

DAFTAR PUSTAKA

- Abdel-Samie, M. A., dan Abdulla, G. 2014. Effect of Moringa Leaves (*Moringa oleifera* Lam.) on Some Physico-Chemical and Sensory Properties of Wheat Flour Cookies. *Zagazig Journal of Agricultural Research*, 41(2): 305-314.
- Aboshora, W., Yu, J., Omar, K. A., Li, Y., Hassanin, H. A., Navicha, W. B., and Zhang, L. 2019. Preparation of Doum fruit (*Hyphaene thebaica*) Dietary Fiber Supplemented Biscuits: Influence on Dough Characteristics, Biscuits Quality, Nutritional Profile and Antioxidant Properties. *Journal of food science and technology*, 56(3): 1328-1336.
- Agustin, A. T., Zaini, M. A., dan Handito, D. 2020. Pengaruh Metode dan Suhu *Blanching* terhadap Persenyawaan Serat Batang Pisang sebagai Bahan Baku Pembuatan Ares. *Pro Food*, 6(1): 609-622.
- Ahmad, D., Sari, P. N., dan Gilang, P. 2014. Uji Organoleptik Bolu dengan Pengaruh Penggunaan Berbagai Jenis *Emulsifier* pada Adonan Bolu. *Jurnal Teknologi Pengolahan Minyak dan Lemak*, 1(4): 1-8.
- Aini, N.Q dan Wirawani, Y. 2013. Kontribusi MP-ASI Biskuit Substitusi Tepung Garut, Kedelai, dan Ubi Jalar Kuning terhadap Kecukupan Protein, Vitamin A, Kalsium, dan Zink pada Bayi. *Journal of Nutrition College*, 2(4): 458-466.
- AKG. 2019. Angka Kecukupan Gizi yang Dianjurkan Untuk Masyarakat Indonesia. Peraturan Kementerian Kesehatan Republik Indonesia Nomor 29 Tahun 2019.
- Al-Subhi, F. M. 2020. Using Extrusion to Prepare Snacks Food High Nutrition Value Fortified with Soybean and Spinach for Children. *Alexandria Science Exchange Journal*, 41: 205-213.
- Asadi, S. Z., and Khan, M. A. 2021. The Effect of Beetroot (*Beta vulgaris* L.) Leaves Powder on Nutritional, Textural, Sensorial and Antioxidant Properties of Cookies. *Journal of Culinary Science & Technology*, 19(5): 424-438.
- Alvionita, V., Angkasa, D., dan Wijaya, H. 2017. Pembuatan Cookies Bebas Gluten Berbahan Tepung Mocaf dan Tepung Beras Pecah Kulit dengan Tambahan Sari Kurma. *Jurnal Pangan dan Gizi*, 7(2): 72-81.
- Asmoro, N. W. 2021. Karakteristik dan Sifat Tepung Singkong Termodifikasi (Mocaf) dan Manfaatnya pada Produk Pangan. *Journal of Food and Agricultural Product*, 1(1): 34-43.
- Aremu, A.K. dan Akintola, A. 2014. Effect of Some Drying Method on Nutritional Characteristics of Moringa (*Moringa Oleifera*) Seeds. *International Conference on Biotechnology and Environment Management*, 75: 66-72.

- Arista, D.P.K., Lestari, I., dan Rahayuningsih, C.K. 2018. Perubahan Kadar Besi (Fe) pada Bit Merah (*Beta Vulgaris L.*) dengan Pengolahan Perebusan dan Pengukusan. *Analisis Kesehatan Sains*, 7(1): 524-528.
- Association of Analytical Chemists (AOAC). 2005. *Official Methods of Analysis 18th ed.* AOAC Inc, Washington.
- Association of Analytical Chemists (AOAC). 1995. *Official Methods of Analysis.* AOAC Inc, Washington.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia (BPOM RI). 2016. Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor 13 Tahun 2016 tentang *Pengawasan Klaim pada Label dan Iklan Pangan Olahan.* Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia, Jakarta.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia (BPOM RI). 2019. Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor 28 Tahun 2019 tentang *Angka Kecukupan Gizi yang Dianjurkan untuk Masyarakat Indonesia.* Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia, Jakarta.
- Badan Standardisasi Nasional. 1992. SNI 01-2973-1992. Biskuit. Jakarta : Badan Standardisasi Nasional.
- Badan Standardisasi Nasional. 2018. SNI 2973:2018. Biskuit. Jakarta : Badan Standardisasi Nasional.
