

## DAFTAR PUSTAKA

1. Sudikno, Sandjaja. Prevalensi Gizi Lebih dan Obesitas Penduduk Dewasa di Indonesia. Bogor; 2005.
2. Septiyanti S, Seniwati S. Obesity and Central Obesity in Indonesian Urban Communities. *Jurnal Ilmiah Kesehatan (JIKA)*. 31 Desember 2020;2(3):118–27.
3. Medina-Remón A, Kirwan R, Lamuela-Raventós RM, Estruch R. Dietary patterns and the risk of obesity, type 2 diabetes mellitus, cardiovascular diseases, asthma, and neurodegenerative diseases. *Crit Rev Food Sci Nutr*. 22 Januari 2018;58(2):262–96.
4. Nurjanah NAL, Wahyono TYM. Tantangan Pelaksanaan Program Prevention Of Mother To Child Transmission (PMTCT): Systematic Review. *Jurnal Kesehatan Vokasional*. 18 Februari 2019;4(1):55.
5. Santoso A. SERAT PANGAN (DIETARY FIBER) DAN MANFAATNYA BAGI KESEHATAN. Maret 2011;35–40.
6. Samber LN, Semangun H, Prasetyo DB, Kristen U, Wacana S. Ubi Jalar Ungu Papua Sebagai Sumber Antioksidan. 2006.
7. Lee YM, Yoon Y, Yoon H, Park HM, Song S, Yeum KJ. Dietary anthocyanins against obesity and inflammation. Vol. 9, *Nutrients*. MDPI AG; 2017.
8. Pangastuti HA, Affandi DR, Ishartani D. KARAKTERISASI SIFAT FISIK DAN KIMIA TEPUNG KACANG MERAH (*Phaseolus vulgaris* L.) DENGAN BEBERAPA PERLAKUAN PENDAHULUAN PHYSICAL AND CHEMICAL PROPERTIES CHARACTERIZATION OF RED KIDNEY BEAN (*Phaseolus vulgaris* L.) FLOUR BY SOME PROCESSING TREATMENT. *Jurnal Teknosains Pangan [Internet]*. 2013;2(1). Tersedia pada: [www.ilmupangan.fp.uns.ac.id](http://www.ilmupangan.fp.uns.ac.id)
9. Nur Fauziah R, Inlan Nur Rohmawati R, Tr Gz S. Snack Bar Tape Sumber Antisionin dan Serat Efektif Mengurangi Lingkar Pinggang. 1 ed. Mulyo G, editor. Bandung: Politeknik Kesehatan Kemenkes Bandung; 2019.

10. Negara JK, Sio AK, Arifin M, Oktaviana AY, S Wihansah RR, Yusuf M. Aspek Mikrobiologis serta Sensori (Rasa, Warna, Tekstur, Aroma) pada Dua Bentuk Penyajian Keju yang Berbeda Microbiologist Aspects and Sensory (Flavor, Color, Texture, Aroma) In Two Different Presentation Soft Cheese. Bogor; 2016 Jun.
11. Proverawati A. Obesitas dan Gangguan Perilaku Makan Pada Remaja. Makassar: Nuha Medika; 2010.
12. Susantiningih T. Obesitas dan Stres Oksidatif. 2015.
13. Tasya SW. ANALISIS SIFAT ORGANOLEPTIK, KADAR SERAT DAN ANTOSIANIN SPONGE CAKE TEPUNG SORGUM, KACANG HITAM, DAN MOCAF SEBAGAI ALTERNATIF KUDAPAN OBESITAS. [Bandung]: POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES BANDUNG; 2021.
14. Masrul M. Epidemio obesitas dan dampaknya terhadap status kesehatan masyarakat serta sosial ekonomi bangsa. *Majalah Kedokteran Andalas*. 2 Oktober 2018;41(3):152.
15. Hijratun. HUBUNGAN OBESITAS DENGAN KEPERCAYAAN DIRI MAHASISWA SEKOLAH TINGGI ILMU KESEHATAN (STIKES) PANAKKUKANG MAKASSAR SKRIPSI. [Sulawesi Selatan]: Sekolah Tinggi Ilmu Kesehatan Panakkunang; 2020.
16. Dinas kesehatan provinsi Jawa Barat. Dinas Kesehatan Provinsi Jawa Barat . Dalam 2017.
17. Mahan K, Raymond J. Krause's Food and The Nutrition Care Proses [Internet]. 14 ed. Canada: Elsevier; 2017. Tersedia pada: [www.nap.edu](http://www.nap.edu).
18. Susantiningih T, Mustofa S. Ekspresi IL-6 dan TNF- $\alpha$  Pada Obesitas. 2018.
19. Cahyaningrum A. Leptin Sebagai Indikator Obesitas. *Jurnal Kesehatan Prima*. Februari 2015;9. No 1:1364–71.
20. Budiyanto M. Gizi dan Kesehatan. 1 ed. Malang: Malang UMM press; 2002.
21. Winarno F. Kimia Pangan dan Gizi. 1 ed. Jakarta: Gramedia; 2002.

