

DAFTAR PUSTAKA

- Agustina, W. W. & Handayani, M. N. 2016. "Pengaruh Penambahan Wortel (*Daucus carota*) terhadap Karakteristik Sensori dan Fisikokimia Selai Buah Naga Merah (*Hylotreceus polyrhizus*)". *EDUFORTECH*, 1(1).
- Aliyah, R. 2010. "Pengaruh Jenis Bahan Pengental dalam Pembuatan Es Krim Sari Wortel Terhadap Kadar Betakaroten dan Sifat Inderawi". *Skripsi*, Universitas Negeri Semarang.
- Almatsier, Sunita. 2004. "*Prinsip Dasar Ilmu Gizi*". Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Altendorf, S. 2018. "Minor Tropical Fruits (Mainstreaming a Niche Market)". *Food Outlook*, 67-75.
http://www.fao.org/fileadmin/templates/est/COMM_M
- Amaliyah, Nurul. 2009. "Perbedaan Kualitas Nugget Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris*) sebagai Alternatif Makanan untuk Vegetarian". *Skripsi*, Universitas Semarang.
- Amanina, A., *et al.* 2015. "Hubungan Asupan Karbohidrat dan Serat dengan Kejadian Diabetes Tipe II di Wilayah Kerja Puskesmas Purwosari Surakarta". *Artikel*, Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Ambarita, E. M., Madanijah, S., & Nurdin, N. M. 2014. "Hubungan Asupan Serat Makanan dan Air dengan Pola Defekasi Anak Sekolah Dasar Di Kota Bogor". *Jurnal Gizi dan Pangan*, vol 9 no. 1, hh 7-14.
- Amiroh., & Abdillah G. 2019. "Pemanfaatan Buah Naga sebagai Pangan Fungsional : Optimalisasi Penggunaan Buah Naga (*Hylocereus polyrhizus*) pada Es Lilin". *Jurnal Ilmiah Gizi Kesehatan*, vol 7.
- Andarwulan, N, Kusnandar, F, Herawati, D. 2011. "*Analisis Pangan*". Dian Rakyat. Jakarta.
- Anggraeni, S. 2020. "Gambaran Tingkat Kesukaan dan Nilai Gizi Rolade Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris L*) dan Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*) sebagai Alternatif Makanan Siap Saji Tinggi Serat". *Tugas Akhir*, Politeknik Kesehatan Kemenkes Bandung.
- Anik Herminingsih, 2010. "Manfaat Serat dalam Menu Makanan". Universitas Mercu Buana, Jakarta.

- Aprilia, A. 2015. "Obesitas pada Anak Sekolah Dasar". *Journal Majority*, vol 4 no. 7.
- Armin, I. A. 2022. "Hubungan Pola Konsumsi Serat dengan Status Gizi pada Anak Usia Sekolah Dasar". *Skripsi*, UIN Alauddin Makassar.
- Aryanta, I. W. R. 2022. "Manfaat Buah Naga untuk Kesehatan". *E-Jurnal Widya Kesehatan*, vol 4 no. 2.
- Asmaraningtyas, D. 2014. "Kekerasan, Warna dan Daya Terima Biskuit yang Disubstitusi Labu Kuning. *Skripsi*, Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Muhammadiyah Surakarta. Surakarta.
- Astawan, M. 2009. "Sehat dengan Hidangan Kacang dan Biji-bijian". Jakarta: Penebar Swadaya.
- Aulina, R. 2010. "Pengaruh Pemberian Diet Kacang Merah (*Vigna angularis*) dengan Berbagai Proses Pemasakan Terhadap Kadar Glukosa Darah". *Thesis*, Universitas Diponegoro.
- Ayustaningwarno, Fitriyono. 2014. "Teknologi Pangan: Teori Praktis dan Aplikasi". Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Azhari, S. 2021. "Sifat Organoleptik Cookies Tinggi Serat Berbahan Dasar Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L) dan Bengkuang (*Pachyrhizus erosus*) sebagai Alternatif Selingan untuk Remaja dengan Konstipasi". *Tugas Akhir*, Politeknik Kesehatan Kemenkes Bandung.
- Cahyadi, W., et al. 2018. "Penambahan Konsentrasi Bahan Penstabil dan Sukrosa Terhadap Karakteristik Sorbet Murbei Hitam. *Pasundan Food Technology Journal*, vol 4 no. 3.
- Chahyanto, B. A., et al. 2019. " Status Gizi Anak Sekolah Dasar Di Kecamatan Sibolga Sambas, Kota Sibolga". *Jurnal Mitra Kesehatan*, vol 01 no 2, hh 53-60.
- Chrestella, O. Y., et al. 2020. "Kualitas Kue Pukis dengan Substitusi Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris*) dan Tepung Buah Sukun (*Artocarpus communis*) sebagai Sumber Serat". *Jurnal Gipas*, vol 4 no. 2.
- Erijanto, A. C., & Fibrianto, K. 2019. "Variasi Kemasan Terhadap Tingkat Kesukaan dan Pengambilan Keputusan Konsumen pada Pembelian Makanan Tradisional: Kajian Pustaka". *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 6(1). <https://doi.org/10.21776/ub.jpa.2018.006.01.11>

