

DAFTAR PUSTAKA

- Abbaspour, N., Hurrell, R., & Kelishadi, R. (2014). Review on Iron and its Importance for Human Health. *Journal of Research in Medical Sciences*, 19(February), 3–11.
- Afiah, waode nurul. (2021). KIMIA DAN ORGANOLEPTIK SERBUK DAUN PEPAYA (*Carica papaya* L .) SEBAGAI MINUMAN FUNGSIONAL OLEH : WAODE NURUL AFIAH. *Skripsi*.
- Amalia, R. (2016). *Pengaruh Penambahan Tepung Bayam Merah (Amaranthus tricolor L) Pada Makaroni Udang Rebon (Acetes sp.) Terhadap Penerimaan Konsumen*. 4(1), 1–23.
- Amrizal, S. N., Apriliani, E. P., & Ramadhani, D. (2020). PENGARUH PENAMBAHAN BAYAM MERAH (*Amaranthus tricolor* L.) TERHADAP KAPASITAS ANTIOKSIDAN DAN SIFAT SENSORI NORI RUMPUT LAUT (*Eucheuma spinosum*). *Marinade*, 3(02), 121–127. <https://doi.org/10.31629/marinade.v3i02.3398>
- Amy. (2022). *Sourdough Butter Crackers*. *LittleSpoonFarm*. <https://littlespoonfarm.com/sourdough-butter-crackers-recipe/>
- Anggreiniboti, T. (2022). Program Gizi Remaja Aksi Bergizi Pada Remaja Putri Di Indonesia. *Prosiding Seminar Kesehatan Perintis*, 5(2), 60–66.
- Annisa, D. N. (2017). Pertumbuhan dan Produksi Bayam Merah Pupuk Kandang dan Giberelin. *Thesis, Universitas Diponegoro*.
- Anon. (2013). Modul Penanganna Mutu Fisis (Organoleptik). *Universitas Muhammadiyah Semarang*, 31.
- Anon. (2021). *Kupas Tuntas Uji Organoleptik*. IPB Pangan Dan Gizi. <https://blog.ipbtraining.com/kupas-tuntas-uji-organoleptik/>
- Arbie, F. Y., Hadi, N. S., Setiawan, D. I., Labatjo, R., & Anasiru, M. A. (2020). Kualitas cracker cibi sebagai alternatif cemilan sehat. *AcTion: Aceh Nutrition Journal*, 5(1), 35. <https://doi.org/10.30867/action.v5i1.197>
- Ardianto, E. T., Subaktilah, Y., & Elisanti, A. D. (2020). Formulasi Biskuit Buah Naga dan Daun Kelor untuk Mencegah Anemia. *Jurnal Kesehatan*, 8(1), 10–15. <https://doi.org/10.25047/j-kes.v8i1.124>
- Ariwibowo, F., & Ayuningtyas, P. R. (2023). Acceptance of Vegetable Addition Formulation (Carrot, Spinach, and Broccoli) in Chicken Nugget (NUSA). *Media Gizi Kesmas*, 12(1), 53–58. <https://doi.org/10.20473/mgk.v12i1.2023.53-58>
- Arkalaus, L., Logo, P., Vinsensia, M. F., Kewa Niron, D. P., Hasan, T., Gizi, P., & Kupang, K. (2023). Pengaruh Substitusi Tepung Bayam Merah Dan Kacang Hijau Terhadap Daya Terima Dan Nilai Gizi Cookies. *Kupang Journal of*

Food and Nutrition Research, 4(2), 39–43.
<https://jurnal.poltekkeskupang.ac.id/index.php/KJFNR/index>

Astarini, F., Sigit, B., & Praseptianga, D. (2024). Formulasi dan Evaluasi Sifat Sensoris dan Fisikokimia Flakes Komposit dari Tepung Tapioka, Tepung Konjac (*Amorphophallus oncophyllus*) dan Tepung Kacang Hijau (*Phaseolus radiatus* L.). *Jurnal Teknosains Pangan*, 1(1), 41–48.

