

## DAFTAR PUSTAKA

1. Proverawati A. *Obesitas Dan Gangguan Perilaku Makan Pada Remaja*. Yogyakarta: nuha medika; 2010.
2. Bandini L, Flynn A, dkk. Gizi Lebih. In: *metabolisme zat gizi*. edisi 2. Jakarta: EGC. 2015. hal. 339-355.
3. Tiwuk S. *Obesitas dan Stres Oksidatif*. Jurnal Kedokteran unila. 2015;5(9).
4. Rini,S. *Sindrom Metabolik*. 2015;4:88–93.
5. Riset Kesehatan Dasar (RISKESDAS) (2018). Laporan Hasil Riset Kesehatan dasar RISKESDAS Indonesia tahun 2018. Jakarta: Badan Penelitian dan Pengembangan Kementerian Kesehatan Republik Indonesia 2018.
6. Fatmawati I. *Asupan gula sederhana sebagai faktor risiko obesitas pada siswa-siswi sekolah menengah pertama di Kecamatan Pamulang , Kota Tangerang Selatan*. ilmu gizi Indones. 2019;02(02):147–54.
7. Santoso, A. *Serat Pangan (Dietary Fiber) Dan Manfaatnya Bagi Kesehatan*. Magistra. 2011;(75):35–40.
8. Samber L, Semangun H, dkk. *Karakteristik Antosianin Sebagai Pewarna Alami*. Seminar Nasional X Pendidikan Biologi FKIP UNS 2006
9. Lee Y, Yoon Y, dkk. *Dietary Anthocyanins against Obesity and Inflammation*. Nutrients. 2017;1–15.
10. Suarni. *Potensi Sorgum sebagai Bahan Pangan Fungsional*. iptek Tanam pangan. 2012;7:58–66.
11. Kinanti PS, Amanto BS,dkk. *Kajian Karakteristik Fisik Dan Kimia Tepung Sorghum (Sorghum Bicolor L) Varietas Mandau Termodifikasi Yang Dihasilkan Dengan Variasi Konsentrasi Dan Lama Perendaman Asam Laktat*. Jurnal teknoains pangan. 2014;3(1).
12. Black beans high in antioxidant ratings [Internet]. nutraingredients.com. 2017 [cited 2020 Mar 16]. Available from: <https://www.nutraingredients.com/Article/2003/12/10/Black-beans-high-in-antioxidant-ratings>
13. Reverri EJ, Randolph JM, dkk. *Black beans, fiber, and antioxidant capacity pilot study: Examination of whole foods vs. functional components on postprandial metabolic, oxidative stress, and inflammation in adults with metabolic syndrome*. Nutrients. 2015;7(8):6139–54.

14. Aprilia, Ni. Yusa, Ni made, dkk. *Perbandingan Modified Cassava Flour (Mocaf) Dengan Tepung Kacang Hijau (Vigna Radiate. L) Terhadap Karakteristik Sponge Cake*. J Ilmu dan Teknol Pangan. 2019;8(3):293.
15. Lucinda K. Lysen DA israel. *Nutrition in weight management*. In: *kruses's food & the nutrition care process*. 14th ed. 2017.
16. Wahyuningsih R. *Penatalaksanaan Diet pada Pasien*. Yogyakarta: Graha Ilmu; 2013.
17. Masrul M. *Epidemi obesitas dan dampaknya terhadap status kesehatan masyarakat serta sosial ekonomi bangsa*. Majalah Kedokt Andalas. 2018;41(3):152–62
18. Zhao QM, Ma XJ, Ge XI. *Global, regional and national prevalence of overweight and obesity in children and adults 1980-2013: A systematic analysis*. Lancet. 2014;384(9945):746.
19. WHO | Overweight and obesity. WHO. World Health Organization; 2018.dikutip dari [https://www.who.int/gho/ncd/risk\\_factors/overweight/en](https://www.who.int/gho/ncd/risk_factors/overweight/en)
20. Dinas kesehatan provisi jawa barat. Dinas Kesehatan Provinsi Jawa Barat 2017. [www.Diskes.Jabarprov.Go.Id](http://www.Diskes.Jabarprov.Go.Id). 2017.
21. Pramono A, Sulchan M. *Kontribusi Makanan Jajan Dan Aktivitas Fisik Terhadap Kejadian Obesitas Pada Remaja Di Kota Semarang*. Gizi Indones. 2014;37(2):129.
22. Susantiningih T, Mustofa S. *Ekspresi IL-6 dan TNF-  $\alpha$  Pada Obesitas*. JK Unila. 2018;2(2):174–80.
23. Cahyaningrum A. *Leptin Sebagai Indikator Obesitas*. J Kesehat Prima. 2015;2030(1):1364–71.
24. Arisman. *Obesitas,diabetes melitus, dan dislipidemia: konsep, teori, dan penanganan aplikatif*. albertus agung mahode, editor. Jakarta: EGC; 2010. 1–30 p.
25. Parwata Moa. *Bahan Ajar Antioksidan. Kimia Terapan Program Pascasarjana Universitas Udayana*. 2016. 1–54 p.
26. Judiono, Djokomoeljanto, dkk. *Effects Of Oral Clear Kefir Probiotics On Glycemic Status, Lipid Peroxidation, Antioxidative Properties Of Streptozotocin Induced Hyperglycemia Wistar Rats*. Gizi Indonesia. 2011: 34(2):1-6
27. Suter IK. *Pangan Fungsional dan Prospek Pengembangannya*. Teknologi Pangan. 2013;1–17.
28. Deman JM. *Kimia Makanan*. Bandung: ITB Bandung; 1997.
29. F.G. Winarno. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka

