

DAFTAR PUSTAKA

- Agung Setiawan, A. (2021). Pengaruh Pola Panen Terhadap Produktivitas Tanaman Kale Curly (*Brassicca Oleraceae* Var. *Acephala*). In *Skripsi*. Universitas Bosowa Makassar.
- Alsuhendra, & Ridawati. (2008). *Prinsip Analisis Zat Gizi dan Penilaian Organoleptik Bahan Makanan*. UNJ Press.
- Ananta, P. R., Singamurni, I. G. A. N., & Ridawati. (2023). Pengaruh kacang merah dan pati tapioka dalam pembuatan keripik tempe kacang merah (*phaseolus vulgaris* L.) terhadap daya terima konsumen dan sifat fisik. *Jurnal Sains Boga*, 5(2), 100–110.
- Ananto, D. (2012). *Bakpao:Aneka Variasi Bakpao* (Ed ke-1). Demedia Pustaka.
- Aprilia, A., Harianto, A., & Josephine. (2021). *Pengetahuan Patiseri dan Bakeri* (Ed ke-1). PT RajaGrafindo Persada.
- Ariani, D. W. (2021). *Manajemen Kualitas* (Ed ke-2). Universitas Terbuka.
- Arifin, A. Y., Baharta, E., & Gusnadi, D. (2021). *Pemanfaatan daun katuk sebagai substitusi pewarna dan isi pada produk bakpao*. 7(5), 1565–1573.
- Ariyanto, R. C., Dewi, E. N., & Kurniasih, R. A. (2022). Pengaruh penambahan sari mentimun (*Cucumis sativus*) pada pembuatan *Spirulina* platentis bubuk terhadap karakteristik fisikokimia biskuit. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Perikanan*, 4(2), 85–92. <https://doi.org/10.14710/jitpi.2022.13244>
- Cahyana, C. (2019). *Panduan Praktikum Pengolahan Roti Lanjutan*. Universitas Negeri Jakarta.
- Cahyana, C., & Artanti, G. D. (2015). *Bahan dan Fungsi Bahan dalam Pembuatan Roti*. Lembaga Pengembangan Pendidikan Universitas Negeri Jakarta.
- Cahyono, B. (2015). *Kailan Teknik Budi Daya dan Analisis Usaha Tani*. CV Aneka Ilmu.
- Chandra, C. L. (2019). *Pengaruh Debit Aliran Nutrisi dan Jenis Media Tanam Terhadap Pertumbuhan dan Hasil Tanaman Kale (*Brassica oleracea* var. *acephala*) pada Sistem Hidroponik Nutrient Film Technique (NFT)*.
- Darmawan, E. (2019). Daya terima konsumen terhadap bakpao yang diperkaya sifat fungsional serat dan antioksidan berbasis daun kelor (*moringa oleifera*). *Agrotech : Jurnal Ilmiah Teknologi Pertanian*, 2(1), 50–53.
- Dharmadewi, A. A. I. M. (2020). Analisis kandungan klorofil pada beberapa jenis sayuran hijau sebagai alternatif bahan dasar food suplement. *Jurnal Edukasi Matematika Dan Sains*, 9(2), 171–176.
- Faricha, T. M., Winarsih, S., & Saati, E. A. (2019). Respon penambahan proporsi bubur rumput laut dengan tepung tapioka dan konsentrasi ekstrak sawi terhadap mutu bakso ayam. *Food Technology and Halal Science Journal*, 2(2), 223.

