

DAFTAR PUSTAKA

- Angelina, C., Swasti, Y. R., & Sinung Pranata, F. (2021). Peningkatan Nilai Gizi Produk Pangan Dengan Penambahan Bubuk Daun Kelor (*Moringa Oleifera*): Review Increased Nutritional Value Of Food Products With The Addition Of Moringa Leaf Powder: A Review. *Agroteknologi*, 15(01), 79–93.
- Anjarwati, A., Zalfa, S. A., Pramana, N. A. P., Ramadhani, F. E., Fredianto, A., & Riansyah, M. (2023). Pemanfaatan Bayam Merah (*Amaranthus Tricolor L.*) Sebagai Alternatif Penurunan Stunting Di Kelurahan Kademangan. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat Nusantara (Jpkmn)*, 4(3), 2526–2530.
[Http://Ejournal.Sisfokomtek.Org/Index.Php/Jpkm/Article/View/1547%0ahttps://Ejournal.Sisfokomtek.Org/Index.Php/Jpkm/Article/Download/1547/1069](http://Ejournal.Sisfokomtek.Org/Index.Php/Jpkm/Article/View/1547%0ahttps://Ejournal.Sisfokomtek.Org/Index.Php/Jpkm/Article/Download/1547/1069)
- Annisa, S. N., & Suryaalamshah, I. I. (2023). Formulasi Cookies Dari Tepung Hati Ayam Dan Tepung Kedelai Sebagai Makanan Sumber Zat Besi Pencegah Anemia Pada Remaja Putri. *Muhammadiyah Journal Of Nutrition And Food Science (Mjnf)*, 4(1), 14.
[Https://Doi.Org/10.24853/Mjnf.4.1.14-27](https://doi.org/10.24853/Mjnf.4.1.14-27)
- Arima, L. A. T., Murbawani, E. A., & Wijayanti, H. S. (2019). Hubungan Asupan Zat Besi Heme, Zat Besi Non-Heme Dan Fase Menstruasi Dengan Serum Feritin Remaja Putri. *Journal Of Nutrition College*, 8(2), 87. [Https://Doi.Org/10.14710/Jnc.V8i2.23819](https://doi.org/10.14710/Jnc.V8i2.23819)
- Ayustaningwarno, F., Rustanti, N., Afifah, D. N., & Anjani, G. (2020). Teknologi Pangan Teori Dan Aplikasi. *Fakultas Kedokteran Universitas Diponegoro*, 53(9), 1–11.
- Bps Indonesia, S. I. (2023). Catalog : 1101001. *Statistik Indonesia 2023*, 1101001, 790.
[Https://Www.Bps.Go.Id/Publication/2020/04/29/E9011b3155d45d70823c141f/Statistik-Indonesia-2020.Html](https://www.bps.go.id/publication/2020/04/29/E9011b3155d45d70823c141f/statistik-indonesia-2020.html)
- Bps Riau, S. I. (2023). Catalog : 1102001. *Statistik Provisnsi Riau 2023*, 53, 607.
- Elfariyanti, E. (2023). Formulasi, Uji Fisikokimia Dan Daya Terima Cookies Berbahan Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomeae Batatas L.*) Dan Madu Hutan Aceh Flour (*Ipomeae Batatas L.*) And Aceh Forest Honey. *Serambi Journal Of Agricultural Technology*, 5(1), 25–35.
[Https://Doi.Org/10.32672/Sjat.V5i1.6136](https://doi.org/10.32672/Sjat.V5i1.6136)
- 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 Growth And Anthocyanin Content Of Red Amara*. 7.
- Harlyanti. (2024). Analisis Fitokimia Terhadap Tepung Bayam (*Amaranthus Viridis*). *Jurnal Anestesi*, 2(3), 01–12.
[Https://Doi.Org/10.59680/Anestesi.V2i2.1073](https://doi.org/10.59680/Anestesi.V2i2.1073)

