

6. DAFTAR PUSTAKA

- Aditia, C., & Budhi, G. (2016). Media Interaktif Pembelajaran Kandungan Gizi Dalam Sayuran Serta Manfaat Dalam Tubuh Manusia. *Jurnal Infra*, Vol. 4(1): 1–5. <https://123dok.com/document/z12lxovy-interaktif-pembelajaran-kandungan-sayuran-manfaat-manusia-aditia-jurnal.html>
- Alhanannasir, Rejo, A., Saputra, D., & Priyanto, G. (2017). Physical Characteristics : Rehydration , Porosity Diameter , and Colors of Instant Pempek Out of Treatment with Freeze Drying Pressure. *Food Science and Quality Management*, Vol. 67(1): 64–70. <https://iiste.org/Journals/index.php/FSQM/article/view/38649/39748>
- Alhanannasir, Rejo, A., Saputra, D., & Priyanto, G. (2017). Karakteristik pempek instan dengan pengolahan pengeringan oven dan freeze drying. *Seminar Nasional Perhimpunan Ahli Teknologi Pangan Indonesia (PATPI)*, 10–11. http://thp.fp.unila.ac.id/wp-content/uploads/sites/9/2018/06/Buku-1_Part4.pdf
- Alifah, S., Nurfida, A., & Hermawan, A. (2019). Pengolahan Sawi Hijau Menjadi Mie Hijau Yang Memiliki Nilai Ekonomis Tinggi Di Desa Sukamanis Kecamatan Kadudamit Kabupaten Sukabumi. *Journal of Empowerment Community*, Vol. 1(2): 52–58. <https://www.e-journal.unper.ac.id/index.php/JEC/article/view/364>
- Arbi, armien syukri. (2009). Pengenalan Evaluasi Sensori. *Praktikum Evaluasi Sensori*, 1–42. <https://pustaka.ut.ac.id/lib/wp-content/uploads/pdfmk/PANG4427-M1.pdf>
- Aswatini, Noveria, M., & Fitranita. (2008). Konsummsi Sayur Dan Buah Di Masyarakat Dalam Konteks Pemenuhan Gizi Seimbang. *Jurnal Kependudukan Indonesia*, Vol. 3(2): 97–119. <https://ejurnal.kependudukan.lipi.go.id/index.php/jki/article/download/171/203>
- Atma, Y. (2015). Studi Penggunaan Angkak Sebagai Pewarna Alami Dalam Pengolahan Sosis Daging Sapi. *Jurnal Teknologi*, Vol. 7(2): 76–85. <https://jurnal.umj.ac.id/index.php/jurtek/article/view/398>
- Aulia, L., & Yuliati, L. N. (2018). Faktor Keluarga, Media, dan Teman dalam Pemilihan Makanan pada Mahasiswa PPKU IPB. *Jurnal Ilmu Keluarga Dan Konsumen*, Vol. 11(1): 37–48. <https://doi.org/10.24156/jikk.2018.11.37>
- Bayhaqi, A., & Ir. Bahar, Asrul, M. P. (2015). Pengaruh Subtitusi Tepung Moncaf (Modified Cassava Flour) Dan Penambahan Puree Wortel (Daucus Carota L .) Terhadap Hasil Jadi Pizza. *Jurnal Tata Boga*, Vol. 5(1). <https://jurnalmahasiswa.unesa.ac.id/index.php/jurnal-tata-boga/article/view/18411>
- Damayanti, I., & Ruhayati, Y. (2020). Gambaran Konsumsi Gizi Mahasiswa Program Studi Ilmu Keolahragaan Universitas Pendidikan Indonesia. *Jurnal Terapan Ilmu Keolahragaan*, Vol. 5(2), 134–139. <https://doi.org/10.17509/jtikor.v5i2.21796>

