

DAFTAR PUSTAKA

- Abidin, A. F., Yuwono, S. S., & Maligan, J. M. (2019). Karakteristik Bubuk Kaldu Jamur Tiram The Effect of Maltodextrin and Egg White on Characteristic of White Oyster Mushroom Broth Powder. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 7(4), 53–61.
- Adolph, R. (2016). *Analisis Kandungan Gizi Protein, Energi dan Zat Besi Uji Daya Terima Pada Nugget Hati Ayam dan Daun Kelor*. 6, 1–23.
- Afiyah, D. N. (2022). Pengaruh Perbedaan Bagian Daging Ayam Broiler terhadap Kandungan Protein dan Sifat Organoleptik Nugget Ayam. *Anoa: Journal of Animal Husbandry*, 1(2), 81–87. <https://doi.org/10.24252/anoa.v1i2.30875>
- Aisyah, Y., Rasdiansyah, R., & Muhaimin, M. (2014). Pengaruh Pemanasan terhadap Aktivitas Antioksidan pada Beberapa Jenis Sayuran. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pertanian Indonesia*, 6(2), 0–4. <https://doi.org/10.17969/jtipi.v6i2.2063>
- Amin, A., Wunas, J., Merina Anin Sekolah Tinggi Ilmu Farmasi Makassar Jalan Perintis Kemerdekaan Km, Y., & -Makassar, D. (2022). Uji AKTIVITAS ANTIOKSIDAN EKSTRAK ETANOL KLIKA FALOK (Sterculia quadrifida R.Br) DENGAN METODE DPPH (2,2-diphenyl-1-picrylhydrazyl). *Jurnal Fitofarmaka Indonesia*, 2(2), 111–114.
- Andrianto, A. S., Suwardiah, D. K., & Pangesthi, L. T. (2021). Puree Bayam Merah Terhadap Sifat Organoleptik Mie. *Jurnal Tata Boga*, 10(3), 500–510.
- Arziyah, D., Yusmita, L., & Wijayanti, R. (2022). Analisis Mutu Organoleptik Produk Minuman. *Jurnal Penelitian Dan Pengkajian Ilmiah Eksakta*, 1(2), 105–109. <https://doi.org/10.47233/jppie.v1i2.602>
- Atvenita, L. (2023). *Analisa Antioksidan dan Daya Terima Permen Jelly Bir Pletok Sebagai Pangan Fungsional Sumber Antioksidan*.
- BPOM. (2023). *Siomay Daging, Gyoza, Dimsum/Siomay Ikan dan Dimsum Udang*.
- Cordova, F. (2015). *Eksperimen Pembuatan Pangsit Goreng Dengan Penambahan Ikan Teri Nasi dan Wortel*.
- Darwin, T. (2019). Sifat fisik bahan pangan. *Rona Teknik: Surabaya*.
- Dewi, N., Danial, E., & Andini, M. (2022). Pengaruh Pemberian Berbagai Jenis Dan Konsentrasi Pupuk Organik Cair (Poc) Terhadap Pertumbuhan dan Produksi Tanaman Bawang Daun (*Allium Fistulosum* L.). *Jurnal Ilmiah Fakultas Pertanian*, 4(1), 41–47.
- Elita, E. (2017). Pemanfaatan Tempe dan Bayam dalam Pembuatan Nugget Analog Sebagai Pangan Fungsional Tinggi Serat. *Skiripsi*, 3(1), 48 halaman.
- Fauzi, N. A., & Wijaya. (2021). Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Perilaku

- Konsumen Dalam Pembelian Daging Ayam Broiler Di Pasar Celancang. *Jurnal Agrijati*, 34(1), 69–72. <http://jurnal.ugj.ac.id/index.php/agrijati/article/download/4848/2264>
- Ginocchio, I. F. (2018). *Proses Blanching pada Bayam Merah*. 13(Ii), 166–173.