- 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>
- 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>
- Kemenkes Ri. (2020). Tabel Komposisi Pangan Indonesia. *Kementrian Kesehatan Ri*, 1–135.
- Khoirunnisa, S. M. (2020). *Perbandingan Kadar Zat Besi (Fe) Pada Hati Ayam Broiler Dan Hati Ayam Kampung Yang Dijual Di Pasar Smp Secara Spektrofotometri Serapan Atom*. 2507(February), 1–9.
- Nurjaya, Wery, A., & Bahja. (2023). Buku Ajar Ilmu Teknologi Pangan. *Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Palu*, 134–163.
- Pada, L., Dosis, B., Npk, P., Liando, S. C., Zakaria, F., & Musa, N. (2024). *Pertumbuhan Dan Hasil Dua Varietas Bayam Merah (Amaranthus*. 13(1), 41–49.
- Purnama, R. C., Yulyani, V., Atina, A., Oktavio, A. R. A., & Anggraeni, D. (2022). Puding Bayam Sebagai Makanan Pendamping Asi (Mp-Asi) Dalam Upaya Pencegahan Stunting. *Jurnal Kreativitas Pengabdian Kepada Masyarakat (Pkm)*, 5(11), 4003–4013. <https://doi.org/10.33024/Jkpm.V5i11.7527>
- Rahmat, M., Priawantiputri, W., & Pusparini. (2023). Cookies Bayam Sorgum Sebagai Makanan Tambahan Tinggi Zat Besi Untuk Anemia Remaja Putri Sorghum Spinach Cookies As An Iron-High Supplement For Anemia Pregnant Women. *Jurnal Riset Kesehatan*, 12(2), 10. <https://doi.org/10.34011/Juriskesbdg.V12i2.1755>
- Ratnawati, T., Syamsidah, & Qur'ani, B. (2021). Inovasi Cookies Dengan Substitusi Labu Kuning (*Cucurbita Moschata Duch*). *Seminar Nasional Lp2m Unm*, 117–124. <https://ojs.unm.ac.id/Semnaslemlit/Article/View/25206>
- 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.
- Rosida, D. F., Putri, N. A., & Oktafiani, M. (2020). Karakteristik Cookies Tepung Kimpul Termodifikasi (*Xanthosoma Sagittifolium*) Dengan Penambahan Tapioka. *Agrointek*, 14(1), 45–56. <https://doi.org/10.21107/Agrointek.V14i1.6309>
- Salim, C. (2019). Pengolahan Tepung Bayam Sebagai Substitusi Tepung Beras Ketan Dalam Pembuatan Klepon Chairul. *Journal Pariwisata*, 6(1), 56–70.
- Sarastani, D., Kusumanti, I., & Indriastuti, C. E. (2023). Uji Penerimaan Konsumen Terhadap Mutu Organoleptik Petis Ikan Situbondo Dengan Metode Uji Kesukaan. *Bioscientist : Jurnal Ilmiah Biologi*, 11(1), 32. <https://doi.org/10.33394/Bioscientist.V11i1.6984>

- Sni. (2011). *Petunjuk Pengujian Organoleptik Dan Atau Sensori Pada Produk Perikanan 2346-2011*.
- Sogen, M. D. P., Permatasari, O., Damayanti, A., & Rahmawati, M. M. M. (2022). Formulasi Cookies Berbahan Dasar Tepung Tempe Dan Tepung Bayam Merah Untuk Pmt Balita. *Jurnal Kesehatan*, 10(3), 162–167. <https://doi.org/10.25047/J-Kes.V10i3.353>
- Syafitri, S., Priawantiputri, W., & Dewi, M. (2019). Produk Biskuit Sumber Zat Besi Berbasis Bayam Dan Tepung Sorgum Sebagai Makanan Tambahan Ibu Hamil. *J. Riset Kesehatan Poltekkes Depkes Bandung*, 11(2), 13–21. <https://juriskes.com/index.php/jrk/article/view/676>
- Wahana. (2019). *Terhadap Mutu Cookies Keladi*. 8(1), 186–190.
- Wahyudi, V. A., Putri, W. C. H., & Saati, E. A. (2021). Karakteristik Dan Aktivitas Antioksidan Velva Bayam Merah Dan Penstabil Cmc (Carboxyl Metyl Cellulose). *Food Technology And Halal Science Journal*, 4(1), 10–22. <https://doi.org/10.22219/fths.v4i1.15571>
- Wahyuni, E. S., Sejati, N. I. P., Muliani, U., & Bertalina. (2024). Organoleptik Mpasi Tepung Hati Ayam Ikan Teri Dalam Pencegahan Stunting. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 8(April), 939–946. <https://journal.universitaspahlawan.ac.id/index.php/prepotif/article/view/25773/19263>
- Widya, W. A., Arifin, Z., Zainab, S., Farizi, H., & Sunantra, M. (2024). Pertumbuhan Dan Hasil Tanaman Bayam Merah (*Amaranthus Tricolor* L.) Pada Beberapa Konsentrasi Poc Nasa Dan Beberapa Campuran Media Tanam. *Jurnal Biofarm*, 20(1), 50–55.
- Wiyasihati, S. I., & Wigati, K. W. (2019). Potensi Bayam Merah (*Amaranthus Tricolor* L) Sebagai Antioksidan Pada Toksisitas Timbal Yang Diinduksi Pada Mencit. *Majalah Kedokteran Bandung*, 48(2), 63–67. <https://doi.org/10.15395/mkb.v48n2.758>