- Departemen Kesehatan RI. 2014. Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 5. Jakarta: Depkes RI, 441-448. [http://hukor.kemkes.go.id/uploads/produk_hukom/PMK%20No.%2041%20ttg%20Pedoman%20Gizi%20Seimbang.pdf](http://hukor.kemkes.go.id/uploads/produk_hukum/PMK%20No.%2041%20ttg%20Pedoman%20Gizi%20Seimbang.pdf)
- Dhaneswara, D. P. (2017). Faktor Yang Mempengaruhi Niat Makan Sayur Dan Buah Pada Mahasiswa Asrama Universitas Airlangga. *Jurnal PROMKES*, Vol. 4(1): 34. <https://doi.org/10.20473/jpk.v4.i1.2016.34-47>
- Dias, J. S. (2012). Nutritional Quality and Health Benefits of Vegetables: A Review. *Food and Nutrition Sciences*, Vol. 3(10): 1354–1374. <https://doi.org/10.4236/fns.2012.310179>
- Evianty S. S. T., N. Ira S, S. (2014). Kajian Penerimaan Konsumen Terhadap Empek-Empek Ikan Jelawat (*Leptobarbus hoevenii*) Dengan Penambahan Wortel (*Daucus carota*). *JOM*, 1–11. https://doi.org/10.15036/arerugi.44.821_2
- Hamidah, S. (2015). Sayuran dan Buah Serta Manfaatnya Bagi Kesehatan Disampaikan dalam Pengajian Jamaah Langar Mafaza Kotagede Yogyakarta. *Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta*, 1–10. <http://staff.uny.ac.id/sites/default/files/penelitian/siti-hamidah-dr-mpd/sayuran.pdf>
- Hariadi, H., & Rahimah, Y. (2017). Pengaruh Penambahan Jarum Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*) Terhadap Kandungan Gizi dan Sifat Organoleptik Bakso Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*) Wortel (*Daucus carota* L). *Pro Food (Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan)*, Vol. 3(1): 172–177. <https://doi.org/10.29303/profood.v3i1.37>
- Haq, A. B. H., & Etisa, A. M. (2014). Status Gizi Asupan Makan Remaja Akhir Yang Berprofesi Sebagai Modal. *Journal of Nutrition College*, 3, 647–654. <https://123dok.com/document/qopn3n5z-status-asupan-makan-remaja-akhir-berprofesi-sebagai-model.html>
- Ichsan, B. B. H. W. M. N. S. (2015). Peyuluhan Pentingnya Sayuran Bagi Anak-Anak di Tkaisyiyah Kwandangan, Trowangsan, Malagjiwan, Colomadu, Kayangayar Jawa Tengah. *Warta*, Vol. 18(1): 29–35. <https://journals.ums.ac.id/index.php/warta/article/download/1164/749>
- Iklima, N. (2017). Gambaran Pemilihan Makanan Jajanan Pada Anak Usia Sekolah Dasar. *Jurnal Keperawatan BSI*, Vol. 5(1): 8–17. <https://ejournal.bsi.ac.id/ejurnal/index.php/jk/article/view/1774/1389>
- Indira, I. A. (2015). Perilaku Konsumsi Sayur dan Buah Anak Prasekolah Di Desa Embatau Kecamatan Tikala Kabupaten Toraja Utara. *Jurnal MKMI*. 253–262. <https://journal.unhas.ac.id/index.php/mkmi/article/view/538>

