

## DAFTAR PUSTAKA

- Afifah, D. N., Sari, L. N. I., Sari, D. R., Probosari, E., Wijayanti, H. S., & Anjan, G. (2020). Analisis Kandungan Zat Gizi , Pati Resisten , Indeks Glikemik , Beban Glikemik dan Daya Terima Cookies Tepung Pisang Kepok (*Musa Paradisiaca*) Termodifikasi Enzimatis dan Tepung Kacang Hijau (*Vigna Radiate*). *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 9(3), 101–107.
- Amanda, R., Widanti, Y. A., & Mustofa, A. (2019). Pemanfaatan Tepung Kulit Ari Kedelai (*Glycine Max*) Sebagai Penambah Serat Pada *Cookies* Dengan *Flavor* Pisang Ambon (*Musa Acuminata Colla*). *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan*, 3(2), 129–134.
- Asih, W. R., Kuswanto, K. R., & Widiyanti, Y. A. (2019). Penambahan Puree Daun Kelor (*Moringa Oleifera*) Dan *Puree* Pisang Ambon Untuk Formula Mipasi (Makanan Pendamping ASI). *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan*, 3(1), 10–17.
- Ayustaningwarno, F. (2014). *Teknologi Pangan Teori Praktis dan Aplikasi*. <http://library1.nida.ac.th/termpaper6/sd/2554/19755.pdf>
- Dinas Kesehatan Republik Indonesia. (2013). *Riset Kesehatan Dasar*. 87–90. <https://doi.org/10.1155/2013/1310087> Desember 2013
- Fathullah, A. (2013). Perbedaan Brownies Tepung Ganyong Dengan Brownies Tepung Terigu Ditinjau Dari Kualitas Inderawi Dan Kandungan Gizi. *Skripsi*, 112.
- Hidiarti, O., & Srimati, M. (2019). Pemanfaatan Tepung Kulit Pisang Kepok (*Musa paradisiaca linn*) dalam Pembuatan *Brownies*. *Jurnal Ilmiah Kesehatan*, 1(1), 32–39. <https://doi.org/10.36590/jika.v1i1.5>
- Luthfi, M., Lubis, Y. M., & Aisyah, Y. (2017). Kajian Pembuatan *Cookies* dengan Penambahan Bubur Bayam Merah (*Amaranthus gangeticus*) sebagai Sumber Antioksidan. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 2(4), 446–453. <https://doi.org/10.17969/jimfp.v2i4.5477>

- Manik, D. apriani. (2019). Daya Terima Konsumen Terhadap Mutu Fisik Cookies Dengan Substitusi Variasi Tepung Labu Kuning Dan Bayam. Politeknik Kesehatan Medan. In Karya Tulis Ilmiah (Vol. 8, Issue 2). <https://doi.org/10.22201/fq.18708404e.2004.3.66178>
- Pangan, S. K. (2015). Statistik Konsumsi Pangan Pusat 2015.
- Rahmawati. (2020). Kandungan Gizi Tepung Jamur Tiram Dan Bayam Alternatif Bahan Olahan Pangan (*The Nutrition Content of Oyster Mushroom and Spinach Flour Alternative Food Processed Ingredients*). Jurnal Teknologi Pangan, 3(2).
- Rahmawati, S., Karimuna, L., & Hemanto. (2020). Pengaruh Penambahan Tepung Bayam Merah (*Amanthus Tricolor L*) terhadap Sifat Organoleptik dan Kandungan Nilai Gizi Brownies Panggang. Jurnal Sains Dan Teknologi Pangan, 5(3), 2886–2897.
- Salim, C. et al. (2019). Pengolahan Tepung Bayam Sebagai Substitusi Tepung Beras Ketan Dalam Pembuatan Klepon. Jurnal Pariwisata, 6(1), 56–70.
- Salim, C., Vienna, Artina, S., Ayu, S., & Alisha. (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>
- Sandra, N., Yusuf, L., & Fridah, A. (2014). Analisis Kualitas Cookies Bayam.
- Simanjuntak, M. L. (2016). Uji Daya Terima Dan Nilai Gizi Biskuit Mocaf Dengan Penambahan Tepung Bayam. Universitas Sumatera Utara.
- Suryalita. (2019). Review Beraneka Ragam Jenis Pisang dan Manfaatnya. 99–101.
- Wagiyono. (2003). Menguji Kesukaan Secara Organoleptik.
- Wardatul, E. jannah, Sulaeman, A., Fitria, M., Gumilar, & Salsabia, T. (2019). *Cookies* Tepung Ubi Jalar Oranye, Tepung Kedelai, Dan Puree Pisang Sebagai PMT Balita Gizi Kurang (Vol. 11, Issue 1).
- Wardatul, E., Tia, S. (2019). Cookies Tepung Ubi Jalar Oranye, Tepung Kedelai,

Dan Puree Pisang Sebagai Pmt Balita Gizi Kurang. *Jurnal Riset Kesehatan*, 11(1), 105–112.

Wulandari, F. K., Setiani, B. E., & Susanti, S. (2016). Analisis Kandungan Gizi, Nilai Energi, Dan Uji Organoleptik *Cookies* Tepung Beras Dengan Substitusi Tepung Sukun. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 5(3), 107–112. <https://doi.org/10.17728/jatp.183>

Wulandari, R. T. (2017). Perbedaan Efektivitas Pemberian Buah Pisang Raja Dan Pisang Ambon Pada Kebugaran Jasmani Remaja Di Sekolah Sepakbola. Universitas Diponegoro.

Zulaikhah, S. R., & Fitria, R. (2020). Pengaruh Penambahan Sari Buah Pisang Ambon (*Musa paradisiaca*) sebagai Perisa Alami terhadap Warna , Total Padatan Terlarut dan Sifat Organoleptik *Yogurt The Effect of Additional Ambon Banana Juice ( Musa paradisiaca ) as a Natural Flavour Toward Color* ,. 2015, 434–440.