

DAFTAR PUSTAKA

- Alifianita, N., & Sofyan, A. (2022). Kadar Air, Kadar Protein, dan Kadar Serat Pangan pada Cookies dengan Substitusi Tepung Ubi Jalar Ungu dan Tepung Rebung. *Jurnal Pangan Dan Gizi*, 12(2), 37–45.
- Aljamil, I. S. (2023). *Penggunaan Kombinasi Xanthan Gum dan Psyllium Husk Terhadap Sifat Fisik dan Sensori Roti Bebas Gluten* [Politeknik Negeri Jember]. <https://sipora.polije.ac.id/id/eprint/19154>
- Amelia, P. R. (2024). *Optimasi Formula Roti Tawar Berbahan Tepung Beras, Tepung Maizena, dan Tepung Tapioka Menggunakan Metode Taguchi* (Vol. 4). Universitas Gadjah Mada.
- Cahyaningati, O. (2020). Pengaruh Penambahan Tepung Daun Kelor (*Moringa Oleifera* Lamk) Terhadap Kadar B-Karoten dan Organoleptik Bakso Ikan Patin (*Pangasius pangasius*). *JFMR-Journal of Fisheries and Marine Research*, 4(3), 345–351. <https://doi.org/10.21776/ub.jfmr.2020.004.03.5>
- Calista, R. A. D., Wulan, S. N., & Murtini, E. S. (2022). Pengaruh Substitusi Tepung Terigu dengan Tepung Kacang Gude (*Cajanus Cajan* L.) pada Produk Crackers dan Potensinya untuk Makanan Diet. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 10(3), 178–186. <https://doi.org/10.21776/ub.jpa.2022.010.03.6>
- Das, A. B., & Bhattacharya, S. (2019). Characterization of the Batter and Gluten-Free Cake from Extruded Red Rice Flour. *Lwt*, 102(June 2018), 197–204. <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2018.12.026>
- Dharmadewi, I. M. (2020). Analisis Kandungan Klorofil pada Beberapa Jenis Sayuran Hijau sebagai Alternatif Bahan Dasar Food Supplement. *Jurnal Emasains*, 9(2), 171–177.
- Diah, E. M., Nurwati, & Hasdar, M. (2024). Limbah Udang Sebagai Kaldu Bubuk Analisis Kadar Air, Aktivitas Air, dan Evaluasi Organoleptik dengan Metode Penyangraian. *Journal of Technology and Food Processing (JTFP)*, 4(2), 18–29.
- Diana, A. F., & Anggreini, R. A. (2023). Karakteristik Organoleptik dan Kimia Snack Bar Tepung Beras Merah dengan Penambahan Pangan Lokal sebagai Makanan Fungsional Kaya Serat. *Prosiding Seminar Nasional Teknologi Pangan*, 13–23.
- Engelen, A. (2017). Analisis Sensori dan Warna pada Pembuatan Telur Asin

dengan Cara Basah. *Jtech*, 5(1), 8–12.

Ernisti, W., Riyadi, S., Fitra, D., & Jaya, M. (2018). Karakteristik Biskuit (Crackers) yang Difortifikasi dengan Konsentrasi Penambahan Tepung Ikan Patin Siam (*Pangasius hypophthalmus*) Berbeda. *Jurnal Ilmu-Ilmu Perikanan Dan Budidaya Perairan*, 13(2).

Fadlilah, A., Rosyidi, D., & Susilo, A. (2022). Karakteristik Warna L* A* B* dan Tekstur Dendeng Daging Kelinci yang Difermentasi dengan *Lactobacillus plantarum*. *Wahana Peternakan*, 6(1), 30–37. <https://doi.org/10.37090/jwputb.v6i1.533>

Fahreina, Y., Mazidah, L., Kusumaningrum, I., & Safitri, D. E. (2018). Penggunaan Tepung Daun Kelor pada Pembuatan Crackers Sumber Kalsium. *Argipa*. 2018, 3(2), 67–79.