- Bilgicli, N., dan Levent, H. 2014. Utilization of Lupin (*Lupinus albus L.*) Flour and Bran with Xylanase Enzyme in Cookie Production. *Legume Research*, 37(3): 264-271.
- Bredariol, P., de Carvalho, R. A., and Vanin, F. M. 2020. The Effect of Baking Conditions on Protein Digestibility, Mineral and Oxalate Content of Wheat Breads. *Food Chemistry*, 332:1-34.
- Brown, A. C. 2018. *Understanding Food Principles and Preparation 6th Edition.* Cengage Learning Asia Pte Ltd, Singapura.
- Caivanom J.L. dan Buera, M. 2012. *Colour In Food: Technological and Psychophysical Aspects.* CRC Press, New York.
- Chauhan, A., Saxena, D.C., and Singh, S. 2016. Physical, Textural, and Sensory Characteristics of Wheat and Amaranth Flour Blend Cookies. *Cogent Food Agriculture*, 2(1):1-8.
- Culetu, A., Ionescu, V., Todasca, M.C., and Duta, D.E. 2020. Evaluation of the Storage-Associated Changes in the Fatty Acid Profile of Oat-Based Gluten-Free Cookies Prepared with Different Fats. *Food Science and Biotechnology*, 29(6): 759-767.
- Culetu, A., Stoica-Guzun, A., and Duta, D. E. 2021. Impact of Fat Types on the Rheological and Textural Properties of Gluten-Free Oat Dough and

- Cookie. *International Journal of Food Science & Technology*, 56(1),: 26-137.
- Dadali, C. and Elmacı, Y. 2019. Characterization of Volatile Release and Sensory Properties of Model Margarines by Changing Fat and Emulsifier Content. *European Journal of Lipid Science and Technology*, 121(6), 1-8.
- Damayanti, R., Ansharullah., dan Asyik, N. 2019. Formulasi Biskuit Pisang Raja (*Musa paradisiaca* L.) dengan Substitusi Tepung Bayam (*Amaranthus hybridus* L.) dan Kontribusi terhadap Angka Kecukupan Gizi (AKG) Bagi Remaja Putri. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*, 4(5): 2410-2424
- Damayanti, S., Bintoro, V. P., dan Setiani, B. E. 2020. Pengaruh Penambahan Tepung Komposit Terigu, Bekatul dan Kacang Merah Terhadap Sifat Fisik Cookies. *Journal of Nutrition College*, 9(3): 180-186.
- Devi, A., dan Khatkar, B. S. 2016. Physicochemical, Rheological and Functional Properties of Fats and Oils in Relation to Cookie Quality: A Review. *Journal of Food Science and Technology*, 53(10): 3633-3641.
- Diniyah, N., Ganesha, P.G.V., dan Subagio, A. 2020. Pengaruh perlakuan pH dan Suhu terhadap Sifat Fisikokimia Mocaf (*Modified Cassava Flour*). *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian*, 16(3): 147-158.
- Diniyah, N., Wahyu, F., dan Subagio, A. 2019. Karakteristik Tepung Premiks Berbahan Mocaf (*Modified Cassava Flour*) dan Maizena pada Pembuatan Cookies Green Tea. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 7(3): 25-36.
- Direktorat Gizi Masyarakat. 2018. Tabel Komposisi Pangan Indonesia. Jakarta: Direktorat Gizi Masyarakat.
- El-Sayed, S. M. 2020. Use of Spinach Powder as Functional Ingredient in the Manufacture of UF-Soft Cheese. *Heliyon*, 6(1): 1-6.
- Faridah, A. dan Sandra, N. 2014. Penambahan Bayam (*Amaranthus tricolor* L) dalam Pembuatan cookies sebagai fortifikasi Fe. *Prosiding Seminar dan Lokakarya Nasional FKPT-TPI 2017*: 123-130. Fakultas Pertanian Universitas Riau.
- Fartusie, F.S.A., dan Mohssan, S. N. 2017. Essential Trace Elements and Their Vital Roles in Human Body. *Indian J Adv Chem Sci*, 5(3): 127-136.
- Galla, N. R., Pamidighantam, P. R., Karakala, B., Gurusiddaiah, M. R., and Akula, S. 2017. Nutritional, Textural and Sensory Quality of Biscuits Supplemented with Spinach (*Spinacia oleracea* L.). *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 7: 20-26.
- Gharibzahedi, S.M.T., and Jafari, S. M. 2017. The Importance of Minerals in Human Nutrition: Bioavailability, Food Fortification, Processing Effects and Nanoencapsulation. *Trends in Food Science & Technology*, 62: 119-132.