Aulya, Y., Siauta, J. A., & Nizmadilla, Y. (2022). Analisis Anemia pada Remaja Putri. *Jurnal Penelitian Perawat Profesional*, 4(4), 1377–1386.
<http://jurnal.globalhealthsciencegroup.com/index.php/JPPP>

Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia. (2016). Acuan Label Gizi. In *Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia* (pp. 1–9).

Baetillah, D. N., Fitria, M., Fauziyah, R. N., Dewi, M., & Gumilar, M. (2022). Dimsum Ikan Bandeng Dan Tepung Kacang Hijau Sebagai Makanan Selingan Tinggi Protein Dan Zat Besi Bagi Remaja Putri. *Jurnal Gizi Dan Dietetik*, 1(2), 94–102. <https://doi.org/10.34011/jgd.v1i2.1244>

BSN. (2009). Tepung terigu sebagai bahan makanan. *Sni*, 1(2), 487–503.

Budiandari, R. U., & Widjanarko, S. B. (2014). Optimasi Proses Pembuatan Lempeng Buah Lindur (*Bruguiera gymnorrhiza*) Sebagai Alternatif Pangan Masyarakat Pesisir. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 2(3), 10–18.

Damanik, R. N., Armita, D., & Koesriharti. (2019). Pengaruh kerapatan naungan dan dosis pupuk nitrogen pada pertumbuhan, hasil dan kandungan antosianin pada bayam merah (*Amaranthus tricolor* L.). *Jurnal Produksi Tanaman*, 7(8), 11521–11529.

Dinas Ketahanan Pangan dan Perikanan. (2022). *Jenis Bayam Konsumsi yang Mudah Dibudidayakan*.
https://dkpp.bulelengkab.go.id/informasi/detail/artikel/91_jenis-bayam-konsumsi-yang-mudah-dibudidayakan

Elisa, S., Oktafany, & Oktarlina, R. Z. (2023). Faktor penyebab kejadian anemia pada remaja putri. *Agromedicine*, 145–148.
<https://doi.org/10.36053/mesencephal>

Fajariah, R. A., Ismawati, R., Kristiastuti, D., & Nurlaela, L. (2020). Pengaruh Penambahan Tepung Daun Kelor (*Moringa Oleifera*) Dan Jenis Keju Terhadap Hasil Jadi Kastangel. *Jtb*, 9(1), 23–29.

Fambrene, L. M., Lalujan, L., & Djarkasi, G. S. S. (2022). Pengujian Organoleptik Crackers Berbahan Baku Tepung Pisang “Mulu Bebe” Indigenous Halmahera Utara. *Teknologi Pertanian*, 13(2), 88–100.

Fatikasari, D. R., Hastuti, E. D., & Haryanti, S. (2022). Pertumbuhan dan Kandungan Antosianin Tanaman Bayam Merah (*Alternanthera amoena* Voss) Setelah Perlakuan Limbah Teh pada Lama Pengomposan yang Berbeda.