Fitriyah, D., Ayu, D. P., Puspita, S. D., Kartika, R. C., & Ubaidillah, M. (2022). Kandungan Nutrisi dan Aktivitas Antimikroba Ekstrak Beras Merah. *Jurnal Pangan Dan Gizi*, 12(2), 30–36.

Fitriyatun, N., & Putriningtyas, N. D. (2021). Indonesian Journal of Public Health and Nutrition. *Indonesian Journal of Public Health and Nutrition*, 1(3), 388–395.

Franco, E. A. N., Silva, A. S., Santos, R. R., & Melo, N. R. de. (2020). Psyllium (*Plantago ovata* Forsk): From Evidence of Health Benefits to Its Food Application. *Trends in Food Science & Technology*, 96, 166–175. <https://doi.org/https://doi.org/10.1016/j.tifs.2019.12.006>

Garfansa, M. P., Iswahyudi, Rohmah, M., & Awidiyanti, R. (2022). Pertumbuhan dan Produksi Padi Beras Merah Varietas Inpari Arumba pada Lahan Kering dan Lahan Basah. *Jurnal Pertanian*, 13(1), 25–32.

Goi, M. (2017). Penanganan Gizi pada Celiac Disease. *Health and Nutrition Journal*, 11(2), 100–101.

Goubgou, M., Songré-Ouattara, L. T., Bationo, F., Lingani-Sawadogo, H., Traoré, Y., & Savadogo, A. (2021). Biscuits: A Systematic Review and Meta-Analysis of Improving the Nutritional Quality and Health Benefits. *Food Production, Processing and Nutrition*, 3(1). <https://doi.org/10.1186/s43014-021-00071-z>

Hernawan, E., & Meylani, V. (2016). Analisis Karakteristik Fisikokimia Beras Putih, Beras Merah, dan Beras Hitam (*Oryza sativa* L., *Oryza nivara* dan *Oryza sativa* L. indica). *Jurnal Kesehatan Bakti Tunas Husada: Jurnal Ilmu-Ilmu*

Keperawatan, Analis Kesehatan Dan Farmasi, 15(1), 79.

<https://doi.org/10.36465/jkbth.v15i1.154>

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>

Indriyani, F., Suyanto, A., & Nurhidajah. (2013). Karakteristik Fisik, Kimia dan Sifat Organoleptik Tepung Beras Merah Berdasarkan Variasi Lama Pengeringan. *Jurnal Pangan Dan Gizi*, 04(08), 27–35.

Intan Pratama, R., Rostini, I., & Liviawaty, D. E. (2014). Karakteristik Biskuit dengan Penambahan Tepung Tulang Ikan Jangilus (*Istiophorus Sp.*). *Jurnal Akuatika*, 5(1), 30–39.

Iqbal, H., Ali, T. M., Arif, S., Akbar, Q. ul A., & Saeed, M. (2023). Effects of Red Rice Flour Addition on the Rheological, Textural, Sensory and Bioactive Properties of Wheat Flour-Based Pan Breads. *International Journal of Food Science and Technology*, 58(1), 473–481. <https://doi.org/10.1111/ijfs.16047>

Karani, A. R. R., Oktafa, H., Klinik, G., Negeri Jember, P., & Korespodensi, I. (2021). Kajian Pembuatan Cookies dengan Penambahan Tepung Daun Kelor dan Biji Wijen untuk Mencegah Anemia. *HARENA: Jurnal Gizi*, 1(3), 118–127.

Kementerian Kesehatan. (2017). Food Composition Table—Indonesia (Daftar Komposisi Bahan Makanan). In *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*.

Kementerian Kesehatan. (2020). *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. <https://id.scribd.com/document/524164641/TKPI-2020>

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.

Klasifikasi Padi (Oryza Sativa L.). (n.d.). Plantamor.