- Fadhilah, Y. N., Tanuwidjaja, S., & Saepulloh, A. 2021. "Hubungan Aktivitas Fisik dengan Kejadian Obesitas pada Anak Sekolah Dasar Negeri 113 Banjarsari Kota Bandung Tahun 2019-2020". *Journal Riset Kedokteran*, vol 1 no. 2, hh 80-84.
- Fadhillah, T. M., & Sari, N. R. M. 2021. "Analisis Pembuatan Sorbet Rosella dengan Penggunaan CMC dan Stevia". *Jurnal Gipas*, vol 5 no. 1.
- Fadilah, N., & Sefrina, L. R. 2022. "Hubungan Pola Makan, Asupan Kebiasaan Makan dan Aktivitas Fisik Terhadap Kejadian Obesitas pada Anak Sekolah Dasar : Literature Review". Vol 7 no. 3.
- Farikha, I. N., et al. 2013. "Pengaruh Jenis dan Konsentrasi Bahan Penstabil Alami Terhadap Karakteristik Fisikokimia Sari Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) Selama Penyimpanan. *Jurnal Teknosains Pangan*, vol 2 no. 1.
- Farissa, R. P. 2023. "Gambaran Sifat Organoleptik Es Krim Tape Ketan Hitam (*Oryza sativa L. var forma glutinosa*) dan Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) sebagai Alternatif Makanan Selingan Tinggi Antioksidan dan Serat untuk Remaja Obesitas". *Tugas Akhir*, Politeknik Kesehatan Kemenkes Bandung.
- Fauziah, Roro Nur., et al. 2020. "Nutrition, Fiber, Anthocyanin and Organoleptic Ice Cream Base On Fermented Black Glutinous Rice As Alternative Preventing Constipation". Vol 25.
- Febiyanti, N. A. 2023. "Pengaruh Komposisi Bahan Sorbet Buah Naga dan Buah Sirsak Terhadap Mutu Fisik, Mutu Organoleptik dan Mutu Kimia (Aktivitas Antioksidan)". *Skripsi*, Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan Semarang.
- Fitriani, E. 2020. "Hubungan Konsumsi Makanan Cepat Saji (*Fast Food*) dengan Pertumbuhan pada Anak Usia Sekolah Di SDN Sidomulyo 04 Ungaran Kecamatan Ungaran Timur". *Artikel*, Universitas Ngudi Waluyo Ungaran.
- Fitrianti, R., & Batubara, C. S. "Pemanfaatan Buah Jeruk Lokal sebagai Koagulan pada Sari Tempe". *Artikel*, Seminar Nasional Pariwisata dan Kewirausahaan.
- Hadi, N. F., & Indro. 2018. "Teknologi Pengolahan Buah dan Sayur Produk Sorbet". *Food Processing Technology Laboratory Report*, Modul III no 4.