- Ginting, M., Kaban, J., Sihotang, H., dan Tobing, H. 2019. Pengaruh Suhu Interesterifikasi RBDPO/RBDPS Terhadap Komposisi Trigliserida dan Nilai Kandungan Lemak Padat dalam Pembuatan Lemak Margarin. *Talenta Conference Series: Science and Technology*, 2(1): 15-21.
- Ginting, K. A., Panjaitan, R., dan Cholilullah, A. B. 2021. Promosi Kesehatan dengan Pemberian Jus Bayam Merah (*Amaranthus Gangeticus*) dalam Mencegah Anemia pada Ibu Hamil. *Jurnal Pengmas Kestra*, 1(1): 41-44.
- Goswami, M., Sharma, B.D., Mendiratta, S.K., Pathak, V., Kumar, R.R., Talukdar, S., dan Sharma, H. 2015. Standardization of Formulation and Processing Conditions for Development of Nutritional Carabeef Cookies. *Nutrition & Food Science*, 45(5): 677-687.
- Hadistio, A., dan Fitri, S. 2019. Tepung Mocaf (*Modified Cassava Flour*) untuk Ketahanan Pangan Indonesia. *Jurnal Ilmiah Halal*, 1(1): 13-17.
- Harini, N., Marianty, R. dan Wahyudi, V.A. 2019. Analisa Pangan. Zidatama Jawa, Sidoarjo.
- Harris, G.K. and Marshall, M.R. 2017. Ash Analysis. In: Nielsen, S.S. (eds) Food Analysis. Food Science Text Series. Springer, Cham.
- Hasibuan, H.A., Akram, A., Putri, P., Rangkuti, B.T., dan Mentari, E.C. 2018. Pembuatan Margarin dan *Baking Shortening* Berbasis Minyak Sawit Merah dan Aplikasinya dalam Produk *Bakery*. *Agritech*, 38(4): 353-363.
- Herawati, B.R.A., Suhartatik, N., dan Widanti, Y.A. 2018. Cookies Tepung Beras Merah (*Oryza nivara*) – Mocaf (*Modified Cassava Flour*) dengan Penambahan Bubuk Kayu Manis (*Cinnamomum burmannii*). *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 3(1): 33-40.
- Jongarootaprangsee, S., Tritrong, W., Chokanaporn, W., Methacanon, P., Devahastin, S., and Chiewchan, N. 2007. Effects of Drying Temperature and Particle Size on Hydration Properties of Dietary Fiber Powder from Lime and Cabbage By-Products. *International Journal of Food Properties*, 10(4): 887-897.
- Juliastuti, H., Yuslianti, E.R., Rakhmat, I.I., Handayani, D. R., Prayoga, A.M., Ferdianti, F.N., Prastia, H.S., Dara, R.J., Syarifah, S., dan Rizkani, R.N. 202. *Sayuran Dan Buah Berwarna Merah, Antioksidan Penangkal Radikal Bebas*. Deepublish, Yogyakarta.
- Kahyaoglu, D. T. dan Cakmakci, S. 2016. Determination of the Adulteration of Butter with Margarine by Using Fat Constants. *Journal of Agricultural Sciences*, 22(1): 1-8.
- Kalista, A., Redjo, A., dan Rosidah, U. 2018. Analisis Organoleptik (*scoring test*) Tingkat Kesegaran Ikan Nila Selama Penyimpanan. *Jurnal Fishtech*, 7(1): 98-103.
- Karsini, I. D., Dhesa, D. B., dan Ananda, S. H. 2021. Daya Terima Nugget Ikan Lure (*Stolephorus indicus*) dengan Penambahan Bayam (*Amaranthus spp*)

- Pada Anak Sekolah Di SDN Abeli Sawah. *Jurnal Ilmiah Karya Kesehatan*, 2(01): 61-65.
- Khan, M. A., Mahesh, C., Semwal, A. D., and Sharma, G. K. 2015. Effect of Spinach Powder on Physico-Chemical, Rheological, Nutritional and Sensory Characteristics of Chapati Premixes. *Journal of food science and technology*, 52(4): 2359-2365.
- Kharchenko, Y., Sharan, A., Yermeeva, O., and Novak, L. 2017. Yield of Intermediate Products in the Drought Process of Wheat Milling. *Ukrainian Food Journal*, 6(4): 603-617.
- Koc, G.C. and Dirim, S.N. 2017. Spray Drying of Spinach Juice: Characterization, Chemical Composition, and Storage. *Journal Food Science*, 82(12): 2873-2884.
