

DAFTAR PUSTAKA

- Agustiani, R.W. (2023) Gambaran Sifat Organoleptik dan Nilai Gizi Cupcake Tepung Ubi Jalar Ungu (*Lpomoea Batatas L. Poir*) dan Tepung Kacang Kedelai (*Glycine Max (L) Merr*) sebagai Alternatif PMT Bagi Ibu Hamil KEK.
- Agustin, A.R., Widanti, Y.A. and Karyantina, M. (2022) Karakteristik Fisikokimia dan Sensoris Mochi Bit (*Beta vulgaris L.*) dengan Variasi Rasio Tepung Kacang Hijau (*Vigna radiata L.*) Tepung Ketan. *JITIPARI (Jurnal Ilmiah Teknologi dan Industri Pangan UNISRI)*, 7(1), pp. 40–48.
- Amalia (2022) *OBESITAS MENINGKAT, BAGAIMANA PERAN SEKOLAH/PERGURUAN TINGGI?*. [Online] STIKKU INOVATIF BERMUTU. Available from : <https://stikku.ac.id/2022/05/obesitas-meningkat-bagaimana-peran-sekolah-perguruan-tinggi/>.
- Anissa, A. (2023). Gambaran Sifat Organoleptik Mochi Ice Cream Soygu yang Tinggi Isoflavon dan Vitamin C Untuk Penderita Hiperkolesterolemia. *Tugas Akhir*.
- Apriliana, A.M. (2018) PENGARUH SUBSTITUSI TEPUNG BERAS MERAH (*Oryza Nivara*) PADA PEMBUATAN CENDOL TEPUNG HUNKWE TERHADAP DAYA TERIMA KONSUMEN. *Universitas Negri Jakarta*, pp. 1–113.
- Aryanta, I.W.R. (2022) Manfaat Buah Naga Untuk Kesehatan. *Widya Kesehatan*, 4(2), pp. 8–13.
- Cleverdon, C.W. (1970) Review of the origins and development of research: 2. Information and its Retrieval. *Aslib Proceedings*, 22(11), pp. 538–549.
- Fauzi, I., Nauli, R. and Hidayatuloh, S. (2015) Pembuatan Mochi Pelangi Dengan Subsitusi Tepung Talas Dan Pewarna Alami (Production Of

- Rainbow Mochi With Taro Flour Substitution And Natural Colorants). *Jurnal Agroindustri*, 1(2), pp. 100–104.
- Febriani, D. et al. (2021) Hubungan Asupan Energi Dan Zat Gizi Makro Dengan Status Gizi Remaja Putri Pesantren Darul Aman Gombara Correlation of Energi Intake and Macro Nutrient With Nutritional Status of Adolescent Pesantren Darul Aman Gombara. *JGMI: The Journal of Indonesian Community Nutrition*, 10(1), p. 2021.
- Gusnadi, D., Taufiq, R. and Baharta, E. (2021) Uji Organoleptik dan Daya Terima pada Produk Mousse Berbasis Tapai Singkong sebagai Komoditi UMKM di Kabupaten Bandung. *Jurnal Inovasi Penelitian*, 1(12), pp. 2883–2888.
- Handayani, M. (2021) Kebutuhan Gizi Masa Remaja dan Dewasa. *Angewandte Chemie International Edition*, 6(11), 951–952., pp. 2013–2015.
- Hanggara, H., Astuti, S. and Setyani, S. (2016) Pengaruh Formulasi Pasta Labu Kuning dan Tepung Beras Ketan Putih Terhadap Sifat Kimia dan Sensoris Dodol. *Jurnal Teknologi Industri dan Hasil Pertanian*, 21(1), pp. 13–27.
- Hijau, A.K. (2012) Dps3. pp. 4–13.
- Hunkue. (2022) Universitas STEKOM.
- li, B.A.B., Makanan, A.K. and Kualitas, P. (2019) No Title. pp. 10–15.
- Irianti, D. and Sumiyati (2021) Obesitas Terhadap Harga Diri Remaja. *Jurnal sains kebidanan*, 3(2), pp. 80–85.
- Irwan (2018) Obesitas merupakan penyakit yang kompleks dan multifaktorial. pp. 6–19.
- Isnaeni (2012) Pengaruh Variasi Jumlah Brokoli (*Brassica Oleracea* L. Var. *Italica*) Dengan Penambahan Jeruk Nipis (*Citrus Aurantifolia*) Pada Jus Sebagai Minuman Fungsional Terhadap Sifat Fisik, Sifat Organoleptik, Aktivitas Antioksidan, Dan Kadar Serat Pangan. *Jurnal Kesehatan*, 6(6), pp. 9–33.

