

DAFTAR PUSTAKA

- Agusman, A. (2013) *Pengujian Organoleptik Teknologi Pangan*. Semarang: *Universitas Muhamadiyah Semarang*
- Almatsier, Sunita. (2009). *Prinsip Dasar Ilmu Gizi* . Jakarta : PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Anonim. (2014). *Syarat Mutu Margarin*, SNI 3541:2014. BPS. Jakarta.
- Astawan, Made .(2010). *Supaya Gizi Pasta Makin Melimpah*. KOMPAS : 17 Mei 2010. Jakarta.
- Ayu, Meidya Sekar, Astuti, Nurlaela. (2021). Pengaruh Substitusi Bubuk Brokoli (*Brassica Oleracea L. var italic*) Terhadap Sifat Organoleptik Kue Lidah Kucing. *Jurnal Tata Boga Vol. 10* (2). Universitas Negeri Surabaya.
- Badan Standarisasi Nasional . (2002). SNI 01-3541-2002. *Margarin*. Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- Dapur Foody. (2019). *Kue Kering Sepanjang Masa*. Jakarta Selatan : Demedia.
- Depkes RI. (2007). *Program Penanggulangan Anemia Gizi Pada Wanita Usia Subur (WUS)*. Jakarta : Ditjen Gizi Masyarakat.
- Fatmawati T W. (2012). Pemanfaatan Tepung Sukun dalam Pembuatan Produk Cookies (Choco Cookies, Brownies Sukun dan Fruit Pudding Brownies). *Proyek Akhir*. Universitas negeri Yogyakarta. Yogyakarta
- Fatonah, Siti. (2016) . *Gizi & Kesehatan untuk Ibu Hamil*. Penerbit Erlangga
- Gibson, L. and Benson, B. (2002). *Origin, History, and Uses of Oat (Avena sativa) and Wheat (Triticum aestivum)*. Iowa State University, Department of 84 AGROVETERINER
Agronomy.[http://www.agron.iastate.edu/courses/agron212/Readings/Oat_wheat_history.h tm](http://www.agron.iastate.edu/courses/agron212/Readings/Oat_wheat_history.htm).
- Gisslen, Wayne. (2013). *Professional Baking 6th edition*. John Wiley & SonS, United State of America
- Gropper , S., Smith, J., (2009). *Advanced Nutrition and Human Metabolism*. Canada : Wadsworth, Cengage learning.
- Hani, (2014). *Kumpulan Tips Antigagal Membuat Kue Kering*. Jakarta : Demedia Pustaka

- Izwardi, Doddy. (2018). *Tabel Komposisi Pangan Indonesia 2017*. Jakarta : Direktorat Jenderal Kesehatan Masyarakat Direktorat Gizi Masyarakat.
- Kementerian Kesehatan RI. (2016). *Pedoman Pencegahan dan Penanggulangan Anemia*. Direktorat Jenderal Kesehatan Masyarakat Kementerian Kesehatan RI.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2018). *Hasil Laporan Riset Kesehatan Dasar 2018*. Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan Kementerian Kesehatan RI.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2019). *Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia No. 28 Tahun 2019 Tentang Angka Kecukupan Gizi yang Dianjurkan Untuk Masyarakat Indonesia*. Kementrian Kesehatan Republik Indonesia.
- Kompas, (2021). *Kandungan Gizi Bayam, Sayuran Hijau yang Sangat Menyehatkan*.
<https://asset.kompas.com/crops/OB6AtvrRI2Yw11ZWF4eR2tHJb1o=/0x3:996x667/750x500/data/photo/2020/10/08/5f7f3273c55b3.jpg> pada 03 oktober
- Kurniadi, Irma Rahman (2021) *Penggunaan Tepung Ubi Jalar Ungu Dalam Pembuatan Kue Lidah Kucing*. Diploma thesis, Universitas Negeri Padang.
- Kusuma Dharma, K. (2017). *Metodelogi Penelitian Keperawatan*. Jakarta 55 Timur.
- Likert. (1932). *Penyusunan skala likert sebagai alat ukur perilaku individu*. Yogyakarta (dalam Rosyalia 2021)
- Loaloka, Meirina Sulastri, Nur, Costa, dkk. (2021). *Pengaruh Substitusi Tepung Bayam Merah dan Tepung Kacang Merah Terhadap Uji Organoleptik dan Kandungan Gizi Cookies*. Nusa Tenggara Timur : Poltekkes Kemenkes Kupang Jurusan Gizi.
- Masrizal, (2007). *Anemia Defisiensi Besi*. Jurnal Kesehatan Masyarakat. 2(1).140-145
- Murdani H, Kharie. (2010). *Rahasia Membuat Roti Manis*. Demedia Pustaka. Jakarta.
- Mulyadi, F.A., S. Wijana, A.I. Dewi, dan I.W. Putri. (2014). *Karakteristik Organoleptik Produk Mie Kering Ubi Jalar Kuning (Ipomoea batatas)*