- Gizi, J., Kesehatan, P., Malang, K., Spinach, R., & Jawa, D. (2012). Pemanfaatan Bayam Merah (*Blitum Rubrum*) Untuk Meningkatkan Kadar Zat Besi Dan Serat Pada Mie Kering. *Agromix*, 3(1), 18–34. <https://doi.org/10.35891/agx.v3i1.745>
- Handayani, A., & Rosidah, R. (2018). Analisis Organoleptik Pada Pengembangan Olahan Pangan Berbasis Wortel. *Jurnal Litbang Provinsi Jawa Tengah*, 15(2), 133–143. <https://doi.org/10.36762/litbangjateng.v15i2.409>
- Helena, M., & Louisa Sine, J. G. (2022). Teknik Masak Panas Basah (Moist Head Cooking) Pada Sayuran Di Instalasi Gizi Rumah Sakit S.K. Lerik Kota Kupang. *Nutriology : Jurnal Pangan, Gizi, Kesehatan*, 3(1), 31–36. <https://doi.org/10.30812/nutriology.v3i1.1928>
- Hendrawati. (2017). Metode Pengolahan dalam Memasak Untuk Peningkatan Kualitas Makanan. *Jurnal Akuntansi*, 11(2), 60–69.
- Henry, D., Ackerman, M., Sancelme, E., Finon, A., Esteve, E., Nwabudike, L. C., Brancato, L., Itescu, S., Skovron, M. L., Solomon, G., Winchester, R., Learning, M., Cookbook, R., Husain, Z., Reddy, B. Y., Schwartz, R. A., Brier, J., Neal, D. E., Feit, E. M., ... Rello, J. (2020). Analisis Kualitas Daging ayam. *Journal of the European Academy of Dermatology and Venereology*, 34(8), 709.e1-709.e9. <http://dx.doi.org/10.1016/j.jaad.2013.01.032>
- Herlinawati, L., Hernawan, A. A., & Ningrumsari, I. (2024). Pengaruh perbandingan tepung terigu, tepung garut (*Maranta arundinacea* L.) dan tepung wortel (*Daucus carota* L.) terhadap karakteristik kulit pangsit kukus. *Composite: Jurnal Ilmu Pertanian*, 6(2), 91–99. <https://doi.org/10.37577/composite.v6i2.680>
- Hidayati, S. H., Suryani, N., Rahmah, S., & Yudistira, S. (2022). Analisis Kandungan Protein, Zat Besi, Antioksidan dan Daya Terima Pempek Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*) dan Bayam Merah (*Amaranthus. T*). *Jurnal Gizi Dan Kesehatan*, 14(1), 18–33. <https://doi.org/10.35473/jgk.v14i1.241>
- Hoiriyah, Y. U. (2019). Peningkatan Kualitas Produksi Garam Menggunakan Teknologi Geomembran. *Jurnal Studi Manajemen Dan Bisnis*, 6(2), 71–76. <https://doi.org/10.21107/jsmb.v6i2.6684>
- Indiah, F., Sarjana, P., Gizi, T., Dietetika, D. A. N., Gizi, J., Kesehatan, P., & Kesehatan, K. (2022). *Findi Indiah*.
- Irma, R. (2025). *Analisis Kandungan Gizi Dan Daya Terima Panelis Terhadap Kudapan Gyobas Berbasis Ikan Bandeng Sebagai Upaya Pencegahan Anemia Dan Stunting Pada Remaja. XIX(2)*, 265–272.

- Ismanto, H. (2023). HASIL ANALISIS UJI ORGANOLEPTIK KERIPIK UDANG (L. vannamei). *Jurnal AgroSainTa: Widyaiswara Mandiri Membangun Bangsa*, 6(2), 53–58. <https://doi.org/10.51589/ags.v6i2.3137>
- Jasmine, K. (2022). Sifat Fisik, Sifat Organoleptik, Kadar Serat Pangan dan Aktivitas Antioksidan Kue Lidah Kucing Dengan Campuran Tepung Sorgum dan Tepung Daun Bidara Arab. *Penambahan Natrium Benzoat Dan Kalium Sorbat (Antiinversi) Dan Kecepatan Pengadukan Sebagai Upaya Penghambatan Reaksi Inversi Pada Nira Tebu*.
