

DAFTAR PUSTAKA

- Acuan Label Gizi (ALG). 2016. Permenkes RI No 9 Tahun 2016 tentang Acuan Label Gizi yang Dianjurkan bagi Bangsa Indonesia. Menteri Kesehatan RI, Jakarta.
- Adriani, M dan Wirjatmadi, B. (2012) *Peranan Gizi dalam Siklus Kehidupan*. Kencana.Jakarta: 284-339.
- Almtsier, S. (2010) *Prinsip Dasar Ilmu Gizi Cetakan ke Sembilan*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Ani, L.S. (2016) *Buku Saku Anemia Defisiensi Besi*. Jakarta: EGC
- Anni Faridah, dkk. (2008) *Patiseri jilid I*. Jakarta : Direktorat pembinaan sekolah menengah kejuruan.
- Arisman, MB. (2014) *Buku Ajar Ilmu Gizi:Obesitas, Diabetes Melitus, & Dislipidemia: Konsep, teori dan penanganan aplikatif*. Jakarta: EGC.
- Astawan M. (2004) *Sehat bersana aneka sehat pangan alami*. Tiga serangkai.Solo.
- Badan Pusat Statistik. (2016) *Konsumsi Buah dan Sayur Berdasarkan Hasil Iklan Program Olahan*, Jakarta.
- Blessinda, A. (2019) *Penambahan Tepung Beras Merah Terhadap Pembuatan Churros*. AKPINDO eRepository vol. 1.
- BPOM RI. (2018) Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 31 Tahun 2018 Tentang Label Pangan Olahan. Jakarta.
- Catherine Atkinson. (2003) *Resep Churros The New Cookie Book*.
- Chairul, Salim; Vienna Arlina. S dan A. S.Ayu. (2019) *Pengolahan Tepung Bayam Sebagai Substitusi Tepung Beras Ketan Dalam Pembuatan Klepon*. Jurnal Pariwisata 6(1): 56-70.
- Churro Encyclopedia.(2011) *Churros*<https://en.m.wikipedia.org/wiki/Churro> (16 Oktober 2011)
- Fatmawati, W.T. (2012) *Pemanfaatan Tepung Sukun dalam Pembuatan Produk Cookies (Choco Cookies, Brownies Sukun dan Fruit Pudding Brownies)*. Proyek Akhir. Program Studi Teknik Boga Fakultas Teknik. Universitas Negeri Yogyakarta. Juli

- Fendri, J., Martinus, B.A., & Haryanti, (2018) *Pengaruh pH dan Suhu Terhadap stabilitas Antosianin Dari Ekstrak Kulit Ubi Jalar Ungu (Ipomoea Batatas (L) Lam)*, Sekolah Tinggi Farmasi Indonesia Yayasan Perintis, Padang.
- Gisslen, Wyne. (2013) *Professional Baking*. John Wiley & Sons, Inc: Canada.
- Gould, Kevin (2002). *Why Leaves Turn Red*. New York: American scientist.
- Gusman, Itsa. (2013) *Pengujian Organoleptik*. Semarang: Universitas Muhammadiyah Semarang.
- Hurrell, R., & Egli, I. (2010) *Iron bioavailability and dietary reference values*. *American Journal of Clinical Nutrition*.
- Indraswari.D; dkk (2017) *Pengaruh Penambahan Bayam (Amaranthus tricolor) pada Nugget Kaki Naga Lele (Clarias garlepinus) Terhadap Kadar Zat Besi, Protein, dan Air*, Fakultas Kesehatan Masyarakat, Universitas Jember, Jember.
- Istiany, Ari dan Rusilanti. (2013) *Gizi Terapan*. Bandung: PT Remaja Rosdakarya.
- Jinap S, Hajeb P. *Glutamate. Its applications in food and contribution to health*. *Appetite Journal* [Internet]. 2010 [sitasi 21 November 2014];55(1):1-10. Available from: Elsevier Journal.
- Junita, D.P., (2019) *Pengaruh Proporsi Ekstrak Bayam Merah (Amaranthus tricolor L.) Dibanding Santan Kombinasi dengan Susu Kedelai atau Susu Kacang Hijau Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia, dan Organoleptik Kue Talam*, Universitas Brawijaya, Malang.
- Kementerian Kesehatan RI. (2018) *Pesan untuk Remaja Putri Indonesia*.<https://www.kemkes.go.id/article/view/18112300003/pesan-untuk-remaja-putri-indonesia-cantik-itu-sehat-bukan-kurus.html>(22 November 2018)
- Kementerian Kesehatan RI. (2018) *Tabel Komposisi Pangan Indonesia 2017*. Jakarta: Kementerian Kesehatan RI.
- Kusnandar. 2010. *Kimia Pangan Komponen Makro*. Dian Rakyat, Jakarta.
- Kusuma, dkk. (2017) *Pengawasan Mutu Makanan*, Malang, UB Press, 115 halaman.
- Larasati, A.S. (2013) *Analisis Kandungan Zat Gizi Makro dan Indeks Glikemik Snack Bar Beras Warna sebagai Makanan Selingan Penderita Nefropati Diabetik*. Skripsi Program Stud i Ilmu Gizi Fakultas Kedokteran. Universitas Diponegoro.

