

DAFTAR PUSTAKA

- Agusman, A. 2013. *Pengujian Organoleptik Teknologi Pangan*. Semarang: Universitas Muhamadiyah Semarang
- Ahmad Sam, Meriana, Susilowati, P.E dan Rejeki, Sri. 2018. Formulasi *Cupcake* dari Tepung Jagung (*Zea Mays.*) dengan Penambahan Bayam (*Amarahantus Spp.*) Sebagai Sumber Zat Besi untuk Mengatasi Anemia Remaja Putri. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan* Vol. 3, No.2
- Almatsier, S (2009) *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta : PT Gramedia Pustaka Utama.
- Anggraini, Eky Fitri. 2014. *Pengaruh Substitusi Bekatul (Rice Bran) Terhadap Sifat Organoleptik donat*. Skripsi. PKK FT Unesa Surabaya.
- Astuti. 2008. *Karakterisasi Sifat Fisikokimia dan Deskripsi Flavor Buah Pepaya (Carica pepaya Linn.) Genotipe IPB-3 dan IPB-6C*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian IPB. Bogor. Tidak diterbitkan.
- Damayanti, D. A. (2014). *Kajian Kadar Serat, Kalsium, Protein, dan Sifat Organoleptik Chiffon Cake Berbahan Mocaf Sebagai Alternatif Pengganti Terigu*. *Jurnal Teknologi dan Kejuruan*.
- Departemen Kesehatan. 2012. *Survei Kesehatan Rumah Tangga (SKRT.2012). Pedoman Penanggulangan Anemia Gizi untuk Remaja Putri dan Wanita Usia Subur*. Jakarta
- Dudung Muhidin, 1999. *Agro Industri Papain dan Pektin*. Jakarta : Swadaya.
- Fitriyani, 2013. “*Eksperimen Pembuatan Roti Tawar dengan Penggunaan Sari Bayam (Amaranthus Sp)*”. *Jurnal Fakultas Teknik, Universitas Negeri Semarang, Indonesia*.
- Gloud, Kevin. 2002. *Why Leaves Turn Red*. New York: American Scientist.
- Ismayani, Y. 2007. *100+ Tip Antigagal Bikin Kue*. Pt Kawan Pustaka. Jakarta : 1-5.
- Kemenkes RI, (2018). *Tabel Komposisi Pangan Indonesia 2017*. Jakarta: Kementerian Kesehatan RI.
- Kemenkes RI. *Laporan Hasil Riset Kesehatan Dasar (Riskesdas) Indonesia tahun 2013*. Jakarta : Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan Kemenkes RI; 2013.
- Kemenkes RI. *Profil Kesehatan Indonesia tahun 2014*. Jakarta : Kemenkes RI; 2015.

