

## DAFTAR PUSTAKA

- Adnyana, N. A. S. A. W. L., & Sudhana, I. W. 2019. Hubungan Antara Pola Makan dengan Obesitas Remaja pada Siswa-Siswi Sekolah Menengah Atas di Denpasar. *Jurnal Medika Udayana*, 8(7).
- AKG. 2019. Angka Kecukupan Gizi. Jakarta: Kementrian Kesehatan Republik Indonesia.
- Almatsier & Sunita. 2011. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Anggraini, F. D. 2012. *Mengenal Dunia Tumbuhan*. Jakarta: PT Balai Pustaka (Persero).
- Arifsyah, J., Dewi, D. P., & Wahyuningsih, S. 2022. Pengaruh Substitusi Tepung Talas (*Colocasia esculenta*) dan Tepung Beras Merah (*Oryza nivara*) Terhadap Kadar Proksimat dan Kadar Zat Besi pada Mochi. *Jurnal Ilmu Gizi Indonesia*, 05(02), 141–150.
- Ashwini, A., Jyotsna, R. & Indrani, D., 2009. Effect of Hydrocolloids and Emulsifiers on The Rheological, Microstructural and Quality Characteristics of Eggless Cake. *Journal of Food Hydrocolloids*, 23(3), pp.700-707.
- Astawan, M., Wresdiyati, T., Widowati, S., & Saputra, I. 2013. Aplikasi Tepung Bekatul Fungsional pada Pembuatan Cookies dan Donat yang Bernilai Indeks Glikemik Rendah. *Jurnal Pangan dan Industri*, 385–393.
- Astuti, L. D.P. 2021. Ahli Gizi India Ungkap Manfaat Sehat Konsumsi Umbi Talas. <https://www.viva.co.id/gaya-hidup/kesehatan-intim/1425428-ahli-gizi-india-ungkap-manfaat-sehat-konsumsi-umbi-talas>. 24 April 2023. (14:43).
- Azis, A., Izzati, M., & Haryanti, S. 2015a. Aktivitas Antioksidan dan Nilai Gizi dari Beberapa Jenis Beras dan Millet sebagai Bahan Pangan Fungsional Indonesia. *Jurnal Biologi*, 4(1), 45–61.
- Badan Standar Nasional. 1995. *Syarat Mutu Tepung Kacang Hijau*. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 2011. *Syarat Mutu Cookies*. Jakarta.
- Baroroh, I. 2022. Peningkatan Pengetahuan Tentang Pemenuhan Gizi Remaja dan Edukasi Pencegahan Stunting. *Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 3(2), 60–64. <https://doi.org/10.37402/abdimeship.vol3.iss2.194>.
- Cahyani, W. K. D., & Wulandari, A. 2022. Analisa Proksimat Cookies dengan Substitusi Tepung Lokal. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 16(1), 96–103.

- Claudia, R., Estiasih, T., Ningtyas, D. W., & Widyastuti, E. 2015. Pengembangan Biskuit Dari Tepung Ubi Jalar Oranye (*Ipomoea batatas*) dan Tepung Jagung (*Zea mays*) Fermentasi. *Pangan Dan Agroindustri*, 3(4), 1589–1595.
- Damayanti, S., Bintoro, V. P., & Setiani, B. E. (2020). Pengaruh Penambahan Tepung Komposit Terigu, Bekatul dan Kacang Merah Terhadap Sifat Fisik Cookies. *Journal of Nutrition College*, 9(3), 180–186. <https://doi.org/10.14710/jnc.v9i3.27046>
- Diana, F.M. 2009. Fungsi dan Metabolisme Protein dalam Tubuh Manusia. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 4(1), 47–52.
- Dwijayanti, I., & Chao, J. C. 2021. Hubungan Pola Konsumsi Camilan Dan Status Gizi Pada Remaja di Kota Malang. *Journal of Universitas Nahdlatul Ulama Surabaya*, 3(5), 243–256.
- Fatkurahman, R., Atmaka, W., & Basito. 2012. Karakteristik Sensoris dan Sifat Fisikokimia Cookies dengan Substitusi Bekatul Beras Hitam (*Oryza sativa*) dan Tepung Jagung (*Zea mays*). *Jurnal Teknosains Pangan*, 1(1), 49–57.