- Fatsecret. (2024). *Crispy Crackers*. Fatsecret Indonesia. <https://www.fatsecret.co.id/kalori-gizi/nissin/crispy-crackers/1-porsi>
- Fauziah, A., Fajri, R., & Hermanto, R. A. (2020). Daya Terima Dan Kadar Zat Besi Nugget Hati Ayam Dengan Kombinasi Tempe Sebagai Pangan Olahan Sumber Zat Besi. *Journal of Holistic and Health Sciences*, 3(2), 65–74. <https://doi.org/10.51873/jhhs.v3i2.48>
- Firdanansi, A. (2022). Evaluasi Karakteristik Sensorik Cookies yang Menggunakan Tepung Kuning Telur pada Lama Pengocokan yang Berbeda. *Skripsi, Universitas Hasanuddin*. http://repository.unhas.ac.id/id/eprint/23795/1/I011171515_skripsi_02-09-2022_bab_1-2.pdf
- Fitriyah, N., & Setyaningtyas, S. W. (2021). Hubungan Asupan Energi, Makronutrien, Zink Dan Fe Dengan Underweight Pada Ibu Dan Balita Di Desa Suwari Bawean, Gresik. *Media Gizi Kemas*, 10(1), 56. <https://doi.org/10.20473/mgk.v10i1.2021.56-62>
- Gobel, S., Anasiru, M. A., Ntau, L. A. (2024). Pengaruh Substitusi Tepung Daun Kelor Terhadap Karakteristik Organoleptik Bolu Kukus Ubi Jalar Ungu. *Journal Health and Nutrition*, 10(1), 1–23.
- Gusnadi, D., Taufik, R., & Baharta, E. (2021). Uji Organoleptik dan Daya Terima Pada Produk Mousse Berbasis Tapai Singkong Sebagai Komoditi UMKM Di Kabupaten Bandung. *Jurnal Inovasi Penelitian*, 1(12), 266–267.
- Haerani, R. S., & Ronitawati, P. (2023). Hubungan Jenis Diet, Daya Terima, Sisa Makanan Dan Kepuasan Pasien Rawat Inap Di Rs X Jakarta. *ARGIPA (Arsip Gizi Dan Pangan)*, 8(2), 169–182. <https://doi.org/10.22236/argipa.v8i2.11292>
- Harahap, A. K. (2021). Uji Daya Terima dan Kandungan Gizi Crackers Tepung Biji Durian dan Bayam Merah sebagai Makanan Tambahan Anak Sekolah Dasar. *Skripsi*.
- Havard School of Public Health. (n.d.). *The Nutrition Source: Iron*. <https://www.hsph.harvard.edu/nutritionsource/iron/>
- Hidayati, A. (2020). Sifat fisik Organoleptik Dan Kadar Serat Pangan Pada Cookies Lidah Kucing Gemjo Berbahan Baku Tepung Gembili (*Discorea Esculenta* L.) Dan Kacang Hijau (*Vigna Radiata*). *Poltekkes Kemenkes Yogyakarta*, 6(6), 9–33. http://eprints.poltekkesjogja.ac.id/1134/4/4_Chapter_2.pdf
- Hidayati, S. H., Suryani, N., Rahmah, S., & Yudistira, S. (2022). Analisis Kandungan Protein, Zat Besi dan Daya Terima Pempek Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*) dan Bayam (*Amaranthus spp*). *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>
- Ifadah, R. A., Rizkia, P., Wiratara, W., & Anam, C. (2021). Ulasan Ilmiah : Antosianin dan Manfaatnya untuk Kesehatan. *Jurnal Teknologi Pengolahan Pertanian*, 3(2), 11–21.
- Ilyasa, F. (2020). Pengaruh Substitusi Tepung Bayam Merah (*Amaranthus Tricolor* L.) Terhadap Mutu Organoleptik dan Kadar Kalsium Cupcake. *Skripsi Thesis, Poltekkes Kemenkes Padang*.
- Ina, P. T. (2015). Biskuit. *Simdos Unud*.
https://simdos.unud.ac.id/uploads/file_pendidikan_1_dir/7c0efb77c7ab938741bb9237c907657a.pdf
- Indiah, F. (2022). Variasi Pencampuran Tepung Daun Bayam Merah (*Amaranthus tricolor* L) pada Pembuatan Churros Sebagai Alternatif Snack Tinggi Zat Besi, Ditinjau dari Sifat Fisik, Sifat Organoleptik dan Kadar Zat Besi. *Skripsi*.
- Ismawati, I., Destryana, R. A., & Huzaimah, N. (2020). MUTU ORGANOLEPTIK DAN DAYA TERIMA PANELIS TERHADAP CRACKERS KASEMBUKAN (*Paederia foetida* Linn.) SEBAGAI PANGAN FUNGSIONAL. *Agrointek*, 14(1), 67–74.
<https://doi.org/10.21107/agrointek.v14i1.6313>
- Isrul, M., Dewi, C., & Wahdini, V. (2020). Uji Efek Antiinflamasi Infusa Daun Bayam Merah (*Amaranthus tricolor* L.) Terhadap Tikus Putih (*Rattus norvegicus*) Yang Diinduksi Karagenan. *Jurnal Mandala Pharmacon Indonesia*, 6(2), 97–103. <https://doi.org/10.35311/jmpi.v6i1.61>
- Istiqomah, K., & Farida, E. (2024). Daya Terima dan Kandungan Gizi Cookies Sorgum (*Sorghum Bicolor*, L) dengan Penambahan Bayam (*Amaranthus* Sp.) sebagai Makanan Selingan bagi Wanita Usia Subur (WUS). *Media Gizi Kesmas*, 13(1), 377–385. <https://doi.org/10.20473/mgk.v13i1.2024.377-385>
- Jaya, N., Sary, L., Astriana, A., & Putri, R. D. (2020). Manfaat Bayam Merah (*Amaranthus Gangeticus*) Untuk Meningkatkan Kadar Hemoglobin Pada Ibu Hamil. *Jurnal Kebidanan Malahayati*, 6(1), 1–7.
<https://doi.org/10.33024/jkm.v6i1.1715>
- Kemenkes RI. (2018). Tabel Komposisi Pangan Indonesia. In *Kementerian Kesehatan Republik Indonesia*.
- 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.
- Khalisa, Lubis, Y. M., & Agustina, R. (2021). Uji Organoleptik Minuman Sari Buah Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi*.L) (Organoleptic Test Fruit Juice Drink (*Averrhoa Bilimbi*.L)). *JFP Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 6(4), 594–601. www.jim.unsyiah.ac.id/JFP

