

DAFTAR PUSTAKA

- Al-Shami, I. *et al.* 2023. Dietary Fat Types Consumption Association with Obesity and Coronary Indices. *Journal of Nutritional Science*. 12 : 1–9.
- Andrianto, A.S. *et al.* 2021. Pengaruh Substitusi Tepung Talas dan Penambahan *Puree* Bayam Merah terhadap Sifat Organoleptik Mie Basah. *Jurnal Tata Boga*. 10(3) : 500–510.
- Anindita, B.P., Antari, A.T., dan Gunawan, S. 2019. Pembuatan *Mocaf* (*Modified Cassava Flour*) dengan Kapasitas 91000 Ton/Tahun. *Jurnal Teknik ITS*. 8(2) : F170–F175.
- Arifani, S., dan Setyaningrum, Z. 2021. Faktor Perilaku Berisiko yang Berhubungan dengan Kejadian Obesitas pada Usia Dewasa di Provinsi Banten Tahun 2018. *Jurnal Kesehatan*. 14(2) : 160–168.
- Arundhana, A.I., dan Masnar, A. 2021. *Obesitas Anak dan Remaja : Faktor Risiko, Pencegahan, dan Isu Terkini*. Depok: CV Edugizi Pratama Indonesia.
- Arwini, N.P.D. 2021. Roti, Pemilihan Bahan dan Proses Pembuatan. *Jurnal Ilmiah Vastuwidya*. 4(1) : 33–40.
- Ayustaningwarno, F. 2014. *Teknologi Pangan : Teori Praktis dan Aplikasi*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Badan Kependudukan dan Keluarga Berencana Nasional (BKKBN). 2023. *Peraturan Badan Kependudukan dan Keluarga Berencana Nasional Republik Indonesia Nomor 15 Tahun 2023 tentang Penyelenggaraan Pusat Pelayanan Keluarga Sejahtera*.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan. 2016. *Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor 13 Tahun 2016 tentang Pengawasan Klaim pada Label dan Iklan Pangan Olahan*.
- Bahar, Y.H., Saskiawan, I., dan Susilowati, G. 2022. Potensi Jamur Pangan sebagai Pangan Fungsional untuk Meningkatkan Daya Tahan Tubuh Manusia. *Jurnal Agroekoteknologi dan Agribisnis*. 6(1) : 45–58.
- Banjarnahor, R.O. *et al.* 2022. Faktor-Faktor Risiko Penyebab Kelebihan Berat Badan dan Obesitas pada Anak dan Remaja : Studi Literatur. *Trophico : Tropical Public Health Journal*. 2(1) : 35–45.
- Baroroh, U., Latifah, U., dan Hidayah, S.N. 2022. Peningkatan Pengetahuan dan Keterampilan Remaja tentang Gizi Isi Piringku sebagai Upaya Menurunkan *Triple Burden Malnutrition*. *JMM (Jurnal Masyarakat Mandiri)*. 6(5) : 3561–3571.
- Bayhaqi, A., dan Bahar, A. 2017. Pengaruh Substitusi Tepung *Mocaf* (*Modified Cassava Flour*) dan Penambahan *Puree* Wortel (*Daucus carota L.*) terhadap Hasil Jadi *Pizza*. *Jurnal Tata Boga*. 6(1) : 1–7.
- Bhandari, P., dan Sapra, A. 2023. *Low Fat Diet*. Treasure Island: StatPearls .
- Buanasari, A. 2021. *Asuhan Keperawatan Sehat Jiwa pada Kelompok Usia Remaja*.

Makassar: CV Tohar Media.

- Damat, D. *et al.* 2018. *Teknik Pembuatan Roti Manis Fungsional*. Malang: UMM Press.
- Eugene., dan Asmoro, T.A. 2022. Pembuatan *Pizza* Bebas Gluten Berbahan Dasar Tepung Ubi Ungu dan Tepung *Mocaf*. *Eligible : Journal of Social Sciences*. 1(2) : 125–137.