Kurnia, P., & Zulfiyani, K. S. (2022). Kekerasan, Kerapuhan, dan Daya Terima Kukis yang Dibuat dari Substitusi Tepung Biji Mangga (*Mangifera indica L.*). *Sagu*, 21(1), 19–28.

Kurniawati, I., & Fitriyya, M. (2018). karakteristik Tepung Daun Kelor Dengan Metode Pengeringan Sinar Matahari. *Jurnal Gizi Dan Pangan*, 1, 238–243. <http://prosiding.unimus.ac.id>

Luna P, Herawati H, Widowati S, & P. A. (2015). Pengaruh Kandungan Amilosa

- Terhadap Karakteristik Fisik dan Organoleptik Nasi Instan. *Jurnal Penelitian Pasca Panen Pertanian*, 12(1), 1–10.
- Malibun, F. B., Syam, H., & Sukainah, A. (2019). *Pembuatan Rice Crackers dengan Penambahan Beras Merah dan Serbuk Daun Kelor sebagai Pangan Fungsional*. 5, 1–13. <https://eprints.unm.ac.id/30969/3/24> Pembuatan Rice Crackers dengan Penambahan Beras Merah dan Serbuk Daun Kelor sebagai Pangan Fungsional.pdf
- Margi Sidoretno, W., Wardaniati, I., Sartika Siagian, D., & Abdurrah, U. (2022). Analysis of Carbohydrate, Lipid and Protein Content in Biscuits with Fortification of Catfish Bone Flour as Stunting Prevention. *INCH : Journal of Infant And Child Healthcare*, 1(2), 57–62.
- Masuku, M., Bahri, S., & Rahman, L. A. (2022). Pembuatan Kerupuk Kamplang dengan Penambahan Ekstrak Daun Bayam Hijau . *Jurnal Agribisnis Perikanan*, 15(2), 474–482.
- Munira, Aimanah, U., & Fauziah. (2022). Tingkat Kesukaan Wafer dari Tepung Bayam Hijau (*Amaranthus Hybridus* L.) dan Tepung Sukun (*Artocarpus altilis*). *Gorontalo Agriculture Technology Journal*, 5(2), 97–103.
- Nafsiyah, I., Diachanty, S., Ratna Sari, S., Ria Rizki, R., Lestari, S., & Syukerti, N. (2022). Profil Hedonik Kemplang Panggang Khas Palembang. *Jurnal Ilmu Perikanan Air Tawar (Clarias)*, 3(1), 2774–244.
- Nasional, B. S. (2022). *SNI 2973:2022*. Badan Standarisasi Nasional.
- Nopianti, T. (2019). Formulasi Snack Bar Berbasis Tepung Pisang Kepok (*Musa paradisiaca* Linn) dengan Penambahan Tepung Daun Bayam (*Amaranthus tricolor* L.). *Pontianak Nutrition Journal (PNJ)*, 2(1), 6. <https://doi.org/10.30602/pnj.v2i1.476>
- 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, P. A., & Yasa, A. A. G. W. P. (2022). Anemia Defisiensi Besi: Diagnosis dan Tatalaksana. *Ganesha Medicine*, 2(1), 49–56. <https://doi.org/10.23887/gm.v2i1.47015>
- Nuraenah, N., Deviarni, I. M., & Fitriyani, E. (2022). Karakteristik Snack Esktrusi dengan Penambahan Grit Ikan Gabus (*Channa Striata*). *Jurnal Galung Tropika*, 11(1), 31–44. <https://doi.org/10.31850/jgt.v11i1.854>