- Khatarina, S. (2021). Pengaruh Substitusi Tepung Jali (*Coix lacryma-jobi* L.) dan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L.) Terhadap Kualitas Fiskokimia Crcakers. *Other Thesis, Universitas Katholik Soegijapranata Semarang*. <http://journal.um-surabaya.ac.id/index.php/JKM/article/view/2203>
- Khusni, L., Hastuti, R. B., & Prihastanti, E. (2018). Pengaruh Naungan terhadap Pertumbuhan dan Aktivitas Antioksidan pada Bayam Merah (*Alternanthera amoena* Voss.). *Buletin Anatomi Dan Fisiologi*, 3(1), 62. <https://doi.org/10.14710/baf.3.1.2018.62-70>
- Kusnandar, F., Danniswara, H., & Sutriyono, A. (2022). Pengaruh Komposisi Kimia dan Sifat Reologi Tepung Terigu terhadap Mutu Roti Manis. *Jurnal Mutu Pangan : Indonesian Journal of Food Quality*, 9(2), 67–75. <https://doi.org/10.29244/jmpi.2022.9.2.67>
- Laili, R. D., Ethasari, R. K., & Saidah, Q. I. (2023). Analisis Kandungan Zat Besi dan Kalsium Pada Biskuit dengan Penambahan Tepung Rumput Laut (*Eucheuma cottonii*). *AGRITEKNO: Jurnal Teknologi Pertanian*, 12(2), 98–105. <https://doi.org/10.30598/jagritekno.2023.12.2.98>
- Loaloka, M. S., Nur, A., Da Costa, S. L. D. V., Adi, A. A. A. M., & Zogara, A. U. (2021). Pengaruh Subtitusi Tepung Bayam Merah dan Tepung Kacang Merah terhadap Uji Organoleptik dan Kandungan Gizi Cookies. *Nutriology : Jurnal Pangan,Gizi,Kesehatan*, 2(1), 82–86. <https://doi.org/10.30812/nutriology.v2i1.1236>
- Magfiroh, Y. (2018). Kadar Amilopektin, Daya Kembang dan Sifat Sensorik Crackers Substitusi Tepung Umbi Gadung. *Skripsi*, 87.
- Mazidah, Y. F., Kusumaningrum, I., & Safitri, D. E. (2019). Penggunaan Tepung Daun Kelor pada Pembuatan Crackers Sumber Kalsium. *ARGIPA (Arsip Gizi Dan Pangan)*, 3(2), 67–79. <https://doi.org/10.22236/argipa.v3i2.2462>
- Melani, V., Ronitawati, P., Swamilaksita, P. D., Sitoayu, L., Dewanti, L. P., & Hayatunnufus, F. (2022). Konsumsi Makan Siang Dan Jajanan Kaitannya Dengan Produktivitas Kerja Dan Status Gizi Guru. *Journal of Nutrition College*, 11(2), 126–134. <https://doi.org/10.14710/jnc.v11i2.33178>
- Meliyana, Zalfiatri, Y., Johan, V. S., & Teknologi Pertanian, J. (2019). Pemanfaatan Tepung Talas Dan Tepung Kacang Merah Dalam Pembuatan Crackers [Utilization of Taro Flour and Red Bean Flour in Crackers Making]. *Sagu Sagu Sagu Sagu Sagu*, 18(1), 1–8.
- Menteri Kesehatan Republik Indonesia. (2019). *Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 28 Tahun 2019 Tentang Angka Kecukupan Gizi yang Dianjurkan untuk Masyarakat Indonesia*. 1–154.
- Munifa, M., & Dhini, D. (2022). Analisis daya terima terhadap variasi menu makanan lengkap pada anak usia 1 – 6 tahun. *Jurnal Forum Kesehatan : Media Publikasi Kesehatan Ilmiah*, 10(2). <https://doi.org/10.52263/jfk.v10i2.209>

