

## DAFTAR PUSTAKA

- Adriani, A., & Zarwinda, I. (2019). Pendidikan Untuk Masyarakat Tentang Bahaya Pewarna Melalui Publikasi Hasil Analisis Kualitatif Pewarna Sintetis Dalam Saus. *Jurnal Serambi Ilmu*, 20(2). <https://doi.org/10.32672/Si.V20i2.1455>
- Afiifah, N. N., & Srimati, M. (2020). Analisis Proksimat Snack Bar Dengan Substitusi Tepung Pisang Kepok (*Musa Paradisiaca* Linn). *Jurnal Ilmiah Kesehatan*, 2(1). <https://doi.org/10.36590/Jika.V2i1.46>
- Afrilia, F. M., Mukaromah, A. H., & Ayu. (2016). Analisis Kadar Nitrit Pada Air Rebusan Bayam Merah (*Amaranthus Tricolor* L) Awal Dan Yang Didiamkan Pada Suhu Ruangan. *Journal Of Physical Chemistry B*, 1(2).
- Agustina, L., Udiantoro, & Suhandriyanto. (2016). Penentuan Formulasi Bahan Tambahan Sebagai Bahan Baku Substitusi Produksi Tempe Menggunakan Uji Ambang Batas (Threshold) Dan Uji Kesukaan (Hedonik). *Ziraa'ah Majalah Ilmiah Pertanian*, 41(2).
- Ahmed, S. A., Hanif, S., & Iftkhar, T. (2013). Phytochemical Profiling With Antioxidant And Antimicrobial Screening Of *Amaranthus Viridis*; L. Leaf And Seed Extracts. *Open Journal Of Medical Microbiology*, 03(03). <https://doi.org/10.4236/Ojmm.2013.33025>
- Almatsier, S. (2016). Prinsip Ilmu Gizi Dasar. In *Pt Gramedia Pustaka Utama, Jakarta*.
- Amin, I., Norazaidah, Y., & Hainida, K. I. E. (2006). Antioxidant Activity And Phenolic Content Of Raw And Blanched *Amaranthus* Species. *Food Chemistry*, 94(1), 47–52. <https://doi.org/10.1016/J.Foodchem.2004.10.048>
- Anamisa, D. R. (2015). Rancang Bangun Metode Otsu Untuk Deteksi Hemoglobin. *S@Cies*, 5(2). <https://doi.org/10.31598/Sacies.V5i2.64>
- AOAC. (2005). Official Methods Of Analysis Of Aoac International. In *Association Of Official Analysis Chemists International*.
- Aplikasi Pewarna Bubuk Alami Dari Ekstrak Biji Pinang (*Areca Catechu* L.) Pada Pewarnaan Sabun Transparan. (2013). *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 23(3).
- Arbi, Armien Syukri. (2009). Pengenalan Evaluasi Sensori. *Praktikum Evaluasi Sensori*.
- Ardhie, A. M. (2011). Scientific Journal Of Pharmaceutical Development And Medical Application. In *Medicinus* (Vol. 24).
- Candra, F., Riyadi, P., & Wijayanti, I. (2014). Pemanfaatan Karagenan (*Euchema Cottoni*) Sebagai Emulsifier Terhadap Kestabilan Bakso Ikan Nila (*Oreochromis Niloticus*) Pada Penyimpanan Suhu Dingin. *Jurnal Pengolahan Dan Bioteknologi Hasil Perikanan*, 3(1).
- De Benoist, B., Mclean, E., Egli, I., & Cogswell, M. (2008). Worldwide Prevalence Of Anaemia 1993–2005: World Health Organization Global Database On Anaemia. *World Health Organization*.

