

DAFTAR PUSTAKA

- Ackar D. Landic K.V., Valek M. D. Subaric, B. Milicevic, J. Babic and H. Nedic. 2013. Cocoa polyphenols : can we consider cocoa and chocolate as potential functional food. *Journal of Chemistry* 13 : 289-296.
- Afoakwa, E. O. 2012. *Chocolate Science and Technology*. West Sussex: John Wiley & Sons Ltd.
- Ahmadi, dan Estaningsih, T. 2011. *Teknologi pengolahan pangan*. Jakarta: Pt. Bumi Aksara.
- Albak, F. Tekin, R. A. 2014. Development of functional chocolate with spices and lemon peel powder by using response surface method: development of functional chocolate. Gaziantep University. Turkey. *Akademik Gida*. Pp. 19-25.
- Al-Dosari, M., 2010. The effectiveness of ethanolic extract of *Amaranthus tricolor* L. : a natural hepatoprotective agent. *American Journal of Chinese Medicine*, 38(6): 1051-1064.
- Alex, S. 2013. *Sayuran dalam Pot Sayuran Konsumsi Tak Harus Beli*. Yogyakarta: Pustaka Baru Press
- Almatsier, S. 2009. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Anggrayni, A. 2019. *Evaluasi mutu fisik tepung daun kelor hasil pengeringan microwave*. Skripsi. Program studi teknik pertanian fakultas teknologi pertanian. Universitas jember.
- Badan Pusat Statistik, *Data Import-Ekspor 2007*. (<http://www.bps.go.id>, diakses pada 20 Agustus 2015).
- Bersamin, Andrea, Heneman, Karrie, Hathaway, Cristy, et al. (2008). Nutritional and Health Info Sheet: Iron and Iron Deficiency Anemia. dalam S. Fikawati, A. Syafiq, & A. Veratamala, *Gizi Anak dan remaja*. Universitas of California.
- Brown, 2010. *Gene cloning and DNA analysis*. Blackwell Publishing, Oxford. Halaman : 95-99.

- Cooper, K. A., E. Campos-Gimenez, D.J. Alvarez, K. Nagy, J.L. Donovan and G. Williamson. 2007. Rapid reserved phase ultra-performance liquid chromatography analysis of the major cocoa polyphenols and interrelationships of their concentrations in chocolate. *Journal of Agricultural and Food Chemistry* 55 : 2841-2847.
- Dallman,P.R., Yip,R,Oski,F.A.1993. *Iron Deficiency and Related Nutritional Anemia*. Philadelphia: Hematology of Infancy and Childhood
- Departemen Perindustrian. (2007). Membangun Daya Saing Industri Daerah Dengan Pendekatan Kompetensi Inti Industri Daerah. Jakarta: Departemen Perindustrian.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. 1996. Daftar Komposisi Zat Gizi Pangan Indonesia. Departemen Kesehatan RI. Jakarta.
- Faralia.(2012). Keajaiban antioksidan bayam. Penerbit: PT Alex Media Komputindo.
- Fatmah. (2011). Gizi Kebugaran dan Olahraga. Bandung: Lubuk Agung.
- Gibney, M.J. 2009. Gizi Kesehatan Masyarakat. Jakarta: EGC.
- Ilmi, I.T. 2017. Penambahan rempah pala (*Myristica fragrans Houtt*) dan stevia (*Stevia rebaudiana Bertoni*) untuk meningkatkan antioksidan pada produk coklat rendah gula [Skripsi]. Fakultas Ilmu Pangan Halal, Universitas Djuanda. Bogor.
- Karina, Anna. 2012. Khasiat dan Manfaat Alpukat, edisi ke 1. Setomata. Surabaya
- Kusmiati, T., Rachmatiah, dan A. A. Pertiwi. 2012. Pengujian ekstrak aseton daun bayam merah (*amaranthus Sp*) sebagai senyawa antiradikal DPPH, antibakteri dan identifikasi senyawa aktif dengan KG SM. *Seminar nasional XI pendidikan biologi FKIP UNS*. 3(22): 138-147.
- Kuswardhani, 2003. Fortifikasi Fe Organik Dari Bayam (*Amaranthus tricolor L*) Dalam Pembuatan Cookies Untuk Wanita Menstruasi. Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan. institutPertanian Bogor. Bogor
- Lestari, T. 2019. Pengaruh variasi tepung wortel (*Daucus carota L.*) dan tepung bayam merah (*Amaranthus tricolor L.*) terhadap aktivitas antioksidan, vitamin A, organoleptik, daya oles dan daya simpan mentega susu sapi [Skripsi]. Universitas Sanata Dharma, Yogyakarta.
- Loaloka, et al., 2021. Pengaruh Subtitusi Tepung Bayam Merah dan Tepung Kacang Merah terhadap Uji Organoleptik dan Kandungan Gizi Cookies 2(1): 2722-0419