- Febrianto, Y. V., Palupi, N. S., & Kusnandar, F. 2017. Pengujian Mutu Bihun Instan sebagai Produk dalam Program Pemberian Makanan Tambahan (PMT) untuk Ibu Hamil. *Jurnal Mutu Pangan*, 4(1), 44–50.
- Gracia, C., Haryanto, B., & Sugiyono. 2009. Study on Corn Biscuit Formulation to Substitute of Wheat Flour. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan*, 20(1), 32–40.
- Hadijah, S., & Adriani, D. 2019. Substitusi Tepung Talas sebagai Pengganti Tepung Terigu pada Kue Tradisional Baroncong. *Journal FAME: Journal Food and Beverage, Product and Services, Accomodation Industry, Entertainment Services*, 2(2), 46–53.
- Hassan, Z. H. 2014. Aneka Tepung Berbasis Bahan Baku Lokal Sebagai Sumber Pangan Fungsional Dalam Upaya Meningkatkan Nilai Tambah Produk Pangan Lokal. *Pangan*, 23(1), 93–107.
- Ihromi, S., Marianah, M., & Susandi, Y. A. 2018. Substitusi Tepung Terigu Dengan Tepung Mocaf Dalam Pembuatan Kue Kering. *Jurnal Agrotek UMMat*, 5(1), 73.
- Irwan. 2016. *Epidemiologi Penyakit Tidak Menular*. Yogyakarta: Deepublish.
- Janti, A. B. G., & Ekawatiningsih, P. 2018. Pengembangan Pie Coklat Substitusi Tepung Kacang Hijau. *Journal Universitas Negeri Yogyakarta*, 4(2).
- Kailola, I. N., & Wanma, B. I. 2023. Peningkatan Pengetahuan dan Konsumsi Sayuran dan Buah Lokal pada Anak Sekolah Minggu Jemaat GKI Diaspora Kotayaja Papua. *Jurnal Kabar Masyarakat*, 1(2), 1–7.

- Kaltari, B. I., & Dewi, D. P. 2016. Pengaruh Variasi Pencampuran Tepung Talas Bogor (*Colocasia esculenta*) dan Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris*) Terhadap Sifat Fisik, Tingkat Kesukaan, Kadar Protein dan Kadar Serat pada Cookies Talas Rendah Protein. *Jurnal Nutrisia*, 18(1), 51–57.
- Kangsaputra, L. S. 2021. Kacang Hijau Kaya Nutrisi. <https://health.okezone.com/read/2021/08/20/481/2458554/kacang-hijau-kaya-nutrisi-bolehkah-dimakan-dalam-jumlah-banyak-setiap-hari>. 23 Juni 2023. (14:23).
- Karmila, K., & Fayasari, A. 2019. Kecukupan Asupan, Kontribusi Selingan dan Obesitas pada Siswa SMP di Jakarta Timur. *Binawan Student Journal*, 1(1), 50–57.
- Kementrian Kesehatan RI. 2017. Tabel Komposisi Pangan Indonesia. Jakarta.
- Kementrian Kesehatan RI. 2018. Infodatin Reproduksi Remaja. Jakarta.
- Kementrian Kesehatan RI. 2018. Hasil Riset Kesehatan Dasar. Jakarta.
- Khoirunisa, H. 2021. Karakteristik Sensoris dan Kandungan Serat Biskuit dari Jantung Pisang (*Musa paradisiaca*) sebagai Makanan Selingan Anak Obesitas. *Jurnal Teknologi Pangan dan Kesehatan*, 1(2), 93–100.
- Kristiandi, K., Rozana, Junardi, & Maryam, A. 2021. Analisis Kadar Air, Abu, Serat dan Lemak pada Minuman Sirop Jeruk Siam (*Citrus nobilis*). *Jurnal Keteknik Pertanian Tropis Dan Biosistem*, 9(2), 165–171.
- Kusnandar, F., 2019. *Kimia Pangan Komponen Makro*. Jakarta: Bumi aksara.
- Kusuma, T. S., Kurniawati, A. D., Rahmi, Y., Rusdan, I. H., & Widyanto, R. M. 2017. *Pengawasan mutu makanan*. Malang: Universitas Brawijaya Press.