22. Kusharto C. Serat Makanan dan Peranannya Bagi Kesehatan. *Jurnal Gizi dan Pangan*. November 2006;1(2):45–54.
23. AKG. Angka Kecukupan Gizi Energi, Protein, Lemak, Mineral, dan Vitamin yang dianjurkan Bagi Bangsa Indonesia. Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia; 2019.
24. Mketinas DC, Bray GA, Beyl RA, Ryan DH, Sacks FM, Champagne CM. Fiber Intake Predicts Weight Loss and Dietary Adherence in Adults Consuming Calorie-Restricted Diets: The POUNDS Lost (Preventing Overweight Using Novel Dietary Strategies) Study. *Journal of Nutrition*. 1 Oktober 2019;149(10):1742–8.
25. Winarsi H. *Antioksidan Alami dan Radikal Bebas*. Yogyakarta: Kanisius ; 2011.
26. Suhartatik N, Karyantina M, Cahyanto MN, Raharjo S, Rahayu ES. KARAKTERISTIK FERMENTATIF MEDIUM deMann Rogosa Sharpe (MRS) ANTOSIANIN BERAS KETAN HITAM (*Oryza sativa* var. glutinosa) MENGGUNAKAN *Pediococcus pentosaceus* N11.16. *Agritech*. September 2014;34(4).
27. Nur Fauziah R, Arizky Kusuma Slanikovita R, Tr Gz S. *Muffin Berbahan Dasar Tape Ketan Hitam dan Beras Hitam Sumber Antioksidan dan Serat*. 1 ed. Mulyo G, editor. Bandung: Politeknik Kesehatan Kemenkes Bandung; 2019.
28. Pojer E, Mattivi F, Johnson D, Stockley CS. The Case for Anthocyanin Consumption to Promote Human Health: A Review. *Compr Rev Food Sci Food Saf*. September 2013;12(5):483–508.
29. Azzini E, Giacometti J, Russo GL. Antiobesity Effects of Anthocyanins in Preclinical and Clinical Studies. Vol. 2017, *Oxidative Medicine and Cellular Longevity*. Hindawi Limited; 2017.
30. Mangkawa SA. MIE BASAH SUBSTITUSI TEPUNG RUMPUT LAUT (*Eucheuma cottonii*) DAN TEPUNG KACANG MERAH (*Phaseolus vulgaris* L) SEBAGAI ALTERNATIF MAKANAN TINGGI SERAT DAN ISOFLAVON. [Bandung]: Politeknik Kesehatan Kemenkes Bandung; 2021.

