: Badan Standar Nasional (BNS).
- Soekarto, S. T. (2020) *Metode dan Analisis Uji Indrawi*. 1 ed. Diedit oleh M. K. Fahmi. Bogor, Indonesia: PT Penerbit IPB Press. Tersedia pada: [https://www.google.co.id/books/edition/Metode\\_dan\\_Analisis\\_Uji\\_Indrawi/wUovEAAAQBAJ?hl=en&gbpv=1&dq=perbedaan+uji+organoleptik+dan+uji+hedonik&pg=PA69&printsec=frontcover](https://www.google.co.id/books/edition/Metode_dan_Analisis_Uji_Indrawi/wUovEAAAQBAJ?hl=en&gbpv=1&dq=perbedaan+uji+organoleptik+dan+uji+hedonik&pg=PA69&printsec=frontcover).
- Srue, D. M., Ernawati, Y. dan Aisyah, S. N. (2021) “Gambaran Pola Makan Sayur Pada Anak Sekolah Dasar AL Islam Tambak Bayan, Depok, Sleman, Yogyakarta,” *Majalah Ilmu Keperawatan dan kesehatan indonesia*, 10(1), hal. 88–98.

- Sunarjono, H. (2013) *Bertanam 36 Jenis Sayur*. 1 ed. Diedit oleh F. Al Nurrohmah. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Wahyono, H. (2009) *171 Resep Pudin Dingin*. II. Yogyakarta: Penerbit Pustaka Angrek.
- Widyasmara, H. Z., Pudjirahaju, A. dan Razak, M. (2021) “Substitusi Bayam Merah (*Blitum Rubrum*) Pada Fish Stick Nugget Teri Nasi (*Engraulidae*) Terhadap Mutu Kimia Dan Nilai Energi Serta Mutu,” *Pendidikan Kesehatan*, 10(2), hal. 125–140.
- Wirakusumah, E. S. (2007) *Jus Buah dan Sayur*. 14 ed. Jakarta: Penebar Swadaya. Tersedia pada: <https://books.google.co.id/books?id=ua2KAAfSvi8C&printsec=frontcover>.
- Yenrina, R. (2015) *Metode Analisis Bahan Pangan dan Komponen Bioaktif, Persepsi Masyarakat Terhadap Perawatan Ortodontik Yang Dilakukan Oleh Pihak Non Profesional*. Padang: Andalas University Press.
- Yuliananda (2018) *Pengaruh Penambahan Pure Bayam (*amaranthus hybridus L*) Pada Pembuatan Kue Talam Ebi Terhadap Daya Terima Konsumen*. Universitas Negeri Jakarta.