

## DAFTAR PUSTAKA

1. Handajani A, Betty R, Herti M. Faktor-Faktor yang Berhubungan Dengan Pola Kematian pada Penyakit Degeneratif di Indonesia. *Bul Penelit Sist Kesehat*. 2010;13(1):42–5.
2. Haq ZAD. PREFERENSI DAN KETERSEDIAAN TERHADAP KONSUMSI SAYUR, BUAH, DAN SUPLEMEN PADA REMAJA DI JAKARTA SAAT MASA PANDEMI COVID-19. 2021;
3. Kemenkes. Pedoman Umum Gentas Gerakan berantas obesitas. 2017. p. 1–41.
4. Sukarminah E, Dita Natalia D, Pengajar pada Jurusan Teknologi Industri Pangan S, Teknologi Industri Pertanian UNPAD F, Program Studi Teknologi Pangan A, Pertanian UNPAD F. EKSTRAKSI PEWARNA ALAMI DARI BUAH ARBEN (*Rubus idaeus* (Linn.)) DAN APLIKASINYA PADA SISTEM PANGAN.
5. Farikha IN, Anam C, Widowati E, Ilmu J, Pangan T, Pertanian F. PENGARUH JENIS DAN KONSENTRASI BAHAN PENSTABIL ALAMI TERHADAP KARAKTERISTIK FISIKOKIMIA SARI BUAH NAGA MERAH (*Hylocereus polyrhizus*) SELAMA PENYIMPANAN. *J Teknosains Pangan [Internet]*. 2013 Jan 1 [cited 2022 Oct 22];2(1). Available from: <https://jurnal.uns.ac.id/teknosains-pangan/article/view/4206>
6. Aryani T, Mu'awanah IAU. Perbandingan Aktivitas Antioksidan dan Antosianin Daging buah Naga *Hylocereus costaricensis* dan Sirup Buah Naga *Hylocereus costaricensis*. *Symp Biol Educ [Internet]*. 2020 Jan 21 [cited 2022 Oct 23];2(0). Available from: <http://seminar.uad.ac.id/index.php/symbion/article/view/3503>
7. Dr. Rr. Nur Fauziyah, SKM M, Mulus Gumilar, DFSN MK, Holil M Par'I, SKM MK. Produk Yoghurt Tape Ketan Hitam Tinggi Antioksidan, Tinggi Serat dan Rendah Kalori. 2020;

8. AFIFAH RR. PENETAPAN KADAR TOTAL ANTOSIANIN DAN AKTIVITAS ANTIOKSIDAN PADA EKSTRAK BERAS KETAN HITAM DAN EKSTRAK TAPE KETAN HITAM [Internet]. [cited 2022 Oct 23]. Available from: <https://repository.poltekkesbdg.info/items/show/2724>
9. Dr. Rr. Nur Fauziah, SKM, MKM R, Nurul Fajriyanti STG. Black Tapai Berry Ice Sherbet Berbasis Tape Ketan Hitam dan Stroberi Sumber Antosianin dan Serat. 2018.
10. Rachmawati W, Akbar IB, ... Scoping Review: Pengaruh Pemberian Vitamin D terhadap Penurunan Berat Badan pada Penderita Obesitas Dewasa. ... Integr Kesehat dan ... [Internet]. 2022;4(22):78–83. Available from: <http://ejournal.unisba.ac.id/index.php/jiks/article/view/9490>
11. Kemenkes RI. Laporan Nasional Riskesdas. Lembaga Penerbit Balitbangkes. Jakarta: Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan Kemenkes RI; 2018.
12. Dr. Rr. Nur Fauziah, SKM M, Inlan Nur Rohmawati R, Tr Gz S. Snack Bar Tape Ketan Hitam Sumber Antosianin dan Serat Efektif Mengurangi Lingkar Pinggang. Bandung: Poltekkes Kemenkes Bandung; 2019.
13. Mardiana, Yusuf M, Sriwiyanti. Hubungan Beberapa Faktor Dengan Kejadian Obesitas Remaja Di Palembang the Relationship of Some Factors With the Event of Adolescent Obesity At Palembang. JPP) J Kesehat Poltekkes Palembang. 2022;17(1):2654–3427.
14. Anderson MR, Shashaty MGS. Impact of Obesity in Critical Illness. Chest [Internet]. 2021 Dec 1 [cited 2022 Nov 29];160(6):2135–45. Available from: <https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/34364868/>
15. Masdarwati M, Kadir E, Imran A, Handayani ET. Factors Associated with Obesity Incidence in the Military Command XIV/Hasanuddin Makassar. Al GIZZAI PUBLIC Heal Nutr J. 2022;2(1):23–32.
16. Oroh PJ, Wungow HIS, Engka JNA. Latihan Fisik Pada Pasien