- Kartika, N., Efendi, R., & Rossi, E. (2021). Pembuatan Nugget Ikan Kembung dengan Penambahan Bayam Merah. *Jurnal Online Mahasiswa, Fakultas Pertanian Universitas Riau*, 8, 1–14. <https://jnse.ejournal.unri.ac.id/index.php/JOMFAPERTA/article/view/31317>
- Kemenkes RI. (2017). *P2PTM_RAK2017.pdf* (pp. 1–37). http://p2p.kemkes.go.id/wp-content/uploads/2017/12/P2PTM_RAK2017.pdf
- Khaffifah, M. A., & Oktafa, H. (2022). Studi Pembuatan Snack Bar Tepung Kedelai dan Tepung Bayam Merah sebagai Makanan Selingan untuk Mencegah Anemia. *HARENA: Jurnal Gizi*, 3(1), 10–19.
- Kristiananda, D., Allo, J. L., Widyarahma, V. A., Lusiana, L., Noverita, J. M., Octa Riswanto, F. D., & Setyaningsih, D. (2022). Aktivitas Bawang Putih (*Allium Sativum* L.) Sebagai Agen Antibakteri. *Jurnal Ilmu Farmasi Dan Farmasi Klinik*, 19(1), 46. <https://doi.org/10.31942/jiffk.v19i1.6683>
- Kurniadi, O. J. (2017). TEKNIK MEMASAK MASAKAN TRADISIONAL AEROFOOD CATERING SERVICE SITE RUMAH SAKIT DAERAH dr. SOEBANDI. In *Digital Repository Universitas Jember*.
- Kurniawan, K., Prasetia, D. A., & Suciati, A. (2024). Formulasi dan Uji Antioksidan Ekstrak Bayam Merah (*Amaranthus tricolor* Linn) Sebagai Sediaan Gummy Candy. *Parapemikir : Jurnal Ilmiah Farmasi*, 13(2), 167–175. <https://doi.org/10.30591/pjif.v13i2.6718>
- Lamusu, D. (2018). Uji Organoleptik pada Jalangkote Ubi Jalar Ungu. *Jurnal Pengolahan Pangan*, 3(1), 9–15.
- Lestari, N. I. (2023). AKTIVITAS ANTIOKSIDAN DENGAN METODE DPPH PADA KEPITING BAKAU (*Scylla serrata*) DARI PERAIRAN SUNGSANG.
- Marliza, J. (2022). PENGARUH PENAMBAHAN SARI BAYAM MERAH TERHADAP KARAKTERISTIK MIE KERING CAMPURAN TEPUNG TERIGU DAN TEPUNG MOCAF (*Modified Cassava Flour*).
- Martiyanti, M. A. A., & Vita, V. V. (2019). Sifat Organoleptik Mi Instan Tepung Ubi Jalar Putih Penambahan Tepung Daun Kelor. *FoodTech: Jurnal Teknologi Pangan*, 1(1), 1. <https://doi.org/10.26418/jft.v1i1.30347>
- Mela, E., Fadhillah, N., & Mustaufik, M. (2020). Gula Kelapa Kristal dan Potensi

- Pemanfaatannya pada Produk Minuman. *Agritech: Jurnal Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Purwokerto*, 22(1). <https://doi.org/10.30595/agritech.v22i1.7059>
- Mutia, M. K., Alicia, T. S., Neno, M. S., Amaliyyah, R., Hidayah, N., Qurhtuby, M., & Fahira, D. N. (2021). Karakteristik Gyoza Ayam dengan Teknik Pemasakan Steaming, Frying and Boiled. *Journal of Business Theory and Practice*, 10(2), 6.