Utama; 1992. 44 p.

30. Kusharto CM. Serat Makanan Dan Kesehatan. *J Gizi dan Pangan*. 2006;1(November):45–54.
31. AKG. 2019. Angka Kecukupan Gizi Energi, Protein, Lemak, Mineral, dan Vitamin yang dianjurkan Bagi Bangsa Indonesia. Lampiran Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 28.2019
32. Winarsi H. *Antioksidan Alami Dan Radikal* - Dr. Hery Winarsi, M.S. - Google Buku [Internet]. [cited 2020 Apr 12]. Available from: <https://books.google.co.id/books?id=AIC1KQ2Oaj0C&pg=PA5&dq=antioksidan+adalah+substansi+nutrisi+maupun+non+nutrisi+yang+terkandung+dalam+bahan+pangan+yang+mampu+mencegah+atau+memperlambat+terjadinya+kerusakan+oksidatif+dalam+tubuh&hl=id&sa=X&ved=0ahUKEwiM>
33. Priska M, Peni N, dkk. *Antosianin dan Pemanfaatannya*. *Cakra Kim Indonesia*. 2018;6(2):79–97.
34. Sabuluntika N, Ayustaningwarno F. *Kadar B-Karoten, Antosianin, Isoflavon, Dan Aktivitas Antioksidan Pada Snack Bar Ubi Jalar Kedelai Hitam Sebagai Alternatif Makanan Selingan Penderita Diabetes Melitus Tipe 2*. *journal Nutrition collage*. 2013;2:232–41.
35. 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*. 2013;12(5):483–508
36. Suhartatik N, Karyantina M, dkk. *Stabilitas Ekstrak Antosianin Beras Ketan (Oryza Sativa Var. Glutinosa) Hitam Selama Proses Pemanasan Dan Penyimpanan*. *Agritech*. 2013;33(4):384–90.
37. Cari tahu Tentang Sorgum - JAGAPATI.com [Internet]. [cited 2020 May 30]. Available from: <https://www.jagapati.com/artikel/Cari-tahu-Tentang-Sorgum.html>
38. Suarni, Firmansyah IU. *Struktur, Komposisi Nutrisi dan Teknologi Pengolahan Sorgum*. Balai Penelitian Tanam Serealia. 2016;11(4):1–21.
39. Setyanti F. Skripsi pada Program Studi Biologi Universitas Atma Jaya Yogyakarta. *Kualitas Muffin Dengan Kombinasi Sorgum (Sorghum Bicolor) Dan Tepung Terigu (Triticum Aestivum)*. 2015.
40. Setyabudhy AP. Skripsi pada Program Studi Teknologi Pangan Universitas Katolik Soegijapranata. *Chiffon Cake Sorgum Putih (Sorghum Bicolor (L.) Moench) Sebagai Pangan Diet Bebas Gluten Dan Kasein Bagi Penderita Autism Spectrum Disorder (Asd)*. 2017.
41. Setiarto RH, Widhyastuti N, dkk. *Karakteristik Amilografi Tepung Sorgum Fermentasi Dan Aplikasinya Pada Produk Cake Dan Cookies Sorgum*. *Jurnal Dinamika Penelitian Industri*. 2017;28(2013):10–9.