- Faridah, A., & Pramudia, H. (2019). *ROTI* (Ed ke-1). CV IRDH.
- Fatmala, A. S., & Wijayanti, E. D. (2019). Karakteristik sensoris yoghurt daun kelor (*Moringa oleifera*) dan lidah buaya (*Aloe vera*) dengan starter *Lactobacillus bulgaricus*. *Akademi Farmasi Putera Indonesia Malang*.
- Fauzia, S. I., & Azizah, D. N. (2023). Pengaruh jumlah pencucian ampas kelapa terhadap karakteristik roti tawar substitusi bubuk ampas kelapa. *Jurnal Ilmiah Teknosains*, 9(1), 37–46.
- Gusnadi, D. (2019). Nutrifikasi produk roti manis (sweet bread) dengan penambahan kale (*brassica oleracea var.sabellica*). *Jurnal Binawakya*, 13(11), 1851–1856.
- Hidayat, R. S., Cahyana, C., & Artanti, G. D. (2023). Analisis kualitas fisik roti tawar substitusi tepung beras pecah kulit dengan penggunaan ragi alami ekstrak buah pepino. *Jurnal Andaliman: Jurnal Gizi Pangan, Klinik Dan Masyarakat*, 3(1), 24. <https://doi.org/10.24114/jgpkm.v3i1.46004>
- Indrasti, D., Andarwulan, N., Purnomo, E. H., & Wulandari, N. (2019). Klorofil daun suji: potensi dan tantangan pengembangan pewarna hijau alami. *Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia*, 24(2), 109–116.
- Jaedun, A. (2011). Metodologi Penelitian Eksperimen. In *Metodologi Penelitian Eksperimen*.
- Koswara, S. (2009). *Teknologi Pengolahan Roti*. 26.
- Lingga, L. (2010). *Cerdas Memilih Sayuran* (Ed ke-1). PT AgroMedia Pustaka.
- Mahdiyah. (2016). *Studi Mandiri dan Seminar Proposal Penelitian* (Ed ke-1). Universitas Terbuka.
- Marta, N. W. S. V., Antarini, A. A. N., & Agustini, N. P. (2020). Karakteristik bakpao berdasarkan penambahan ekstrak cair daun kelor (*moringa oleifera*). *Jurnal Ilmu Gizi: Journal of Nutrition Science*, 9(4), 175–181.
- Mufidah, N., & Octaviany, V. (2023). Inovasi sawi hijau sebagai pewarna alami dalam pembuatan kue putu ayu. *Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 6, 3581–3590.
- Murib, P., & Kartikawati, D. (2022). Sifat fisik dan organoleptik kerupuk dengan pewarna hijau alami dari sari daun suji, sari daun katuk dan sari daun sawi. *Jurnal Agrifoodtech*, 1(1), 72–86.
- Mutmainah, S., & Zaeni, A. S. (2022). *Budidaya kailan (Brassica oleracea) hidroponik sebagai usaha penyokong ekonomi rumah tangga di wilayah perkotaan*. 2(1), 5–8.
- Ngantung, J. A. B., Rondonuwu, J. J., & Kawulusan, R. I. (2018). Respon tanaman sawi hijau (*Brassica juncea L.*) terhadap pemberian pupuk organik dan anorganik di kelurahan rurukan kecamatan tomohon timur. *Eugenia*, 24(1), 44–52.
- Niari, D. C. S., & Subroto, G. (2022). Respon pertumbuhan dan hasil tanaman kale (*Brassica oleracea Var. Achepala*) terhadap konsentrasi pupuk cair. *Berkala Ilmiah PERTANIAN*, 5(4), 222–228.

- Ningsih, P. W., Noerhartati, E., & Rahayuningsih, T. (2019). *Bakpao Sorghum (Sorghum Sp) sebagai Diversifikasi Produk Pangan* (Ed ke-1). UWKS PRESS.
- Nisa, R. C., Mariani, & Ngurah, G. A. (2023). Pengaruh penambahan puree daun katuk (*sauropus androgynus L.*) pada pembuatan flakes talas terhadap kualitas fisik dan daya terima konsumen. *Jurnal Sosial Dan Sains*, 3, 873–892.
- Nugraheni, M. (2012). *Pewarna alami makanan dan potensi fungsionalnya*. 1, 1–11.
- Prabowo, I. D. P. (2023). *Pengaruh penambahan pewarna tambahan hijau terhadap penerimaan rasa dan aroma pada produk olahan pandan*.
- Rizqullah, A. R., & Elida. (2022). Analisis penggunaan cairan yang berbeda terhadap kualitas bakpao. *Jurnal Pendidikan Tata Boga Dan Teknologi*, 3(2), 231–236.
- Rudiansyah, & Sijabat, T. S. (2022). Pengaruh budaya tionghoa terhadap kuliner di kota medan. *Jurnal Cakrawala Mandarin*, 6(2), 486–501.
- Rukmana, R., & Yudirachman, H. (2016). *Bisnis dan Budidaya Sayuran Baby*. Penerbit Nuansa Cendekia.
- Safriani, N., Audyna, K., & Haryani, S. (2023). Tingkat kesukaan konsumen pada kwetiau dengan penambahan ekstrak sawi hijau, wortel, dan bunga telang. *Seminar Nasional Penelitian Dan Pengabdian Teknologi Hasil Pertanian*, 2(November), 187–191.
- Sugiyono. (2019). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Alfabeta.
- Sulistiyowati, W. (2018). *Kualitas Layanan: Teori dan Aplikasinya* (Ed ke-1). UMSIDA Press.
- Syarbini, H. (2016). *A-Z Bakery Referensi Komplet Fungsi Bahan, Proses Pembuatan Roti, dan Panduan Menjadi Bakepreneur* (Ed ke-2). Metagraf, Creative Imprint of Tiga Serangkai.
- Utama, R. F., Sitohang, R., & Sinaga, T. R. (2021). Pemanfaatan tanaman bayam dan kailan untuk meningkatkan pemasukan masyarakat mekar jaya kabupaten langkat. *Jurnal Abdimas Mutiara*, 2, 387–390.
- Utami, N. R. (2020). Bakpao emoticon dengan selai jambu biji sebagai hidangan ulang tahun anak. *Jurnal Bogor Hospitality*, 10, 1–7.
- Winarno, F. G., & Octaria, A. (2020). *Pewarna Makanan Alami Indonesia Potensi di Masa Depan* (Ed ke-1). PT Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, M. E. (2013). *Metodologi Penelitian Dalam Penelitian Jasmani* (Issue January). Universitas Negeri Malang (UM PRESS).