- Mutiara Kiranawati, T., Rohajati, U., & Jayanti, R. S. (2021). Pengaruh Lama Fermentasi Adonan Terhadap Sifat Fisik dan Kimia Crackers Substitusi Tepung Komposit. *Agroindustri*, 11(2), 133–142. <https://ejournal.unib.ac.id/index.php/agroindustri>
- Naikteas, V. (2024). Penambahan Tepung Biji Labu Kuning dalam Pembuatan Crackers Sebagai Alternatif Camilan Sumber Zink. *Skripsi, Poltekkes Kemenkes Kupang*.
- Nawansih, O., Nurdjanah, S., Rangga, A., & Ernani, A. P. (2020). Substitusi Tepung Onggok Terfermentasi Dalam Pembuatan Crackers. *Majalah TEGI*, 12(1), 21. <https://doi.org/10.46559/tegi.v12i1.5971>
- Novianty, N. (2023). PENGARUH PENAMBAHAN BAYAM MERAH PADA OLAHAN PEMPEK IKAN TENGGIRI DITINJAU DARI SIFAT ORGANOLEPTIK DAN KADAR ZAT BESI (Fe). *Masker Medika*, 11(2), 321–327. <https://doi.org/10.52523/maskermedika.v11i2.561>
- Nugraha, Y. ., Purwijatiningsih, E., & Pranata, S. (2016). Kualitas Non Flaky Crackers dengan Substitusi Tepung Sukun dan Tepung Ikan Teri Nasi. *Jurnal UAJY*, 25.
- Nurazizah, S. A. (2022). Potential Of Modified Kepok Banana Flour (Musa paradisiaca Linn) As A Source Of Prebiotics On Making Non Flaky Crakers. *Skripsi Thesis, Universitas Sahid Jakarta*, 5–6.
- Permatasari, T., Briawan, D., & Madanijah, S. (2020). Hubungan Asupan Zat Besi Dengan Status Anemia Remaja Putri Di Kota Bogor. *PREPOTIF : Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 4(2), 95–101. <https://doi.org/10.31004/prepotif.v4i2.935>
- Prasetyo, A. F., Farapti, & Isaura, E. R. (2022). Perbedaan Kadar Zat Besi Berdasarkan Waktu Pemasakan dan Metode yang diterapkan Pada Tempe dan Hati Sapi: Sebuah Studi Eksperimental. *Media Gizi Indonesia*, 17(2), 159–167.
- Prastio, P.O., Puspita, I.D., & Fatmawati, I. (2021). Kadar Serat Pangan dan Sifat Organoleptik Crackers Bekatul Jagung dengan Penambahan Tepung Kacang Bambara. *Journal of Food Technology and Nutrition*, 20(2), 130–138.
- PRATANA, T. R. (2022). *Kajian Pengembangan Produk Crackers Dengan Bahan Baku Ubi-Umbian. Review: Development of Crackers Product With Tubers* [http://repository.unika.ac.id/id/eprint/29947%0Ahttp://repository.unika.ac.id/29947/5/17.I1.0069-TARCISIUS RISANG PRATANA_BAB IV_a.pdf](http://repository.unika.ac.id/id/eprint/29947%0Ahttp://repository.unika.ac.id/29947/5/17.I1.0069-TARCISIUS%20RISANG%20PRATANA_BAB%20IV_a.pdf)
- Putri, B. R. ., & Yulianah, I. (2024). Respon Pertumbuhan dan Hasil Empat Varietas Bayam Merah (Amaranthus tricolor L.) dengan Pemberian Beberapa Dosis PGPR Growth Response and Yield of Four Varieties of Red Spinach (Amaranthus tricolor L.) to Several Doses of PGPR. *Jurnal Produksi*