- Ladamay, N. A., & Yuwono, S. S. 2014. The Use Local Material In The Production Foodbars (Study of Tapioca : Green Bean Flour Ratio and CMC Proportion), *Journal of Food Industry*, 2(1), 67–78.
- Lamusu, D. 2018. Uji Organoleptik Jalangkote Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas*) sebagai Upaya Diversifikasi Pangan. *Jurnal Pengolahan Pangan*, 3(1), 9–15.
- Madani, A., Fertiasari, R., Tritisari, A., & Safitri, N. 2023. Analisis Kandungan Proksimat Cookies Tepung Tempe. *Journal of Foos Security and Agroindustry*, 1(2), 40–49.
- Marine, D., & Adiningsih, S. 2015. Perbedaan Pola Konsumsi dan Status Gizi Antara Remaja dengan Orang Tua Diabetes Mellitus (DM) dan Non DM. *Jurnal Media Gizi Indonesia*, 10(2), 179–183.
- Maryusman, T., Imtihanah, S., & Firdausa, N. I. 2020. Kombinasi Diet Tinggi Serat dan Senam Aerobik Terhadap Profil Lipid Darah pada Pasien Dislipidemia. *Jurnal Gizi Indonesia*, 43(2), 67–76.

- Mervina, K. C., & Marliyati, S. A. 2012. Formulasi biskuit dengan Substitusi Tepung Ikan Lele Dumbo (*Clarias gariepinus*) dan Isolat Protein Kedelai (*Glycine max*) sebagai Makanan Potensial untuk Anak Balita Gizi Kurang. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 23(1), 9-16.
- Midayanto, D. N., & Yuwono, S. S. 2014. Penentuan Atribut Mutu Tekstur Tahu untuk Direkomendasikan sebagai Syarat Tambahan Dalam Standar Nasional Indonesia. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 2(4), 259–267.
- Mokoginta, F. S., Manampiring, A. E., & Budiarmo, F. 2016. Gambaran Pola Asupan Makanan pada Remaja di Kabupaten Bolaang Mongondow Utara. *Jurnal E-Biomedik*, 4(2), 1–10.
- Mulyono. 2000. *Metode Analisis Proksimat*. Jakarta: Erlangga.
- Muthiahwari, F., & Manalu, M. B. F. 2020. Pemanfaatan Tepung Talas Belitung (*Xanthosoma safittifolium*) pada Produk Cookies Bong Li Piang Sebagai Alternatif Oleh-Oleh Bangka Belitung. *J. Culinaria*, 2(2), 1–17.
- Negara, J. K., Sio, A. K., Rifkhan, R., Arifin, M., Oktaviana, A. Y., Wihansah, R. R. S., & Yusuf, M. 2016. Aspek Mikrobiologis serta Sensori (Rasa, Warna, Tekstur, Aroma) pada Dua Bentuk Penyajian Keju yang Berbeda. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*, 4(2), 286–290.
- Noriko, N., & Pambudi, A. 2014. Diversifikasi Pangan Sumber Karbohidrat Ganyong (*Canna edulis*). *Jurnal Al-Azhar Indonesia Seri Sains Dan Teknologi*, 2(4), 248–252.
- Noviyanti, R. D., & Marfuah, D. 2017. Hubungan Pengetahuan Gizi, Aktivitas Fisk, dan Pola Makan terhadap Status Gizi Remaja di Kelurahan Purwosari Laweyan Surakarta. *Jurnal University Research Colloquium*, 421–426.
- Nu'man, T. M., & Bahar, A. 2021. Tingkat Kesukaan dan Nilai Gizi Cookies dengan Penambahan Tepung Daun Katuk dan Tepung Daun Kelor untuk Ibu Menyusui. *Jurnal Agroteknologi*, 15(02), 95–105.
- Nurdjanah, S., & Winny, E. 2009. Profil Komposisi dan Sifat Fungsional Serat Pangan dari Ampas Ekstraksi Pati Beberapa Jenis Umbi. *Jurnal Teknologi Industri Dan Hasil Pertanian*, 14(1), 13–23.