- Dewi, S. P., Novianti, A., Fadhilla, R., Angkasa, D., & Dewanti, L. P. (2020). Pembuatan Roti Kering Dengan Penambahan Ikan Lele (*Clarias Batracus*) Dan Bayam (*Amarantus Tricolor*, I.) Sebagai Snack Alternatif Mp-Asi Sumber Protein Dan Zat Besi. *Ghidza: Jurnal Gizi Dan Kesehatan*, 4(1), 90–99. <https://doi.org/10.22487/Ghidza.V4i1.33>
- Dharma, H. S. (2012). Peranan Antioksidan Endogen Dan Eksogen Terhadap Kesehatan. *Medical Department Kalbe Farma*, 39(10), 793-4.
- Dharmayuda, T., Bakta, I. M., & Suega, K. (2014). Anemia Defisiensi Besi. In *Buku Ajar Ilmu Penyakit Dalam Jilid Ii Edisi Vi*.
- Diah, D., Kristianto, Y., Rullyni, N. T., Ridayani, R., & Rahmadona, R. (2019). Pengaruh Otak-Otak Tempe Bilis Terhadap Kadar Haemoglobin (Hb) Ibu Hamil Dengan Anemia. *Quality : Jurnal Kesehatan*, 13(2). <https://doi.org/10.36082/Qjk.V13i2.86>
- Faroj, M. (2019). Pengaruh Substitusi Tepung Ikan Teri (*Stolephorus Commersoni*) Dan Tepung Kacang Merah (*Vigna Angularis*) Terhadap Daya Terima Dan Kandungan Protein Pie Mini. *Media Gizi Indonesia*, 14(1).
- Fatkurahman, R., Atmaka, W., & Basito. (2012). Karakteristik Sensoris Dan Sifat Fisikokimia Cookies Dengan Substitusi Bekatul Beras Hitam (*Oryza Sativa L.*) Dan Tepung Jagung (*Zea Mays L.*). *Jurnal Teknosains Pangan*, 1(1).
- Fellows, P. J. (2017). Food Processing Technology-Principles And Practice. In *Journal Of Chemical Information And Modeling*.
- Fitriani, K. (2014). Hubungan Asupan Makanan Dengan Kejadian Anemia Dan Nilai Praktik Pada Siswi Kelas Xi Boga Smkn 1 Buduran Sidoarjo. *E-Journal Boga*, 3(1).
- Guyton, A. C., & Hall, J. E. (2014). Guyton Dan Hall Buku Ajar Fisiologi Kedokteran. Edisi 12. In *Elsevier Jakarta : Egc*, (Vol. 53).
- Hafiludin. (2011). Karakteristik Proksimat Dan Kandungan Senyawa Kimia Daging Putih Dan Daging Merah Ikan Tongkol (*Euthynus Affinis*). *J. Kelautan*, 4(1).
- Hutomo, H., Swastawati, F., & Rianingsih, L. (2015). Pengaruh Konsentrasi Asap Cair Terhadap Kualitas Dan Kadar Kolesterol Belut (*Monopterus Albus*) Asap. *Jurnal Pengolahan Dan Bioteknologi Hasil Perikanan*, 4(1).
- Isnanto, T. B. (2012). Pembuatan Opak Dengan Penambahan Ikan Teri (*Stolephorus Spp*) Kaya Protein. *Teknologi Hasil Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret Surakarta*.
- Kant, R. (2012). Textile Dyeing Industry An Environmental Hazard. *Natural Science*, 04(01). <https://doi.org/10.4236/Ns.2012.41004>
- Kemkes Ri. (2019). Laporan Nasional Riskesdas 2018. *Badan Penelitian Dan Pengembangan Kesehatan*.
- Kementerian Kesehatan Ri. (2017). Pedoman Metode Melegkapi Nilai Gizi Bahan Makanan Pada Tabel Komposisi Pangan Indonesia. In *Kementerian Kesehatan Ri*.
- Khanam, U. K. S., & Oba, S. (2013). Bioactive Substances In Leaves Of Two Amaranth Species, *Amaranthus Tricolor* And *A. Hypochondriacus*. *Canadian Journal Of Plant Science*, 93(1).