- Mutiara Salsabila, K. S. (2024). *Pengaruh Penambahan Bayam Merah Terhadap Mutu Organoleptik dan Kadar Serat Dimsum Ayam*. 4(6), 3775–3782.
- Muzadzi, T. (2013). No Title66, ענף הקיווי: תמונת מצב. עלון הנוטע, (1997), 39–37.
- Neysa, B. (2021). *Pengaruh Variasi Campuran Jamur Tiram Putih Pada Sosis Ikan Patin Berdasarkan Sifat Fisik, Sifat Organoleptik, Kandungan Protein dan Aktivitas Antioksidan*. 54–80.
- Niuwa, M., Sukanto, K., & Dukalang, F. I. (2021). PERBANDINGAN AKTIVITAS ANTIOKSIDAN EKSTRAK DAN REBUSAN DAUN BAYAM MERAH (*Amaranthus tricolor* L) DENGAN METODE DPPH. *Jurnal Ilmiah Dr. Aloel Saboe*, 8(2), 1–8.
- Oleoresin, P., & Metode, D. (2017). 46-70-1-Sm. 2(2), 16–30.
- Paramita Apriliani, S. H. dan S. (2019). *BERBAGAI KONSENTRASI TEPUNG MAIZENA TERHADAP SIFAT FISIKOKIMIA DAN ORGANOLEPTIK*. 6702757(September 2019), 1–9.
- Parwata, I. M. O. A. (2016). Antioksidan. *Kimia Terapan Program Pascasarjana Universitas Udayana, April*, 1–54.
- Pebrianti, C., Ainurrasyid, R. B., & Purnamaningsih, L. (2018). Uji Kadar Antosianin dan Hasil Enam Varietas Tanaman Bayam Merah (*Alternanthera amoena* Voss) pada Musim Hujan Test Anthocyanin Content and Yield of Six Varieties Red Spinach (*Alternanthera amoena* Voss) In The Rainy Season. *Jurnal Produksi Tanaman*, 3(1), 27–33.
- Permatasari, N. E., & Adi, A. C. (2018). Daya Terima Dan Kandungan Gizi (Energi, Protein) Gyoza Yang Disubstitusi Keong Sawah (*Pila Ampullacea*) Dan Puree Kelor (*Moringa Oleifera*). *Media Gizi Indonesia*, 13(1), 62. <https://doi.org/10.20473/mgi.v13i1.62-70>
- Pratama, A. N., & Busman, H. (2020). Potensi Antioksidan Kedelai (*Glycine Max* L) Terhadap Penangkapan Radikal Bebas. *Jurnal Ilmiah Kesehatan Sandi Husada*, 11(1), 497–504. <https://doi.org/10.35816/jiskh.v11i1.333>
- Pratiwi, A. ., Yusran, Islawati, & Artati. (2023). Analisis Kadar Antioksidan pada Ekstrak Daun Binahong Hijau *Anredera cordifolia* (Ten.) Steenis. *Bioma : Jurnal Biologi Makassar*, 8(August 2022), 66–74. <https://journal.unhas.ac.id/index.php/bioma>

- Purnama, F. D., & Azizah, D. N. (2020). MEMPELAJARI KONSENTRASI SARI DAUN BAYAM MERAH (*Amaranthus Tricolor L.*) TERHADAP KARAKTERISTIK BAKSO AYAM. *Edufortech*, 5(2). <https://doi.org/10.17509/edufortech.v5i2.28813>
- Putri. (2022). Pengaruh Variasi Campuran Bayam Merah Pada Pembuatan Dim Sum Ikan Patin Sebagai Alternatif Kudapan Tinggi Antioksidan Pencegah Penyakit Tidak Menular Untuk Remaja Putri Ditinjau Dari Sifat Fisik, Sifat Organoleptik, Dan Aktivitas Antioksidan. *Археология*, 1(August), 117–125.
