

## DAFTAR PUSTAKA

- Agustina, N. (2021). *DAYA TERIMA ORGANOLEPTIK COOKIES DENGAN PENAMBAHAN TEPUNG BAYAM HIJAU DAN TEPUNG KACANG MERAH SEBAGAI CEMILAN SEHAT UNTUK MENCEGAH ANEMIA PADA REMAJA PUTRI DISUSUN.*
- Aimanah, U. (2022). *Tingkat Kesukaan Wafer dari Tepung Bayam Hijau ( Amaranthus Hybridus L .) dan Tepung Sukun ( Artocarpus altilis ) Hedonic Scale of Wafer from Green Spinach ( Amaranthus Hybridus L .) Flour and Breadfruit ( Artocarpus altilis ) Flour.* 5(2), 97–103.
- Alghifari, V., & Azizah, D. N. (2021). *Perbandingan Tepung Kentang Dan Tepung Terigu Terhadap Karakteristik Nugget.* *Edufortech*, 6(1).  
<https://doi.org/10.17509/edufortech.v6i1.33287>
- Asnawi, A. A. (2023). *Substitusi Tepung Ubi Ungu dalam Pembuatan Kue Soes dengan Selai Buah Naga Sebagai Snack bagi Penderita Diabetes Mellitus.* 4(3), 138–145.
- Ayu, R. (2022). *EVALUASI KARAKTERISTIK ADONAN AWAL BUTTER COOKIES YANG MENGGUNAKAN TEPUNG KUNING TELUR PADA LAMA PENGOCOKAN YANG BERBEDA.* In *FAKULTAS PETERNAKAN UNIVERSITAS HASANUDDIN MAKASSAR.*
- Dewati, R., & Utami, L. I. (2022). *Pembuatan Bolu Labu Kuning Sebagai Makanan Bergizi Pada Abdimas RW 04 Medayu Selatan Surabaya.* *Pengabdian Masyarakat Teknik Mesin*, 2(2), 76–81.
- E.S., E. Y., & Hartari, A. (2018). *PEMANFAATAN TEPUNG UBI JALAR UNGU (Ipomea batatas L. Poir) PADA PEMBUATAN BOLU.* *TECHNOPEX-2018 Institut Teknologi Indonesia, 2010*, 1–4.
- Fatimah Ayu Widiyasari. (2022). *Pengaruh Substitusi Tepung Ampas Kelapa (Cocos Nucifera) Pada Pembuatan Kue Kleben Terhadap Daya Terima Konsumen.* *Jurnal Syntax Transformation*, 3(3), 147–156.
- Firman, S., Slamet Widodo, & Haerani. (2018). *Tanggapan Masyarakat Terhadap Bolu Cukke' Dengan Substitusi Tepung Tempe.* *Sinergitas Multidisiplin Ilmu Pengetahuan Dan Teknologi*, 1(April), 97–103.
- H Restu, T., & Susmita. (2022). *PEMANFAATAN BAYAM HIJAU SEBAGAI UPAYA MENCEGAH ANEMIA PADA IBU HAMIL.* *Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 02.
- Handayani, T. R. (2021). *Perbedaan Pemberian Bayam Hijau Dan Tablet Fe Terhadap Kadar Hemoglobin Pada Ibu Hamil Dengan Anemia.* *Babul Ilmi Jurnal Ilmiah Multi Science Kesehatan*, 13(2), 19–25. <https://doi.org/10.36729/bi.v13i2.894>
- Indah, S. (2023). *PENGABDIAN MAHASISWA MANDIRI MENDUKUNG MBKM KKN TEMATIK INDO GLOBAL MANDIRI PELATIHAN MEMBUAT CAKE*

NANAS RASA BUAH. *Jurnal Pengabdian Mandiri*, 4(1), 88–100.