- Isnaeni, A.P., Iriantom, A. and Agus (2018) Pengaruh Variasi Campuran Tepung Maizena Dan Tepung Beras Pada Pembuatan Biskuit Maizeras Terhadap Sifat Fisik, Sifat Organoleptik, Kadar Gluten Dan Kadar Protein. *Jurnal Kesehatan*, 6(6), pp. 9–33.
- Kambing, S. et al. (2013) li. 2.1. tinjauan pustaka. (1998), pp. 5–11.
- Kemendes RI (2018) Hasil Riset Kesehatan Dasar Tahun 2018. *Kemenderian Kesehatan RI*, 53(9), pp. 1689–1699.
- Kinanju, S. (2018) PENCAMPURAN TEPUNG KACANG HIJAU (*Phaseolus radiates*) PADA BISKUIT SEBAGAI KUDAPAN IBU HAMIL DITINJAU DARI SIFAT FISIK, SIFAT ORGANOLEPTIK, DAN KADAR ZAT BESI. 4(1), pp. 1–23.
- Kusharto, C.M. (2007) Serat Makanan Dan Perannya Bagi Kesehatan. *Jurnal Gizi dan Pangan*, 1(2), p. 45.
- Lanita, U., Sudargo, T. and Huriyati, E. (2015) Pengaruh pendidikan kesehatan melalui short message service (sms) dan booklet tentang obesitas pada remaja overweight dan obesitas. *Jurnal Gizi Klinik Indonesia*, 12(1), p. 36.
- Larasati, D. (2018) Perbandingan Tepung Beras Ketan Putih Dan Tepung Beras Ketan Hitam. *Journal of Chemical Information and Modeling*, 53(9), pp. 1689–1699.
- Loliana, N. et al. (2015) Asupan Dan Kecukupan Gizi Antara Remaja Obesitas Dengan Non Obesitas. *Media Gizi Indonesia*, 10(2), pp. 141–145.
- Mahdiana, I., Purwadi, P. and Jaya, F. (2015) The Effect of Combination Carrot Juice (*Daucus carota L.*) and Hunkwee Flour in Manufacturing Kefir Ice Cream on Physical and Chemical Quality of Kefir Ice Cream. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*, 10(1), pp. 1–8.
- Meisya, J.M. (2023) Gambaran Sifat Organoleptik dan Nilai Gizi Modifikasi Dumpling Sayur Wortel (*Daucus Carota L.*) dan Brokoli (*Brassica Oleracea Vr. Italica*) sebagai Alternatif Makanan Selingan Tinggi Serat Bagi Penderita Obesitas Remaja.

- Nisviati, I., Wahyungsih and Astuti, P. (2017) Eksperimen pembuatan dodol lidah buaya dengan penambahan tepung ketan. *Jurnal Kompetensi Teknik*, 8(2), pp. 20–26.
- Nugroho, P.S. (2020) Jenis Kelamin Dan Umur Berisiko Terhadap Obesitas Pada Remaja Di Indonesia. *An-Nadaa: Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 7(2), p. 110.
- Nurhidayati, V.A. et al. (2022) Pengembangan Mochi Tinggi Serat Dan Rendah Lemak Berbahan Dasar Tepung Beras Merah Dan Aneka Sayuran. *Jurnal Pangan Kesehatan dan Gizi Universitas Binawan*, 2(2), pp. 55–64.
- Pramesti, R.D. (2019) Analisis Kadar Protein, Vitamin C, Dan Daya Terima Puding Daun Binahong (*Anredera cordifolia*). *Skripsi*, pp. 1–68.
- Pratiwi, W. (2020) Pengaruh Edukasi Gizi dan Frekuensi Senam Aerobik Terhadap Pengetahuan dan Penurunan Berat Badan pada Peserta Aerobik di Sanggar Senam Elbina Jaya. pp. 8–32.
- PROMKES, T. (2022) *Obesitas*. [Online] Kemenkes Dirjen Pelayanan Kesehatan. Available from : https://yankes.kemkes.go.id/view_artikel/429/obesitas.
- Puspawati, M. (2020). Sifat Organoleptik dan Nilai Gizi Mochi Ice Cream Tape Ketan Hitam Sebagai Alternatif Makanan Selingan Pada Remaja Obesitas. *Tugas Akhir*.
- Putri, R. (2023). Gambaran Sifat Organoleptik dan Nilai Gizi Bolu Kukus Berbahan Dasar Tepung Bekatul, Pure Labu Kuning, dan Biji Chia Seed Sebagai Makanan Selingan Tinggi Serat Bagi Remaja Obesitas. *Tugas Akhir*.
- Rantika, N. and Rusdiana, T. (2018) Penggunaan Dan Pengembangan Dietary Fiber. *Farmaka*, 16(2), pp. 152–165.
- Riwayani, F.Z. (2023) Gambaran Sifat Organoleptik dan Zat Gizi Mochi Kacang Merah dan Biji Labu sebagai Alternatif Makanan Selingan Tinggi Energi Tinggi Protein Untuk Ibu Hamil KEK. *Tugas Akhir*.