- Nurhanan, A. R., Xin, D. T. W., & Tham, L. (2021). Physicochemical Properties and Sensory Evaluation of Green and Red Spinach Crackers. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 756(1). <https://doi.org/10.1088/1755-1315/756/1/012079>
- Oktadiana, H., Abdullah, M., Renaldi, K., & Dyah, N. (2017). Diagnosis dan Tata Laksana Penyakit Celiac. *Jurnal Penyakit Dalam Indonesia*, 4(3), 157. <https://doi.org/10.7454/jpdi.v4i3.131>
- Oshiro, M., Zendo, T., & Nakayama, J. (2021). Diversity and Dynamics of Sourdough Lactic Acid Bacteriota Created By A Slow Food Fermentation System. *Journal of Bioscience and Bioengineering*, 131(4), 333–340. <https://doi.org/10.1016/j.jbiosc.2020.11.007>
- Prasetio, P. O., Deviyanti Puspita, I., & Fatmawati, I. (2021). Dietary Fiber and Organoleptic of Corn Bran Crackers with Addition of Bambara Groundnut Flour. *Journal of Food Technology and Nutrition*, 20(2), 130–138.
- Putri, R. D., & Hersoelistyorini, W. (2020). Kadar Amilosa, Tingkat Kekerasan, dan Sifat Sensori Stick dengan Substitusi Tepung Gadung (*Dioscorea hispida* Dennst). *Jurnal Pangan Dan Gizi*, 10(1), 34. <https://doi.org/10.26714/jpg.10.1.2020.34-48>
- Qadri, S. N., Yunus, Y. E., Yamin, M., Tawakkal gau, A. D., & Zamzam, S. (2022). Pengolahan Daun Bayam Hijau (*Amarhantus tricolor*) guna Meningkatkan Tingkat Konsumsi Masyarakat. *MALLOMO: Journal of Community Service*, 3(1), 14–18. <https://doi.org/10.55678/mallomo.v3i1.795>
- Qudsy, S. P., Fajri, R., & Lisnawati, N. (2019). Pengaruh Penambahan Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L.) Terhadap Daya Terima dan Kandungan Zat Besi (Fe) Biskuit untuk Wanita Hamil. *Journal of Holistic and Health Sciences*, 2(2), 49–55. <https://doi.org/10.51873/jhhs.v2i2.25>
- Rafi Umar Raihan, & Feda Anisah Makkiyah. (2024). Manfaat Substitusi Tepung Terigu dalam Produksi Biskuit. *IKRA-ITH Teknologi Jurnal Sains Dan Teknologi*, 8(1), 54–60. <https://doi.org/10.37817/ikraith-teknologi.v8i1.3243>
- RI, K. K. (2019). *Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 28 Tahun 2019*. Kementrian Sekretariat Negara RI. <http://scioteca.caf.com/bitstream/handle/123456789/1091/RED2017-Eng-8ene.pdf?sequence=12&isAllowed=y%0Ahttp://dx.doi.org/10.1016/j.regsciurbeco.2008.06.005%0Ahttps://www.researchgate.net/publication/305320484>