- Korese, J. K., Chikpah, S. K., Hensel, O., Pawelzik, E., and Sturm, B. 202. Effect of Orange-Fleshed Sweet Potato Flour Particle Size and Degree of Wheat Flour Substitution on Physical, Nutritional, Textural and Sensory Properties of Cookies. *European Food Research and Technology*, 247(4): 889-905.
- Kristanti, D., Setiaboma, W., dan Herminiati, A. 2020. Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Cookies Mocaf dengan Penambahan Tepung Tempe *Biopropal Industri*, 11(1): 1-8.
- Kulthe, A. A., Thorat, S. S., and Lande, S. B. 2017. Evaluation of Physical and Textural Properties of Cookies Prepared From Pearl Millet Flour. *International Journal of Current Microbiology and Applied Sciences*, 6(4): 692-701.
- Kurek, M., Wyrwisz, J., Piwinska, M., and Wierzbicka, A. 2016. The Effect of Oat Fibre Powder Particle Size on the Physical Properties of Wheat Bread Rolls. *Food Technology and Biotechnology*, 54(1): 45-51.
- Kurniadi, M., Angwar, M., Miftahkussolikhah, A.D., dan Khusnia, N. 2019. Karakteristik Cookies dari Campuran Tepung Ubi Kayu Termodifikasi (Mocaf), Tempe, Telur, Kacang Hijau, dan Ikan Lele. *Jurnal Dinamika Penelitian Industri*, 30(1):1-9.
- Kusnadi, Tivani, I., & Amananti, W. (2016). Analisa Kadar Vitamin dan Mineral Buah Karika Dieng (*Carica Pubescens* Lenne) dengan Menggunakan Spektrofotometri UV-VIS dan AAS. *Jurnal Ilmiah Farmasi*, 5(2): 81-87.
- Kusumaningrum, M., Kusrahayu, K., dan Mulyani, S. 2013. Pengaruh berbagai Filler (Bahan Pengisi) terhadap Kadar Air, Rendemen dan Sifat Organoleptik (Warna) *Chicken Nugget*. *Animal Agriculture Journal*, 2(1): 370-376.
- Lakum, R. and Sonwai, S. 2018. Production of Trans-Free Margarine Fat by Enzymatic Interesterification of Soy Bean Oil, Palm Stearin and Coconut

- Stearin Blend. *International Journal of Food Science & Technology*, 53(12): 2761-2769.
- Lee, A. R., Wolf, R. L., Lebwohl, B., Ciaccio, E. J., and Green, P. H. 2019. Persistent Economic Burden of the Gluten Free Diet. *Nutrients*, 11(2): 1-9.
- Loaloka, M.S., Nur, A., Costa, S.L.D.V., Mirah, A.G.A., dan Zogara, A.U. 2021. Pengaruh Substitusi Tepung Bayam Merah dan Tepung Kacang Merah terhadap Uji Organoleptik dan Kandungan Gizi Cookies. *Nutriology Jurnal: Pangan, Gizi, Kesehatan*, 2(1): 82-86.
- Luthfi, M., Lubis, Y. M., dan Aisyah, Y. 2017. Kajian Pembuatan Cookies dengan Penambahan Bubur Bayam Merah (*Amaranthus Gangeticus*) dan Margarin sebagai Sumber Antioksidan. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian Unsyiah*, 2(4): 442-449.
- Norhidayah, M., Noorlaila, A. and Nur, F.I.A. 2014. Textural and Sensorial Properties of Cookies Prepared by Partial Substitution of Wheat Flour with Unripe Banana (*Musa paradisiaca* var. *Tanduk* and *Musa acuminata* var. *Emas*) flour. *International Food Research Journal*, 21(6): 2133-2139.
- Nurhanan, A. R., Xin, D. T. W., and Tham, L. 2021. Physicochemical Properties and Sensory Evaluation of Green and Red Spinach Crackers. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 756(1): 1-7
- Manulu, D.V.E. dan Srimiati, M. 2020. Pemanfaatan Tepung Kulit Pisang Kepok (*Musa paradisiaca* linn) dalam Pembuatan Cookies. *Binawan Student Journal*, 2(1): 226-230.
- Masrikhiyah, R. 2021. Retensi Kadar Gluten Cookies Substitusi Tepung Mocaf (*Modified Cassava Flour*). *Jurnal Ilmu Pangan dan Hasil Pertanian*, 5(1): 20-25.