- Martanti, et.al., 2017. Pengaruh Penambahan Zinc dan Vitamin C Terhadap Proses Penyembuhan Luka Perineum Derajat Kedua Pasca Melahirkan 5(9): 27531-27535
- Nabila, Y.S. 2017. Perbandingan Susu Skim dengan Tepung Kedelai dan Konsentrasi Cocoa Butter Substitute terhadap Karakteristik White Chocolate. Skripsi. Program Studi Teknologi Pangan Fakultas Teknik. Bandung: Universitas Pasundan.
- Nuraeni, 1995. Coklat Pembudidayaan, Pengolahan dan Pemasaran. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Nuraeni, 2016. Kajian organoleptik dan fisiko kimia olahan coklat rasa jahe dengan tempering dan tanpa tempering. [Tugas Akhir]. Program Studi Teknologi Pangan. Fakultas Teknik. Universitas Pasundan. Bandung
- Othman, A., A. Ismail, N.A. Ghani and I. Adenan. 2007. Antioxidant capacity and phenolic content of cocoa beans. *Food Chemistry* 100 : 1523-1530.
- Rahmatullah, M., M. Hosain, S. Rahman, M. Akter, F. Rahman, F. Rehana, M. Munmun, M. A. Kalpana. 2013. Antihyperglycaemic and nitociceptive ctivity evaluation of methanolic extract of whole plant of *amaranthus tricolor* L (Amaranthaceae). *Rahmatullah et al., Afr J Tradit Complement Altern Med.* 10(5): 408-411.
- Rajalaksmi, K., T. Haribabu, dan P. Sudha. 2011. Toxicokinetic studies of antioxidant of *Amaranthus tricolor* and Marigold (*Calendula Oficinalis* L.) plants exposed to heavy metal lead. *International Journal of Plant, Animal and Enviromental Science.* 1(2): 105-109.
- Riyani, S. 2011. Aplikasi program linier pada optimasi formulasi cokelat batang dengan menggunakan *cocoa butter* substitute dan inulin [Skripsi]. Program Studi Teknologi Pangan, Universitas Pasundan Bandung.
- Rizki, Farah, 2013. The Miracle Of Vegetables. Cetakan ke I. Jakarta : PT Agromedia Pustaka
- Rizza, R.A., Liang, V., McMohan, M., dan Harrison, G. 2000. Encyclopedia of foods: A guide to healthy nutrition. Academic Press, London.
- Saparinto, C. 2013. *Grow Your Own Vegetables-Panduan Praktek Menanam 14 Sayuran Populer di Pekarangan.* Yogyakarta: Penebar Swadaya.
- Sari YK, Adi AC. Uji Kesukaan, Kadar protein dan zat besi cookies substitusi tepung daun kelor dan tepung kecambah kedelai. *Media Gizi Indonesia.* 2017;12(1):27-33

- Setiawan, 2012. Analisa Pengaruh *Food Quality* Dan *Brand Image* Terhadap keputusan Pembelian Roti Kecil Toko Roti Ganep's Di Kota Solo. Surabaya: Jurnal Manajemen Pemasaran Vol.1 No.1, Hal.1-6.
- Siregar, Tumpal H.S., Slamet R dan Laeli N, 1994. *Budidaya, Pengolahan dan Pemasaran Cokelat*. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Siswoputranto, P. S. 1985. *Budidaya dan Penngolahan Coklat*. Balai Penelitian Bogor, sub Balai Penelitian Budidaya. Jember.
- Sunarjono, H. 2013. *Bertanam 36 Jenis Sayur*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Susanti. 2012. Skripsi: Studi Pembuatan Dark Cokelat Dengan Penambahan Ekstrak Jahe (*zingiberofficinale*) Sebagai Bahan Pengisi. Jurusan Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Pertanian, Universitas Hasanuddin, Makassar.
- Susiloningtyas. 2009. "Pemberian Zat Besi (Fe) Dalam Kehamilan" Staf Pengajar Prodi D III Kebidanan Fakultas Ilmu Keperawatan Universitas Islam Sultan Agung Semarang.
- Suwita, 2011. Pemanfaatan Bayam Merah (*Blitum rumbrum*) untuk Meningkatkan Kadar Zat Besi dan Serat pada Mie Kering. Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Kemenkes Malang. Jurnal yudharta.ac.id. (Diakses 14 Juni 2016).
- Tarwoto, & Wartonah. (2008). *Keperawatan Medikal Bedah Gangguan Sistem Hematologi*. Jakarta: Trans Info Media.
- Tharun, K. N. Rao, S. K. Padhy, S. K. Dinakaran, D. Banji, H. Avasarala, S. Gosh, dan M. S. Prasad. 2012. Pharmacognostic, phytochemical, antimicrobial and antioxidant activity evaluation of *amaranthus tricolor* linn leaf. *Asian Journal of Chemistry*. 24(1): 455-460.
- Utami, P. 2008. *Buku Pintar Tanaman Obat*. Jakarta: Agromedia Pustaka.
- Wahyudi, 2008. Wahyudi, T., T.R, Panggabean, and Pujiyanto. 2008. *Panduan Kakao Lengkap, Manajemen Agribisnis dari Hulu hingga Hilir* Penebar Swadaya, Jakarta.
- Wijaya F. 2013. Analisis Kadar Merkuri (Hg) dalam sediaan *Hand Body Lotion Whitening* Pagi Merek X, Malam Merek X, dan *Bleaching* Merek X yang Tidak Terdaftar pada BPOM. *Calyptra: Jurnal Ilmiah Mahasiswa Universitas Surabaya*, 2(2), 1 -14.

Wirakusumah, S. 2009. Bayam Merah Sebagai Tanaman Herbal. Jakarta: PT. Cipta Pusta Utama.

Zogina, N. M. 2015. Pengaruh Penambahan *Soy Powder* dan *Green Tea Matcha* Terhadap Karakteristik *Dark Chocolate* [Skripsi]. Jurusan Teknologi Pangan, Fakultas Teknik, Universitas Pasundan, Bandung.