

DAFTAR PUSTAKA

- Ariyanto. (2008). *Analisis Tataniaga Sayuran Bayam (Kasus Desa Ciaruten Ilir, Kecamatan Cibungbulang, Kabupaten Bogor)*. [Skripsi]. Bogor: Jurusan Ekstensi Manajemen Agribisnis, Institut Pertanian Bogor.
- Alexander, R. Dan Abdullah, M. (2017) “*Celiac Disease,*” *The Indonesian Journal Of Gastroenterology, Hepatology And Digestive Endoscopy*, 18, Hal. 177–183.
- Asiah, N. Et Al. (2018). *Pendugaan Umur Simpan Produk Pangan*. Jakarta: Penerbitan Universitas Bakrie.
- Azizah, R. (2018). “*Pengaruh Penambahan Komposisi Tepung Wortel Dan Bayam Hijau Terhadap Kadar Antioksidan Serta Masa Simpan Mentega,*” Program Studi Pendidikan Biologi, Jurusan Pendidikan Matematika Dan Ilmu Pengetahuan Alam, Fakultas Keguruan Dan Ilmu Pendidikan, Universitas Sanata Dharma Yogyakarta.
- Christiana Wisti A.P. (2011) “*Pembuatan Kue Kering Dengan Tepung Ubi Jalar Ungu (Ipoema Batatas Poirot),*” Jurusan Teknologi Jasa Dan Produksi Fakultas Teknik Universitas Negeri Semarang.
- Duma, N. Dan Rosniati. (2010). “*Substitusi Tepung Terigu Dengan Tepung Maizena Pada Pembuatan Pasta.*” Makassar: Balai Besar Industri Hasil Perkebunan Makassar, Hal. 128–135.
- Earnesty, D. Dan Hebert, S. (2014). “*Facts About Gluten,*” Michigan State University. Doi: 10.3148/69.3.2008.147.
- Fatimah, S. (2009). “*Studi Kadar Klorofil Dan Zat Besi (Fe) Pada Beberapa Jenis Bayam Terhadap Jumlah Eritrosit Tikus Putih (Rattus Norvegicus) Anemia,*” Universitas Islam Negeri (Uin) Maulana Malik Ibrahim Malang Malang.
- Grubben, G. J. H. 1976. *The Cultivation of Amaranth as a Tropical Leaf Vegetable, with Special Reference to South Dahoney*. Communication 67, of Departement of Agriculture Research, KoninKlijk Institut voor de Tropen, Amsterdam. 172 p.
- Handayani, D. (2009). “*Pengaruhnya Terhadap Kualitas Cookies,*” Jurusan Teknologi Jasa Dan Produksi Fakultas Teknik Universitas Negeri Semarang.
- Harborne, J.B. (1987). *Metode Fitokimia Penuntun Cara Modern Menganalisis Tumbuhan*. Bandung: ITB.

- Hayes PR dan SJ Forsythe. 1998. *Food Hygiene, Microbiology, and HACCP*. Maryland: An Aspen Publication.
- Irma, W. (2016). “Pengaruh Pemberian Timbal (Pb) Terhadap Morfologi Daun Bayam (*Amaranthus Tricolor L.*) Dalam Skala Laboratorium,” Program Studi Biologi, Fakultas Mipa Dan Kesehatan, Universitas Muhammadiyah Riau Riau, 2, Hal. 179–184.
- Ishak, A. (2018). “Skripsi Analisis Fitokimia Dan Uji Aktivitas Antioksidan Biskuit Biji Labu Kuning (*Curcubita Sp.*) Sebagai Snack Sehat,” Program Studi Ilmu Gizi, Fakultas Kesehatan Masyarakat, Universitas Hasanuddin, Makassar.
- Jonathan, R. (2011). “Perubahan Kandungan B-Karoten Dan Warna Pada Cabai Rawit Merah (*Capsicum Frutescens L.*) Selama Pengeringan Dengan Menggunakan Cabinet Dryer, Solar Tunnel Dryer, Dan Freeze Dryer,” Universitas Katolik Soegijapranata, Semarang.
- McDermott. (2000). *Antioxidant nutrient: current diet recommendations and research update*. America: Journal of the American Pharmaceutical Association. 40:785-799.
- Nasha Sabery Khavari, Md, M. (2015). “Celiac Disease Resource Guide For A Gluten-Free Diet What Is A Diet? How Do I Get Started?,” Stanford Children’s Health Northern California.
- Oktadina, H. Et Al. (2017). “Diagnosis Dan Tata Laksana Penyakit Celiac Diagnosis And Treatment Of Celiac Disease,” Jakarta: Departemen Ilmu Penyakit Dalam, Fakultas Kedokteran UI., 4(3), Hal. 157–165.
- Probosari, R. M. Et Al. (2015). “Potensi Aneka Tepung Gluten Free-Casein Free Berbahan Dasar Umbi Sebagai Substitusi Tepung Terigu Bagi Anak Autis,” Prodi Biologi FKIP UNS Surakarta, Hal. 156–159.
- Punuindoong, S., Kumolontang, W. J. N. Dan Kawulusan, R. I. (2017). “Respon Tanaman Bayam” Agroekoteknologi, Jurusan Tanah. Fakultas Pertanian, Universitas Sam Ratulangi.
- Purnomo H. (1995). *Aktivitas Air dan Peranannya dalam Pengawetan Pangan*. Jakarta: UI Press.
- Rizky, B. Et Al. (2012). “Cookies Tepung Beras Merah (*Oryza Nivara*) – Mocaf (*Modified Cassava Flour*) Dengan Penambahan Bubuk Kayu Manis (*Cinnamomun Burmanni*) The Addition Of Cinnamon Powder (*Cinnamomun Burmanni*),” 5, Hal. 33–40. Surakarta: Fakultas Teknologi dan Industri Pangan Universitas Slamet Riyadi Surakarta,
- Rochimiwati, S. N. Et Al. (2011). “Tepung Wortel Untuk Anak Baduta,” Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Kemenkes Makassar, Xi, Hal. 11–15.