- Pancasasti, R. 2016. Pengaruh Elevasi Terhadap Kadar Asam Oksalat Talas Beneng (*Xanthosoma undipes*) Di Sekitar Kawasan Gunung Karang Provinsi Banten. *Jurnal Setrum : Sistem Kendali-Tenaga-Elektronika-Telekomunikasi-Komputer*, 5(1), 21.
- Ponelo, S. S., Bait, Y., & Ahmad, L. 2021. Pengaruh Penambahan Tepung Kacang Hijau Termodifikasi *Annealling* Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia dan Organoleptik Roti *French Baquette*. *Journal of Food Technology*, 4(2), 5–42.

- Pratama, I. A., & Nisa, F. C. 2014. Formulasi Mie Kering dengan Substitusi Tepung Kimpul (*Xanthosoma sagittifolium*) dan Penambahan Tepung Kacang Hijau (*Phaseolus radiatus*). *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 2(4), 101–112.
- Putri, A. S., Kusfriyadi, M. K., & Sera, A. C. 2020. Pengaruh Substitusi Tepung Selpis (Seluang dan Pisang) Terhadap Kadar Protein, Kalsium, Daya Terima dan Mutu Organoleptik Cookies. *Jurnal Riset Gizi*, 8(1), 25–31.
- Putri, M. P., Dary, D., & Mangalik, G. 2022. Asupan Protein, Zat Besi dan Status Gizi pada Remaja Putri. *Journal of Nutrition College*, 11(1), 6–17.
- Rahayu, W. E., & Romalasari, A. 2019. Perbandingan Kualitas Gizi dan Daya Terima Cookies Berbahan Dasar Labu Kuning (*Curcubita moschata*) dengan Kabocha (*Curcubita maxima*). *Jurnal Ilmiah Ilmu Dan Teknologi Rekayasa*, 2(2), 101–107.
- Rahmah, J. A., & Lastariwati, B. 2019. Pemanfaatan Bubuk Bunga Rosella sebagai Soft Cookies untuk Remaja. *Jurnal Pendidikan Boga Busana*, 1, 1–10.
- Renyoet, B. S., Aries, M., & Martianto, D. 2006. Estimasi Kerugian Ekonomi Akibat Status Gizi Buruk Dan Biaya Penanggulangannya Pada Balita Di Berbagai Provinsi Di Indonesia (Economic losses potential due to stunting in toddlers in Indonesia year 2013). *Jurnal Gizi Dan Pangan*, 1(2), 26.
- Rosida, D. F., Priyanto, A. D., & Ristanti, D. W. 2022. Kajian Penambahan Madu dan Pati Kimpul (*Xanthosoma sagittifolium*) pada Snack Bar Buah Kering dan Sereal. *Jurnal Keteknik Pertanian Tropis Dan Biosistem*, 10(3), 200–212.
- Rosida, D. F., Putri, N. A., & Oktafiani, M. 2020. Karakteristik Cookies Tepung Kimpul (*Xanthosoma sagittifolium*) dengan Penambahan Tapioka. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 14(1), 45–56.
- Sardi, M., Tobing, M. N. B., Putri, A. widani, Nasution, A. M., Pratiwi, A., Butar, K. A. B., Putri, R. N., Tumangger, S. H., & Sahira, S. 2021. Klaim Kandungan Zat Gizi pada Berbagai Kudapan (snack) Tinggi Serat. *Jurnal Gizi Pangan, Klink Dan Masyarakat*, 1(13), 39–45.
- Sartika, R.A.D., 2008. Pengaruh Asam Lemak Jenuh, Tidak Jenuh dan Asam Lemak Trans Terhadap Kesehatan. *Jurnal Kesehatan Masyarakat Nasional*, 2(4), pp.154-160.
- Septiani, A. R., Susyani, S., & Telisa, I. 2022. Daya Terima dan Uji Proksimat Sereal Instan Salviza dengan Bahan Dasar Bekatul, Biji Chia dan Tepung Kacang Hijau sebagai Minuman Alternatif Penanggulangan Obesitas Remaja. *JPP (Jurnal Kesehatan Poltekkes Palembang)*, 17(1), 55–62.
- Santrock, J., W. 2003. *Perkembangan Remaja*. Jakarta: Erlangga.