Tanaman, 12(5), 305–310.

- Putri, H. A. (2021). *PENGARUH LEVEL TEPUNG BAYAM MERAH (Amaranthus tricolor) TERHADAP KOMPOSISI KIMIA SOSIS AYAM Oleh SKRIPSI Diserahkan guna memenuhi sebagian syarat yang diperlukan untuk mendapatkan gelar SARJANA PETERNAKAN*. 2021.
- Rachman, S. A., Ansharullah, & Faradilla, R. (2020). PENGARUH SUHU DAN LAMA PENGERINGAN TERHADAP KADAR ZAT BESI BAYAM HIJAU (*Amaranthus spp.*). *Jurnal Sains Dan Teknologi Pangan*, 5(4), 3067–3078. <http://ojs.uho.ac.id/index.php/jstp/article/view/14525>
- Rahmat, M., Priawantiputri, W., & Pusparini. (2020). Cookies Bayam Sorgum Sebagai Makanan Tambahan Tinggi Zat Besi untuk Anemia Remaja Putri. *Jurnal Riset Kesehatan*, 12(2), 10. <https://doi.org/10.34011/juriskesbdg.v12i2.1755>
- Rahmawati, S., La Karimuna., H. (2020). Pengaruh Penambahan Tepung Bayam Merah (*Amaranthus tricolor L*) Terhadap Sifat Organoleptik dan Kandungan Nilai Gizi Brownies Panggang. *Jurnal Sains Dan Teknologi Pangan*, 5(3), 2886–2897.
- Rahyanti, N. M. S., Krisnandari, A. A. I. W., & Widnyani, I. A. P. A. (2025). Pencegahan Anemia Melalui Program Sekolah Cantik (Cegah Anemia dan Stunting untuk Kesehatan) Remaja Putri. *Jurnal Kreativitas Pengabdian Kepada Masyarakat*, 8(2), 1005–1014.
- Ramadhani, W., Indrawan, I., & Seveline. (2022). Formulasi Crackers Mocaf Dengan Penambahan Tepung Udang Rebon Serta Karakteristiknya. *Jurnal Bioindustri*, 4(2), 93–108. <https://doi.org/10.31326/jbio.v4i2.1238>
- Rasisti, N. K. R. (2020). Pengaruh Substitusi Komposit Tepung Kedelai dan Tepung Maizena Terhadap Karakteristik Mutu Cookies. *Diploma Thesis, Poltekkes Denpasar*. <http://repository.poltekkes-denpasar.ac.id/3993/1/BAB I.pdf>
- 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.
- Rawaty, I., Imansari, A., & N. (2024). Daya Terima Dan Kandungan Gizi Kue Putu Ayu Penambahan Ubi Jalar Ungu Dan Bayam Merah Sebagai Cemilan Sehat Anak. *Jurnal Berita Kesehatan*, 17(2), 24–34.
- Razzak, A., Mahjabin, T., Khan, M. R. M., Hossain, M., Sadia, U., & Zzaman, W. (2023). Effect of cooking methods on the nutritional quality of selected vegetables at Sylhet City. *Heliyon*, 9(11), e21709. <https://doi.org/10.1016/j.heliyon.2023.e21709>
- Restyawati, D. T. (2011). Biscuit Crackers dengan Substitusi Jamur Tiram (*Pleurotus ostreatus*) sebagai Alternatif Makanan Kecil Berprotein Tinggi.