- Fathonah, S., dan Sarwi. 2020. *Literasi Zat Gizi Makro dan Pemecahan Masalahnya*. Yogyakarta: CV Budi Utama.
- Ferdiawan, N., Nurwantoro., dan Dwiloka, B. 2019. Pengaruh Lama Waktu Germinasi terhadap Sifat Fisik dan Sifat Kimia Tepung Kacang Tolo (*Vigna unguiculata L.*). *Jurnal Teknologi Pangan*. 3(2) : 349–354.
- Fiqtinovri, S.M. 2020. Karakteristik Kimia dan Amilografi *Mocaf* (*Modified Cassava Flour*) Singkong Gajah (*Manihot utilissima*). *Jurnal Agroindustri Halal*. 6(1) : 49–56.
- Hadistio, A., Jumiono, A., dan Fitri, S. 2019. Tepung *Mocaf* (*Modified Cassava Flour*) untuk Ketahanan Pangan Indonesia. *Jurnal Pangan Halal*. 1(1) : 13–17.
- Handayani, D. *et al.* 2018. *Tetap Sehat Saat Berpuasa Ramadhan bagi Diabetisi*. Malang: UB Press.
- Hastuti, P. 2019. *Genetika Obesitas*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Hermawan, D. *et al.* 2020. *Mengenal Obesitas*. Yogyakarta: ANDI.
- Hikmah, L., Sutanto, A., dan Muhfahroyin. 2022. Pengaruh Limbah Kotoran Ayam terhadap Pertumbuhan dan Produktivitas Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*) sebagai Bahan E-Modul Materi Pertumbuhan dan Perkembangan Hewan. *Bioloa*. 3(2) : 85–90.
- Hutasoit, E.S. 2020. Faktor yang Mempengaruhi Obesitas pada WUS di Wilayah Kerja Puskesmas Payung Sekaki Kota Pekanbaru 2019. *JOMIS (Journal of Midwifery Science)*. 4(1) : 25–33.
- Ismanto, H. 2022. Uji Organoleptik Keripik Udang (*L. vannamei*) Hasil Penggorengan Vakum. *Agro Sainia*. 6(2) : 53–58.
- Juliastuti, H. *et al.* 2021. *Sayuran dan Buah Berwarna Merah, Antioksidan Penangkal Radikal Bebas*. Yogyakarta: CV Budi Utama.
- Kementerian Kesehatan RI. 2019. *Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 28 Tahun 2019 tentang Angka Kecukupan Gizi yang Dianjurkan untuk Masyarakat Indonesia*.
- Kementerian Kesehatan RI. 2020a. *Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 2 Tahun 2020 tentang Standar Antropometri Anak*.
- Kementerian Kesehatan RI. 2020b. *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*.
- Kementerian Kesehatan RI. 2023. *Survei Kesehatan Indonesia (SKI)*.
- Khotimah, K. *et al.* 2019. Pengaruh Substitusi Tepung *Mocaf* (*Modified Cassava Flour*) terhadap Sifat Fisik dan Sensoris Bolu Kukus. *Buletin LOUPE*. 15(1) : 16–23.

- Ladeska, V. *et al.* 2020. Analisa Fisikokimia dan Antioksidan Umbi Bawang Bombay (*Allium cepa L.*). *Jurnal Jamu Indonesia*. 5(2) : 56–67.
- Mardalena, I. 2021. *Dasar-Dasar Ilmu Gizi dalam Keperawatan : Konsep dan Penerapan pada Asuhan Keperawatan*. Yogyakarta: Pustaka Baru Press.
- Mubarokah, U., dan Sumardi. 2022. Inovasi Abon Ikan Lele Daun Kelor sebagai Upaya dalam Membantu Pengentasan Kasus Gizi Kurang di Jakarta Utara. *Jurnal CARE : Jurnal Resolusi Konflik, CSR, dan Pemberdayaan*. 7(1) : 106–120.
- Nimpuno, D. 2019. *Roti Buatan Rumah Klasik dan Kekinian*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Nisa, H. *et al.* 2021. Konsumsi Makanan Cepat Saji, Aktivitas Fisik, dan Status Gizi Remaja di Kota Tangerang Selatan. *Media Penelitian dan Pengembangan Kesehatan*. 31(1) : 63–74.