- Santi, N. R., Ningtyas, F. W. dan Sulistiyani. (2017). “Pengaruh Penambahan Tepung Kacang Tanah (*Arachis hypogaea* L.) terhadap Daya Terima, Kadar Air, dan Kadar Protein Nugget Edamame (*Glycin max* (L) Merril) The Effect of Peanut Flour (*Arachis hypogaea* L.) Addition against The Acceptance, Water Lev,” Amerta Nutrition. Open access under CC BY-SA license, hal. 62–71. doi: 10.20473/amnt.v1.i2.2017.62-71.
- Sari, O. F. (2013). “Formula Biskuit Kaya Protein Berbasis Spirulina Program Studi Teknologi Hasil Perairan,” Fakultas Perikanan Dan Ilmu Kelautan Institut Pertanian Bogor Bogor.
- Sutrisno Koswara. (2009). “Teknologi Pengolahan Roti,” Ebookpangan.Com, Hal. 1–26.
- Tahudi, P. A. B. (2011). “Pendugaan Umur Simpan Dan Analisis Keamanan Cookies Berbasis Pati Garut (*Maranta Arundinaceae* L) Dengan Penambahan Torbangun (*Coleus Amboinicus* Lour),” Departemen Gizi Masyarakat, Fakultas Ekologi Manusia, Institut Pertanian Bogor Bogor.
- Utomo, L. I. V. A., Nurali, I. E. Dan Ludong, I. M. (2015). “Gluten Free Casein Free Berbahan Baku Tepung Pisang Goroho (*Musa Acuminata*),” Universitas Sam Ratulangi.
- Vail GE, Philips JA, Rust LO, Griswold RM, dan Justin M. (1978). *Foods. 7th ed.* Houghton Mifflin Company, Boston.
- Wahyuni, E. P. (2018). “Mempelajari Karakteristik Pengeringan Bayam Hijau (*Amaranthus Tricolor* L.),” Universitas Lampung Bandarlampung.
- Widhianata, A. H. (2007). “Efek Analgesik Jus Umbi Wortel Pada Mencit Putih Betina,” Fakultas Farmasi, Universitas Sanata Dharma, Yogyakarta.
- Winarsih, S., Wachid, M. Dan Saati, E. A. (2017). “Karakteristik Kimia Tepung Wortel Dan Stick Wortel Hasil Kreasi Pengolahan Berbasis Wortel Oleh Kelompok Pkk Desa Tawangsari,” Seminar Nasional Dan Gelar Produk, Universitas Muhammadiyah Malang. Malang, Hal. 616–619.
- Zuliana, C., Widyastuti, E. Dan Susanto, W. H. (2016). “Pembuatan Gula Semut Kelapa (Kajian Ph Gula Kelapa Dan Konsentrasi Natrium Bikarbonat) Making Coconut Palm Sugar,” 4(1), Hal. 109–119. , Malang : FTP Universitas Brawijaya.