- Melini, F., Melini, V., Luziatelli, F., and Ruzzi, M. 2017. Current and Forward-Looking Approaches to Technological and Nutritional Improvements of Gluten-Free Bread with Legume Flours: A Critical Review. *Comprehensive reviews in food science and food safety*, 16(5): 1-22.
- Mendil, D., Uluözlü, Ö. D., Tuezen, M., and Soylak, M. 2009. Investigation of the Levels of Some Element in Edible Oil Samples Produced in Turkey by Atomic Absorption Spectrometry. *Journal of Hazardous Materials*, 165(1-3): 724-728.
- Mesías, M., Seiquer, I., and Navarro, M. P. 2013. Iron Nutrition in Adolescence. *Critical reviews in food science and nutrition*, 53(11): 1226-1237.
- Mouminah, H. H. S. 2015. Effect of Dried Moringa Oleifera Leaves on the Nutritional and Organoleptic Characteristics of Cookies. *Alexandria Science Exchange Journal*, 36(4): 297-302.

- Mudgil, D., Barak, S. and Khatkar, B. S. 2017. Cookie Texture, Spread Ratio and Sensory Acceptability of Cookies as a Function of Soluble Dietary Fiber, Baking Time and Different Water Levels. *Food Science and Technology*, 80: 537-542.
- Muhandri, T., Septieni, D., Subarna, S., Koswara, S., dan Hunaefi, D. 2018. Cookies Kaya Serat Pangan dengan Bahan Dasar Tepung Asia (Ampas) Ubi Jalar. *Jurnal Mutu Pangan: Indonesian Journal of Food Quality*, 5(1): 43-49.
- Muliani, R.H., Soejoenoes, A., Suherni, T., Hadisaputro, S., and Mashoedi, I.D. 2017. Effect of Consuming Red Spinach (*Amaranthus Tricolor L*) Extract on Hemoglobin Level in Postpartum Mothers. *Belitung Nursing Journal*, 3(4): 432-437.
- Mwamba, I., Tshimenga, K., Kayolo, J., Mulumba, L., Gitago, G., Tshibadi, C.M. and Kanyinda, N.P. 2017. Comparison of Two Drying Methods of Mango (Oven and Solar Drying). *MOJ Food Processing & Technology*, 5(1): 1-4
- Oktaviana, A.S., Hersoelistyorini, W., dan Nurhidajah. 2017. Kadar Protein, Daya Kembang, dan Organoleptik *Cookies* dengan Substitusi Tepung Mocaf dan Tepung Pisang Kepok. *Jurnal Pangan dan Gizi*, 7(2): 72-81.
- Onyeike, E.N., Nwinuka, N.M. dan Enwere, D.I. 2002. Proximate Composition, Energy Content and Physicochemical Properties of Nigerian Edible Fats and Oils. *Science Research Communication*, 14(2): 157-164
- Orphanides, A., Goulas, V., and Gekas, V. 2016. Drying technologies: Vehicle to high-quality herbs. *Food Engineering Reviews*, 8(2): 164-180.
- Pangestuti, E.K. dan Darmawan, P. 2021. Analisis Kadar Abu dalam Tepung Terigu dengan Metode Gravimetri. *Jurnal Kimia dan Rekayasa*, 2(1): 16-21.
- Panghal, A., Chhikara, N., and Khatkar, B.S. 2018. Effect of Processing Parameters and Principal Ingredients on Quality of Sugar Snap Cookies: A Response Surface Approach. *Journal of Food Science and Technology*, 55(8): 3127-3134.
- Pasca, B. D., Muhandri, T., Hunaefi, D., dan Nurtama, B. 2021. Karakteristik Fisikokimia Tepung Singkong dengan Beberapa Metode Modifikasi. *Jurnal Mutu Pangan: Indonesian Journal of Food Quality*, 8(2): 97-104.
- Paul, V., Sushma, S. V., dan Paul, A. 2012. Effect of Cooking and Processing Methods on Oxalate Content of Green Leafy Vegetables and Pulpes. *Asian Journal of Food and Agro-Industry*, 5(04): 311-314.
- Peerajit, P., Chiewchan, N., and Devahastin, S. 2012. Effects of Pretreatment Methods on Health-Related Functional Properties of High Dietary Fibre Powder from Lime Residues. *Food Chemistry*, 132(4): 1891-1898.
- Peter, C., Elizabeth, K., Judith, K., and Hudson, N. 2014. Retention of B-Caratene, Iron, and Zinc in Solar Dried Amaranth Leaves in Kajiado Country,

- Kenya. *International Journal of Sciences Basic and Applied Research*, 13(2): 329-338.