- Rachmania, N., Ashari, S., Marcella, A., Ferdinal, F., Limanan, D., Yulianti, E., Suoth, E. J., Sumantri, S., Rumondor, E., Margaretha, P., Saerang, M., Lee, J. H., Lee, H. Bin, Choi, S. I. S. H., Jung, T. D., Cho, B. Y., Choi, S. I. S. H., Sim, W. S., Han, X., & Lee, O. H. (2020). Stabilitas Warna pada Ekstrak Daun Bayam Merah. *Chem. Prog : Universitas Sam Ratulangi Manado*, 46(2), 93–100. <http://protan.studentjournal.ub.ac.id/>
- Rahmadani, D. P., Hartini, S., & Farpina, E. (2023). Gambaran Kadar Protein Daging Ayam Berdasarkan Waktu dan Tempat Penyimpanan di Freezer. *MMLTJ (Mahakam Medical Laboratory Technology Journal)*, 3(1), 43–49.
- Rahmadhani. (2020). Perbedaan Sifat Fisik, Organoleptik, Kandungan Protein Dan Mutu Lemak Rendang Daging Dengan Variasi Bahan Pengganti Santan. *Tjyybjb.Ac.Cn*, 27(2), 58–66.
- Rauf, S., Manjilala, Nursalim, Mustamin, & Azisah, N. (2022). Cookies Substitusi Tepung Bayam Merah dan Tepung Kacang Tolo Sebagai Makanan Tambahan Remaja Putri Anemia. *Media Gizi Pangan*, 29(2), 81–90.
- Repi, T., Dogomo, S., Fahrullah, F., & Ervandi, M. (2023). Kualitas Fisik Ayam Broiler di Kecamatan Telaga Biru, Kabupaten Gorontalo, Provinsi Gorontalo. *Jurnal Peternakan Sriwijaya*, 11(2), 1–11. <https://doi.org/10.36706/jps.11.2.2022.18694>
- Salsabila, N. N., & Ismawati, R. (2023). Daya Terima Dan Kandungan Gizi Dimsum Siomay Substitusi Ikan. *Journal Health and Nutritions*, 9(1), 20–31.
- Sari, A. W., Fitriyanti, A. R., & Sulistyaningrum, H. (2023). Aktivitas Antioksidan, Kadar Flavonoid dan Karakteristik Sensoris pada Cookies dengan Penambahan Tepung Bayam Merah dan Tepung Wortel. *Jurnal Gizi Mandiri*, 1(1), 1–8. <https://doi.org/10.33761/jgm.v1i1.1003>
- Satriyono, W., & Ashari, S. (2019). Evaluasi Tanaman Bayam Merah (*Amaranthus tricolor*) Evaluasi Red Spinach (*Amaranthus tricolor*). *Jurnal Produksi Tanaman*, 7(9), 1762–1766.
- Sofyani, S., Kandou, J. E. A., & Sumual, M. F. (2020). Pengaruh Penambahan Tepung Tapioka Dalam Pembuatan Biskuit Berbahan Baku Tepung Ubi Banggai (*Dioscorea Alata L.*). *Jurnal Teknologi Pertanian (Agricultural Technology Journal)*, 10(2). <https://doi.org/10.35791/jteta.10.2.2019.29117>

- Sugiarto. (2019). *Pengaruh Penambahan Puree Bayam Merah dan Karagenan Terhadap Sifat Fisik, Aktivitas Antioksidan dan Tingkat Kesukaan pada Eskrim Bayam Merah (Amaranthus tricolor L).* 4(1), 1–23.
- Sulistiyawaty, T., & Wiwaha, J. A. (2005). Pengaruh Pengadukan Bahan Adonan Roti Terhadap Hasil Jadi. *Jurnal Dinamika Kepariwisata*, 3(2), 376–384.