42. Setyanti F, Pranata FS, dkk. *Kualitas Muffin Dengan Kombinasi Tepung Sorgum ( Sorghum Bicolor ) Dan Tepung Terigu ( Triticum Aestivum )*. 2015;
43. FoodData Central Search Result [Internet]. U.S. Departement of Agriculture. 2019 [cited 2020 May 2]. Available from: <https://fdc.nal.usda.gov/fdc-app.html#/food-details/542689/nutrients>
44. Monika GK. Proyek Akhir pada Program Studi Teknik Boga Universitas Negeri Yogyakarta. *Tepung Sorgum Putih Sebagai Bahan Subtitusi Dalam Pembuatan Doughnutsela Dan Bikanela*. 2016.
45. Setiarto RH, Widhyastuti N, dkk. *Pengaruh Fermentasi Fungi, Bakteri Asam Laktat Dan Khamir Terhadap Kualitas Nutrisi Tepung Sorgum*. Agritech. 2016;36(4):378.
46. Ganesan K, Xu B. *Polyphenol-rich dry common beans (Phaseolus vulgaris L.) and their health benefits*. International Journal of Molecular Sciences. 2017;18(11)
47. Kacang Hitam: Manfaat - Efek Samping dan Tips Konsumsi - IDN Medis [Internet]. [cited 2020 May 30]. Available from: <https://idnmedis.com/kacang-hitam>
48. Megan Ware NB. Black beans: Health benefits, facts, and research [Internet]. 2018 [cited 2020 Apr 18]. Available from: <https://www.medicalnewstoday.com/articles/289934>
49. Direktorat jenderal kesehatan masyarakat. Tabel Komposisi Pangan Indonesia 2017. Jakarta: kementerian kesehatan RI; 2018.
50. Teresa S, Moreno D et al. *Flavanols and anthocyanins in cardiovascular health: A review of current evidence*. International Journal Molecular Sciences. 2010;11(4):1679–703.
51. Siregar LN, Harun N, dkk. *Pemanfaatan Tepung Kacang Merah Dan Salak Padang Sidimpuan (Salacca Sumatrana R.) Dalam Pembuatan Snack Bar*. JOM Faperta UR. 2017;4(1).
52. Nina, R. Pangesthi L. *Pengaruh Proporsi Tepung Terigu Dan Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour) Terhadap Tingkat Kesukaan Chiffon Cake*. univesitas negeri surabaya. 1999;1–6.
53. Merliana D. *Analisis Mutu Fisik Dan Mutu Kimia Cookies Mocaf Dengan Subtitusi Tepung Jantung Pisang (Musa Paradisiaca) Sebagai Makanan Selingan*. politeknik kesehatan medan; 2018.
54. Ayustaningwarno F. *Teknologi Pangan; Teori Praktis dan Aplikasi*. Yogyakarta: Graha Ilmu; 2014.
55. Anggraini T, Dewi YK, dkk. *Karakteristik Sponge Cake Berbahan Dasar Tepung Beras Merah, Hitam, dan Putih dari Beberapa Daerah di Sumatera Barat*. Jurnal Litbang Industri. 2017;7(2):123.

56. Subagjo A. *Manajemen Pengolahan Kue dan Roti*. Yogyakarta: Graha Ilmu; 2007.
57. Sutedja AM, Candra AL, dkk. *Karakteristik Tepung Kacang Merah Pregelatinisasi Dengan Metode Pengeringan Oven Dan Sangrai Serta Efeknya Pada Tekstur Cake Non Gluten*. *Jurnal agroteknologi*. 2015;09(01).
58. Sponge Cake [Internet]. Pakaroti.com. 2014 [cited 2020 Apr 19]. Available from: <https://pakaroti.com/post/bakery-products/cake/sponge-cake>
59. bahalwan fatmah. Natural Cooking Club | Sponge Cake Dasar [Internet]. NCC indonesia. 2005 [cited 2020 Apr 20]. Available from: <http://ncc-indonesia.com/2013/09/sponge-cake-dasar/>
60. Rinadedik. *Serba-Serbi Baking*. Raditantri, editor. Jakarta: kawan pustaka; 2018.
61. Faridah A. Patiseri [Internet]. buku sekolah elektronik. 2008 [cited 2020 Apr 19]. Available from: [https://epaper.myedisi.com/bse/6320/index\\_130.html#page=120](https://epaper.myedisi.com/bse/6320/index_130.html#page=120)
62. Elliott B. What Are the Best Substitutes for Butter? [Internet]. healthline. 2019 [cited 2020 Apr 20]. Available from: <https://www.healthline.com/nutrition/best-butter-substitutes>
63. What Is a Good Substitute for Butter? - Bob's Red Mill Blog [Internet]. bobsredmill.com. 2018 [cited 2020 Apr 20]. Available from: <https://www.bobsredmill.com/blog/special-diets/what-is-a-good-substitute-for-butter/>
64. AMS H, NA H. *Utilization of Yoghurt and Sucralose to Produce Low-calorie Cakes*. *J Nutr Food Sci*. 2016;06(01):6–11.
65. Jelita K. Skripsi pada Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor. *Verifikasi Metode Analisis Serat Pangan Dengan Metode Aoac Dan Asp Terhadap Parameter Repeatability, Selektivitas, Dan Ruggedness*. 2011.
66. Susilowati E. Skripsi pada Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret. *Kajian Aktivitas Antioksidan, Serat Pangan, dan Kadar Amilosa pada Nasi yang Disubstitusi dengan Ubi Jalar (Ipomoea batatas L.) sebagai Bahan Makanan Pokok*. 2010.
67. Afandi R. Skripsi pada Program Studi Fisika Universitas Negeri Yogyakarta. *Spektrofotometer Cahaya Tampak Sederhana Untuk Menentukan Panjang Gelombang Serapan Maksimum Larutan Fe(Scn)3 Dan Cuso4* [Internet]. Program Studi Fisika. Universitas Negeri Yogyakarta; 2018. Available from: <http://ieeexplore.ieee.org/articleDetails.jsp?arnumber=6751036%0Awww.ijesrr.org%0Ahttp://ieeexplore.ieee.org/document/6114690/>