- Obesitas. *J Biomedik*. 2021;13(1):34.
17. Saraswati SK, Rahmaningrum FD, Pahsya MNZ, Paramitha N, Wulansari A, Ristantya AR, et al. Literature Review : Faktor Risiko Penyebab Obesitas. *Media Kesehat Masy Indones*. 2021;20(1):70–4.
  18. Darmawan.A, Lumadi.S.A FA. LITERATURE REVIEW : FAKTOR - FAKTOR YANG BERHUBUNGAN DENGAN KEJADIAN OBESITAS PADA REMAJA. 2022;7(1):1–10.
  19. Karisoh SD, Tondobala L, Syafriny R. PENGARUH KEKUMUHAN TERHADAP KUALITAS HDUP MASYARAKAT DI PERKAMPUNGAN KOTA MANADO. SPASIAL [Internet]. 2020 [cited 2022 Nov 28];7(1):62–9. Available from: <https://ejournal.unsrat.ac.id/index.php/spasial/article/view/27172>
  20. Ifadah RA, Wiratara PRW, Afgani CA. Ulasan ilmiah : antosianin dan manfaatnya untuk kesehatan. *J Teknol Pengolah Pertan*. 2021;3(2):11–21.
  21. Meganingtyas W, Alauhdin M. Ekstraksi Antosianin dari Kulit Buah Naga (*Hylocereus costaricensis*) dan Pemanfaatannya sebagai Indikator Alami Titrasi Asam-Basa. *agriTECH*. 2021;41(3):278.
  22. Febrianti BA, Saputri DA, Velina Y. Pemanfaatan Pigmen Antosianin Dari Pewarna Alami Dalam Pembuatan Olahan Makanan Singkong. *Org J Biosci*. 2021;1(1):12–22.
  23. Mustikaningrum F. Kadar Antosianin, Amilosa dan Organoleptik Snack Bar Kacang Merah Pratanak dan Ubi Ungu Sebagai Alternatif Makanan Bagi Penyandang Diabetes Mellitus. 2021;5(November).
  24. Marliani L, Kusriani H, Sari I. Aktivitas Antioksidan Daun Dan Buah Jamblang (*Syzigium Cumini L.*) Skeel. *Pros Semiinar Nas Penelit dan PKM Sains, Teknol dan Kesehat*. 2014;3:201–6.
  25. Syamsu RF. ANALISIS MIKROBIOTA USUS PADA SUBJEK REMAJA OBESITAS YANG DIBERI KONSUMSI EKSTRAK BERAS HITAM (*ORYZA SATIVA L*) [Internet]. 2022 [cited 2022 Nov 29].

Available from: <http://repository.unhas.ac.id/id/eprint/17690/>

26. Fauziah N, Pramintarto G, Surmita. Makanan Fungsional Tape Ketan Hitam Mencegah Sindroma Metabolik. 2018. 60 p.
27. Zaki I, Wati TW, Kurniawati TF, Putri WP, Khansa I. Diet Tinggi Serat Menurunkan Berat Badan pada Obesitas. *J Gizi dan Kuliner (Journal Nutr Culinary)*. 2022;2(2):1.
28. Adevio D. GAMBARAN KADAR KOLESTEROL PASCA KONSUMSI BUAH NAGA PADA MAHASISWA YANG OBESITAS. 2022;33(1):1–12.
29. Laurencia E, Tjandra O. Identifikasi Senyawa Kimia Ekstrak Metanol Buah Naga Merah ( *hylocereus polyrhiz* ) dengan Kromatografi Gas. *Tarumanagara Med J*. 2018;1(1):67–73.
30. Nurjanah, NF, Fauziah RN, Rosmana D. Yam Bean Velva Dragon Products Based on Red Dragon Fruit and Bengkuang As an Alternative of Snack With Inulin and Antosianin Fiber Sources. *J Ris Kesehat Poltekkes Depkes Bandung*. 2020;12(1):149–69.
31. Aryanta IWR. Manfaat Buah Naga Untuk Kesehatan. *E-Jurnal Widya Kesehat*. 2022;4(2):8–13.
32. Herna Radinawati S, Wahyuningsih S, Astriana K, Studi Gizi Program Sarjana Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Respati Yogyakarta P. Pengaruh Pemberian Buah Naga Merah (*Hylocereus Polyrhizus*) terhadap Kadar Ldl dan Hdl Pada Mahasiswi Obesitas The Effect of Giving Red Dragon Fruit (*Hylocereus Polyrhizus*) on LDL and HDL Levels in Obese College Students. *Med Respati J Ilm Kesehat*. 2021;17(3):141–50.
33. Kemenkes. Tabel Komposisi Pangan Indonesia. 2019.
34. Sari DM, Panunggal B. HUBUNGAN ASUPAN SERAT, NATRIUM DAN AKTIVITAS FISIK TERHADAP KEJADIAN OBESITAS DENGAN HIPERTENSI PADA ANAK SEKOLAH DASAR. 2013;2.