- Iriyani, D., & Nugrahani, P. (2014). Kandungan Klorofil, Karotenoid, dan Vitamin C Beberapa Jenis Sayuran Daun pada Pertanian Periurban di Kota Surabaya. *Jurnal Matematika, Sains Dan Teknologi*, Vol. 15(2): 84–90. <https://www.e-jurnal.com/2015/11/kandungan-klorofil-karotenoid-dan.html>
- Karneta, R., Rejo, A., Priyanto, G., & Pambayun, R. (2013). Perubahan Nilai Gizi Pempek Lenjar Selama Perebusan. *Jurnal Pembangunan Manusia*, Vol. 7(2): 52–64. <http://ejournal.sumselprov.go.id/pptk/article/view/260>
- Komala, C. C., Norisanti, N., & M. Ramdan, A. (2019). Analisis Kualitas Makanan dan Perceived Value terhadap Kepuasan Konsumen pada Industri Rumah Makan. *Jurnal Riset Inspirasi Manajemen Dan Kewirausahaan*, Vol. 3(2): 58–64. <https://doi.org/10.35130/jrimk.v3i2.62>
- Lidiyawati, R., Dwijayanti, F., S, N. Y., & Pradigdo, S. F. (2013). Mentel (Permen Wortel) Sebagai Solusi Penambah Vitamin A. *Jurnal Imiah Mahasiswa*, Vol. 3(1): 11–14. <https://ejournal.undip.ac.id/index.php/jim/article/view/10865>
- Lubis, M. S., Rafita Yuniarti, & Ariandi. (2020). Pemanfaatan Pewarna Alami Kulit Buah Naga Merah Serta Aplikasinya Pada Makanan. *Amaliah: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, Vol. 4(2): 110–114. <https://doi.org/10.32696/ajpkm.v4i2.512>
- Marlindayanti, M., Widiati, S., & Supartinah, A. (2014). Prediksi Risiko Karies Baru Berdasarkan Konsumsi Pempek pada Anak Usia 1112 Tahun Di Palembang (Tinjauan dengan Cariogram). *Majalah Kedokteran Gigi Indonesia*, Vol. 21(2), 117. <https://doi.org/10.22146/majkedgiind.8738>
- Muchsiri, M., Alhanannasir, Verayani, A., & Ilham Agung Jaya Kusuma. (2020). Pelatihan Pembuatan Cuko Pempek Palembang Dengan Bahan Asam Dari Sari Jeruk Kunci. *Jurnal Ilmiah Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2, 1–6. https://jurnal.um-palembang.ac.id/suluh_abdi/article/download/2702/1949
- Multidisiplin, S., Pengetahuan, I., Afriani, W., & Hudiah, A. (2020). Pengembangan Pempek Ayam Rasa Coto Untuk Meningkatkan Variasi Pempek. *Prosiding Seminar Nasional SMIPT 2020 Sinergitas Multidisiplin Ilmu Pengetahuan dan Teknologi*, Vol. 3 (1): 361–366. <https://jurnal.yapri.ac.id/index.php/semnassmipt/article/view/214>
- Nirmalayanti, K., Subadiyasa, I., & Arthagama, I. (2017). Peningkatan Produksi Dan Mutu Tanaman Bayam Merah (*Amaranthus Amoena Voss*) Melalui Beberapa Jenis Pupuk Pada Tanah Inceptisols, Desa Pegok, Denpasar. *E-Jurnal Agroekoteknologi Tropika (Journal of Tropical Agroecotechnology)*, Vol. 6(1): 1–10. <https://ojs.unud.ac.id/index.php/JAT/article/view/26471>
- Nugraheni, M. (2012). Pewarna alami Makanan Dan Potensi Fungsionalnya. *Seminar Nasional 2012 “Peningkatan Kompetensi Guru Dalam Menghadapi UKG,”* 1–11. <https://journal.uny.ac.id/index.php/ptbb/article/view/32960>