- Pradyana, D. T., Ulilalbab, A., Suprihartini, C., dan Anggraeni, E. 2021. Pengaruh Proporsi Tepung Garut dan Kacang Hijau terhadap Daya Terima dan Kadar Air Cookies. *Jurnal Teknologi Pangan dan Kesehatan*, 3(1): 1-7.
- Prasetyo, K.D. dan Atmaka, D.R. 2021. Formulasi *Soft Chewy Cookies* Bebas Gluten dan Kasein Berbasis Kombinasi Mocaf dan Tepung Millet Putih untuk Anak *Autism Spectrum Disorder*. *Media Gizi Indonesia*, 16(2): 167-174.
- Purwaningsih, S., Salamah, E., dan Dewi, M. K. 2011. Penurunan Kandungan Gizi Mikro Kerang Hijau (*Perna viridis*) Akibat Metode Pemasakan yang Berbeda. *Akuatik: Jurnal Sumberdaya Perairan*, 5(2): 19-22.
- Putri, N. A., Herlina., dan Subagio, A. 2018. Karakteristik Mocaf (*Modified Cassava Flour*) Berdasarkan Metode Penggilingan dan Lama Fermentasi. *Jurnal Agroteknologi*, 12(01): 79-89.
- Rachman, S.A., Ansharullah., Faradilla, R.H.F. 2020. Pengaruh Suhu dan Lama Pengeringan terhadap Kadar Zat Besi Bayam Hijau (*Amaranthus spp*). *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*, 5(4): 3067-3078.
- Rago, M. 2016. *Simply Cookies: Simple & Delightful*. Simply Media Inc, Massachusetts.
- Rahmawati. 2020. Kandungan Gizi Tepung Jamur Tiram dan Bayam Alternatif Bahan Olahan Pangan. *Jurnal Teknologi Pangan*, 3(2): 12-20.
- Rahmawati, S., Karimuna, L., dan Hemanto. 2020. Pengaruh Penambahan Tepung Bayam Merah (*Amaranthus Tricolor L*) terhadap Sifat Organoleptik dan Kandungan Nilai Gizi *Brownies* Panggang. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*, 5(3): 2886-2897.
- Rahmawati, W. Dan Retnaningrum, D. N. 2021. Kandungan Fitokimia dan Aktivitas Farmakologis Bayam Merah (*Amaranthus Tricolor L*): Narrative Review. *Conference on Innovation and Application of Science and Technology 2021*: 571-576. Malang, 15 Desember 2021. Universitas Widyagama Malang
- Rahardjo, M., Wahyu, F.D., dan Nadia, E.T. 2020. Karakteristik Fisik, Sensori, Serta Aktivitas Antioksidan Roti Gandum dengan Tambahan Serbuk Teh Hijau. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 8(1): 47-55.
- Rajiv, J., Indrani, D., Prabhasankar, P., dan Rao, G.V. 2012. Rheology, Fatty Acid Profile and Storage Characteristics of Cookies as Influenced by Flax Seed (*Linum usitatissimum*). *Journal of Food Science & Technology*, 49: 589-593.
- Rasyid, M.I., Maryati, S., Triandita, N., Yuliani, H., dan Angraeni, L. 2020. Karakteristik Sensori Cookies Mocaf dengan Substitusi Tepung Labu Kuning. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 2(1): 1-7.

- Rauf, R., dan Luhfiana, D. 2019. Kadar Fe dan Oksalat dari Mi Instan yang Disubstitusi Tepung Bayam Hijau. *Proceeding of The URECOL 2019*: 669-675. Sekolah Tinggi Ilmu Kesehatan Muhammadiyah Gombong.
- Rios, R. V., Pessanha, M. D. F., Almeida, P. F. D., Viana, C. L., and Lannes, S. C. D. S. 2014. Application of Fats in Some Food Products. *Food Science and Technology*, 34(1): 3-15.
- Ritonga, A.W., Rosyid, M.S.A., Anderson, A., Chozin, M.A. dan Purwono. 2021. Perbedaan Pertumbuhan dan Produktivitas Varietas Bayam Hijau dan Bayam Merah. *Jurnal Agro*, 8(2): 286-297
- Rochmawati, N. 2019. Pemanfaatan Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) Sebagai Tepung Untuk Pembuatan *Cookies*. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 7(3): 19-24.
- Roberts, J. L., and Moreau, R. 2016. Functional Properties of Spinach (*Spinacia oleracea* L.) Phytochemicals and Bioactives. *Food & function*, 7(8): 3337-3353.