- Novela, V. 2019. Hubungan Konsumsi Zat Gizi Mikro dan Pola Makan dengan Kejadian Obesitas. *Jurnal Human Care*. 4(3) : 190–198.
- Novitasari, R. 2019. Pembuatan *Pizza* sebagai Usaha Pengembangan *Skill* Kuliner bagi Ibu-Ibu PKK, Khususnya di Nagari Aia Gadang. *Jurnal Teknologi Pertanian*. 8(1) : 21–28.
- Nur'utami, D.A., Fitrilia, T., dan Oktavia, D. 2020. Pengaruh Lama Fermentasi terhadap Karakteristik Sensori dan Daya Kembang Roti *Mocaf (Modified Cassava Flour)*. *Jurnal Agroindustri Halal*. 6(2) : 197–204.
- Nurasmi., Sari, A.P., dan Rusmiati. 2018. Analisis Kandungan Asam Lemak Omega 3, Omega 6, dan Omega 9 dari Ikan Lele (*Clarias sp*) pada Peningkatan Nutrisi Balita. *Journal of Borneo Holistic Health*. 1(1) : 96–100.
- Nurwanti, Y. 2023. *otBook 3 Beta : Antropometri, Status Gizi, Diet Penyakit, Satuan Penukar Makanan*. Bogor: otGroup.
- Pargiyanti. 2019. Optimasi Waktu Ekstraksi Lemak dengan Metode *Soxhlet* Menggunakan Perangkat Alat Mikro *Soxhlet*. *Indonesian Journal of Laboratory*. 1(2) : 29–35.
- Philia, J. *et al.* 2020. Diversifikasi Tepung *Mocaf* Menjadi Produk Mie Sehat di PT. Tepung *Mocaf* Solusindo. *Indonesian Journal of Halal*. 6(2) : 40–45.
- Pinandoyo., Syakirin, M.B., dan Mardiana, T.Y. 2021. Pemanfaatan Ikan Rucah dan Fermentasi Kotoran Ayam dalam Pakan Lele terhadap Pertumbuhan dan Kelulushidupan Lele Sangkuriang (*Clarias sp.*). *PENA Akuatika*. 20(1) : 1–16.
- Pratama, W., Anugrah, R.M., dan Pontang, G.S. 2020. Acceptance of Snack Bar Low Energy High Fiber *Mocaf* and Red Beans Flour. *JGK (Jurnal Gizi dan Kesehatan)*. 12(1) : 45–51.
- Puspitasari, N. 2018. Faktor Kejadian Obesitas Sentral pada Usia Dewasa. *Higeia Journal of Public Health Research and Development*. 2(2) : 249–259.
- Rachman, S.A., Ansharullah., dan Faradilla, R.F. 2020. Pengaruh Suhu dan Lama Pengeringan terhadap Kadar Zat Besi Bayam Hijau (*Amaranthus spp.*). *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*. 5(4) : 3067–3078.

- Rahman, M.H.R., Ariani, R.P., dan Masdarini, L. 2021. Substitusi Penggunaan Tepung *Mocaf (Modified Cassava Flour)* pada *Butter Cookies* Kelapa. *Jurnal Kuliner*. 1(2) : 89–97.
- Rahmawati, W.A., Arumsari, I., dan Fitria. 2023. Karakteristik Lingkungan Obesogenik dalam Menentukan Konsumsi *Western Fast Food* pada Remaja Urban di Kota Bekasi, Indonesia. *Jurnal Pangan Kesehatan dan Gizi*. 3(2) : 1–11.
- Rantika, N., dan Rusdiana, T. 2018. Artikel Tinjauan: Penggunaan dan Pengembangan *Dietary Fiber*. *Farmaka*. 16(2) : 152–165.
- Ritonga, A.W. *et al.* 2021. Perbedaan Pertumbuhan dan Produktivitas Varietas Bayam Hijau dan Bayam Merah. *Jurnal Agro*. 8(2) : 286–297.