- Indarwat, D. Z. (2021). PENGARUH PEMBERIAN JUS BAYAM HIJAU TERHADAP PENINGKATAN KADAR HEMOGLOBIN PADA IBU HAMIL TRIMESTER III DENGAN ANEMIA DI WILAYAH PUSKESMAS PUGUK KECAMATAN SELUMA UTARA. *SKRIPSI*, 1–56.
- 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. *Jurnal Kesehatan*, 6(6), 9–33. <http://eprints.poltekkesjogja.ac.id/1134/4/4>. Chapter 2.pdf
- IRHAM, U. N. A. (2022). PENGARUH PENAMBAHAN PISANG KEPOK (*Musa paradisiaca forma typica*) DAN GULA PASIR TERHADAP MUTU SELAI LABU KUNING (*Cucurbita moschata* Durch) Disusun. In *PROGRAM STUDI ILMU DAN TEKNOLOGI PANGAN DEPARTEMEN TEKNOLOGI PERTANIAN FAKULTAS PERTANIAN UNIVERSITAS HASANUDDIN MAKASSAR* (Issue MUTU SELAI LABU KUNING).
- Istri, A. A., & Dharmadewi, M. (2022). Jurnal Emasains: Jurnal Edukasi Matematika dan Sains Analisis Kandungan Klorofil Pada Beberapa Jenis Sayuran Hijau Sebagai Alternatif Bahan Dasar Food Supplement Analysis of Chlorophyll Content in Several Types of Green Vegetables as an Alternative to Food. *Jurnal Emasains: Jurnal Edukasi Matematika Dan Sains*, IX, 171–176.
- Kumara, F. M. (2018). *Pengaruh Substitusi Tepung Kimpul (Xanthosoma sagittifolium) Terhadap Tingkat Pengembangan dan Daya Terima*.
- Kusbianto, D. E., Emiyati, S., Setiawati, T. C., & Rosyady, G. (2022). *Pengaruh Pemberian IAA pada Pembibitan Setek Vanili (Vanilla planifolia) yang diperkaya Bakteri Pelarut Fosfat dan Bakteri Pelarut Kalium (The Effect of IAA Application on Cuttings of Vanilla [Vanilla planifolia] which Enriched with Phosphate Solubili*. 10(2), 105–118.
- Mulaydi, T., Adi Putra, W., & Silitonga, F. (2022). Mutu Brownies Menjadi Peluang Usaha Rumahan. *Jurnal Cafeteria*, 3(2), 51–68.
- Ndruma, D. (2022). *PENGARUH EKSTRAK AIR BUNGA TELANG (Clitoria Ternatea) DAN PERBANDINGAN TEPUNG BERAS DENGAN TEPUNG MOCAF TERHADAP KARAKTERISTIK, MUTU DAN ORGANOLEPTIK KUE MANGKUK*.
- Nuramadani, U. (2022). UPAYA PEMBERDAYAAN EKONOMI MASYARAKAT MELALUI PENGOLAHAN TANAMAN BAYAM YANG TUMBUH SEKITAR PERKARANGAN DI KELURAHAN PADANG JATI. *Tribute : Journal of Community Services*, 3(1), 16–23. <https://doi.org/10.33369/tribute.3.1.16-23>
- Paurina, R., & Masluroh. (2022). Efektivitas Pemberian Bayam dan hati Ayam Terhadap Perubahan kadar Hemoglobin pada Remaja Putri. *Journal of Ners Community*, 13(1), 119–122.

- Permatasari. (2022). Formulasi Bolu Sebagai Makanan Asi (MP-ASI) Substitusi Tepung Tempe dan Tepung Bayam Merah. *Journal of Food Technology and Agroindustry*, 4(Volume 4 No 2 Agustus 2022), 67–73.
- Purba, R. V. (2018). *Perbedaan Penilaian Responden Terhadap Hasil Olahan Bolu Panggang Berbahan Dasar Tepung Terigu dan Ubijalar*.  
[http://repository.ampta.ac.id/id/eprint/161%0Ahttp://repository.ampta.ac.id/161/1/COVER - BAB I\\_opt.pdf](http://repository.ampta.ac.id/id/eprint/161%0Ahttp://repository.ampta.ac.id/161/1/COVER - BAB I_opt.pdf)
- Riestamala, E., Fajar, I., & Setyobudi, S. I. (2021). Formulasi Ikan Lele Dan Bayam Hijau Terhadap Nilai Gizi, Mutu Organoleptik, Daya Terima Risoles Roti Tawar Sebagai Snack Balita. *Journal of Nutrition College*, 10(3), 233–242.  
<https://doi.org/10.14710/jnc.v10i3.30749>
- Rusdin Rauf, & Luhfiana, D. (2019). Kadar Fe dan Oksalat dari Mi Instan yang Disubstitusi Tepung Bayam Hijau. *Jurnal Sekolah Tinggi Ilmu Kesehatan Muhammadiyah Gombong*, 669–675.
- Sari, K. (2022). *BOLU PANGGANG TINGGI SERAT PANGAN CAMPURAN TEPUNG UBI JALAR UNGU (Ipomoea batatas L.) DAN TEPUNG KACANG HIJAU (Vigna radiata L.) UNTUK ALTERNATIF KUDAPAN DALAM PENCEGAHAN PENYAKIT TIDAK MENULAR*. 6–18.
- Siregar, E. (2022). BIMBINGAN IBU RUMAH TANGGA DALAM PEMBUATAN KUE BOLU. *JURNAL ADAM IPTS*, 1(2), 158–163.
- Sugiyarti, K. (2019). Kajian Karakteristik Mie Kering Penambahan Tepung Bayam Hijau (*Amaranthus Sp.*). *Pontianak Nutrition Journal (PNJ)*, 2(2), 33.  
<https://doi.org/10.30602/pnj.v2i2.483>
- Tjatur Prijo Rahardjo. (2023). BIMBINGAN TEKNIS PEMANFAATAN MANGGA PODANG SEBAGAI BAHAN BAKU PEMBUATAN BOLU KUKUS DI KELURAHAN MOJOROTO KOTA KEDIRI. *JURNAL ABADIMAS ADI BUANA*, 6(02), 240–247.
- Yuliananda. (2018). *Pengaruh Penambahan Pure Bayam (amaranthus hybridus L.) Pada Pembuatan Talam Ebi*.
- Zhafirah, A. (2022). *Analisis Aspek Penentu Niat Konsumen Dalam Membeli Produk BAKery Halal*.