

DAFTAR PUSTAKA

- Christantio, D., Ramadhani, A., & Lestari, S. (2023). Pengaruh penambahan bayam terhadap aroma dan warna siomay ayam. *Jurnal Pangan Fungsional Indonesia*, 5(1), 21–29.
- Christantio, M. A., & Sari, N. P. (2023). *Karakteristik sensoris siomay ayam dengan penambahan bayam sebagai sumber antioksidan*. Jurnal ITEPA, 17(2), 45–52.
- Dunn, R. (2020). *Adaptive Leadership: Leading through Complexity*. International Studies in Educational Administration, 48(1), 31–38.
- Kementerian Kesehatan RI. (2013). *Riset Kesehatan Dasar (Riskesdas) 2013*. Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan.
- Kumar, D., Devianti D., Kusnadi E. (2020). Nutritional Components in Green Leafy Vegetables: A Review. *Journal of Pharmacognosy and Phytochemistry*.
- Lawless, H. T., & Heymann, H. (2010). *Sensory Evaluation of Food: Principles and Practices* (2nd ed.). Springer.
- Lestari, D., & Pramudita, A. (2023). *Pengaruh formulasi bahan nabati terhadap karakteristik tekstur produk olahan daging*. Jurnal Teknologi Pangan, 15(2), 87–94.
- Loaloka, M. L., Sari, R. P., & Hidayat, A. (2021). *Pengaruh formulasi tepung bayam merah terhadap karakteristik cookies sebagai pangan fungsional*. Nutriology Journal, 3(2), 89–97.
- Makmur, M., A'yun, Q., & Sari, D. P. (2022).** Formulasi dan uji aktivitas antioksidan gyoza berbasis bayam merah (*Amaranthus tricolor* L.) dan daging ayam sebagai alternatif kudapan sehat. *Jurnal Gizi dan Pangan Fungsional*, 5(2), 101–110.
- Mandang, M. S. S., Mentang, F., Dien, H. A., Palenewen, J. C. V., Montolalu, R. I., & Pandey, E. V. (2022). Mutu mikrobiologis dan organoleptik penyedap rasa alami hasil samping ikan cakalang selama penyimpanan. *Media Teknologi Hasil Perikanan*, 10(3), 165–170.
- Mutma'inah, S., Hidayat, R., & Sari, N. (2024). *Formulasi gyoza berbasis daging ayam dan bayam: Analisis tekstur dan penerimaan panelis*. Jurnal Gizi dan Pangan Fungsional, 12(1), 45–53.
- Nabila, Z. E. (2022). *Pengaruh formulasi tepung bayam hijau terhadap daya terima dan kandungan gizi donat* (Skripsi). Universitas Islam Negeri Walisongo Semarang.

- Ningsi, F., Fatmawati, F., & Halik, A. (2025). *Studi penambahan sari daun bayam hijau (Amaranthus tricolor L.) terhadap brownis kukus*. *Pallangga Journal of Agriculture Science and Research*, 3(2), 147–154.
- Nugroho, A. A., & Setyawati, D. (2023). Pengaruh penambahan bayam merah terhadap karakteristik organoleptik dan nilai gizi produk choux paste. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*, 16(1), 45–52.
- Nurismanto, F., Fakhrul A. N., Setyowati. (2020). Standar Mutu Permen Jelly dan Evaluasi Organoleptik. *Jurnal Teknologi Pangan*.
- Nurjanah, S., Wulandari, D., & Hidayat, T. (2019). Identifikasi senyawa volatil pada bayam (*Spinacia oleracea*) dan pengaruhnya terhadap karakteristik aroma. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 30(2), 115–122.
- Permadi, H., Sari, R. P., & Wulandari, D. (2018). Evaluasi sensori produk pangan berbasis karakteristik organoleptik: aroma, rasa, dan tekstur. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 29(1), 45–52.
- Permatasari, N. E., & Adi, A. C. (2020). *Daya Terima dan Kandungan Gizi Gyoza dengan Formulasi Keong Sawah dan Puree Kelor*. *Jurnal Gizi Masyarakat*, Universitas Airlangga.
- Purwanto, A. (2021). Pengembangan pangan fungsional berbasis bahan nabati sebagai alternatif peningkatan asupan protein. *Jurnal Pangan dan Gizi*, 16(2), 101–110.
- Purwoko, R. A., & Ekawatiningsih, P. (2018). *Inovasi Produk Gyoza Tepung Umbi Suweg Sebagai Pemanfaatan Sumber Pangan Lokal*. *Jurnal Teknologi Pangan*, Universitas Negeri Yogyakarta.
- Safitri, M., Nugraheni, R., & Putri, A. (2020). *Pengaruh formulasi bahan berserat terhadap tekstur dan penerimaan produk olahan*. *Jurnal Rekayasa Pangan*, 14(1), 33–40.
- Salsabila, M., & Nurhaliza, R. (2024). *Pengaruh penambahan bayam terhadap karakteristik dimsum ayam sebagai pangan fungsional*. *Jurnal Ilmiah Riset Kesehatan*, 6(1), 33–41.
- Sari, N. P., Nurhidayat, N., & Sari, R. P. (2020). Pengaruh formulasi bayam terhadap penilaian organoleptik, provitamin A, dan zat besi biskuit ubi jalar kuning. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*, 5(2), 123–130.
- Sari, N. P., Pratiwi, R., & Wulandari, D. (2021). Daya terima dan kandungan gizi gyoza yang diformulasi keong sawah dan puree kelor. *Media Gizi Indonesia*, 16(1), 23–30.

- Sugiarto, B. (2022). Picky eating pada anak usia dini dan dampaknya terhadap asupan sayuran hijau. *Jurnal Gizi dan Kesehatan Anak Indonesia*, 4(1), 45–52.
- Uliyanti, R. (2020). Evaluasi Sensoris pada Es Krim Berbahan Pisang Kepok. *Jurnal Ilmu Pangan dan Gizi*, 10(1), 33-47.
- Wulandari, A., & Pramono, H. (2023). Peran protein dalam pertumbuhan dan sistem imun tubuh manusia. *Jurnal Gizi Klinik Indonesia*, 20(1), 12–21.
- Wulandari, D., Sari, N. P., & Ramadhani, R. (2020). Pengaruh formulasi bayam terhadap penilaian organoleptik dan kandungan gizi biskuit ubi jalar kuning. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*, 5(1), 45–52.
- Yudhistira, B., Sari, T. R., & Affandi, D. R. (2019). Karakteristik fisik, kimia dan organoleptik cookies bayam hijau (*Amaranthus tricolor*) dengan penambahan tomat (*Solanum lycopersicum*) sebagai upaya pemenuhan defisiensi zat besi pada anak-anak. *Jurnal Ilmu Teknologi Pangan*, 10(3), 83–90.
- Zaki Adi Shofi, M., Susilowati, S., & Dinasari, I. (2023). Pengaruh campuran tepung tapioka dan tepung maizena pada pembuatan bakso ayam petelur afkir terhadap uji organoleptik (warna, rasa, aroma). *Jurnal Dinamika Rekasatwa*, 6(2), 1–10.