_SISTEM_PEMBETUNGAN_TERPUSAT_STRATEGI_MELESTARI

- Risnes, L. F., Reims, H. M., Doyle, R. M., Qiao, S. W., Sollid, L. M., Lundin, K. E. A., & Christophersen, A. (2024). Gluten-Free Diet Induces Rapid Changes in Phenotype and Survival Properties of Gluten-Specific T Cells in Celiac Disease. *Gastroenterology*, 167(2), 250–263. <https://doi.org/10.1053/j.gastro.2024.03.027>
- Rodhiyah, R., Rahmatulloh, A., & Firdaus, R. C. (2024). Perbandingan Analisis Parameter Moisture Content Flavour Powder Menggunakan Moisture Analyzer Dan Oven. *DISTILAT: Jurnal Teknologi Separasi*, 10(1), 287–295. <https://doi.org/10.33795/distilat.v10i1.4877>
- Sabila, M., Suter, I. K., & Timur Ina, P. (2020). Pengaruh Perbandingan Terigu dan Tepung Beras Merah (*Oryza nivara*) Terhadap Karakteristik Kue Lumpur. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan (ITEPA)*, 9(2), 161. <https://doi.org/10.24843/itepa.2020.v09.i02.p06>
- Salim, C. (2019). Pengolahan Tepung Bayam sebagai Substitusi Tepung Beras Ketan dalam Pembuatan Klepon. *Chairul*, 6(1), 56–70.
- Sari, A. F., & Rindiani. (2023). Cookies Bananoya sebagai Makanan Selingan Sumber Kalium untuk Mencegah Hipertensi. *The First National Conference On Innovative Agriculture, November 2023*, 147–160.
- Sari, D. K., Oktavyana, M., Siscawati, M. P., Dewi, P. N., Sulistiyana, M., & Rizky, S. N. (2019). Spilekers (Spinach Leaf Crackers). *Journal of Community Engagement in Health*, 2(2), 5–8. <https://doi.org/10.30994/jceh.v2i2.19>
- Seveline, Divia, I. P., & Taufik, M. (2021). Pengaruh Substitusi Tepung Sorgum Fermentasi Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia dan Organoleptik Kukis. *AGROINTEK: Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 15(1), 115–125.
- Sherinovita, A. D., Purwidiani, N., Sutiadiningsih, A., & Romadhoni, I. F. (2024). Pembuatan Kulit Wonton dengan Subtitusi Sari Bayam Hijau (*Amarathus Hybridus L.*). *Jurnal Bintang Pendidikan Indonesia*, 2(4), 404–419. <https://doi.org/10.55606/jubpi.v2i4.3336>
- Simaremare, P.-, Ratnaningsih, N., & Lastarawati, B. (2024). Karakteristik Crackers Hasil Fortifikasi Tepung Ikan Teri (*Stolephorus sp.*) dan Rumput Laut (*Ulva lactuca*) untuk Anak Usia Sekolah. *Jurnal Pascapanen Dan Bioteknologi Kelautan Dan Perikanan*, 19(1), 1. <https://doi.org/10.15578/jpbkp.v19i1.940>

- Singh, J. P., Kaur, A., Singh, N., Nim, L., Shevkani, K., Kaur, H., & Arora, D. S. (2016). In Vitro Antioxidant and Antimicrobial Properties of Jambolan (*Syzygium cumini*) Fruit Polyphenols. *Lwt*, 65, 1025–1030. <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2015.09.038>
- Sri Widati, A., Sri Widyastuti, E., Sholehul Zenny, M., Bagian Teknologi Hasil Ternak, S., & Bagian Teknologi Hasil Ternak, A. (2011). The Effect of Addition Tapioca Starch on Quality of Chicken Meatball Chips with Vacuum Frying Method. *Jurnal Ilmu-Ilmu Peternakan*, 21(2), 11–27. <http://jiip.ub.ac.id/>
- Statistik, B. P. (2025). *Jumlah Penduduk Pertengahan Tahun (Ribu Jiwa)*. <https://www.bps.go.id/id/statistics-table/2/MTk3NSMy/jumlah-penduduk-pertengahan-tahun--ribu-jiwa-.html>
- Sumartini, S. (2018). Kajian Peningkatan Kualitas Beras Merah (*Oryza nivara*) Instan dengan Cara Fisik. *Pasundan Food Technology Journal*, 5(1), 84. <https://doi.org/10.23969/pftj.v5i1.842>
- Sundari, D., Almasyhuri, A., & Lamid, A. (2015). Pengaruh Proses Pemasakan Terhadap Komposisi Zat Gizi Bahan Pangan Sumber Protein. *Media Penelitian Dan Pengembangan Kesehatan*, 25(4), 235–242. <https://doi.org/10.22435/mpk.v25i4.4590.235-242>
- 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>
- Syafutri, M. I., Syaiful, F., Lidiasari, E., & Pusvita, D. (2020). Pengaruh Lama dan Suhu Pengeringan Terhadap Karakteristik Fisikokimia Tepung Beras Merah (*Oryza nivara*). *AGROSAINSTEK: Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pertanian*, 4(2), 103–111. <https://doi.org/10.33019/agrosainstek.v4i2.120>
- Tetelepta, G., & Picauly, P. (2017). Substitusi Tepung Terigu dengan Tepung Pisang Tongka Langit untuk Pembuatan Crackers. *AGRITEKNO, Jurnal Teknologi Pertanian*, 6(2), 39–44. <https://doi.org/10.30598/jagritekno.2017.6.2.39>
- Triputri, H. A. (2017). Substitusi Tepung Bayam (*Amaranthus Tricolor L.*) pada Tepung Terigu Terhadap Mutu Organoleptik, Kadar Vitamin A, dan Kadar Kalsium Dadar Gulung. *Karya Tulis Ilmiah*, 5(2), Hal: 82.
- Ulfa, S., & Ismawati, R. (2016). Pengaruh Penambahan Jumlah dan Perlakuan

