

DAFTAR PUSTAKA

- Andriani, D. 2012. Studi Pembuatan Bolu Kukus Tepung Pisang Raja (Musa paradisiacal L.) Laporan Skripsi Jurusan Teknologi Pertanian Universitas Hasanuddin. Makasar
- Belitz, H.-D., Grosch, W., & Schieberle, P. (2009). Food Chemistry 4th revised and extended ed. <https://doi.org/10.1007/978-3-540-69934-7>
- Call et al, 2005. Bayam Sayuran Penyangga Petani di Indonesia. Monograf No. 4. (Online) BPPP. Lembaga, Bandung. (diakses 16 Maret 2015)
- Creasy, R. (1999). The complete book of edible landscaping: Home landscaping with food-bearing plants and resource-saving techniques. Sierra Club Books.
- Gunawan, T. 2017. Khasiat dan Manfaat Bayam. www.aura-ilmu.com. Diakses pada 30 Oktober 2016.
- Handaker, L., Handelsman, P., & Ainsworth, E. (2010). Amaranth: Modern prospects for an ancient crop. Springer Science & Business Media.
- Harold McGee. 2004. On Food And Cooking: The Science And Lore Of The Kitchen. ISBN 978-0-684-80001-1
- Indriyani, Y., & Sumardilah. (2020). Potensi Daun Bayam Sebagai Sumber Zat Gizi dan Antioksidan. Jurnal Ilmu-Ilmu Agribisnis, 8(2), 154-165. <https://doi.org/10.32928/jiia.v8i2.982>
- Labensky, S. R., Hause, A. M., & Martel, P. (2015). On Cooking: A Textbook of Culinary Fundamentals. Pearson.
- McGee, H. (2004). On Food and Cooking: The Science and Lore of the Kitchen.

Scribner.

- Moehji, S. 2009. Ilmu Gizi, Pengetahuan Dasar Ilmu Gizi Edisi 5. Jakarta: Papan Sinar Sinarta Bhatara Niaga Media.
- Mudjajanto, E., & Yudianti, R. (2004). Pengaruh penambahan tepung umbi suweg dan inulin terhadap sifat fungsional mi kering. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 15(1), 39-45.
- Mutmainah, L. (2013). Pengaruh Substitusi Margarine dan Susu Bubuk terhadap Kualitas Cookies. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 1(1), 1-7.
- Nurhayati, E, dkk. 2013. Inventarisasi Makanan Tradisional Jawa Serta Alternatif Pengembangannya. Universitas Negeri Yogyakarta.
- Olivia, R. (2014). Manfaat Bayam untuk Kesehatan. Retrieved from <https://www.kompasiana.com/rudijason/55249d123129118c2c8b4568/manfaat-bayam-untuk-kesehatan>
- Olivia. (2014). Khasiat bayam bagi kesehatan [The benefits of spinach for health]. Retrieved from <https://www.klikdokter.com/info-sehat/read/2760475/khasiat-bayam-bagi-kesehatan>
- Rantika, Indani dan Hamid, Y. H. (2020) “Daya Terima Konsumen Terhadap Puding Dengan Penambahan Buah Rimbang (Solanum Torvum SW.),” *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pendidikan Kesejahteraan Keluarga*, 5(1), hal. 23–31. Tersedia pada: <http://www.jim.unsyiah.ac.id/pkk/issue/view/581>.
- Rosyidi, D. (2006). Macam-macam makanan tradisional yang terbuat dari hasil ternak yang beredar di kota Malang. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Hasil Ternak*, 1(1), 24– 34.
- Rukmana, R. 2006. Bayam, Bertanam dan Pengolahan Pascapanen. Yogyakarta: Penerbit Kanisius.
- Setiadi, D. (2019). Pengaruh smoke cooking methods terhadap chocolate sponge cake menggunakan kayu kopi

Setyaningsih, D., A. Apriyantono dan M. P. Sari, 2010. Analisis Sensoris untuk Industri Pangan dan Agro. Perpustakaan Nasional. Katalog dalam Terbitan (KDT). Bogor.

Suana, I. Wayan, M. Liwa Ilhamdi, And Gito Hadiprayitno. (2015). 'Pengembangan Sayuran Organik Menggunakan Teknologi Em4 (Effective Microorganism 4) Di Desa Lembuak, Kecamatan Narmada'. In Seminar Nasional Xii Pendidikan Biologi Fkip Uns 2015. Sebelas Maret University.

Sunarjono. (2013). Jenis-Jenis Tanaman Bayam dan Cara Budidayanya. Retrieved from
https://www.academia.edu/38025624/JENIS_JENIS_TANAMAN_BAYAM_DAN_CARABUDIDAYANYA

Suyanti. (2008). Bayam: Manfaat dan khasiat bagi kesehatan. Retrieved from
https://www.academia.edu/22896257/BAYAM_MANFAAT_DAN_KHASIAT_BAGI_KESEHATAN.

The Science of Puddings. (n.d.). BBC Good Food. Retrieved from
<https://www.bbcgoodfood.com/howto/guide/science-puddings>