- Hadiyanti, N., Aji, S. B., & Saptorini. 2020. "Kajian Produksi Jamur Kuping (*Auricularia auriculajudae*) pada Berbagai Komposisi Media Tanam". *Jurnal Agroteknologi dan Agribisnis*, vol 4 no 1, hh 1-14.
- Hapsari, A. P., & Purwidiani, N. 2018. "Pengaruh Proporsi Bahan Utama (Puree Kacang Merah Dan Tepung Terigu), Dengan Puree Ubi Madu Terhadap Sifat Organoleptik Kue Lumpur". *Artikel Jurnal*, Universitas Negeri Surabaya.
- Hanif, L. 2017. "Sorbet". Universitas Pasundan
- I. Claudina, D. R. Pangestuti, and A. Kartini. 2018. "Hubungan Asupan Serat Makanan dan Cairan Dengan Kejadian Konstipasi Fungsional pada Remaja Di Sma Kesatrian 1 Semarang". *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, vol. 6 no. 1, hh 486-495. <https://doi.org/10.14710/jkm.v6i1.19950>
- Ifadah, A. R *et al.* 2021. "Ulasan Ilmiah: Antosianin dan Manfaatnya untuk Kesehatan". *Jurnal Teknologi Pengolahan Pertanian*, vol 3 no. 2, hh 11-21.
- Jalukhu, I. N *et al.* 2021. "Pemanfaatan Kolang-Kaling dan Buah Naga Merah dalam Pembuatan *Velva*". *Sagu Journal: Agricultural Science and Technology*, vol 20 no. 1, hh 16-23.
- Kadnikova, *et al.* 2015. "Chemical Composition and Nutritional Value of the Mushroom *Auricularia auricula-judae*". *Journal of Food and Nutrition*, 3(3), hh 478-482.
- Karisma, V. W. 2014. "Pengaruh Penepungan, Perebusan, Perendaman Asam dan Fermentasi terhadap Komposisi Kimia Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L.)". *Skripsi*, Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor, Bogor. http://repository.ipb.ac.id/bitstream/handle/123456789/72853/F14v_wk.pdf?sequence=1&isAllowed=y.
- Kemenkes. 2019. "Kementerian Kesehatan".
- Kemenkes. 2018. "*Laporan Riskesdas 2018 Nasional*".
- Kemenkes. 2019. "*Tabel Komposisi Pangan Indonesia*".
- Khomsan, A. 2010. "Pangan dan Gizi Kesehatan". Bogor: Mayor Gizi Masyarakat, Fakultas Ekologi Manusia, Institut Pertanian Bogor.

- Kris. 2019. "Sorbet Buah Naga". Dikutip dari <https://cookpad.com/id/resep/6833719-sorbet-buah-naga> 7 Oktober 2023.
- Kuta, P. C. R., & Pintaningrum, Y. 2023. "Diverticulosis and Diverticulitis: A Rarely Known Anatomical Changes of The Colon" *Jurnal Kedokteran Umum*, vol 12 no. 2, hh 190-194.
- Kusnandar, Feri. 2010. "Kimia pangan. Komponen Pangan". PT. Dian Rakyat. Jakarta.
- Lamusu, Darni. 2018. "Uji Organoleptik Jalangkote Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas L*) sebagai Upaya Diversifikasi Pangan". *Jurnal Pengolahan Pangan*, vol 3 no. 1, hh 9-15.
- Marhamah, A. & J. 2015. "Perilaku Konsumsi dan Status Gizi Anak Sekolah Dasar Di Kota Serang". *Jurnal Matematika*, 15(2), 97–105.
- Nadya Citra Dewantari, I Gam.; Wisaniyasa, Ni Wayan; Suter, I Ketut. 2017. "Pengaruh Substitusi Terigu dengan Tepung Kecambah Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris L*) Terhadap Karakteristik Cookies". *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan (Itepa)*, Vol 6 no. 1, hh 19-29, <https://Ojs.Unud.Ac.Id/Index.Php/Itepa/Article/View/28073>
- Nikmah, L. 2014. "Perbedaan Intake Serat, Natrium, dan Antioksidan Antara Penderita Penyakit Jantung Koroner dan Penyakit Jantung Non Koroner Pada Pasien Rawat Jalan di RSUD Dr. Moewardi Surakarta". *Skripsi*, Surakarta.
- Nisa, R *et al.* 2021. "Efek Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) Terhadap Penurunan Kadar Gula Darah pada Penderita Diabetes Melitus Tipe 2". *Idea Nursing Journal*, vol XII no. 2.
- Nurahman, Y. 2019. "Kajian Formulasi Santan dan Agar-Agar Pada Pembuatan Es Krim Keribang (*Dioscorea alata*)". *Artikel Ilmiah*, Universitas Tanjungpura.
- Nurjanati, M *et al.* 2018. "Efek Lama Perkecambahan Terhadap Sifat Sensori dan Kadar Protein Terlarut Susu Kecambah Kacang Merah (*Sukarah*) untuk Remaja Obesitas". *Jurnal Gipas*, vol 2 no. 2.
- Nuryadi, A. M *et al.* 2019. "Pemanfaatan Buah Matoa sebagai Cita Rasa Es Krim yang Baru". *Jurnal Penelitian Teknologi Industri*, vol 11 no. 2, hh 55-62.

