

## DAFTAR PUSTAKA

- Almatsier, S. 2006. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta : PT.Gramedia Pustaka Utama.
- Almatsier, S. 2011. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta : PT.Gramedia Pustaka Utama.
- Angka Kecukupan Gizi (AKG). 2013. *Tabel Angka Kecukupan Gizi Bagi Orang Indonesia*. <http://gizi.depkes.go.id>.
- Angka Kecukupan Gizi (AKG). 2017. *Angka Kecukupan Gizi Yang Dianjurkan Untuk Masyarakat Indonesia*. Lampiran Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 28 Tahun 2019.
- Apriyantono, A.,Fardiaz, D.,Puspita Sari, Sedarwati N, L.,Budianto,S. 1989. *Petunjuk Laboratorium Analisa Pangan*. Bogor : Institut Pertanian Bogor.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2009. *Syarat Mutu Tepung terigu SNI 3751-2009*. Jakarta : Dewan Standarisasi Nasional.
- Cengceng.,Ansafarullah.,Rahman Baco,A. 2020. *The Effect of Substitution of Moringa Leave Flour (Moringa oleifera) on Sensory Quality, Iron Content,and Antioxidant Activity of White Bread*. Jurnal Sains dan Teknologi Pangan.5(4):2993-3005.
- Departemen Perindustrian dan Perdagangan. 1995. *Standar Nasional Indonesia Mutu Roti Tawar*. Jakarta.
- Dharmadewi, A.A.Istri Mirah. 2020. *Analisis Kandungan Klorofil Pada Beberapa Jenis Sayuran Hijau Sebagai Alternatif Bahan Dasar Food Supplement*. Jurnal Edukasi Matematika dan Sains. 9(2).
- Fitriany,J.,Amelia, dan I.Saputri.2018. *Anemia Defisiensi Besi*. Jurnal Averros.4(2).
- Fitriyani. 2013. *Eksperimen Pembuatan Roti Tawar Dengan Penggunaan Sari Bayam (Amaranthus Sp)*. Food Science and Culinary Education Journal. 2(2).
- Indraswari H,D.,Wahyu Ningtyias,F.,Rohmawati,N. 2017. *Pengaruh Penambahan Bayam (Amaranthus tricolor) Pada Nugget Kaki Naga Lele (Clarias gariepinus) Terhadap Kadar Zat Besi, Potein, dan Air (Effect of Spinach [Amaranthus tricolor] Addition on Catfish [Clarias gariepinus] Nugget on The Content of Iron, Protein, and Water)*. Penelitian Gizi dan Makanan.40(1):9-16.

- Iqbal Suhada,R.,Fitriani,A.,Lusviana Widiyani,F. 2019. *Efektivitas Sayur Bayam Terhadap Perubahan Kadar Hemoglobin Remaja Putri di SMP 3 Kalasan, Sleman, Yogyakarta*. Jurnal Pangan dan Gizi.9(1) : 16-26.
- Jaelani,M.,Simanjuntak,BY, dan E.Yuliantini.2017.*Faktor Risiko Yang Berhubungan Dengan Kejadian Anemia Pada Remaja Putri*. Jurnal Kesehatan. 8(3):358-368.
- Lase, Ferip Serbianto, dkk. 2021. *Karakteristik Mi Basah Dengan Substitusi Ekstrak Daun Bayam (Amaranthus Sp)*. Jurnal Sains Mahasiswa Pertanian. 10(2).
- Johan,Vonny Setiaries, dkk. 2014. Prosiding Seminar dan Lokakarya Nasional FKPT-TPI 2014. Pekanbaru : UR Press.
- Mermelstein, N.H. 2007. *Determining antioxidant activity*. Food Technology. p. 63-66
- Nasution, Sri Bulan. 2016. *Analisa Kadar Zat Besi (Fe) Pada Bayam Hijau Sesudah Perebusan Dengan Masa Simpan 1 Jam, 3 Jam, dan 5 Jam*. Jurnal Ilmiah PANNMED. 11(1).
- Rachman, Sitti Ayu, dkk. 2020. *Pengaruh Suhu Dan Lama Pengeringan Terhadap Kadar Zat Besi Bayam Hijau (Amaranthus sp)*. Jurnal Sains dan Teknologi Pangan. 5(4):3067-3078.
- Rohmatika, D dan Umarianti, T. 2017. Uji Laboratorium Pewngukuran Kandungan Zat Besi (Fe) Pada Ekstrak Daun Bayam Hijau (*Amaranthus sp*). Jurnal STIKes Kusuma Husada Surakarta. 2(2): 155-157.
- Setyaningsih, Dwi, Anton Apriyantono, dan Maya Puspita Sari. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Argo*. Bogor: IPB Press.
- Syarbini,M. Husni. 2013. A-Z Bakery. Semarang: PT Tiga Serangkai Pustaka.
- Susiwi. 2009. *Penilaian Organoleptik*. Bandung: Pendidikan Kimia FPMIPA Universitas Pendidikan Indonesia.
- TKPI. 2017. *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. (Online)
- Wahyudi. 2013. *Memproduksi Roti*. Jakarta: Direktorat Menengah Kejuruan.
- Winarno, F. 2008. *Ilmu Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, F. 2008. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.