31. Sari NM, Wisaniyasa NW, Wiaddnyani A. STUDI KADAR GIZI, SERAT DAN ANTOSIANIN TEPUNG KACANG MERAH DAN TEPUNG KECAMBAH KACANG MERAH (*Phaseolus vulgaris* L.) Study of Nutrient, Fiber and Anthocyanin Content of Red Bean Flour and Red Bean Sprouts Flour (*Phaseolus vulgaris* L.). *Jurnal Itepa*. September 2020;9(3):282–90.
32. Sophia Perwita E, Tri Pangesthi L, Anna C, Tata Boga P, Negeri Surabaya U. TEPUNG KACANG MERAH (*Phaseolus vulgaris* L.) DAN BUBUK DAUN KELOR (*Moringa oleifera* L.) TERHADAP SIFAT ORGANOLPETIK SNACK BAR LABU KUNING. *JURNAL TATA BOGA PROPORSI* [Internet]. 2021;10(2):303–13. Tersedia pada: <https://ejournal.unesa.ac.id/index.php/jurnal-tata-boga/>
33. Soeparyo MK, Rawung D, Assa JR, Teknologi Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Sam Ratulangi Manado Jl Kampus UNSRAT Manado J. PENGARUH PERBANDINGAN TEPUNG SAGU (*Metroxylon* sp.) DAN TEPUNG KACANG MERAH (*Phaseolus vulgaris* L.) TERHADAP SIFAT FISIKOKIMIA DAN ORGANOLEPTIK FOOD BAR. *Jurnal Teknologi Pertanian*. 2018;9(2).
34. Fauziyah A, Marliyati SA, Kustiyah L. SUBSTITUSI TEPUNG KACANG MERAH MENINGKATKAN KANDUNGAN GIZI, SERAT PANGAN DAN KAPASITAS ANTIOKSIDAN BERAS ANALOG SORGUM. *Jurnal Gizi dan Pangan*. 7 Juli 2017;12(2):147–52.
35. Tilohe RS, Lasindrang M, Ahmad L, Jurusan D, Dan I, Pangan T, dkk. Analisis Peningkatan Nilai Gizi Produk Wapili (Waffle) yang Diformulasikan dengan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L.) Analysis of Increased Nutritional Value of Wapili Products (Waffles) Formulated with Red Bean Flour (*Phaseolus vulgaris* L.).
36. Piñuel L, Vilcacundo E, Boeri P, Barrio DA, Morales D, Pinto A, dkk. Extraction of protein concentrate from red bean (*Phaseolus vulgaris* L.): Antioxidant activity and inhibition of lipid peroxidation. *J Appl Pharm Sci*. 2019;9(9):045–58.

37. Wulandari F. PEMANFAATAN BEKATUL DAN TEPUNG KACANG MERAH PADA PEMBUATAN SNACK BAR DITINJAU DARI SIFAT ORGANOLEPTIK DAN INDEKS GLIKEMIK. [Yogyakarta]: Politeknik Kesehatan Kemenkes Yogyakarta; 2019.
38. Rima R. Produk Pie Sumber Antioksidan dan Serat Berbasis Tape Ketan Hitam dan Ubi Jalar Ungu Sebagai Alternatif Makanan Selingan Untuk Penderita Konstipasi . [Bandung]: Politeknik Kesehatan Kemenkes Bandung; 2018.
39. Hasanah H. Pengaruh Lama Fermentasi Terhadap Kadar Alkohol Tape Ketan Hitam (*Oryza sativa* L var *forma glutinosa*) dan Tape Singkong (*Manihot utilissima* Pohl). [Malang]: Universitas Islam Negeri; 2008.
40. Amelia S. FORMULASI PRODUK ROTI TAWAR TAPE KETAN HITAM TEPUNG UBI UNGU SERTA ANALISIS KANDUNGAN SERAT DAN ANTOSIANIN SEBAGAI ALTERNATIF MAKANAN SELINGAN PADA OBESITAS. [Bandung]: Politeknik Kesehatan Kemenkes Bandung; 2021.
41. Iqrimah N, Eka Radiati L. PENAMBAHAN SARI TAPE KETAN HITAM DAN WAKTU PEMERAMAN PADA SUSU KAMBING DITINJAU DARI pH, VISKOSITAS DAN MUTU ORGANOLEPTIK. Vol. 8, Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak. 2013.
42. Tejaningrum N, Prarudiyanto A, Wayan I, Yasa S. PENGARUH PROPORSI UBI JALAR UNGU (*Ipomoea batatas* L.) DAN TEPUNG BEKATUL (Rice Bran) TERHADAP BEBERAPA SIFAT MUTU FISIK DAN SENSORIS BAKPAO [The Effect of Composite Flour of Sweet Potato (*Ipomoea Batatas* L.) and Red Rice Bran on The Physical and Organoleptic Properties of Chinese Steamed Buns]. Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan [Internet]. 2018;4(2). Tersedia pada: <http://www.profood.unram.ac.id/index.php/profood>
43. Rahmadhani DC. PRODUK BAKPAO BERBASIS TEPUNG KACANG TOLO (*Vigna unguiculata* (L.) walp.) DAN TEPUNG BERAS MERAH (*Oryza sativa*) SEBAGAI ALTERNATIF MAKANAN