- UNS-F. *Pertanian Prog. DIII Teknologi Hasil Pertanian-H.3108080-2011*, 55. <https://digilib.uns.ac.id/dokumen/detail/20399>
- Rieny, E. G., Nugraheni, S. A., & Kartini, A. (2021). Peran Kalsium dan Vitamin C dalam Absorpsi Zat Besi dan Kaitannya dengan Kadar Hemoglobin Ibu Hamil: Sebuah Tinjauan Sistematis. *Media Kesehatan Masyarakat Indonesia*, 20(6), 423–432. <https://doi.org/10.14710/mkmi.20.6.423-432>
- Rosania, S. P., Sukardi, S., & Winarsih, S. (2023). Pengaruh Proporsi Penambahan Pati Ganyong (*Canna edulis* Ker.) Terhadap Sifat Fisiko Kimia Serta Tingkat Kesukaan Cookies. *Food Technology and Halal Science Journal*, 5(2), 186–205. <https://doi.org/10.22219/fths.v5i2.21937>
- Rosita, I., & Hartati, Y. (2024). *Daya Terima Crackers Hati Ayam dan Mocaf sebagai Selingan Tinggi Fe*. 3(2), 46–51.
- Sabir, N.C., Lahming, & Sukainah, A. (2020). Analisis Karakteristik Crackers Hasil Substitusi Tepung Terigu Dengan Tepun g Ampas Tahu. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 6(1), 41–54.
- SAFITRI, Y. (2019). Pengaruh Pemberian Jus Bayam Merah, Jeruk Sunkis, Madu Terhadap Kadar Hemoglobin Pada Ibu Hamil Yang Mengalamianemia Di Upt Puskesmas Kampar Tahun 2019. *Jurnal Ners*, 3(2), 72–83. <https://doi.org/10.31004/jn.v3i2.407>
- Salim C, Artina VS, A. A. (2019). Pengolahan Tepung Bayam Sebagai Substitusi Tepung Beras Ketan Dalam Pembuatan Klepon. *Jurnal Pariwisata*, 6(1), 56–70. <https://doi.org/10.31311/par.v6i1.4828>
- Saniyah, N. (2022). Hubungan Daya Terima dengan Tingkat Kecukupan Zat Gizi Makro Siswa Asrama MAN Temanggung. *Indonesian Journal of Public Health and Nutrition*, 1(1), 36–42. <http://journal.unnes.ac.id/sju/index.php/IJPHN>
- Santosa, C. W. (2019). *Aplikasi Tepung Bekatul Beras Putih (Oryza sativa) dan Jamur Kuping (Auricularia polytricha) pada Pembuatan Nugget Vegetarian Ditinjau dari Sifat Fisiokimia dan Sensori*. Universitas Katolik Soegijapranata. <http://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/7556065> <http://www.pubmedcentral.nih.gov/articlerender.fcgi?artid=PMC394507> <http://dx.doi.org/10.1016/j.humphath.2017.05.005> <https://doi.org/10.1007/s00401-018-1825-z> <http://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/27157931>
- Santoso, Y. F., Pranata, F. S., & Swasti, Y. R. (2021). Kualitas Nutrisi dan Organoleptik Non-Flaky Crackers dengan Penambahan Berbagai Bahan Pangan Alami Kaya Serat Pangan. *AGRITEKNO: Jurnal Teknologi Pertanian*, 10(1), 1–16. <https://doi.org/10.30598/jagritekno.2021.10.1.1>
- Selawati, F., Quddus, A. A., M. (2024). Karakteristik Kimia dan Organoleptik Crackers dengan Substitusi Tepung Beras Merah dan Tepung Tempe. *Jurnal*

