

DAFTAR PUSTAKA

- Azizah, R. (2018). Pengaruh Penambahan Komposisi Tepung Wortel (*Daucus carota* L.) dan Bayam Hijau (*Amaranthus tricolor* L.) terhadap Kadar Antioksidan serta Masa Simpan Mentega. *Skripsi. Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan. Universitas Sanata Dharma. Yogyakarta.*
- Damayanti, S., Priyo Bintoro, V., & Etza Setiani, B. (n.d.). *Pengaruh Penambahan Tepung Komposit Terigu, Bekatul dan Kacang Merah terhadap Fisik Cookies*. <http://ejournal3.undip.ac.id/index.php/jnc/>
- Dhani, A. U. (2020). Pembuatan tepung ubi ungu dalam upaya diversifikasi pangan pada industri rumah tangga ukm griya ketelaqu di kelurahan plalangan kecamatan gunungpati kota Semarang. *Sumber*, 83(3).
- Fadhilah, S. C. H. (2021). *Variasi Pencampuran Tepung Kacang Merah Terhadap Karakteristik Fisik, Organoleptik Dan Kadar Serat Pangan Pada Kaasstengels* (Doctoral dissertation, Poltekkes Kemenkes Yogyakarta).
- Sabilla, R., & Rukmana, J. (2023). *Optimasi Formula Bakso Berbasis Kacang Merah Menggunakan Metode Design Expert D-Optimal* (Doctoral dissertation, Fakultas Teknik Unpas).
- Fairudz, A., & Nisa, K. (2015). Pengaruh Serat Pangan terhadap Kadar Kolesterol Penderita Overweight. In *Khairun Nisa | Pengaruh Serat Pangan terhadap Kadar Kolesterol Penderita Overweight Majority* | (Vol. 4).

- Fajarningsih, H. (2013). Pengaruh penggunaan komposit tepung kentang (*Solanum tuberosum* L) terhadap kualitas cookies. *Food Science and Culinary Education Journal*, 2(1).
- Hanastiti, W. R., Pramudya Kurnia, S. T. P., & Purwani, E. (2013). *Pengaruh substitusi tepung singkong terfermentasi dan tepung kacang merah terhadap kadar protein, kadar serat, dan daya terima cake* (Doctoral dissertation, Universitas Muhammadiyah Surakarta).
- Harahap, A. O. (2019). Mutu Fisik Dan Mutu Kimia Cookies Tepung Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris*) Dan Tepung Bit Sebagai Pangan Fungsional.
- Hidayati, A. (2022). *Sifat Fisik, Organoleptik Dan Kadar Serat Pangan Pada Cookies Lidah Kucing Gemjo Berbahan Baku Tepung Gembili (*Discorea Esculenta* L.) Dan Kacang Hijau (*Vigna Radiata*)* (Doctoral dissertation, Poltekkes Kemenkes Yogyakarta).
- Hutagalung, E. (2019). Mutu Fisik dan Mutu Kimia Klepon Dari Tepung Beras Hitam dan Ubi Jalar Ungu Sebagai Pangan Fungsional.
- Kambu, Y., & Samaran, E. (2023). *Meningkatkan Kadar Trombosit Penderita Dengue Hemorrhagic Fever dengan Rebusan Daun Petatas Ungu (*Ipomea Batatas* L. Poir)*. Penerbit NEM.
- Kusnandar, F. (2010). Mengenal serat pangan. *Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan, IPB. Bogor*, 47.
- Kosnayani, A. S., & Aisyah, I. S. (2016). Faktor risiko yang berhubungan dengan obesitas remaja (Studi pada mahasiswa fakultas ilmu kesehatan universitas siliwangi tasikmalaya tahun 2016). *Jurnal Siliwangi Seri Sains dan Teknologi*, 2(2).
- Lamusu, D. (n.d.). *Uji Organoleptik Jalangkote Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea Batatas* L) Sebagai Upaya Diversifikasi Pangan Organoleptic Test Jalangkote Ubi Jalar Purple (*Ipomoea Batatas* L) As Food Diversification Effort*.
- Marta, D. C. V. (2018). Kontribusi pemanfaatan ubi jalar sebagai produk lokal desa sayang, kabupaten sumedang terhadap peningkatan ekonomi kreatif

masyarakat setempat. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(12), 1032-1035.

Mayasari, S. (2010). Kajian karakteristik kimia dan sensoris sosis tempe kedelai hitam (glycine soja) dan kacang merah (*phaseolus vulgaris*) dengan bahan biji berkulit dan tanpa kulit.

Muchtadi, D. (2001). Sayuran sebagai sumber serat pangan untuk mencegah timbulnya penyakit degeneratif.

Nugraha, GI, (2009). *Etiologi dan Patofisiologi Obesitas*. Dalam : Soegih, R; Wiramihardja,K, 2009. Obesitas: permasalahan dan terapi praktis. Cetakan 1. Jakarta: CV Sagung Seto

Nurmasyita, N., Widjanarko, B., & Margawati, A. (2016). Pengaruh intervensi pendidikan gizi terhadap peningkatan pengetahuan gizi, perubahan asupan zat gizi dan indeks massa tubuh remaja kelebihan berat badan. *Jurnal Gizi Indonesia (The Indonesian Journal of Nutrition)*, 4(1), 38-47.

Pemula, M. C. (2016). *Perbandingan Tepung Sorgum (Sorgum bicolor L. Moench) Dengan Tepung Sukun (Artocarpus communis) dan Suhu Pemanggangan Terhadap Karakteristik Cookies* (Doctoral dissertation, Fakultas Teknik Unpas).

Rahayu, P., Fathonah, S., & Fajri, M. (2012). Daya terima dan kandungan gizi makanan tambahan berbahan dasar ubi jalar ungu. *Food Science and Culinary Education Journal*, 1(1).

Sartika, R. A. D. (2011). Faktor risiko obesitas pada anak 5-15 tahun di Indonesia. *Makara kesehatan*, 15(1), 37-43.

Santoso, A. (2011). Serat pangan (dietary fiber) dan manfaatnya bagi kesehatan. *Magistra*, 23(75), 35-40.

Septiyanti, S., & Seniwati, S. (2020). Obesity and Central Obesity in Indonesian Urban Communities. *Jurnal Ilmiah Kesehatan (JIKA)*, 2(3), 118–127. <https://doi.org/10.36590/jika.v2i3.74>

- Sugianti, E., & Afriansyah, N. (2009). Faktor risiko obesitas sentral pada orang dewasa di DKI Jakarta: Analisis Lanjut Data Riskesdas 2007. *Gizi Indonesia*, 32(2).
- Tarwendah, I. P., Teknologi, J., Pertanian, H., Universitas, F., Malang, B., Veteran, J., & Korespondensi, P. (2017). *Comparative Study of Sensory Attributes and Brand Awareness in Food Product : A Review* (Vol. 5, Issue 2).
- Paran, S. (2009). *100+ Tip Anti Gagal Bikin Roti, Cake, Pastry, & Kue Kering*. Kawan Pustaka.