- Meryandini, A., V. Melani, and T.C. Sunarti. 2011. *Addition of cellulolytic bacteria to improved the quality of fermented cassava flour*. African J. Of Food Sci & Tech ., 2(2) : 30-36
- Muchtadi, Deddy. 2009. *Pengantar Ilmu Gizi*. Bandung : Alfabeta.
- Murtiningsih dan Suyanti. 2011. *Membuat Tepung Umbi dan Variasi Olahannya*. Jakarta: AgroMedia Pustaka.
- Naibaho. Mychael F, Buchari Dewita dan Sumarto. 2014. *The Effect Of Addition Of Spinach Flour (Amaranthus Sp) On Consumer Aceptance Of Catfish Ball*. University of Riau. Vol No 1.
- Paramitha, Andi Reski A. 2012. *Studi Kualitas Minyak Makanan Gorengan Pada Penggunaan Minyak Goreng Berulang*. Skripsi: Unniversitas Hasanuddin.
- Priska. M., Peni. N., Carvallo. L dan Ngapa. D. 2018. Rivew : *Antosianin dan Pemanfaatannya. Cakra Kimia (Indonesian E-Journal of Applied Chemistry)*. Volume 6 (2). Hal : 2302-7274.
- Rizki, Farah, 2013. *The Miracle Of Vegetables*. Cetakanke I. Jakarta : PT Agromedia Pustaka.
- Rukmana, Rahmat. 2008. *Bayam, Bertanam dan Pengolahan Pascapanen*. Yogyakarta: Kanisius.
- Saati, E. A. 2014. *Eksplorasi Pigmen Antosianin Bahan Hayati Lokal Pengganti Rodhamin B dan Uji Efektivitasnya pada Beberapa Produk Industri/Pangan*. Jurnal Gamma 9 (2): 1 -12.
- 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.
- Saparinto, C. 2013. *Grow your own vegetables-panduan praktis menanam 14 Sayuran Konsumsi Populer di Pekarangan*. Yogyakarta: Penebar Swadaya. 180 hlm.
- Sarofa U, Tri M, dan Yudda AW. (2011). *Pembuatan cookies berserat tinggi dengan memanfaatkan tepung ampas mangrove (Sonneratiacaseolaris)*. Jurnal Rekapangan, 5(2): 58-67.
- Seftiana, L. 2010. *Analisis Kelayakan Usahatani Pepaya di Desa Blendung, Kecamatan Purwadadi, Kabupaten Subang*. Skripsi. Fakultas Ekonomi dan Manajemen Institut Pertanian Bogor. 149 Hal.
- Setyaningsih, Dwi, Anton Apriyantono, dan Maya Puspita Sari. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Argo*. Bogor: IPB Press.

- Soekarto, ST. 2012. *Uji Organoleptik Formulasi Cookies Kaya Gizi*. Depok: Universitas Indonesia Universitas Muhamadiyah Semarang.
- Subagio A. 2007. *Industrialisasi Modified Cassava Flour (MOCAF) sebagai Bahan Baku Industri Pangan untuk Menunjang Diversifikasi Pangan Pokok Nasional*. Universitas Jember. Jember. Jurnal Teknologi Pangan.
- Subagio. 2006. *Ubi Kayu Substitusi Berbagai Tepung-tepungan*. Jakarta: Food Review.
- Syahputri, D. A dan Wardani, A. K. 2015. *Pengaruh Fermentasi Jali (Coix Laryma Joby-L) Pada Proses Pembuatan Tepung Terhadap Karakteristik Fisik Dan Kimia Cookies dan Roti Tawar*. Jurnal Pangan dan Agroindustri Vol. 3 No. 3 p.984-995.
- Tapilouw, M.C. 2006. *Pengaruh Timbal Terhadap Pertumbuhan Bayam (Amaranthus tricolor L.) Varietas Cempaka 20*. Bandung: ITB Bandung.
- Visita, B.F dan Putri, W.D.R. 2014. *Pengaruh Penambahan Bubuk Mawar Merah (Rosa damascene mill) dengan Jenis Bahan Pengisi Berbeda pada Cookies*. Jurnal Pangan dan Agroindustri Vol 2 No 1: 39-46
- Wang, R., W. Zhou and M. Isabelle. 2006. Comparison Study of the Effect of Green Tea Extract (GTE) on the Quality by Instrumental Analysis and Sensory Evaluation. *Food Research International* 40:470-479.
- 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.
- Wirakusumah ES. *Perencanaan Menu Anemia Gizi Besi*. Jakarta: PT Pustaka Pembangunan Swadaya Nusantara; 1999.
- World Health Organization. *World Health Statistic 2014*. Geneva: WHO, 2014.
- Yulifianti, R., Erliana Ginting, dan Joko SU. 2012. Tepung Kasava Modifikasi sebagai Bahan Substitusi Terigu Mendukung Diversifikasi Pangan. *Buletin Palawija*. 23 (1-12).
- Yuwanta, T. 2010. *Telur dan kualitas telur*. Gadjah Mada University Press, Yogyakarta.