- SELINGAN TINGGI ZAT BESI UNTUK IBU HAMIL ANEMIA. [Bandung]: Politeknik Kesehatan Kemenkes Bandung; 2021.
44. Raini M, Isnawati DA. KAJIAN: KHASIAT DAN KEAMANAN STEVIA SEBAGAI PEMANIS PENGGANTI GULA. Vol. 21, Media Litbang Kesehatan. 2011.
  45. Antra Pusuma D, Praptiningsih Y, Choiron M, Teknologi J, Pertanian H, Pertanian T, dkk. KARAKTERISTIK ROTI TAWAR KAYA SERAT YANG DISUBSTITUSI MENGGUNAKAN TEPUNG AMPAS KELAPA The Characteristics of Fiber-Rich White Bread Substituted by Coconut Dregs Flour. Vol. 12. 2018.
  46. Puspita S. ANALISIS MUTU BOLU KUKUS TEPUNG TEMPE DAN TEPUNG JAGUNG (*Zea mays*) SEBAGAI MAKANAN TAMBAHAN BALITA GIZI KURANG USIA 12-59 BULAN. [Bandung]: POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES BANDUNG; 2021.
  47. Tarwendah IP, Teknologi J, Pertanian H, Universitas F, Malang B, Veteran J, dkk. Comparative Study of Sensory Attributes and Brand Awareness in Food Product: A Review. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 2017;5(2):66–73.
  48. Negara JK, Sio AK, Arifin M, Oktaviana AY, S Wihansah RR, Yusuf M. Aspek Mikrobiologis serta Sensori (Rasa, Warna, Tekstur, Aroma) pada Dua Bentuk Penyajian Keju yang Berbeda Microbiologist Aspects and Sensory (Flavor, Color, Texture, Aroma) In Two Different Presentation Soft Cheese. Bogor; 2016 Jun.
  49. Petunjuk Pengujian Organoleptik dan atau Sensori.
  50. Djamil L, Bahri S, Penelitian L, Kimia J. The Retention Analysis Of Anthocyanin In The Process of Manufacturing And Storing Of The Instant Porridge From Purple Sweet Potato (*Ipomoea batatas*). *Online Journal of Natural Science*. 2015;4(3):322–8.
  51. Hidayah T, Pratjojo W, Widiarti N. *Indonesian Journal of Chemical Science*. *J Chem Sci* [Internet]. 2014;3(2). Tersedia pada: <http://journal.unnes.ac.id/sju/index.php/ijcs>

52. Lydia, B SW, Susanto T. Ekstraksi dan Karakterisasi Pigmen dari Kulit Buah Rambutan (*Nephelium lappaceum*) var. Binjai. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*. April 2001;2(1).
53. Wahyu PN, Noerhartati E. ANALISIS ORGANOLEPTIK PRODUK PUKIS SORGUM: KAJIAN DARI KONSENTRASI TEPUNG SORGUM (*SORGHUM*, SP) DAN RAGI. *Teknologi dan Sains*. 2019;5.
54. Yustina I. STUDI PENGARUH LAMA FERMENTASI TAPE KETAN HITAM TERHADAP KADAR ANTOSIANIN DAN AKTIVITAS ANTIOKSIDANNYA. [Malang]: Universitas Brawijaya; 2007.
55. Fauziyah RN. MAKANAN FUNGSIONAL TAPE KETAN HITAM MENCEGAH SINDROMA METABOLIK PENERBIT POLTEKKES KEMENKES BANDUNG. 1 ed. Pramintarto G, editor. Bandung; 2018.
56. Gancar V, Sudjatinah M, Larasati D. PENGARUH LAMA PENGUKUSAN TERHADAP SIFAT FISIKOKIMIA DAN ORGANOLEPTIK PADA SOSIS PUTIH TELUR. 2021.
57. Kusuma NW, Susanti. R, Sri RI, Rusminingsih A. Pengaruh Lama Perendaman dan Jenis Pembungkus terhadap Kadar Etanol Tape Ketan. *Jurnal Unnes Life science*. 2022;11(1).
58. Wahid I, Rahmat R, Riska. FERMENTASI TAPE DAN MINAS DALAM PERSPEKTIF HUKUM ISLAM. *Jurnal Bidang Hukum Islam [Internet]*. 2021;2(2):232–50. Tersedia pada: <https://doi.org/http://dx.doi.org/>
59. Hartati Y, Novelia A, Purnamasari F. DAYA TERIMA CUP CAKE SUBSTITUSI IKAN BANDENG DAN UBI JALAR KUNING. 2020.
60. Day L, Golding M. Food Structure, Rheology, and Texture. Dalam: *Encyclopedia of Food Chemistry*. Elsevier; 2016. hlm. 125–9.
61. Mulyani Asfi W, Harun N, Zalfiatri Y, Studi Teknologi Hasil Pertanian P, Teknologi Pertanian J. PEMANFAATAN TEPUNG KACANG MERAH DAN PATI SAGU PADA PEMBUATAN CRACKERS. *Universitas Riau JOM Faperta UR*. 2017;4(1):1–12.
62. Verawati. PENGARUH SUBSTITUSI TEPUNG KACANG MERAH TERHADAP KUALITAS KULIT PIE. Padang; 2015 Mar.