68. Slanikovita AK. Skripsi pada Prodi Gizi Politeknik Kesehatan Bandung. *Produk Muffin Sumber Antosianin dan Serat Berbasis Tape Ketan Hitam dan Beras Hitam sebagai Alternatif Makanan Selingan pada Obesitas Sentral*. 2018.
69. Soviana E, Maenasari D. *Asupan Serat, Beban Glikemik Dan Kadar Glukosa Darah Pada Pasien Diabetes Melitus Tipe 2*. Jurnal Kesehatan. 2019;12(1):19–29.
70. Alfiana TA. *Pengaruh Substitusi Tepung Sorgum Tanpa Sosoh Terhadap Warna Dan Daya Patah Biskuit [Internet]*. Universitas Muhammadiyah Surakarta; 2016. Available from: <http://eprints.ums.ac.id/id/eprint/48478>
71. Kanetro B. *Teknologi Pengolahan dan Pangan Fungsional Kacangkacangan*. Vol. 53, plantaxia. Yogyakarta: Plantaxia; 2017. 1689–1699 p.
72. Setyaningsih D, Apriyantono A, Sri MP. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. Bogor: IPB Press; 2010
73. Adabiyah R. *Karakter Morfologi dan Anatomi Tanaman Tetraploid Stevia rebaudiana (Bertoni) Bertoni serta Kadar Steviosida dan Rebaudiosida-A*. 2019 [cited 2021 Apr 30]; Available from: <http://repository.ipb.ac.id/handle/123456789/100106>
74. Cahyadi W, Garnida Y, Nurcahyani F. *Gliserol Monostearate Terhadap Mutu Cookies Non Gluten Fortifikasi*. Pas Food Technol J [Internet]. 2020;7(1):17–25. Available from: <https://www.journal.unpas.ac.id/index.php/foodtechnology/article/view/2694>
75. Ningsih PW, Noerhartati E, Teknik J, Pertanian I, Teknik F, Wijaya U. *Analisis Organoleptik Produk Pukis Sorgum : Kajian Dari Konsentrasi Tepung Sorgum ( Sorghum , Sp ) Dan Ragi*. 2019;1–6.
76. Hadisaputro S, Djokomoeljanto, Judiono, dkk. *The effects of oral plain kefir supplementation on proinflammatory cytokine properties of the hyperglycemia Wistar rats induced by streptozotocin*. Acta Medica Indonesiana – The Indonesian Journal of Internal Medicine. 2012;44(2):100–4.
77. Judiono J, Hadisaputro S, Indranila KS, dkk. *Effect of Clear Kefir on Biomolecular Aspect of Glycemic Status of Type 2 Diabetes Melitus (T2DM) Patients in Bandung, West Java [Study on Human Blood Glucose, c peptide and insulin]*. Functional foods in Health and Disease. 2014;4(8):340-8
78. Tensiska, Wijaya CH, Andarwulan N. *Aktivitas Antioksidan Ekstrak Buah Andaliman (Zanthoxylum acanthopodium DC) dalam Beberapa*

*Sistem Pangan dan Kestabilan Aktivitasnya terhadap Kondisi Suhu dan pH. Vol. 14, Jurnal Teknologi dan Industri Pangan. 2003. p. 29–39.*

79. Fadhilatunnur H. *Analisis perbandingan kandungan serat pangan kolesom (Talinum triangulare (Jacq.) Willd) dengan pemupukan organik dan anorganik pada perbedaan musim. 2013.*