- Palka, A., & Skotnicka, M. 2022. "The Health-Promoting and Sensory Properties of Tropical Fruit Sorbets with Inulin". *Molecules*, 27(13). <https://doi.org/10.3390/molecules27134239>
- Panjuantiningrum, F. 2009. "Pengaruh Pemberian Buah Naga Merah (*Hylocereus Polyrhizus*) Terhadap Kadar Glukosa Darah Tikus Putih yang Diinduksi Aloksan". *Skripsi*, Fakultas Kedokteran. Universitas Sebelas Maret, Surakarta.
- Permatasari, C., & Purwanti, S. 2018. "Pemanfaatan Kacang Merah dalam Pembuatan *Redbeans Galantine*". Pendidikan Teknik Boga Fakultas Teknik, Universitas Negeri Yogyakarta.
- Pratiwi, C. A. 2020. "Analisis Kandungan Protein dan Serat pada Dendeng Jamur". *Artikel*, Universitas Ngudi Waluyo Ungaran.
- Puspamika, D. M. R. N., & Sutiari, N. K. 2014. "Konsumsi Serat pada Anak Sekolah Dasar Kota Denpasar". In *Community Health VOLUME II x No 1 Januari*.
- Putri, W. H., *et al.* 2015. "Hubungan Status Gizi dengan Kejadian Konstipasi pada Siswa SD di Kecamatan Padang Barat, Sumatera Barat, Indonesia". Vol 42 no. 11.
- Rahmah, Addila D., *et al.* 2017. "Perilaku Konsumsi Serat pada Mahasiswa Angkatan 2013 Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Halu Oleo Tahun 2017." *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Kesehatan Masyarakat Unsyiah*, vol. 2 no. 6.
- Rahmawati, B., *et al.* 2010. Studi Variasi Morfologi dan Pola Pita Isozim pada Varietas Buah Naga (*Hylocereus sp.*). Vol 7 no. 1.
- Rezapour, M., Ali, S., & Stollman, N. 2018. "Diverticular disease: An update on pathogenesis and management. Gut and Liver". Vol 12 no. 2, hh 125–132. <https://doi.org/10.5009/gnl16552>
- Riani *et al.* 2019. "Pengaruh Kreasi Singkong sebagai Pangan Jajanan Anak Sekolah (PJAS) terhadap Pemenuhan Kebutuhan Energi dan Zat Gizi Anak Sekolah Dasar Se Kabupaten Kampar Tahun 2019". *Jurnal Ners*, vol 3 no. 1, hh 13-21.
- Rosita, E. 2016. "Sorbet". Universitas Pasundan.
- Rukmawati, E. 2017. "Aktivitas Antioksidan Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris L.*) yang Difermentasikan oleh Ragi Tempe". *Skripsi*, Universitas Jember.