- Sari, I.K. 2021. *Buku Teknologi Tepat Guna: Teknik Pembuatan Tepung Mocaf dan Mie Mocaf*. CV. Media Sains Indonesia, Bandung.
- Satwase, A. N., Pandhre, G. R., Sirsat, P. G., and Wade, Y. R. 2013. Studies on Drying Characteristic and Nutritional Composition of Drumstick Leaves by Using Sun, Shadow, Cabinet and Oven Drying Methods. *Open Access Scientific Reports*, 2(1): 1-4.
- Setiarto, R.H.B., Widhyastuti, N., dan Sumariyadi, A. 2018. Peningkatan Kadar Pati Resisten Tipe III Tepung Singkong Termodifikasi Melalui Fermentasi Dan Pemanasan Bertekanan. *Biopropal Industri*, 9(1): 9-23.
- Sharma, P., Velu, V., Indrani, D., and Singh, R. P. 2013. Effect of Dried Guduchi (*Tinospora cordifolia*) Leaf Powder on Rheological, Organoleptic and Nutritional Characteristics of Cookies. *Food Research International*, 50(2): 704-709.
- Shi, A., Mou, B., and Correll, J. C. 2016. Association Analysis for Oxalate Concentration in Spinach. *Euphytica*, 212(1): 17-28.
- Sintia, N. A., dan Astuti, N. 2018. Pengaruh Substitusi Tepung Beras Merah dan Proporsi Lemak (Margarin dan Mentega) terhadap Mutu Organoleptik *Rich Biscuit*. *Jurnal Tata Boga*, 7(2): 1-12.
- Skolmowska, D. and Głabska, D. 2019. Analysis of Heme and Non-Heme iron Intake and Iron Dietary Sources in Adolescent Menstruating Females in a National Polish Sample. *Nutrients*, 11(5), 1-21.
- Soekarto, S.T. 2020. *Teknologi Hasil Ternak*. IPB Press, Bogor.
- Sugiyarti, K., Rafiony, A., dan Purba, J.S.R. 2019. Kajian Karakteristik Mie Kering dengan Penambahan Tepung Bayam Hijau (*Amaranthus Sp*). *Pontianak Nutrition Journal*, 2(2): 33-37.

- Suharso, M. 2021. Karakteristik *Cookies* Tepung Mocaf dengan Substitusi Tepung Pisang dan Penambahan Bayam sebagai Fortifikasi Zat Besi. Skripsi. Universitas Pelita Harapan.
- Suwita, I. K., Razak, M., dan Putri, R. A. 2012. Pemanfaatan Bayam Merah (*Blitum Rubrum*) untuk Meningkatkan Kadar Zat Besi dan Serat pada Mie Kering. *Agromix*, 3(1): 18-34.
- Syafitri, S., Priawantiputri, W., Dewi, M., dan Aisyah, W. N. 2019. Produk Biskuit Berbasis Bayam dan Tepung Sorgum sebagai Makanan Tambahan Ibu Hamil. *Jurnal Riset Kesehatan Poltekkes Depkes Bandung*, 11(2): 13-21.
- Tanuwijaya, L. K., Gita, A. P., Umami, I. I., dan Ruhana, A. 2016. Potensi “khimelior” sebagai Tepung Komposit Tinggi Energi Tinggi Protein Berbasis Pangan Lokal. *Indonesian Journal of Human Nutrition*, 3(1): 71-79.
- Temiz, H. T., Sezer, B., Berkkan, A., Tamer, U., and Boyaci, I. H. 2018. Assessment of Laser Induced Breakdown Spectroscopy as a Tool for Analysis of Butter Adulteration. *Journal of Food Composition and Analysis*, 67: 48-54.
- Truong, T., Lopez, C., Bhandari, B., and Prakash, S. 2020. *Dairy Fat Products and Functionality*. Springer, New York.
- Ulfa, A.M., Winahyu, D.A., dan Jasuma, M. 2017. Penetapan Kadar Lemak Margarin Merk X dengan Kemasan dan Tanpa Kemasan dengan Metode Sokletasi. *Jurnal Analisis Farmasi*, 2(4): 258-262.
- Venturini, L. H., Moreira, T. F. M., Silva, T. B. V., de Almeida, M. M. C., Francisco, C. R. L., Oliveira, A., Campos, S.D., Bilck, A.P., Leone, R.S., Tanamati, A.P.C., Goncalves, O.H., and Leimann, F. V. 2019. Partial Substitution of Margarine by Microencapsulated Chia Seeds Oil in the Formulation of Cookies. *Food and Bioprocess Technology*, 12(1): 77-87.