- Rodisi, D., Suryo, I. and Iswanto, S. (2006) Pengaruh Substitusi Tepung Ketan dengan Pati Sagu terhadap Kadar Air, Konsistensi dan Sifat Organoleptik Dodol Susu. *Jurnal Peternakan Indonesia (Indonesian Journal of Animal Science)*, 11(1), p. 66.
- Rohmantin, D.A. (2017) *Konsep Cara Produksi Pangan yang Baik (CPPB) Pada Pembuatan Wingko Babat di Usaha Kecil Mengengah (UKM) 'Teguh Jenang' Jalan H. Asnawi 13 A, Desa Kedunggudel RT.2/1 Kelurahan Kenep, Kabupaten Sukoharjo.*
- Romadhon, I. (2015) Analisis Kadar Alkohol Pada Hasil Fermentasi Ketan Beras. *Jurnal Biologi*, pp. 3–28.
- Rukmana, R. 2003. Budi Daya Stevia. Penerbit Kanisius, Yogyakarta.
- Sani, L.P. (2017) Pemanfaatan Pemberian ampas nanas (*Ananas comosus* L.merr) dalam Pengolahan Minyak Jelantah menjadi Minyak Segar. *Journal of Chemical Information and Modeling*, 53(9), pp. 1689–1699.
- Saputro, K.Z. (2018) Memahami Ciri dan Tugas Perkembangan Masa Remaja. *Aplikasia: Jurnal Aplikasi Ilmu-ilmu Agama*, 17(1), p. 25.
- Setyawati, V.A.V. and Rimawati, E. (2016) Pola Konsumsi Fast Food Dan Serat Sebagai Faktor Gizi Lebih Pada Remaja. *Unnes Journal of Public Health*, 5(3), p. 275.
- Sigarlaki, E. D., & Tjiptaningrum, A. (2016). Pengaruh pemberian buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus*) terhadap kadar kolesterol total. *Jurnal Majority*, 5(5), 14-17.
- Sjarif, D.R. et al. (2014) Rekomendasi Ikatan Dokter Anak Indonesia Diagnosis, Tata Laksana dan Pencegahan Obesitas pada Anak dan Remaja. *Ikatan Dokter Anak Indonesia*, p. 1.
- Suryadi, A.F. and Suhartiningsih (2019) Pengaruh Proporsi Tepung Ketan Putih (*Oryza Sativa* L. Var *Glutinosa*) Dan Tepung Pepaya (*Carica Papaya*) Terhadap Sifat Fisik Masker Wajah Tradisional. *Jurnal Pendidikan Tata Rias*, 08(2), pp. 1–9.

- Syalshabilla, P. (2023) Gambaran Sifat Organoleptik Snack Bar Berbahan Dasar Kacang Kedelai dan Pisang Uli Sebagai Makanan Selingan bagi Remaja Putri. *Tugas Akhir*.
- Trisnawati, I.D. (2015) Pengaruh Proporsi Tepung Ketan Dan Tepung Kedelai Terhadap Sifat Organoleptik Wingko Babat. *e-Jurnal Boga*, 4(2), pp. 67–76.
- Triwitono, P. et al. (2017) Isolasi dan Karakterisasi Sifat Pati Kacang Hijau (*Vigna radiata* L.) Beberapa Varietas Lokal Indonesia. *Agritech*, 37(2), p. 192.
- Utami, H.D., Kamsiah, K. and Siregar, A. (2020) Hubungan Pola Makan, Tingkat Kecukupan Energi, dan Protein dengan Status Gizi pada Remaja. *Jurnal Kesehatan*, 11(2), p. 279.
- Utami, I. (2009) Hubungan Antara Pengetahuan Gizi Ibu mengenai Susu dan Faktor Lainnya Dengan Riwayat Konsumsi Susu Selama Masa Usia Sekolah Dasar Pada Siswa Kelas 1 SMP Negeri 102 dan SMP 1 PB Sudirman Jakarta Timur Tahun 2009. pp. 8–31.
- Wiraswasti, A. and Handayani, S. (2013) Pengaruh Substitusi Tepung Mocaf (Modified Of Cassava Flour) Terhadap Mutu Organoleptik Kue Mochi. *Jurnal Boga*, 2(3), pp. 44–50.
- Yasni, W., Ansharullah and Asyik, N. (2018) Pengaruh Substitusi Tepung Tempe Terhadap Penilaian Organoleptik Dan Nilai Gizi Kue Karasi. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*, 3(6), pp. 1724–1734.
- Yunita, T.A. (2018) KORELASI PERBANDINGAN TEPUNG BERAS KETAN (*Oryza sativa glutinosa*) DENGAN TEPUNG SUKUN (*Artocarpus communis*) TERHADAP KARAKTERISTIK MOCHI HITAM ARANG BAMBU.