35. Azis A, Izzati M, Biologi SH-JA, 2015 undefined. Aktivitas antioksidan dan nilai gizi dari beberapa jenis beras dan millet sebagai bahan pangan fungsional Indonesia. *Ejournal3UndipAcId* [Internet]. 2015;4(1):45–61. Available from: <https://ejournal3.undip.ac.id/index.php/biologi/article/view/19400>
36. Dr. Rr. Nur Fauziah, SKM M. PRODUK PIE SUMBER ANTIOKSIDAN DAN SERAT BERBASIS TAPE KETAN HITAM DAN UBI JALAR UNGU SEBAGAI ALTERNATIF MAKANAN SELINGAN UNTUK PENDERITA KONSTIPASI. Bandung; 2020.
37. Teknologi J, Industri D, Indonesia P. Kajian Penggunaan Bahan Penstabil CMC (Carboxyl Methyl Cellulose) dan Karagenan dalam Pembuatan Velva Buah Naga Super Merah (*Hylocereus costaricensis*). *J Teknol dan Ind Pertan Indones* [Internet]. 2018 Apr 1 [cited 2022 Nov 26];10(1):42–9. Available from: <https://jurnal.unsyiah.ac.id/TIPI/article/view/9577>
38. Kusbiantoro B, Kusbiantoro B, Herawati H, Ahza AB. Pengaruh Jenis dan Konsentrasi Bahan Penstabil terhadap Mutu Produk Velva Labu Jepang. *J Hortik* [Internet]. 2005 Sep 9 [cited 2022 Nov 26];15(3). Available from: <https://ejurnal.litbang.pertanian.go.id/index.php/jhort/article/view/980>
39. Puspitarini R, Arintina Rahayuni. KANDUNGAN SERAT, LEMAK, SIFAT FISIK, DAN TINGKAT PENERIMAAN ES KRIM DENGAN PENAMBAHAN BERBAGAI JENIS BEKATUL BERAS DAN KETAN. *J Nutr Coll*. 2012;1(2009):4–14.
40. Tampubolon RSH, Yusmarini Johan VS. PENAMBAHAN BUAH NANAS DALAM PEMBUATAN VELVA WORTEL. 2017;32(6):514–20.
41. Akhir T. STABILITAS WARNA ANTOSIANIN DARI KULIT UBI UNGU (*Ipomoea batatas* L ) SEBAGAI ZAT WARNA ALAMI PADA BERBAGAI JENIS MINUMAN DENGAN pH BERBEDA. 2023;

42. Linggawati, Andrianus Rulianto Utomo dan IK. PENGARUH PENGGUNAAN CMC ( carboxymethyl cellulose ) SEBAGAI GELLING AGENT TERHADAP SIFAT FISIKOKIMIA DAN ORGANOLEPTIK SELAI KAWIS ( Limonia acidissima ) ( The Effects of Using CMC ( Carboxymethyl Cellulose ) as Gelling Agent on Physicochemical and Organol. 2020;19(2):109–13.
43. Karakteristik T, Dan S, Tape K, Hitam K. Pengaruh perbedaan metode pengeringan terhadap karakteristik sensori dan kimiawi tape ketan hitam instan. 2017;2(1):59–67.
44. Nainu AS, Yusuf N. KARAKTERISTIK MUTU PERMEN BUAH NAGA MERAH ( Hylocereus polyrhizus ) YANG DIFORTIFIKASI RUMPUT LAUT ( Kappaphycus alvarezii ). 2020;2(1).
45. Anggraini DN, Radiati LE. PENAMBAHAN CARBOXYMETHYLE CELLULOSE ( CMC ) PADA MINUMAN MADU SARI APEL DITINJAU DARI RASA , AROMA , Carboxymethyle Cellulose ( CMC ) Addition In Term of Taste , Aroma , Color , pH , Viscosity , and Turbidity of Apple Cider Honey Drink. 2016;11(1):59–68.
46. li BAB, Pustaka T. No Title. 2018;5–20.
47. Moviana Y, Rastina D, Fauziyah RN, Rosmana D, Isdiany N, Ningrum D. Cookies Oat Tape Ketan Hitam Sumber Antosianin Dan Serat Untuk Alternatif Makanan Selingan Bagi Obesitas. J Ris Kesehat Poltekkes Depkes Bandung. 2022;14(1):181–90.