

## DAFTAR PUSTAKA

- Antong, A., & Maharani, A. (2017). Pengolahan sayur bayam menjadi es krim: Pengembangan Kreativitas masyarakat Desa. *Jurnal Dedikasi Masyarakat*, 1(1), pp-pp. <https://doi.org/10.31850/jdm.v1i1.241> .
- Buttery, R. G., Teranishi, R., Ling, L. C., & Turnbaugh, J. G. (1987). Quantitative and sensory studies on tomato paste volatiles. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 35(4), 540–544. <https://doi.org/10.1021/jf00076a020>
- Damodaran, S., & Parkin, K. L. (2008). *Fennema's food chemistry* (4th ed.). CRC Press.
- Hui, Y. H. (2006). *Handbook of food science, technology, and engineering* (Vol. 1). CRC Press.
- Hwang, I. S., and Hwang, B. K. (2010). The Pepper 9-Lipoxygenase Gene CaLOX1 Functions in Defense and Cell Death Responses to Microbial Pathogens. *Plant Physiology*, 152(2), 948-967. <https://doi.org/10.1104/pp.109.147264>
- Indra, Setiawan. 2017. *Pembuaatan Cookies dengan Puree Bayam*. Politeknik NSC Surabaya.
- Mahattanatawee, K., Manthey, J. A., Luzio, G., Talcott, S. T., Goodner, K., & Baldwin, E. A. (2006). Total antioxidant activity and fiber content of select Florida-grown tropical fruits. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 54(19), 7355–7363. <https://doi.org/10.1021/jf060566s>
- McGee, H. (2004). *On food and cooking: The science and lore of the kitchen* (2nd ed.). Scribner.
- Morling, B. (2017). *Research Methods in Psychology: Evaluating a World of Information* (2<sup>nd</sup> ed.) W. W. Norton & Company.
- NilaiGizi.com. *Nilai Kandungan Gizi Bayam per 100 g BDD*. Diakses pada Juni 5, 2025. [https://nilaigizi.com/gizi/detailproduk/390/nilai-kandungan-gizi-bayam-sayur-bayam-segar#google\\_vignette](https://nilaigizi.com/gizi/detailproduk/390/nilai-kandungan-gizi-bayam-sayur-bayam-segar#google_vignette) .
- Purnomo, L., S. Surjoseputro dan Setijaqati, E. (2018). Pengaruh konsentrasi asam jawa (*Tamarindus indica* L.) terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik

- leather pulp kulit pisang kepok–asam jawa. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*, 17 (1): 51-57.
- Setiawan, I. (2017). *Pembuatan Cookies dengan penambahan puree bayam* (Skripsi diploma, Politeknik NSC Surabaya). Repositori Institusi Politeknik NSC Surabaya. <https://repository.nscpolteksby.ac.id/id/eprint/305> .
- Setyaningsih, D. (2010). *Metode Pengujian Organoleptik*. Jakarta: IPB Press.
- Stone, H., Bleibaum, R. N., & Thomas, H. A. (2012). *Sensory Evaluation Practices* (4th ed.). Academic Press.
- Sugiyono. (2009). *Metode Penelitian Pendidikan: Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Alfabeta.
- Sugiyono. (2017). *Metode penelitian kuantitatif, kualitatif, dan R&D*. Alfabeta.
- Trianto. (2010). *Model pembelajaran terpadu: Konsep, strategi, dan implementasinya dalam kurikulum tingkat satuan pendidikan (KTSP)*. Prestasi Pustaka.
- Universitas Pendidikan Indonesia. (2019). *penggunaan kuesioner dan analisis deskriptif kuantitatif*. <https://repository.unika.ac.id/20702> .
- Waryat, N.R. Sudolar., Miskiyah dan Juniwati. (2019). *Aplikasi Vinegar sebagai Pengawet Alami untuk Meningkatkan Umur Simpan Tahu*. Respati. 10(1): 41-48.
- Winarno, F. G. (2004). *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.