- Sanctis, M. De *et al.* 2021. *Pizza Guide*. Irlandia: Italicatessen.
- Sanda, L.T., Lisnawati, A., dan Pratama, A.P. 2023. Studi Pembuatan Tepung *Mocaf (Modified Cassava Flour)* dengan Lama Fermentasi yang Berbeda. *Buletin LOUPE*.19(2) : 214–219.
- Sanuddin, M., Andriani, M., dan Ramadhani, D.S. 2021. Penetapan Kadar Vitamin C pada Ekstrak Paprika (*Capsicum annuum var. grossum Sendtn.*) di Supermarket Menggunakan Metode KCKT. *Pharmaceutical Journal of Indonesia*. 18(2) : 207–212.
- Saputra, S.A. *et al.* 2023. Pengaruh Suhu dan Lama Pengeringan terhadap Karakteristik Fisik, Kimia, dan Sensori Tepung Kulit Pisang Raja Bulu (*Musa sapientum*). *Jurnal Agroindustri Berkelanjutan*. 2(1) : 86–97.
- Saraswati, P.P., Wiadnyani, A. A. Istri Sri., dan Yusasrini, N.L.A. 2023. Pengaruh Perbandingan *Mocaf (Modified Cassava Flour)* dan Tepung Kacang Tanah (*Arachis hypogaea L.*) terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Sensoris *Flakes Gluten Free*. *Itepa : Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*. 12(1) : 80–91.
- Sari, S.N. 2019. Keluarga, Teman Sebaya dan Perilaku Seksual Remaja. *Prophetic : Professional, Empathy and Islamic Counseling Journal*. 2(2) : 177–188.
- Setyawati, V.A.V., dan Hartini, E. 2018. *Dasar Ilmu Gizi Kesehatan Masyarakat*. Sleman: CV Budi Utama.
- Shalihah, G.N., Yogha, S., dan Yulia, C. 2018. Analisis Daya Terima *Pizza Cookies* Berbahan Dasar Tepung *Mocaf*. *Media Pendidikan, Gizi, dan Kuliner*. 7(2) : 21–30.
- Shinde, P.A. *et al.* 2020. Development of Pizza Using Minced Meat of Fish, *Lepturacanthus Savala*. *Journal of Experimental Zoology*. 24(1) : 195–201.
- Sianipar, A.Y., Ginting, F.P., dan Sembiring, E. 2022. Pengenalan Paprika Hijau (*Capsicum annum L.*) yang Mengandung Vitamin C sebagai Antioksidan. *Jurnal Abdimas Mutiara*. 3(2) : 436–438.
- Sinulingga, B.O. 2020. Pengaruh Konsumsi Serat dalam Menurunkan Kadar Kolesterol. *Jurnal Penelitian Sains*. 22(1) : 9–15.
- Sitepu, K.M. 2019. Penentuan Konsentrasi Ragi pada Pembuatan Roti. *Jurnal Penelitian*

- dan Pengembangan Agrokompleks. 2(1) : 71–77.
- Sugiyanto, M.K., Sumual, M.F., dan Djarkasi, G. 2020. Pengaruh Suhu Pasteurisasi terhadap Profil dan Aktivitas Antioksidan *Puree* Buah Naga Merah. *Jurnal Teknologi Pertanian (Agricultural Technology Journal)*. 11(2) : 100–107.
- Suha, G.R., dan Rosyada, A.R. 2022. Faktor-Faktor yang Berhubungan dengan Kejadian Obesitas pada Remaja Umur 13-15 Tahun di Indonesia (Analisis Lanjut Data Riskesdas 2018). *Ilmu Gizi Indonesia*. 6(1) : 43–56.
- Sumarmi, S. 2020. Kerja Harmoni Zat Gizi dalam Meningkatkan Imunitas Tubuh terhadap Covid-19: Mini Review. *Amerta Nutrition*. 4(3) : 250–256.
- Sumarni., dan Bangkele, E.Y. 2023. Persepsi Orang Tua, Guru dan Tenaga Kesehatan tentang Obesitas pada Anak dan Remaja. *Healthy Tadulako Journal (Jurnal Kesehatan Tadulako)*. 9(1) : 58–64.
