

DAFTAR PUSTAKA

- Anggraini, N. V., Ritanti dan Ratnawati, D. (2022) “Genetik Mempengaruhi Kejadian Obesitas Pada Anak Usia Sekolah Kontak,” *Journal of Health, Education and Literacy (J-Health) Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Pembangunan Nasional Veteran Jakarta*, 5(1), hal. 1–7. Tersedia pada: <https://ojs.unsulbar.ac.id/index.php/j-health/>.
- Aprilia, A. (2015) “Obesitas pada Anak Sekolah Dasar,” *Jurnal Majority*, 4(7), hal. 45–48. Tersedia pada: <https://juke.kedokteran.unila.ac.id/index.php/majority/article/view/1446> (Diakses: 13 November 2023).
- Arifani, S. dan Setiyaningrum, Z. (2021) “Faktor Perilaku Berisiko yang Berhubungan Dengan Kejadian Obesitas Pada Usia Dewasa di Provinsi Banten Tahun 2018,” *Jurnal Kesehatan*, 14(2), hal. 160–168. doi: 10.23917/jk.v14i2.13738.
- Arziah, D., Yusmita, L. dan Wijayanti, R. (2022) “Mutu, Analisis Sirup, Organoleptik Manis, Kayu Perbandingan, Modifikasi Gula, Konsentrasi Dan, Aren,” *Jurnal Hasil Penelitian dan Pengkajian Ilmiah Eksakta*, 01(02), hal. 105–109.
- Ayustaningwarno, F. (2014) *Teknologi Pangan, Teori dan Aplikasi*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Budiarso, F. *et al.* (2019) “IPTEKS penyuluhan tentang obesitas dan pengukuran indeks massa tubuh pada masyarakat Kelurahan Malendeng Kecamatan Paal 2 Kota Manado,” *Jurnal Kedokteran Komunitas Dan Tropik*, 6(2), hal. 281–283.
- Dirayati, Gani, A. dan Erlidawati (2017) “PENGARUH JENIS SINGKONG DAN RAGI TERHADAP KADAR ETANOL TAPE SINGKONG,” *Jurnal IPA dan Pembelajaran IPA*, 1(1), hal. 26–33.

- Dita, D. A. A. *et al.* (2023) "KAJIAN PUSTAKA: POLIMORFISME GENETIK SEBAGAI FAKTOR RISIKO OBESITAS," *Jurnal Ilmu Kedokteran dan Kesehatan*, 10(7), hal. 2267–2280.
- Erfianti, R., Kiranawati, T. M. dan Rohajatien, U. (2023) "PENGARUH MALTODEKSTRIN TERHADAP SIFAT FISIK DAN KIMIA PEWARNA BUNGA TAPAK DARA (*Catharanthus roseus*) SEBAGAI BIOCOLOUR PANGAN THE EFFECT OF MALTODEXTRIN ON THE PHYSICAL AND CHEMICAL PROPERTIES OF TAPAK DARA FLOWER (*Catharanthus roseus*) DYE AS A FOOD B," *Jurnal Agroindustri*, 13(1), hal. 1–13. doi: 10.31186/j.agroind.13.1.1-13.
- Evan, Wiyono, J. dan Candrawati, E. (2017) "HUBUNGAN ANTARA POLA MAKAN DENGAN KEJADIAN OBESITAS PADA MAHASISWA DI UNIVERSITAS TRIBHUWANA TUNGGADEWI MALANG," *Nursing News: Jurnal Ilmiah Keperawatan*, 2(3). Tersedia pada: <https://publikasi.unitri.ac.id/index.php/fikes/article/view/707> (Diakses: 13 November 2023).
- Fatmawati, T. Y., Ariyanto, A. dan Efni, N. (2022) "Edukasi Pencegahan Obesitas pada Siswa SMPN Kota Jambi," *Jurnal Abdimas Kesehatan (JAK)*, 4(2), hal. 188. doi: 10.36565/jak.v4i2.309.
- Fauziah, N. (2018) *Makanan Tape Keta Hitam Mencegah Sindroma Metabolik*. Bandung: Politeknik Kesehatan Kemenkes Bandung.
- Fauziah, N. *et al.* (2022) "Impact of Hydrocolloid and Foaming Agent on the Physicochemical, Microstructural, and Bioactive Characteristics of Foam-mat-freeze-dried tapai (Fermented Black Glutinous Rice) Powder," *Food Science and Nutrition*, hal. 1–12.
- Fauziah, N. dan Slanikovita, A. (2019) *Muffin Berbahan Dasar Tape Ketan Hitam dan Beras Hitam Sumber Antioksidan dan Serat*.