- Sadewi, A. S. 2020. "Gambaran Tingkat Kesukaan *Cookies* dari Tepung Beras Merah (*Oriza nivara*) dan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris L*) sebagai Makanan Selingan Alternatif Tinggi Serat dengan Indeks Glikemik Rendah". *Tugas Akhir*, Politeknik Kesehatan Kemenkes Bandung.
- Sakti, A. S. 2022. "Pengaruh Proporsi Rumput Laut dan Sawo Mentega terhadap Serat Pangan, Aktivitas Antioksidan, Overrun, dan Sifat Organoleptik Sorbet". *Jurnal Pangan Dan Gizi*, 12(1), 50. <https://doi.org/10.26714/jpg.12.1.2022.50-59>
- Salehawati, N., & Millaty, M. 2019. "Rantai Pasokan Jamur Kuping Di Yogyakarta". *Jurnal Surya Agritama*, vol 8 no. 2.
- Salsabella, S. A. 2022. "Optimalisasi Formulasi Sorbet Berbahan Baku Ekstrak Bunga Telang (*Clitoria ternatea*) dan Sari Buah Nanas (*Ananas comosus*) Menggunakan *Design-Expert* Metode *Mixture D-Optimal*". *Tugas Akhir*, Universitas Pasundan.
- Sari, Dewi Mulad dan Binar Panunggal. 2013. "Hubungan Asupan Serat, Natrium dan Aktivitas Fisik Terhadap Kejadian Obesitas dengan Hipertensi pada Anak Sekolah Dasar." Diakses dari <http://ejournal-s1.undip.ac.id/index.php/jnc/article/view/3728/3623>
- Sariani, A., et al. 2019. "Pengaruh Substitusi Tepung Kedelai (*Glyine Max L.*) Terhadap Sifat Organoleptik Soybeans Cookies". *Jurnal Gizi Prima*, vol 4, hh 1-7.
- Siagian, D. M., et al. 2017. " Hubungan Konsumsi Sayur dan Buah dengan Obesitas pada Anak SD Kelas IV-VI Di SD Pantekosta Magelang Tahun 2017". *Thesis*, Poltekkes Kemenkes Jogja.
- Soekarto, S.T. 2012. "Penelitian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian". Yogyakarta.
- Sugeng, M. W., et al. 2022. "Penyuluhan Tentang Pencegahan Kanker Usus Besar dengan Sayuran Hidroponik". *Jurnal Abdidas*, vol 3 no. 4, hh 667-675.
- Supriana, N., et al. 2016. "Pengaruh Perbandingan Jenis Buah (Terong Belanda Dan Bit) dan Konsentrasi Carboxy Methyl Cellulose (CMC) Terhadap Mutu Organoleptik Sorbet". *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian Unsyiah*, vol 1 no. 100, hh 941-946.

- Susanty, A., & Sampepana E. 2017. "Pengaruh Masa Simpan Buah Terhadap Kualitas Sari Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*)". *Jurnal Riset Teknologi Industri*, vol 11 no. 2.
- Tina L, Lestika M, Yusran S. 2019. "Faktor Risiko Kejadian Penyakit Diabetes Melitus Tipe 2 di Wilayah Kerja Rumah Sakit Umum Daerah Kabupaten Umum 2018". Vol 4 no. 2
- WHO. 2019. "Monitoring Health for the SDGs".
- Widyastuti, N., & Tjokrokusumo, D. 2021. "Manfaat Jamur Konsumsi (*Edible Mushroom*) Dilihat dari Kandungan Nutrisi serta Perannya dalam Kesehatan". *Jurnal Teknologi Pangan Kesehatan*, vol 3 no. 2, hh 92-100.
- Wulandari, P. 2021. "Gambaran Imbangan, Sifat Organoleptik serta Nilai Gizi Modifikasi Greek Yoghurt Selai Tape Ketan Hitam sebagai Makanan Tinggi Serat dan Antioksidan". *Tugas Akhir*, Politeknik Kesehatan Kemenkes Bandung.
- Yodatama, K.K. 2011. "Perencanaan Unit Pengolahan "Brownis" Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L.) Skala Industri Kecil". *Skripsi*, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Brawijaya, Malang.
- Yudayani, N. P. M., Damiani, & Masdarini Luh. 2018. "Studi Eksperimen Buah Belimbing Wuluh Menjadi Sorbet". In *Jurnal Bosaparis: Pendidikan Kesejahteraan Keluarga* (Vol. 9, Issue 1).
- Yuwanti, S., Raharjo, S., Hastuti, P. dan Supriyadi 2011. "Formulasi Mikroemulsi Minyak dalam Air (O/W) yang Stabil Menggunakan Kombinasi Tiga Surfaktan Non Ionik dengan Nilai HLB Rendah, Tinggi dan Sedang". *Agritech* 31(1): 21-29.
- Zuraida, R. 2015. "Faktor Risiko Pola Makan dan Hubungannya dengan Penyakit Jantung pada Pria dan Wanita Dewasa Di Provinsi Lampung". *Skripsi*, Universitas Lampung.