- Nurdin, R., Utami, D. N., & Fitra, A. (2016). Faktor-Faktor Yang Berhubungan Dengan Perilaku Makan Pada Remaja SMA Negeri 1 Palu. *Jurnal Preventif*, Vol. 7: 43–52. <http://jurnal.untad.ac.id/jurnal/index.php/Preventif/article/view/5818/4576>
- Pardede, E. (2014). Tinjauan Komposisi Kimia Buah dan Sayur: Peranan Sebagai Nutrisi dan Kaitannya dengan Teknologi Pengawetan dan Pengolahan. *Journal VISI*, Vol. 21(3): 10–16. <https://id.scribd.com/document/330492849/Tinjauan-Komposisi-Kimia-Buah-Dan-Sayur>
- Pebrianti, C., Ainurrasyid, R. B., & Purnamaningsih, L. (2015). Uji Kadar Antosianin Dan Hasil Enam Varietas Tanaman Bayam Merah (*Alternanthera Amoena Voss*) Pada Musim Hujan. *Jurnal Produksi Tanaman*, Vol. 3(1): 27–33. <http://protan.studentjournal.ub.ac.id/index.php/protan/article/view/165>
- Pentury, M. M., Koleangan Harry S.J, & Runruwene Max R.J. (2017). Kandungan Nilai Gizi Pada Sayur Lilin (*Saccharum Edule Hasskarl*) Makanan Khas Di Halmahera Utara, Maluku Utara Sebelum Dan Sesudah Pengolahan. *Pharmacon Jurnal Ilmiah Farmasi*, Vol. 6(4): 249–254. <https://doi.org/10.35799/pha.6.2017.17838>
- Pradana, M., & Avian, R. (2016). Pengaruh Atribut Produk Terhadap Keputusan Pembelian Sepatu Merek Customade (Studi di Merek Dagang Customade Indonesia). *JURNAL MANAJEMEN*, Vol. 6(1): 1–10. <https://www.neliti.com/publications/300201/pengaruh-atribut-produk-terhadap-keputusan-pembelian-sepatu-merek-customade-stud>
- Pujiati, Arneliwati, & Siti, R. (2015). Hubungan Antara Perilaku Makan dengan Status Gizi Pada Remaja Putri. *JOM*, Vol. 2(37): 1345–1352. <https://doi.org/10.12816/0013114>
- Pujilestari, T. (2016). Review: Sumber dan Pemanfaatan Zat Warna Alam untuk Keperluan Industri. *Dinamika Kerajinan Dan Batik: Majalah Ilmiah*, Vol. 32(2): 93. <https://doi.org/10.22322/dkb.v32i2.1365>
- Rahayu, W. &, & Nurosiyah, S. (2019). Evaluasi Sensori dan Perkembangannya. *Evaluasi Sensori*, 1–36. <https://pustaka.ut.ac.id/lib/wp-content/uploads/pdfmk/PANG432402-M1.pdf>
- Rifani, A. N., & Romadhon, W. F. M. (2016). Pengaruh Perbedaan Konsentrasi Kargenan Terhadap Karakteristik Empek-Empek Udang Windu (*Penaeus Monodon*). *J. Peng. & Biotek. Hasil Pi.*, Vol. 1(9): 79–87. <https://doi.org/10.1017/CBO9781107415324.004>
- Romadhoni, W. N., 1, D. P. S., Ginting2, M. S. B., Mahendra3, R. I., Khoiriyah4, T., & 5, Y. G. (2020). *Pentingnya Pola Makan Bergizi Dan Seimbang Di Era Pandemi Covid-19*. Vol. 1(2): 2–6. https://kkn.unnes.ac.id/lapkknunnes/32004_1601302001_6_Desa%20_20200923_212343.pdf
- Rossiter, J. R. (2011). Marketing measurement revolution: The C-OAR-SE method and why

it must replace psychometrics. *European Journal of Marketing*, Vol. 45(11): 1561–1588.
<https://doi.org/10.1108/03090561111167298>

Saputra, Z. D., Faradilla, F., & Ansharullah. (2019). Pengaruh Penambahan Sari Wortel (*Daucus Carota*) Terhadap Nilai Organoleptik dan Kandungan Gizi Sari Nabati Biji Nangka (*Artocarpus heterophyllus*). *Jurnal Sains Dan Teknologi Pangan*, Vol. 4(5): 2500–2512. <http://ojs.uho.ac.id/index.php/jstp/article/view/9413>

Sari, D. Y. E., Angkasa, D., & Swamilaksita, P. D. (2017). Daya Terima dan Nilai Gizi Snack Bar Modifikasi Sayur dan Buah Untuk Remaja Putri. *Jurnal Gizi*, Vol. 6(1): 1–11.
<https://jurnal.unimus.ac.id/index.php/jgizi/article/view/2698>

Soraya, D., Sukandar, D., & Sinaga, T. (2017). Hubungan pengetahuan gizi, tingkat kecukupan zat gizi, dan aktivitas fisik dengan status gizi pada guru SMP. *Jurnal Gizi Indonesia (The Indonesian Journal of Nutrition)*, Vol. 6(1): 29–36.
<https://doi.org/10.14710/jgi.6.1.29-36>

Sugito, & Hayati, A. (2006). Penambahan Daging Ikan Gabus (*Ophicepallus strianus* BLKR) dan Aplikasi Pembekuan Pada Pembuatan Pempek Gluten. *Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian Indonesia*, Vol. 8(2): 147–151.
<https://ejournal.unib.ac.id/index.php/JIPI/article/download/4763/2628>