Bandung: Politeknik Kesehatan Kemenkes Bandung.

- Fauziyah, R. N. *et al.* (2020) "EFFECTIVENESS OF BLACK TAPAI BERRY ICE SHERBET AGAINST REDUCTION OF WAIST CIRCUMFERENCE, WEIGHT AND BODY PERCENT FAT," *Journal International Medical*, 25(08), hal. 3051–3058.
- Fitria, D. A. dan Berawi, K. N. (2020) "Hubungan Obesitas Terhadap Keseimbangan Postural," *JIMKI: Jurnal Ilmiah Mahasiswa Kedokteran Indonesia*, 7(2), hal. 76–89. doi: 10.53366/jimki.v7i2.68.
- Hadi, S. K. dan Fakhrihal, M. A. (2020) "Manfaat Buah Murbei Sebagai Terapi Adjuvan Obesitas," *Jurnal Penelitian Perawat Profesional*, 2(2), hal. 201–208.
- Hartanti, D. dan Mulyati, T. (2018) "HUBUNGAN ASUPAN ENERGI, SERAT, DAN PENGELUARAN ENERGI DENGAN RASIO LINGKAR PINGGANG-PANGGUL (RLPP)," *Nutri-Sains: Jurnal Gizi, Pangan dan Aplikasinya*. UIN Walisongo Semarang, 1(2), hal. 46. doi: 10.21580/NS.2017.1.2.2359.
- Hastuti, P. (2018) *Genetika Obesitas*. Cetakan 1. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Herry Mambrasar, R. *et al.* (2010) "ANTIOKSIDAN DAN IMUNOMODULATOR PADA SEREALIA," *Seminar Nasional Pendidikan Biologi FKIP UNS*, hal. 154–163.
- Ifadah, R. A., Wiratara, P. R. W. dan Afgani, C. A. (2022) "Ulasan Ilmiah : Antosianin dan Manfaatnya untuk Kesehatan," *Jurnal Teknologi Pengolahan Pertanian*, 3(2), hal. 11–21. doi: 10.35308/jtpp.v3i2.4450.
- Istiqomah, A. dan Rustanti, N. (2015) "INDEKS GLIKEMIK, BEBAN GLIKEMIK KADAR PROTEIN, SERAT, DAN TINGKATKESUKAAN

KUE KERING TEPUNG GARUT DENGAN SUBSTITUSI TEPUNG KACANG MERAH,” *Kournal of Nutrition Collage*, 4(2), hal. 620–627.

Koswara, S. (2013) *Teknologi Pengolahan Umbi-Umbian*.

Kurdanti, W. *et al.* (2015) “Faktor-faktor yang mempengaruhi kejadian obesitas pada remaja Risk factors for obesity in adolescent,” *Jurnal Gizi Klinik Indonesia*, 11(4).

Kurnia, D., Lisniawati, N. A. dan Dinata, D. I. (2019) “Uji Pengikatan Kolesterol Oleh Ekstrak Metanol Bekatul Beras Ketan Hitam Secara in Vitro,” *Jurnal Kimia Riset*, 4(1), hal. 74. doi: 10.20473/jkr.v4i1.13198.

Kurniasanti, P. (2020) “Hubungan Asupan Energi, Lemak, Serat, dan Aktivitas Fisik dengan Visceral Fat Pada Pegawai Uin Walisongo Semarang,” *Nutri-Sains: Jurnal Gizi, Pangan dan Aplikasinya*, 4(2), hal. 139–152. doi: 10.21580/ns.2020.4.2.7150.

Kurniasari, A. N. dan D.A, D. (2014) *Kunci Tepat Diet Sehat Cara Langsing Nggak Pakai Pusing*. 1 ed. Diedit oleh Trisanti. Yogyakarta: TRANS IDEA PUBLISHING.

Kusharto, C. M. (2006) “Serat Makanan dan Perannya Bagi Kesehatan,” *Jurnal Gizi dan Pangan*, 1(2), hal. 45–54.

Lestario, L. N. (2017) *ANTOSIANIN: Sifat Kimia, Perannya dalam Kesehatan, dan Prospeknya sebagai Pewarna Makanan*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press Anggota IKAPI.

Limbong, M. N. A. dan Malinti, E. (2023) “Tubuh Dan Lemak Viseral Pda Mahaiswa Fakultas Ilmu Keperawatan,” *Nutrix Journal*, 7(288), hal. 43–49.