<https://doi.org/10.4141/Cjps2012-117>

- Khandaker, L., Akond, A. S. M. G. M., & Oba, S. (2009). Air Temperature And Sunlight Intensity Of Different Growing Period Affects The Biomass, Leaf Color And Betacyanin Pigment Accumulations In Red Amaranth (*Amaranthus Tricolor L.*). *Journal Of Central European Agriculture*, 10(4). <https://doi.org/10.5513/Jcea.V10i4.801>
- Kosworo, S. (2016). Teknologi Pengolahan Roti. In *Nachrichten Aus Der Chemie* (Vol. 64).
- Kraujalis, P., Venskutonis, P. R., Kraujalienė, V., & Pukalskas, A. (2013). Antioxidant Properties And Preliminary Evaluation Of Phytochemical Composition Of Different Anatomical Parts Of Amaranth. *Plant Foods For Human Nutrition*, 68(3). <https://doi.org/10.1007/S11130-013-0375-8>
- Kristiandi, K., Rozana, R., Junardi, J., & Maryam, A. (2021). Analisis Kadar Air, Abu, Serat Dan Lemak Pada Minuman Sirop Jeruk Siam (*Citrus Nobilis Var. Microcarpa*). *Jurnal Keteknik Pertanian Tropis Dan Biosistem*, 9(2), 165–171. <https://doi.org/10.21776/Ub.Jkptb.2021.009.02.07>
- Laksmi, R. T. (2012). Daya Ikat Air, Ph Dan Sifat Organoleptik Chicken Nugget Yang Disubstitusi Dengan Telur Rebus. *Indonesian Jurnal Of Food Technology*, 1(1).
- Lingga. (2010). Cerdas Memilih Sayuran. *Agromedia Pustaka*.
- 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). <https://doi.org/10.17969/Jimfp.V2i4.5477>
- Mariana, D., Wulandari, D., & Padila, P. (2018). Hubungan Pola Makan Dengan Kejadian Anemia Pada Ibu Hamil Di Wilayah Kerja Puskesmas. *Jurnal Keperawatan Silampari*, 1(2). <https://doi.org/10.31539/Jks.V1i2.83>
- Masrizal. (2007). Anemia Defisiensi Gizi. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 1(2).
- Molyneux, P. (2004). The Use Of The Stable Free Radical Diphenylpicryl-Hydrazyl (Dpph) For Estimating Antioxidant Activity. *Songklanakarinn Journal Of Science And Technology*, 26(December 2003). <https://doi.org/10.1287/Isre.6.2.144>
- Muhayati, A., & Ratnawati, D. (2019). Hubungan Antara Status Gizi Dan Pola Makan Dengan Kejadian Anemia Pada Remaja Putri. *Jurnal Ilmiah Ilmu Keperawatan Indonesia*, 9(01). <https://doi.org/10.33221/Jiiki.V9i01.183>
- Muthoharoh, D., & Sutrisno, A. (2017). The Making Of Gluten-Free Bread Of Arrowroot Flour, Rice Flour, And Corn Flour (Study Of Glucomannan Concentration And Proofing Time). *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 5(2).
- Ningsih, E. W., Fajrin, H. R., & Fitriyah, A. (2019). Pendeteksi Hemoglobin Non Invasive. *Medika Teknika : Jurnal Teknik Elektromedik Indonesia*, 1(1). <https://doi.org/10.18196/Mt.010102>
- Nisa, J., Chikmah, A. M., Lorenza, K. A., Amalia, K. R., & Agustin, T. (2020). Pemanfaatan Kacang Hijau Sebagai Sumber Zat Besi Dalam Upaya Pencegahan Anemia Prakonsepsi. *Jurnal Surya Masyarakat*, 3(1). <https://doi.org/10.26714/Jsm.3.1.2020.42-47>

- Noviyanti, N. (2016). Analisis Penilaian Organoleptik Cake Brownies Substitusi Tepung Wikau Maombo. *Jurnal Sains Dan Teknologi Pangan*, 1(1).
- Nugroho, H., Dewi, E., & Rianingsih, L. (2016). Pengaruh Penambahan Tepung Daging Ikan Lele Dumbo (*Clarias Gariepinus*) Terhadap Nilai Gizi Roti Tawar. *Jurnal Pengolahan Dan Bioteknologi Hasil Perikanan*, 5(4).
- Nuri Andarwulan, Feri Kusnandar, D. H. (2018). Pengelolaan Data Analisis Pangan Pend. *Pang4411/Modul 1 1.3, 1.1.3*(Net-Work Science ).
- Paryanto, P. (2014). Pembuatan Zat Warna Alami Dari Biji Kesumba Dalam Bentuk Konsentrat Tinggi Untuk Pewarna Makanan. *Ekulibrium*, 13(2). <https://doi.org/10.20961/ekulibrium.v13i2.2162>
- Pebrianti, C., Ainurrasyid, R. B., Purnamaningsih, L., Leaf, R., & Merah, B. (2015). Uji Kadar Antosianin Dan Hasil Enam Varietas Tanaman Bayam Merah ( *Alternanthera Amoena Voss* ) Pada Musim Hujan. *Jurnal Produksi Tanaman*, 3(1).
- Petry, N., Olofin, I., Boy, E., Angel, M. D., & Rohner, F. (2016). The Effect Of Low Dose Iron And Zinc Intake On Child Micronutrient Status And Development During The First 1000 Days Of Life: A Systematic Review And Meta-Analysis. *Nutrients*, Vol. 8. <https://doi.org/10.3390/nu8120773>
- Pratiwi, A. (2017). Peningkatan Pertumbuhan Dan Kadar Flavonoid Total Tanaman Bayam Merah (*Amaranthus Gangeticus L.*) Dengan Pemberian Pupuk Nitrogen. *Pharmaciana*, 7(1).
- Pratiwi, R., & Widari, D. (2018). Hubungan Konsumsi Sumber Pangan Enhancer Dan Inhibitor Zat Besi Dengan Kejadian Anemia Pada Ibu Hamil. *Amerta Nutrition*, 2(3). <https://doi.org/10.20473/amnt.v2i3.2018.283-291>
- Rahardjo, M., & Alias, K. (2006). *Tanaman Berkhasiat Antioksidan*. Synergy Media Books.
- Ramadhan, R., Nuryanto, N., & Wijayanti, H. S. (2019). Kandungan Gizi Dan Daya Terima Cookies Berbasis Tepung Ikan Teri (*Stolephorus Sp*) Sebagai Pmt-P Untuk Balita Gizi Kurang. *Journal Of Nutrition College*, 8(4). <https://doi.org/10.14710/jnc.v8i4.25840>
- Rymbai, H., Sharma, R. R., & Srivastav, M. (2011). Sbiocolorants And Its Implications In Health And Food Industry - A Review. *International Journal Of Pharmtech Research*, 3(4).
- Salim, R. Dan Maiza, R. (2016). Aktivitas Antioksidan Infusa Daun Bayam Merah Dengan Menggunakan Metode Dpvh (1,1 Diphenil 2 Picrylhydrazyl). *Jurnal Akademi Farmasi Prayoga*, 1(1).
- Sari, A. M., Kurniawati, Li., & Mustofa, A. (2015). Karakteristik Roti Tawar Dengan Substitusi Tepung Sorgum (*Sorghum Bicolor (L) Moench*) Terfermentasi Dan Tanpa Fermentasi. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 8(1). <https://doi.org/10.20961/jthp.v0i0.12784>
- Sayuti, K., & Yenrina, R. (2015). Antioksidan Alami Dan Sintetik. *Padang. Universitas Adalas*, 40.
- Shaliha, L. A., Abduh, S. B. M., & Hintono, A. (2017). Aktivitas Antioksidan, Tekstur Dan Kecerahan Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea Batatas*) Yang Dikukus Pada Berbagai Lama Waktu