- Awal Daun Kelor (*Moringa oleifera*) Terhadap Sifat Organoleptik Bakso. *E-Journal Boga*, 5(3), 83–90.
- Uli, R., Getsemani, Y., Moentamaria, D., Kimia, J. T., Malang, P. N., Soekarno, J., & No, H. (2024). *Pengaruh Kadar Air Terhadap Masa Simpan Olahan Pangan dengan Teknologi Sterilisasi Suhu Tinggi*. 10(9), 849–858.
- Utami, R. R. (2018). Antioksidan Biji Kakao: Pengaruh Fermentasi dan Penyangraian Terhadap Perubahannya. *Jurnal Industri Hasil Perkebunan*, 13(2), 75. <https://doi.org/10.33104/jihp.v13i2.4062>
- Verawati, B., & Yanto, N. (2019). Substitusi Tepung Terigu dengan Tepung Biji Durian pada Biskuit Sebagai Makanan Tambahan Balita Underweight. *Mgi.2019*, 14(1), 106–114. <https://doi.org/10.204736/mgi.v14i1.106-114>
- Wani, S. H., Gull, A., Allaie, F., & Safapuri, T. A. (2015). Effects of Incorporation of Whey Protein Concentrate on Physicochemical, Texture, and Microbial Evaluation of Developed Cookies. *Cogent Food and Agriculture*, 1(1). <https://doi.org/10.1080/23311932.2015.1092406>
- Waseem, M., Akhtar, S., Manzoor, M. F., Mirani, A. A., Ali, Z., Ismail, T., Ahmad, N., & Karrar, E. (2021). Nutritional Characterization and Food Value Addition Properties of Dehydrated Spinach Powder. *Food Science and Nutrition*, 9(2), 1213–1221. <https://doi.org/10.1002/fsn3.2110>
- Widiantoko, R. K., & Yuniarta. (2014). Pembuatan Es Krim Tempe-Jahe (Kajian Proporsi Bahan dan Penstabil terhadap Sifat Fisik, Kimia, dan Organoleptik). *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 2(1), 54–66.
- Wojciechowicz-Budzisz, A., Pejcz, E., Szychaj, R., & Harasym, J. (2023). Mixed Psyllium Fiber Improves the Quality, Nutritional Value, Polyphenols and Antioxidant Activity of Rye Bread. *Foods*, 12(19), 1–15. <https://doi.org/10.3390/foods12193534>
- Ziemichod, A., Wojcik, M., & Rozylo, R. (2019). Seeds of *Plantago psyllium* and *Plantago ovata*: Mineral Composition, Grinding, and Use for Gluten-Free Bread as Substitutes for Hydrocolloids. *Food Process Engineering*, 42(1). <https://doi.org/https://doi.org/10.1111/jfpe.12931>
- Zukryandry, Z., Hidayat, B., & Berliana, D. (2020). Analisis Preferensi Konsumen dan Proksimat Cookies Bebas Gluten Berbahan Baku Tepung Ubi Kayu (*Manihot utilissima*) Tinggi Protein. *Journal of Food System and Agribusiness*, 3(2), 63–71. <https://doi.org/10.25181/jofsa.v3i2.1533>