- (*Kajian Penambahan Telur dan CMC*). Jurnal Teknologi Pertanian. 2014;15 (1) : 25 – 36
- Murtiningsih dan Suyanti. (2011). *Membuat Tepung Umbi dan Variasi Olahannya*. Jakarta: Agro Media Pustaka.
- Musa-Veloso, K., Fallah, S., O'Shea, M., & Chu, Y. F. (2016). *Assessment of intakes and patterns of cooked oatmeal consumption in the U.S. using data from the national health and nutrition examination surveys*. *Nutrients*, 8(8). <https://doi.org/10.3390/nu8080503>
- Ningsih, S. (2005). *Pengaruh Substitusi Tepung Bayam pada Pembuatan Kue Bolu Kukusterhadap Cita Rasa dan Kadar Fe*. Skripsi Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sumatera Utara.
- Nugraha, F. S. (2013). *Kualitas Telur Itik Yang Dipelihara Secara Terkurung Basah dan Kering*. *Jurnal Ilmiah Peternakan*, 1(2): 726-73 4.
- Proverawati, A. Misaroh, S. (2009). *Menarche menstruasi pertama penuh makna*. Yogyakarta. Nuhu Medik
- Rahardjo, Monika, Astuti, Puspita, dkk. (2020). *Efek Penambahan Oats Pada Formulasi Cookies Gandum Dilihat Dari Karakter Fisik dan Sensorinya*. Jawa Tengah : Universitas Kristen Satya Wacana.
- Reski, Andi,. (2012), *Studi kualitas Minyak Makanan gorengan Pada Penggunaan Minyak Goreng Berulang*, Skripsi Jurusan Teknologi Pertanian, Fakultas Pertanian, Univ. Hasanuddin, Makassar
- Rahayu, W.P. (1997). *Penuntun Praktikum Penilaian Organoleptik*. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi. Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor.
- Rahayu, W.P (1998). *Diktat Penuntun Praktikum Penilaian Organoleptik . Fakultas Teknologi Pertanian Bogor*, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Ridwan. (2009). *Metode & Teknik Menyusun Proposal Penelitian*. Jakarta : Alfabeta
- RI Fitri & wirawanni Yekti. *Hubungan konsumsi Karbohidrat Total energi Konsumsi Serat, Beban Glikemik dan Latihan Jasmani Dengan Kadar Glukosa Darah Pada Pasien Diabetes Melitus Tipe 2*.
- Rifky, (2013). *Apa itu Uji Organoleptik* <https://rifky1116058.wordpress.com/2013/01/09/apa-itu-uji-organoleptik/> diakses pada 10 November 2021

- Rosyalia Moulieda, (2021). *Kajian Pembuatan Cupcake Tepung Mocaf Tinggi Zat Besi Dengan Penambahan Tepung Bayam Merah dan Buah Pepaya (Carica Pepaya L)*. KTI : Politeknik Kesehatan Kemenkes Tanjung Karang.
- Rukmana, Rahmat. (2008). *Bayam, Bertanam dan Pengolahan Pascapanen*. Yogyakarta: Kanisius.
- Salim, Chairul, Artina, Ayu. (2019). *Pengolahan Tepung Bayam Sebagai Substitusi Tepung Beras Ketan Dalam Pembuatan Klepon*. Jakarta : Sekolah Tinggi Pariwisata Trisakti.
- Santoso, MT, Hidayati, sudjarwati. (2014). *Pengaruh Perlakuan Pembuatan Tepung Biji Nangka terhadap Kualitas Cookies Lidah Kucing Tepung Biji Nangka*, Vol. 37, No. 2. Jurnal Teknologi, Kejuruan, dan Pengajarannya
- Saputra, H. P. dan Nurhartadi, E. (2014). Available Online At Wwww.ilmupangan.Fp.Uns.Ac.Id*, 3(1).
- Setyaningsih, Dwi. (2010). *Analisis Sensori Untuk Industry Pangan dan Argo*, IPB Press, Kampus IPB Taman Kencana, Bogor.
- Soekarto, ST. (2012). *Uji Organoleptik Formulasi Cookies Kaya Gizi*. Depok : Universitas Indonesia
- Suharyanto, Sulaiman, Zebua, dkk. (2018). *Kualitas Fisik, Mikrobiologis dan Organoleptik Telur Konsumsi yang Berada di Sekitar Kampus IPB, Darmaga, Bogor*. Bogor : Jurusan Peternakan Fakultas Pertanian Universitas Bengkulu, Departemen Ilmu Produksi dan Teknologi Peternakan, Fakultas Peternakan IPB.
- Syafitri, Sukmawati, Witri, Sumitra, dkk. (2017). *Produk Biskuit Sumber Zat Besi Berbasis Bayam dan Tepung Sorgum Sebagai Makanan Tambahan Ibu Hamil*. Jawa Barat : *Jurusan Gizi Poltekkes Bandung*.
- Verawaty, S. N., dan Rahayu, L. (2011). *Merawat dan Menjaga Kesehatan Seksual Wanita*. Bandung: Grafindo.
- Wahyudi. (2013). Tinjauan tentang Perilaku Konsumtif remaja. *Jurnal Sosiologi* Vol.1,No.4,2013:26-38.
- Wahyuni (1988). *Margarin*. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta
- Wahyuni, M. dan M. Astawan. (1998). *Teknologi Pengolahan Pangan Hewani Tepat Guna*. Akademika Pressindo. Jakarta
- Wikipedia, (2013). *Bayam*. <https://id.wikipedia.org/wiki/Bayam> diakses pada tanggal 03 oktober 2021

- Winarno, F.G. (2002). *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, F. G. (2008). *Ilmu Pangan dan Gizi*. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama
- Winarno, F.G,. (2004). *Kimia Pangan dan Gizi*. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Wiyasha I.B.M (2008). *Akuntansi Manajemen Untuk Hotel dan Restoran*. Yogyakarta : Andi Publisher.
- Yasa Boga. (2012). *Terampil Membuat Kue Kering*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama
- Yudhistra, Bara, Sari, Affandi. (2019). Karakter Fisik, Kimia dan Organoleptik Cookies Bayam Hijau (*Amaranthus Tricolor*) dengan Penambahan Tomat (*Solanum Lycopersicum*) Sebagai Upaya Pemenuhan Defisiensi Zat Besi Pada Anak-Anak. Jawa Tengah : Program Studi Ilmu Teknologi Pangan *Universitas Sebelas Maret*.