- Simanungkalit, L. P., Subekti, S., & Nurani, A. S. 2018. Uji Penerimaan Produk Cookies Berbahan Dasar Tepung Ketan Hitam. *Media Pendidikan, Gizi, Dan Kuliner*, 7(2), 31–43.
- Sudargo, T., LM, H.F., Rosiyani, F. & Kusmayanti, N.A. 2014. *Pola Makan dan Obesitas*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Sudarmadji, S., Bambang, H. & Suhardi. 2007. *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta: Liberty.
- Sukmawati, T. F. 2022. Sereal Umbi Satoimo (*Colocasia esculenta*) Produk Pangan Anti Diabetes Melitus dalam Masa Adaptasi Kebiasaan Baru. *Jurnal Inovasi Riset Ilmu Kesehatan*, 1(4), 202–211.
- Sundari, D., Almasyhuri, & Lamid, A. 2015. Effect of Cooking Process of Composition Nutritional Substances Some Food Ingredients Protein Source. *Journal of Media Litbangkes*, 25(4), 235–242.
- Suprayitno, E. & Sulistiyati, T.D., 2017. *Metabolisme Protein*. Malang: Universitas Brawijaya Press.
- Syukri, D. 2021. *Analisis Proksimat Bahan Pangan (Volumetri dan Gravimetri)*. Padang: Andalas University Press.
- Tifauzah, N., & Oktasari, R. 2018. Variasi Campuran Tepung Terigu dan Tepung Kacang Hijau pada Pembuatan Nastar Kacang Hijau (*Phaseolus radiates*) Memperbaiki Sifat Fisik dan Organoleptik. *Jurnal Nutrisia*, 20(2), 77–82.
- Ulfira, N., Noviasari, S., & Lubis, Y. M. 2022. Karakteristik Organoleptik Mie Kering Tepung Talas Kimpul (*Xanthosoma sagittifolium*) dengan Penambahan Hidrokoloid dan Pewarna Alami Ekstrak Kulit Buah Naga (*Hylocereus polyrhizus*). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 7(1), 344–349.
- Utami, H. D., Kamsiah, & Siregar, A. 2020. Hubungan Pola Makan, Tingkat Kecukupan Energi, dan Protein dengan Status Gizi pada Remaja. *Jurnal Kesehatan*, 11(2), 279–286.
- Vidayana, L. R., Sari, F. K., & Damayanti, A. Y. 2020. Pengaruh Penambahan Daun Kelor Terhadap Penerimaan, Nilai Proksimat dan Kadar Zat Besi pada Nugget Lele. *Jurnal Sagu*, 19(1), 27.
- Wahyuningsih, E., Solichah, R., Ulilalbab, A., & Palupi, M. 2017. Pengaruh Proporsi Tepung Talas dan Tepung Tempe Terhadap Kadar Air dan Daya Terima Flakes. *Scientific Journal of Food Technology*, 4(2), 127–137.
- Widnatusifah, E., Battung, S., Bahar, B., Jafar, N., & Amalia, M. 2020. Gambaran Asupan Zat Gizi dan Status Gizi Remaja Pengungsian Petobo Kota Palu. *Jurnal Gizi Masyarakat Indonesia*, 9(1), 17–29.
- Winarno, F. G. 2008. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.

- Yanti, S., Wahyuni, N., & Hastuti, H. 2019. Pengaruh Penambahan Tepung Kacang Hijau Terhadap Karakteristik Bolu Kukus Berbahan Dasar Tepung Ubi Kayu (*Manihot esculenta*). *Jurnal Tambora*, 3(3), 1–10.
- Yetmi, F. 2021. Analisis Faktor yang Memengaruhi Konsumsi *Fast Food* pada Siswa di SMA Cerdas Bangsa Kabupaten Deli Serdang Tahun 2020. *Jurnal Hasil Penelitian Mahasiswa*, 6 no 1(1), 1–23.
- Zaki, I., Wati, T. W., Kurniawati, T. F., Putri, W. P., Safira, I. K., & Setianingrum, A. 2022. Diet Tinggi Serat Menurunkan Berat Badan Pada Obesitas. *Journal of Nutrition and Culinary* , 2(2)