Maratirrosyidah, R. dan Estiasih, T. (2015) “Aktivitas Antioksidan Senyawa

- Bioaktif Umbi-Umbian Lokal Inferior: Kajian Pustaka,” *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(2), hal. 594–601.
- Maryoto, A. (2008) *Manfaat Serat Bagi Tubuh*. Digital 20. Diedit oleh Sulistiono. Semarang: ALPRIN.
- Maryusman, T. *et al.* (2018) “Pengaruh Kombinasi Diet Tinggi Serat dan Senam Aerobik terhadap Penurunan Berat Badan,” *Jurnal Kedokteran dan Kesehatan*, 14(1), hal. 56. doi: 10.24853/jkk.14.1.56-62.
- Midah, Z. *et al.* (2021) “Hubungan Obesitas dan Stress Oksidatif,” *UMI Medical Journal*, 6(1), hal. 62–69. doi: 10.33096/umj.v6i1.140.
- Moviana, Y. *et al.* (2022) “Cookies Oat Tape Ketan Hitam Sumber Antosianin dan Serat untuk Alternatif Makanan Selingan Bagi Obesitas,” *Jurnal Riset Kesehatan Poltekkes Depkes Bandung*, 14(1), hal. 181–190.
- Muliananda, P. dan Sofyaningsih, M. (2024) “Pengaruh Penambahan Puree Labu Kuning terhadap Kadar Proksimat, Beta Karoten, dan Sifat Organoleptik Cookies Umbi Garut Bebas Gluten,” *Jurnal Gizi*, 13(1), hal. 42–58.
- Nur Fauziah, R. dan Nurjannah Fitriani, M. (2020) *Makanan Fungsional Tape Ketan Hitam Efektif Menurunkan Kolesterol LDL*. Bandung: Politeknik Kesehatan Kemenkes Bandung.
- PERSAGI dan ASDI (2019) *Penuntun Diet dan Terapi Gizi*. 4 ed. Jakarta: EGC.
- Pradyana, D. T. *et al.* (2021) “Pengaruh Proporsi Tepung Garut dan Kacang Hijau Terhadap Daya Terima dan Kadar Air Cookies,” *Jurnal Teknologi Pangan*, 3(1), hal. 1–7.
- Priska, M. *et al.* (2018) “Antosianin dan Pemanfaatannya,” *Cakra Kimia*

(*Indonesian E-Journal of Applied Chemistry*), 6(2), hal. 79–97.

- Purwanti, Y. dan Pratami, D. P. (2021) “Subtitusi Tepung Ampas Kelapa Termodifikasi dan Pati Jagung dengan Penambahan VCO untuk Meningkatkan Karakteristik Cookies,” *Jurnal Ilmiah ULTRAS*, 4(2), hal. 12–23.
- Putri, P. A. (2018) *Pembuatan Cookies Tinggi Serat Berbahan Tepung Komposit Terigu dan Tepung Kulit Pisang*. Poltekkes Denpasar.
- Putri, R. D., Hersoelityorini, W. dan Nurhidajah (2019) “Kadar Amilosa , Tingkat Kekerasan , dan Sifat Sensori Stick dengan Substitusi Tepung Gadung (*Dioscorea hispida* Dennst),” *Prosiding Seminar Nasional Unimus*, hal. 148–158.
- Putri, S. R. dan A, D. I. (2015) “Obesitas sebagai Faktor Resiko Peningkatan Kadar Trigliserida,” *Jurnal Majority*, 4(9), hal. 78–82.
- Qoimah, J. *et al.* (2021) “PENGARUH SUBSTITUSI TEPUNG PATI GARUT DAN PUREE WORTEL TERHADAP SIFAT ORGANOLEPTIK KUE LUMPUR,” *Jurnal Tata Boga*, 10(2), hal. 361–372.
- Rahayu, E. (2021) *Pengaruh Penambahan Maltodekstrin Terhadap Sifat Organoleptik, Nilai Gizi, Serat, dan Antosianin Freeze Dried Tape Ketan Hitam Sebagai Alternatif Makanan Selingan Pada Obesitas*. Politeknik Kesehatan Kemenkes Bandung.
- Riana, R. L. M., Aini, N. dan Dwiyantri, H. (2015) “Formulasi dan Optimasi Flakes Kaya Serat Berbasis Pati garut Resisten Tipe III Menggunakan Response Surface Methodology,” *Jurnal Litbang Provinsi Jawa Tengah*, 13(2), hal. 193–202.
- Rizqiya, F. dan Syafiq, A. (2019) “Asupan Serat Sebagai Faktor Dominan Obesitas Perempuan Pralansia Fiber Intake As Dominant Factor Of Middle Aged Women Obesity,” *Jurnal Manajemen Kesehatan*

Yayasan RS dr. Soetomo, 5(1), hal. 6–17.