Sulistyaningrum, N. (2014). Isolasi dan Identifikasi Struktur Karotenoid dari Ekstrak Bayam Merah (*Amaranthus Tricolor L.*). *Jurnal Kefarmasian Indonesia*, Vol. 4(2): 75–81.
<http://ejournal2.litbang.kemkes.go.id/index.php/jki/article/view/2905>

Sunariani, J. Y. B. A. (2007). Perbedaan Presepsi Pengecapan Rasa Asin antara Usia Subur dan Usia Lanjut. *Journal of Internal Medicine*, Vol. 8(2): 182–191.
<https://docplayer.info/29869533-Perbedaan-persepsi-pengecap-rasa-asin-antara-usia-subur-dan-usia-lanjut.html>

Suryaningrum, T. D., & Muljanah, I. (2009). Prospek Pengembangan Usaha Pengolahan Pempek Palembang. *Squalen*, Vol. 4(1): 31–40.
<https://www.bbp4b.litbang.kkp.go.id/squalenbulletin/index.php/squalen/article/view/145/111>

Suwita, I. K., Razak, Ma., & Putri, R. A. (2012). Pemanfaatan Bayam Merah (*Blitum Rubrum*) Untuk Meningkatkan Kadar Zat Besi Dan Serat Pada Mie Kering. *Agromix*, Vol. 3(1): 18–34. <https://doi.org/10.35891/agx.v3i1.745>

Talib, A., & Marlina, T. (2015). Karakteristik Organoleptik dan Kimia Produk Empek-Empek Ikan Cakalang. *Jurnal Ilmiah Agribisnis Dan Perikanan (Agrikan UMMU-Ternate)*, Vol. 8(1): 50–59.
<https://ejournal.stipwunaraha.ac.id/index.php/AGRIKAN/article/download/28/26>

- Triana, D., & Widyarto, W. O. (2013). Relevansi Kualifikasi Kontraktor Bidang Teknik Sipil Terhadap Kualitas Pekerjaan Proyek Konstruksi Di Provinsi Banten. *Jurnal Fondasi*, Vol. 1(1): 182–190. <https://docplayer.info/61823813-Relevansi-kualifikasi-kontraktor-bidang-teknik-sipil-terhadap-kualitas-pekerjaan-proyek-konstruksi-di-provinsi-banten.html>
- Trisia, A., Augustina, I., & Mutia, D. (2018). Keterampilan Pengolahan Mie Sehat dari Sayuran Sawi Untuk Meningkatkan Gizi dan Imunitas Tubuh di Desa Sei Asam Kelurahan Sei pasa Kabupaten Kapuas Kalimantan Tengah. *Jurnal Anterior*, Vol. 17(2): 144–148. <https://media.neliti.com/media/publications/258547-keterampilan-pengolahan-mie-sehat-dari-s-fd4688a2.pdf>
- Uce, L. (2018). Pengaruh Asupan Makanan Terhadap Kualitas Pertumbuhan dan Perkembangan Anak Usia Dini. *Bunayya Jurnal Pendidikan Anak*, Vol. 4(2): 79–92. <https://jurnal.ar-raniry.ac.id/index.php/bunayya/article/view/6810>
- Wibowo, A. D. I., Hamzah, F., Vonny, D. A. N., & Johan, S. (2014). Pemanfaatan Wortel (*Daucus carota L.*) Dalam Meningkatkan Mutu Nugget Tempe. *Sagu*, Vol. 13(2): 27–34. <https://sagu.ejournal.unri.ac.id/index.php/JSG/article/download/2577/2532>
- Widyaningrum, S. A., Dewi, S., & Setyowati. (2019). Pengaruh Penambahan Bayam Merah (*Amaranthus tricolor L.*) Pada Pembuatan Pempek Ikan Tenggiri Ditinjau Dari Sifat Fisik, Sifat Organoleptik Dan Kadar Zat Besi (Fe). *Jurnal Teknologi Kesehatan*, Vol. 15(1): 8–15. <https://e-journal.poltekkesjogja.ac.id/index.php/JTK/article/view/403>