63. Anggriani RL. EFEKTIFITAS GLISEROL MONOSTEARAT (GMS) TERHADAP MUTU DONAT LABU KUNING. Surabaya; 2011.
64. Wulandari E, Lembong E. Karakteristik Roti Komposit Ubi Jalar Ungu dengan Penambahan a-amilase dan Glukoamilase. *Jurnal Penelitian Pangan (Indonesian Journal of Food Research)* [Internet]. 1 Agustus 2016;1(1):1–6. Tersedia pada: <http://jurnal.unpad.ac.id/jp2/article/view/10960>
65. Astuti S, A S, Aisah S. Sifat Fisik dan Sensori Flakes Pati Garut dan Kacang Merah dengan Penambahan Tiwul Singkong. *Jurnal Penelitian Pertanian Terapan*. 28 September 2019;19(3):225–35.
66. Handi D V. KARAKTERISTIK FISIK DAN MUTU HEDONIK BISKUIT HASIL SUBSTITUSI TEPUNG TERIGU DENGAN TEPUNG PATI KORO PEDANG. Semarang; 2017.
67. Fadhilatunnur H, Faridah DN, Andarwulan N. META ANALYSIS OF DIETARY FIBER CONTENT IN WATERLEAF (*Talinum triangulare* (Jacq.) Willd) WITH ORGANIC AND INORGANIC FERTILIZATION AT DIFFERENT SEASONS. Bogor; 2013.
68. Sukowati LEB, Fauziyah RN, Moviana Y, Hapsari AI, Mulyo GPE. EGG ROLL TAPE KETAN HITAM BUAH NAGA SEBAGAI ALTERNATIF MAKANAN SELINGAN TINGGI SERAT DAN ANTIOKSIDAN. *Jurnal Gizi dan Dietetik*. 13 Mei 2023;2(1):46–59.
69. Nur Fauziyah R, Inlan NR. Snack Bar Tape Ketan Hitam Sumber Antosianin dan Serat Efektif Mengurangi Lingkar Pinggang. 1 ed. Pramintarto G, editor. Bandung; 2019.
70. Enaru B, Dreţcanu G, Pop TD, Stănilă A, Diaconeasa Z. Anthocyanins: Factors Affecting Their Stability and Degradation. *Antioxidants*. 9 Desember 2021;10(12):1967.
71. Suhartatik N, Karyantina M, Mustofa A, Cahyanto MN, Rahayu ES. STABILITAS EKSTRAK ANTOSIANIN BERAS KETAN HITAM SELAMA PROSES PEMANASAN DAN PENYIMPANAN. Vol. 33, *AGRITECH*. 2013.



72. Muhammad, Rosa D. Analisis Biaya Produksi di UD. Berkat Jaya Mandiri Desa Simpang Jernih Kecamatan Simpang Jernih. Jurnal Samudra Ekonomika. 1 Maret 2020;4(1).