

DAFTAR PUSTAKA

- Almatsier, S. (2002) *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka.
- Amalia, R. (2016) “Pengaruh Penambahan Tepung Bayam Merah (*Amaranthus tricolor* L) Pada Makaroni Udang Rebon (*Acetes* sp.) Terhadap Penerimaan Konsumen,” 4(1), hal. 1–23.
- Amiruddin, C. (2013) “Pembuatan Tepung Wortel (*Daucus carota* L) Dengan Variasi Suhu Pengering,” *Universitas Hasanuddin*.
- Andrawulan, N. dan Faradila, F. R. (2012) *Pewarna Alami untuk Pangan, South East Asian Food and Agricultural Science and Technology*. Bogor.
- B POM RI (2016) “Acuan Label Gizi,” *Badan Pengawasan Obat dan Makanan Republik Indonesia*, hal. 1–28.
- Hasyim, A. N., Mutalazimah, M. dan Muwakhidah, M. (2018) “Pengetahuan Risiko, Perilaku Pencegahan Anemia Dan Kadar Hemoglobin Pada Remaja Putri,” *Profesi (Profesional Islam) : Media Publikasi Penelitian*, 15(2), hal. 33. doi: 10.26576/profesi.256.
- Jayalaksana, N. (tanpa tanggal) *Cek Kandungan Gizi 11 Jajanan Mancanegara, Dari Hong Kong Egg Waffle Hingga Gimhap*. Tersedia pada: <https://www.femina.co.id/health-diet/cek-kandungan-gizi-11-jajanan-mancanegara-dari-hong-kong-egg-waffle-hingga-gimhap?p=2>.
- Kadita *et al.* (2016) “Journal of Nutrition,” 4(Jilid 5), hal. 360–367.
- Kaleka, N. (2021) *Budidaya Sayuran Hijau*. Surakarta: Arcita.
- Kemendes RI (2014) *Profil Kesehatan Indonesia. Kementerian Kesehatan Indonesia 2013, Pusdatin.Kemendes.Go.Id*.
- Lasima, A. (2018) *Variasi Konsentrasi Bubur Buah Black Mulberry (*Morus nigra* L.) Dalam Produk Churros Berbasis Tepung Umbi- Umbian*. Universitas Pasundan Bandung.
- Lingga, L. (2010) “Cerdas memilih sayuran,” hal. 418.
- Loaloka, M. S. *et al.* (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.
- Manampiring, A. E. (2008) “Prevalensi anemia dan tingkat kecukupan zat besi pada anak sekolah dasar di Desa Minaesa Kecamatan Wori Kabupaten Minahasa Utara,” *Fakultas Kedokteran Universitas Sam Ratulangi Manado*, hal. 57.
- Palupi, FR Zakaria, E Prangdimurti, N. (2007) “Pengaruh pengolahan terhadap nilai gizi pangan,” *Modul e-Learning ENBP, Departemen Ilmu Dan Teknologi Pangan- Feteta-IPB*, hal. 1–14.
- Rahayu, R. (2015) “Riski Rahayu, 2015 Inovasi Churros Dengan Penambahan Buah Pisang Dan Analisis Daya Terima Konsumen Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu,” (2014), hal. 1–6.
- Rochmah, M. M. *et al.* (2019) “Karakteristik Sifat Kimia dan Organoleptik Churros Tersubstitusi Tepung Beras dengan Tepung Ubi, Chemical Characteristic and Organoleptic Churros Substituted with Rice Flour with Sweet Potato Flour,” *Jurnal Pangan dan Gizi*, 9(1), hal. 74. doi:

- 10.26714/jpg.9.1.2019.74-82.
- Rumimper, E. A., Posangi, J. dan Wuisan, J. (2014) “Uji Efek Perasan Daun Bayam Merah (*Amaranthus tricolor*) Terhadap Kadar Hemoglobin Pada Tikus Wistar (*Rattus norvegicus*),” *Jurnal e-Biomedik*, 2(2), hal. 2–4. doi: 10.35790/ebm.2.2.2014.5519.
- Salim, C., Artina S, V. 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.
- Saparitno, C. dan Susiana, R. (2014) *Panduan Lengkap Budidaya Ikan dan Sayuran dengan Sistem Akuaponik*. Yogyakarta: Lily Publisher.
- Setyaningsih, D., Apriyantono, A. dan Puspita, M. . (2010) *Analisa Sensori Untuk Industri Pangan dan Agro*. Bogor: IPB Press.
- Soekarto dan Soewarno, T. (1990) “Dasar-Dasar Pengawasan Dan Standarisasi Mutu Pangan,” *IPB Press*.
- Sulihandari, H. (2013) *Herbal, Sayur, & Buah Ajaib*. Yogyakarta: Trans Idea Publishing.
- Sundari, D., Almasyhuri, A. dan Lamid, A. (2015) “Pengaruh Proses Pemasakan Terhadap Komposisi Zat Gizi Bahan Pangan Sumber Protein,” *Media Penelitian dan Pengembangan Kesehatan*, 25(4), hal. 235–242. doi: 10.22435/mpk.v25i4.4590.235-242.
- Suseno, B., ruf, W. dan Romadhon, R. (2016) “Pengaruh Suhu Penggorengan Terhadap Kandungan Albumin Naget Ikan Patin (*Pangasius Hypophthalmus*) Dengan Substitusi Ikan Gabus (*Ophiocephalus Striatus*),” *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*, 5(3), hal. 32–36.
- Syarbini, M. H. (2013) *Referensi Komplit A-Z Bakery Fungsi Bahan, Proses Pembuatan Roti, Panduan Menjadi Bakepreneur Cekatan Ke-1*. Solo: Tiga Serangkai Pustaka Mandiri.
- Tabel komposisi Pangan Indoneisa Tahun 2017* (2018).
- Tjitrosoepomo, G. (2004) *Taksonomi Tumbuhan*. Yogyakarta: Universitas Gajah Mada.
- WHO (2021) “Anaemia in Women and Children 2021.” Tersedia pada: https://www.who.int/data/gho/data/themes/topics/anaemia_in_women_and_children (Diakses: 17 Maret 2022).
- Widyaningrum, S. A., Dewi, S. dan Setyowati (2019) “Pengaruh Penambahan Bayam Merah (*Amaranthus tricolor* L.) pada Pembuatan Pempek Ikan Tenggiri Ditinjau dari Sifat Fisik, Sifat Organoleptik Dan Kadar Zat Besi (Fe),” *Jurnal Teknologi Kesehatan*, 15(1), hal. 8–15.
- Winarno (1984) *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Umum.