Pangan Dan Gizi, 14(2).

- Septianingsih, A & Yunieswati, W. (2024). Formulasi Crackers Berbasis Tepung Umbi Bit dan Tepung Ikan Patin sebagai Kudapan Pencegahan Anemia pada Ibu Hamil. *Jurnal Gizi Dietetik*, 3(4).
- Septidiantari, L. P. Y., Padmiari, I. A. E., & Ariati, N. N. (2023). Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Terjadinya Sisa Makanan Pada Pasien Rawat Inap Di Rsud Bangli. *Journal of Nutrition Science*, 11(1), 15–21.
- Sintawati, R., & Kurniawati, E. (2024). Pengaruh Substitusi Tepung Pisang Cavendish terhadap Karakteristik Fisik Kimia dan Organoleptik Crackers. *JOFE: Journal of Food Engineering*, 3(4), 137–144. <https://doi.org/10.25047/jofe.v3i4.5126>
- Sugiyarti, K. (2019). KAJIAN KARAKTERISTIK MIE KERING DENGAN PENAMBAHAN TEPUNG BAYAM HIJAU (*Amaranthus Sp*). *Pontianak Nutrition Journal (PNJ)*, 2(2), 33. <https://doi.org/10.30602/pnj.v2i2.483>
- Suswita IK, Razak M, P. R. (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>
- Syafitri, K., Ali, A., & Ayu, D. F. (2018). Pemanfaatan Tepung Pisang Raja sebagai Bahan Baku Pembuatan Non-Flaky Crackers. *Jurnal Agroindustri Halal*, 4(2), 109–116. <https://doi.org/10.30997/jah.v4i2.1181>
- Syska, K. (2020). *Overview-Teknologi Pangan: Mengenal Keju Alami dan Keju Olahan*. UNU Purwokerta. <https://unupurwokerto.ac.id/overview-teknologi-pangan-mengenal-keju-alami-dan-keju-olahan/>
- Wati, D. ., Khairani, M. ., Salsabilla, A., Sari, T. ., Rahmadani, S. ., & Wiyana, A. (2024). Peer Educational Kartu Konsumsi Tablet Tambah Darah Rutin (Kartinitin) Sebagai Upaya Pencegahan dan Penanganan Anemia pada Remaja Putri di SMKN 1 Gadingrejo. *Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 7(1), 1–11.
- Wulandari, R., Sabahannur, S., & Ralle, A. (2023). PENGARUH PERBANDINGAN GULA MERAH DAN GULA PASIR TERHADAP MUTU DODOL BUAH NAGA MERAH (*Hylocereus polyrhizus L.*). *AGrotekMAS Jurnal Indonesia: Jurnal Ilmu Peranian*, 4(1), 93–103. <https://doi.org/10.33096/agrotekmas.v4i1.316>
- Yudianti, Riskayanti, Hapzah, Najdah, & Nurbaya. (2024). Daya terima makanan biasa pada pasien rawat inap RSUD Provinsi Sulawesi Barat Acceptability of non-diet foods in inpatients at West Sulawesi Provincial Regional Hospital. *Jurnal SAGO Gizi Dan Kesehatan*, 5(2), 519–523.
- Zulaika. (2019). *Inilah Manfaat Bayam Merah bagi Kesehatan*. Umroh.Com.