- Wahyuningrum, A.D. dan Satiti, I.A.D. 2021. *Alih Teknologi Bayam Merah (Amatanthus Tricolor) sebagai Food Supplement & Status Nutrisi Balita dan Remaja*. CV. Literasi Nusantara Abadi, Malang.
- Waisnawi, P.A.G., Yusasrini, N.L.A., dan Ina, P.T. 2019. Pengaruh Perbandingan Tepung Suweg (*Amorphophallus campanulatus*) dan Tepung Kacang Hijau (*Vigna radiate*) terhadap Karakteristik *Cookies*. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 8(1): 48-56.
- Weber, C., Harnack, L., Johnson, A., Jasthi, B., Pettit, J., and Stevenson, J. 2021. Nutrient Comparisons of Margarine/Margarine-Like Products, Butter Blend Products and Butter in the US Marketplace in 2020 Post-FDA Ban on Partially Hydrogenated Oils. *Public health nutrition*, 1-8.
- Wibisono, F., Seftiono, H., dan Taufik, M. 2021. Formulasi Cookies Kaya Serat Berbasis Tepung Terigu dan Tepung Ganyong (*Canna edulis Kerr*) dengan

- Penambahan Tepung Daun Kolesom (*Talinum triangulare* (Jacq.) Willd). *Warta Industri Hasil Pertanian*, 38(1): 1-8.
- Widyaniputria, R. F., Novidahlia, N., Nur'utami, D. A., dan Nurwitri, C. C. 2020. Penambahan Tepung Ikan Lele Dan Tepung Kedelai Pada Biskuit Modified Cassava Flour Untuk Lansia. *Jurnal Agroindustri Halal*, 6(1): 77-86.
- Widiasanti, A., Subyekti, M., Sudaryanto., dan Asgar, A. 2019. Pengaruh Suhu Pengeringan dan Proses Blansing terhadap Mutu Tepung Daun Singkong (*Manihot esculenta* C) dengan Metode Oven Konveksi. *AGRISAINTIKA: Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian*, 3(1), 8-17.
- Winarti, S., Djajati, S., Hidayat, R., dan Jilian, L. 2018. Karakteristik dan Aktivitas Antioksidan Beras Analog dari Tepung Komposit (Gadung, Jagung, Mocaf) dengan Penambahan Pewarna Angkak. *Jurnal Teknologi Pangan*, 12(1): 27-40.
- Woomer, J. S., dan Adedeji, A. A. 2020. Current Applications of Gluten-Free Grains– A Review. *Critical reviews in food science and nutrition*, 61(1): 14-24.
- Wrigley, C., Corke, H., Seetharaman, K., dan Faubion, J. 2016. *Encyclopedia of Food Grain Second Edition*. Elsevier, United State.
- Xu, J., Zhang, Y., Wang, W., and Li, Y. 2020. Advanced Properties of Gluten-Free Cookies, Cakes, and Crackers: A review. *Trends in food science & technology*, 103: 200-213.
- Yiannikourides, A. and Latunde-Dada, G. O. 2019. A Short Review of Iron Metabolism and Pathophysiology of Iron Disorders. *Medicines*, 6(3): 1-15.
- Yuliyandjaja, J.P., Widayat., Hadiyanto., Suzery, M., dan Budianto, I.A. .2019. Diversifikasi Tepung Mocaf Menjadi Produk Mie Sehat di PT. Tepung Mocaf Solusindo. *Indonesia Journal of Halal*, 2(2): 40-45.
- Yulvianti, M., Ernayati, W., Tarsono, T., dan Alfian, R. 2015. Pemanfaatan Ampas Kelapa sebagai Bahan Baku Tepung Kelapa Tinggi Serat dengan Metode Freeze Drying. *Jurnal Integrasi Proses*, 5(2): 101-107.
- Yong, Y.Y., Dykes, G., Lee, S.M., and Choo, W.S. 2017. Comparative Study of Betacyanin Profile and Antimicrobial Activity of Red Pitahaya (*Hylocereus polyrhizus*) and Red Spinach (*Amaranthus dubius*). *Plant foods for human nutrition*, 72(1): 41-47.
- Yuwono, S.S. dan Waziroh, E. 2019. *Teknologi Pengolahan Tepung Terigu dan Olahannya Di Indonesia*. UB Press, Malang.
- Zohng, H. 2013. Effect of Lipid Source on the Physical and Sensory Quality of Baked Products. *All Graduate Theses and Dissertations*. 1504