- Sulistiyowati, E., Mujiharjo, S., Susanti, A., Phatonah, S., Peternakan, J., Pertanian, F., Bengkulu, U., Jurusan,), Pertanian, T., Sosial, J., Pertanian, E., Soepratman, J. W. R., & Limun Bengkulu, K. (2019). Sifat Fisik Dan Organoleptik Permen Karamel Susu Dengan Penambahan Buah Durian (Durio Zibethinus Murr) Dan Penambahan Sari Jeruk Gerga (Citrus Sp) Physical And Organoleptic Characteristics Of Milk Caramel Candy With Durian Fruit (Durio Zibethinus Murr). | *Jurnal Agroindustri*, 9(2), 56–65. <https://ejournal.unib.ac.id/index.php/agroindustri>
- Sunarti. (2015). Pengamatan Hama Dan Penyakit Penting Tanaman Kubis Bunga (Brassica oleracea var. botrytis L.) Dataran Rendah. *Jurnal Agroqua*, 13(2), 74–80. <https://www.journals.unihaz.ac.id/index.php/agroqua/article/view/18>
- Suryono, C., Ningrum, L., & Dewi, T. R. (2018). Uji Kesukaan dan Organoleptik Terhadap 5 Kemasan Dan Produk Kepulauan Seribu Secara Deskriptif. *Jurnal Pariwisata*, 5(2), 95–106. <https://doi.org/10.31311/par.v5i2.3526>
- Syukur, M., Isamu, K. T., Perikanan, T. H., Oleo, U. H., & Tenggara, S. (2024). KARAKTERISTIK KERUPUK IKAN TEMBANG (*Sardinella sp* .) DENGAN PENAMBAHAN SARI DAUN BAYAM MERAH (*Amaranthus tricolor L* .). 7(2), 0–6.
- Tobing, S. Y. L. (2017). Diagram Alir Pembuatan Kulit Dimsum dan Gyoza. *Galang Tanjung*, 2504, 1–9.
- Utami, P. N. (2020). *Pengaruh Penambahan Byam Merah Terhadap Mutu Organoleptik dan Kadar Serat Dimsum Ayam.*
- Wardhana, M. Y., AR, C., & Makmur, T. (2022). HASIL Uji ORGANOLEPTIK DAYA TERIMA KONSUMEN TERHADAP PRODUK OLAHAN MINUMAN. MAHATANI: *Jurnal Agribisnis (Agribusiness and Agricultural Economics Journal)*, 5(1), 89. <https://doi.org/10.52434/mja.v5i1.1766>
- Widyaningrum, S. ., Setyowati, S., & Dewi, S. (2019). Effect Of The Addition Of Red Spinach (Amaranthus tricolor L.) On Making Pempek Tenggiri Fish Is Reviewed From The Physical Properties, The Nature Of Organoleptic And Iron Levels (Fe). *Journal of Health Technology*, 15(1), 8–15.
- William, D., & Rinawati, W. (2020). Pemanfaatan Ikan Tuna Pada Pembuatan Gyoza Tuna Untuk Meningkatkan Angka Konsumsi Ikan Di Masyarakat. *Prosiding Pendidikan Teknik Boga Busana Universitas Negeri Yogyakarta*, 15(1), 1–8.
- Wiyono, A. E., Amilia, W., & Suryaningrat, I. B. (2019). Penerimaan Konsumen

Terhadap Liquid Body Soap Ekstrak Tembakau dan Analisis Harga Pokok Produksinya. *Jurnal Agroteknologi*, 13(01), 75. <https://doi.org/10.19184/j-agt.v13i01.9264>

Yana, S. (2015). Analisis Pengendalian Mutu Produk Roti Pada Nusa Indah Bakery Kabupaten Aceh Besar. *Syaifuddin Yana*, 4(1), 17–23.

Zainab, S. A., & Azizah, D. N. (2022). Pengaruh Konsentrasi Tepung Terigu Terhadap Karakteristik Roti Tawar Ampas Kelapa. *Edufortech*, 7(1), 39–61. <https://doi.org/10.17509/edufortech.v7i1.44979>