- Sumbono, A. 2021. *Metabolisme Energi dan Obesitas*. Yogyakarta: CV Budi Utama.
- Telisa, I., Hartati, Y., dan Haripamilu, A.D. 2020. Faktor Risiko Terjadinya Obesitas pada Remaja SMA. *Faletahan Health Journal*. 7(3) : 124–131.
- Tionusa, W., dan Soerapto, V.S. 2023. Pengaruh Substitusi Tepung Sorgum dan Tepung Kulit Pisang Kepok sebagai Pengganti Tepung Terigu dalam Pembuatan *Pizza Dough* bagi Penderita Diabetes dan terhadap Daya Terima Masyarakat di Jakarta Barat. *Jurnal Manajemen Perhotelan dan Pariwisata*. 6(2) : 479–492.
- Trisyani, N., dan Syahlan, Q. 2022. Karakteristik Organoleptik, Sifat Kimia dan Fisik *Cookies* yang di Substitusi dengan Tepung Daging Kerang Bambu (*Solen sp.*). *Jurnal Agrinibisnis Perikanan*. 15(1) : 188–196.
- U.S Department of Agriculture. 2019. *Calories Pizza*. Tersedia: <<https://fdc.nal.usda.gov/fdc-app.html#/food-details/173292/nutrients>>.
- Utami, P.N., dan Farida, E. 2023. Pengaruh Tepung Beras Merah (*Oryza nivara*) dan Tepung *Mocaf (Modified Cassava Flour)* terhadap Indeks Glikemik dan Kandungan Gizi *Cookies*. *Indonesian Journal of Public Health and Nutrition (IJPHN)*. 3(3) : 376–383.
- Verawati, N. et al. 2023. *Pengembangan Bahan Pangan Lokal Berbasis Tepung Mocaf*. Lombok Tengah: P4I (Pusat Pengembangan Pendidikan dan Penelitian Indonesia).
- Wati, A.T., dan Intani, E.M. 2021. Penambahan Tepung Ubi Ungu (*Ipomea batatas L.*) terhadap Sifat Organoleptik dan Kimia dalam Pembuatan *Pizza*. *Jurnal Teknik Pertanian Lampung*. 10(4) : 488–495.
- WHO. 2024. *Obesity and Overweight*. Tersedia: <<https://www.who.int/news-room/fact-sheets/detail/obesity-and-overweight>>.
- Widyaningrum, S.A., Dewi, S., dan Setyowati. 2019. Pengaruh Penambahan Bayam Merah (*Amaranthus tricolor L.*) pada Pembuatan Pempek Ikan Tenggiri Ditinjau dari Sifat Fisik, Sifat Organoleptik dan Kadar Zat Besi (Fe). *Jurnal Teknologi Kesehatan*. 15(1) : 8-15.
- Widyasmara, H.Z., Pudjirahaju, A., dan Razak, M. 2021. Substitusi Bayam Merah (*Blitum*

- rubrum*) pada *Fish Stick Nugget* Teri Nasi (*Engraulidae*) terhadap Mutu Kimia dan Nilai Energi serta Mutu Organoleptik untuk Pencegahan Anemia Remaja Putri. *Pendidikan Kesehatan*. 10(2) : 125-140.
- Yulistianingsih, A., dan Firdaus, A.N.T. 2023. Hubungan Asupan Antioksidan dengan Kejadian Sindrom Metabolik Remaja Obesitas Masa Adaptasi Kebiasaan Baru. *Jurnal Ners*. 7(1) : 412–419.
- Yuwono, S.S., dan Waziroh, E. 2019. *Teknologi Pengolahan Tepung Terigu dan Olahannya di Industri*. Malang: UB Press.
- Zaki, I. *et al.* 2022. Diet Tinggi Serat Menurunkan Berat Badan pada Obesitas. *Jurnal Gizi dan Kuliner (Journal of Nutrition and Culinary)*. 2(2) : 1–9.