- Likert, Rensis. (1932) *A Technique for the Measurement of Attitudes*. Archives of Psychologi 140: 1-55 (id.m.wikipedia.org/Skala_Likert. 28/10/13.23:19).
- Lingga dan Lani, L. (2010) *Cerdas Memilih Sayuran*. PT Agro Media Pustaka, Jakarta.
- Nasiru, BF, Muhammad, Z.Abdullah. (2011) *Effect Cooking Time and Potash Contretation on Organik Properties of Red on White*, dalam Ayustaningwarno,F. (2014)*Teknologi Pangan Teori Praktis dan Aplikasi*, Yogyakarta, Graha Ilmu.
- Saparinto, C., & Susiana, R. (2014) *Panduan Lengkap Budidaya Ikan dan Sayuran dengan Sistem Akuaponik*. Yogyakarta: Lily Publisher.
- Santoni, A., Darwis, D. & Syahri, S. 2013. Isolasi Antosianin dari Buah Pucuk Merah *Syzgium campanulatum korth* Serta Pengujian Antioksidan dan Aplikasi sebagai Pewarna Alam. *Prosiding Semirata FMIPA Universitas Lampung*
- Septyandari. (2016) *Peningkatan Kadar Kalsium (Ca) pada Klepon dengan Subtitusi Bayam Merah (Alternanthera Amoena Voss. Var. "Mira")*. *Jurnal Media Pangan*. Vol 1. No 3. 11-17.
- Setyaningsih, Dwi, Anton Apriyantono, dan Maya Puspita Sari. (2010) *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Argo*. Bogor: IPB Press.
- Sugiyono.(2009) *Metode Penelitian Pendidikan Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung : Alfabeta.
- Sumarna, D.(2008) *Pengaruh Proporsi Beras Pecah Kulit, Kacang Tunggak dan Jagung terhadap Mutu Sereal Mengembang (Puffed) yang Dihasilkan*. *J. Teknologi Pertanian* Vol.4 No.1 : 41-47. Universitas Mulawarman Samarinda
- Pebrianti, C., Ainurrasid, R., & Purnamaningsih, S. (2015) *Test Anthocyanin Content and Yeild of Six Varieties Red Spinach*. *Jurnal Produksi Tanaman*, 3(1): 27-33.
- Peraturan Menteri Kesehatan RI. (2019) *Angka Kecukupan Gizi yang Dianjurkan untuk Masyarakat Indonesia No 28 Tahun 2019*. Jakarta: Kementerian Kesehatan RI.
- Rahmah.N., (2019) *Kajian Pembuatan Abon Ikan Lele dengan Penambahan Pepaya (Carica Pepaya L)*, Jurusan Gizi, Poltekkes TanjungKarang. Lampung.
- Rizki, Farah. (2013) *The Miracle ofVegetable*. Jakarta: PT AgroMedia Pustak.

- Riski Rahayu. (2015) *Inovasi Churros dengan Penambahan Buah Pisang dan Analisis Daya Terima Konsumen*.
- Riduwan. (2009) *Skala Pengukuran Variabel-variabel Penelitian*. Bandung: Alfabeta.
- Rohmawati, nina. (2016) *Pengaruh Penambahan Sukun Muda (Artocapus communis) Terhadap Mutu Fisik, Kadar Protein, dan Kadar Air Abon Lele Dumbbo*, Universitas Jember, Jember.
- Viona. 2003. *Pengaruh Pencampura Tepung Tapioka Terhadap Karakteristik Fisik Kimia Dan Organoleptik Kerupuk Sagu Dengan Citarasa Ikan Lele.(Skripsi)*. Padang. Fakultas Pertanian Universitas Andalas Padang.
- WHO. *The Global Prevalence Of Anemia in 2011*. Geneva : World Health Organization, 2015.
- Wirakusumah, Emma. S. (2007) *Jus Buah dan Sayuran*. PenebarSwadaya, Jawa Barat.
- Wiyasha IBM. (2007) *Akuntansi Manajemen untuk Hotel dan Restoran*. Yogyakarta: Andi Offset.
- Yuniarifin, H, Bintoro VP, Suwarastuti A. (2006) *Pengaruh Berbagai Konsentrasi Asam Fosfat pada Proses Perendaman Tulang Sapi terhadap Rendemen, Kadar Abu dan Viskositas Gelatin*. Journal Indon Trop Anim Agric. 31(1) : 55-61.