- Pemanasan. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 6(4).
- Sherrington, K. B., & Gaman, P. M. (2010). Science Of Food. In *Science Of Food*. <https://doi.org/10.4324/9780080938363>
- SNI. (1995). *Standar Nasional Indonesia Roti Tawar (Sni 01-3840-1995)*. Jakarta: Dewan Standarisasi Nasional-Dsn.
- Sunarjono, H., & Nurrohmah, F. A. (2018). Bertanam Sayuran Daun & Umbi. In *Google Book*.
- Suryatna, B. (2015). Peningkatan Kelembutan Tekstur Roti Melalui Fortifikasi Rumput Laut *Euchema Cottoni*. *Teknobuga*, 2(2).
- 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). <https://doi.org/10.31311/Par.V5i2.3526>
- Syaifuddin. (2015). Uji Aktivitas Antioksidan Bayam Merah (*Alternanthera Amoena* Voss.) Segar Dan Rebus Dengan Metode Dpph (1,1 -Diphenyl-2-Picylhydrazyl) Skripsi. In *Cnr-Isti Technical Report* (Vol. 1).
- Tarwendah, I. P. (2017). Reurnal Review: Studi Komparasi Atribut Sensoris Dan Kesadaran Merek Produk Pangan. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 5(2).
- Van Stuijvenberg, M. E., Nel, J., Schoeman, S. E., Lombard, C. J., Du Plessis, L. M., & Dhansay, M. A. (2015). Low Intake Of Calcium And Vitamin D, But Not Zinc, Iron Or Vitamin A, Is Associated With Stunting In 2- To 5-Year-Old Children. *Nutrition*, 31(6). <https://doi.org/10.1016/J.Nut.2014.12.011>
- Wang, M. (2016). Iron Deficiency And Other Types Of Anemia In Infants And Children. *American Family Physician*, 93(4).
- Whitney, E., & Rady Rolfes, S. (2014). Understanding Nutrition: Australia And New Zealand. In *Medicine*.
- Widjajanti, E., Tutik, R., & Utomo, M. P. (2011). Pola Adsorpsi Zeolit Terhadap Pewarna Azo Metil Merah Dan Metil Jingga. *Prosiding Seminar Nasional Penelitian, Pendidikan Dan Penerapan Mipa, Fakultas Mipa, Universitas Negeri Yogyakarta*.
- Widyaningrum, S. A., Dewi, S., & Setyowati. (2019). Pengaruh Penambahan Bayam Merah (*Amaranthus Tricolor* L.) Pada Pembuatan Pempek Ikan Tenggiri Ditinjau Dari Sifat Fisik, Sifat Organoleptik Dan Kadar Zat Besi (Fe). *Jurnal Teknologi Kesehatan*, 15(1).
- Winarno. (2002). Kimia Pangan Dan Gizi. Pt. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta. *Jurnal Chemica*, 13(2).
- Winarti, S. (2010). Fungsional. *Makanan Fungsional*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Wiyasihati, S. I., & Wigati, K. W. (2016). Potensi Bayam Merah (*Amaranthus Tricolor* L) Sebagai Antioksidan Pada Toksisitas Timbal Yang Diinduksi Pada Mencit. *Majalah Kedokteran Bandung*, 48(2). <https://doi.org/10.15395/Mkb.V48n2.758>