- Rosida, D., Putri, N. dan Oktafiani, M. (2020) “AGROINTEK: Jurnal Teknologi Industri Pertanian,” *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 14(1), hal. 45–56.
- Sachlan, P., Mandey, L. dan Langi, T. (2019) “SIFAT ORGANOLEPTIK PERMEN JELLY MANGGA KUINI (*Mangifera odorata* Griff) DENGAN VARIASI KONSENTRASI SIRUP GLUKOSA DAN GELATIN Organoleptic,” *Jurnal Teknologi Pertanian*, 10(2), hal. 113–118.
- Safitri, D. E. dan Rahayu, S. (2020) “Determinan Status Gizi Obesitas pada Orang Dewasa di Perkotaan: Tinjauan Sistematis The Determinants of Urban Adults’ Obesity : Systematic review,” *Jurnal ARKESMAS*, 5(1), hal. 1–15.
- Salim, B. R. K., Wihandani, D. M. dan Dewi, N. N. A. (2021) “Obesitas sebagai faktor risiko terjadinya peningkatan kadar trigliserida dalam darah: tinjauan pustaka,” *Intisari Sains Medis*, 12(2), hal. 519–523. doi: 10.15562/ism.v12i2.1031.
- Santoso, A. (2011) “Serat Pangan (Dietary Fiber) dan Manfaatnya Bagi Kesehatan,” *Magistra*, 23(75), hal. 35–40. doi: 10.1108/eb050265.
- Saputri, R. *et al.* (2021) “Pengaruh pemberian jelly mengandung glukomanan porang (*Amorphophalus oncophyllus*) dan inulin sebagai makanan selingan terhadap berat badan, IMT, lemak tubuh, kadar kolesterol total, dan trigliserida pada orang dewasa obesitas,” *Jurnal Gizi Klinik Indonesia*, 17(4), hal. 166. doi: 10.22146/ijcn.58343.
- Saraswati, S. K. *et al.* (2021) “Literature Review : Faktor Risiko Penyebab Obesitas,” *Media Kesehatan Masyarakat Indonesia*, 20(1), hal. 70–74. doi: 10.14710/mkmi.20.1.70-74.

- Setyaningrum, N. M. A. dan Adi, A. C. (2022) "Literature Review: Potensi Umbi Garut sebagai Pangan Alternatif untuk Penderita Diabetes Melitus," *Media Gizi Kesmas*, 11(2), hal. 595–603. doi: 10.20473/mgk.v11i2.2022.595-603.
- Shanti, K. M. *et al.* (2017) "Asupan Serat dan IMT Wanita Usia Subur Suku Madura di Kota Malang," *Indonesian Journal of Human Nutrition*, 4(1), hal. 1–11. doi: 10.21776/ub.ijhn.2017.004.01.1.
- SKI (2023) *Survei Kesehatan Indonesia*.
- Sriyanti, Damayanthi, E. dan Anwar, F. (2019) "Status Antioksidan dan Oksidatif Laki-laki yang Mengalami Kegemukan dengan Pemberian Minuman Rosela Ungu," *Jurnal Gizi Indonesia*, 7(2), hal. 76–85.
- Suaniti, N. M. (2015) "Kadar Etanol dalam Tape sebagai Hasil Fermentasi Beras Ketan (*oryza sativa glutinosa* dengan *S. cerevisiae*)," *Jurnal Virgin*, 1(1), hal. 16–19.
- TKPI (2019) *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. Jakarta: Kemenkes RI.
- World Obesity, F. (2022) *World Obesity Atlas 2022*. London.
- Zahirah Putri, A. *et al.* (2023) "HUBUNGAN ASUPAN ENERGI DAN SERAT DENGAN KEJADIAN OBESITAS PADA MAHASISWA PSKPS FK ULM TAHUN 2022," *Homeostasis*, 6(1), hal. 1. doi: 10.20527/ht.v6i1.8782.
- Zaki, I. *et al.* (2022) "Diet Tinggi Serat Menurunkan Berat Badan pada Obesitas," *Jurnal Gizi dan Kuliner (Journal of Nutrition and Culinary)*, 2(2), hal. 1. doi: 10.24114/jnc.v2i2.36756.
- Zarli, S. N. dan Holinesti, R. (2022) "Analisis Kualitas Nugget Ayam Petelur Afkir Dengan Penambahan Keju Cheddar," *Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi*, 3(2), hal. 277–283.