

DAFTAR PUSTAKA

- Ahmad, A. *et al.* 2019. Karakteristik Fisik dan Uji Organoleptik Produk Bakso Tepung Singkong sebagai Substitusi Tepung Tapioka. *Jurnal Keteknik Pertanian Tropis dan Biosistem*. 7(2):253–258.
- Aisah, A. *et al.* 2021. Pengaruh Waktu dan Suhu Pengeringan Menggunakan Pengering Kabinet dalam Pembuatan Mocaf (*Modified Cassava Flour*) dengan Fermentasi Ragi Tape. *Food Technology and Halal Science Journal*. 4(2):172–191.
- Amdala, *et al.* 2017. Pengaruh Substitusi Tepung Mocaf dan Penambahan Puree Wortel Terhadap Sifat Organoleptik Waffle. *Jurnal Boga*. 5(1):87-96.
- Amin, M.M. dan Sulaiman, S. 2025. Tren Konsumsi Fast Food dan Dampaknya terhadap Obesitas di Kalangan Remaja Perkotaan. *Jurnal Kesehatan Komunitas*. 4(1):91–103.
- Ananto, D.S. 2012. *Bakpao*. Jakarta: Damedia Pustaka.
- Andriani, N. *et al.* 2023. Perilaku konsumsi Makanan Cepat Saji pada Remaja dan Dampaknya Bagi Kesehatan. *Jurnal Kesehatan Komunitas*. 1(2):443–451.
- Angganing, E.D., Widanti, Y.A., dan Nur'aini, V. 2025. Burger Bun With a Mocaf Flour (*Modified Cassava*) Substitution and Puree bit (*Beta vulgaris L*) As a Source of Dietary Fiber. *Jurnal Agrobiotek*. 2(2):107–115.
- Anikasari, F. dan Anggoro, S. 2023. Pengetahuan dan Pola Makan dengan Status Gizi Siswa SMA Negeri 1 Banguntapan. *Health Sciences and Pharmacy Journal*. 7(3):178–184.
- Anjaswari, D. 2018. Penggunaan Secang, Ubi Ungu, Labu Kuning dan Umbi Bit Sebagai Pewarna Alami pada Pembuatan Kue Lidah Kucing Rainbow Ditinjau dari Sifat Fisik, Organoleptik dan Kadar Antioksidan. *Skripsi*. Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.
- Ann, K.C. *et al.* 2012. Pengaruh Perbedaan Konsentrasi Ekstrak Bit Merah dan Gelatin Terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*. 11(2):28–36.
- Ar Bachmid, Z. *et al.* 2024. Analisis Kandungan Gizi dan Daya Terima Brownis Tepung Mocaf sebagai Makanan Selingan bagi Penderita Diabetes Melitus. *Jurnal Gizi dan Kesehatan Indonesia*. 5(3):81–88.
- Ardian, I.L. *et al.* 2022. Analisis Kandungan Gizi dan Daya Terima Cookies Berbahan Dasar Tepung Bekatul dan Tepung Ikan Tuna Untuk Balita Gizi Kurang. *Journal of Nutrition College*. 11(1):42–50.
- Arifin, H.R. *et al.* 2023. Karakteristik Fisik Roti Tawar dari Substitusi Terigu

- dengan Tepung Komposit Sukun (*Artocarpus atilis*) dan Pisang (*Musa paradisiaca*) sebagai Pemanfaatan Komoditas Lokal. *Jurnal Penelitian Pangan*. 3(1):20–26.
- Ariza, F.T. *et al.* 2022. Perbedaan Penggunaan Tepung Singkong dan Tepung Mocaf pada Pembuatan Ledre Pisang Terhadap Kualitas. *Jurnal Gizi dan Kuliner*. 2(2) : 33-40.
- Armin, *et al.* 2020. Hubungan Pola Konsumsi Serat dengan Status Gizi pada Anak Usia Sekolah Dasar. *Jurnal Kedokteran dan Kesehatan*. 20(1):70–75.
- Arsyad, M. dan Habi, S.H.B. 2021. Analisis Kimia dan Organoleptik Terhadap Formulasi Sambal Ikan Cakalang (*Katsuwonus pelamis*) Asap. *Gorontalo Agriculture Technology Journal*. 4(1):11-21.
- Arwini, N.P.D. 2021. Roti, Pemilihan Bahan Dan Proses Pembuatan. *Jurnal Ilmiah Vastuwidya*. 4(1):33–40.
- Arziyah, D. *et al.* 2022. Analisis Mutu Organoleptik Sirup Kayu Manis dengan Modifikasi Perbandingan Konsentrasi Gula Aren dan Gula Pasir. *Jurnal Penelitian Dan Pengkajian Ilmiah Eksakta*. 1(2):105–109.
- Astuti, W. *et al.* 2021. Fenologi dan Penampilan Tanaman Bit Merah (*Beta vulgaris*) di Dataran Rendah. *Jurnal Produksi Tanaman*. 9(5):305–313.
- Association of Official Analytical Chemistry [AOAC]. 2012.
- Aziz, S.A. *et al.* 2023. Hubungan Aktivitas Fisik dengan Kejadian Obesitas pada Remaja. *Malahayati Health Student Journal*. 3(4) : 1115–1124.
- Bayhaqi, A. dan Bahar, A. 2016. Pengaruh Substitusi Tepung Moncaf (*Modified Cassava Flour*) dan Penambahan Puree Wortel (*Daucus carota*) Terhadap Hasil Jadi Pizza. *Jurnal Tata Boga*. 5(1):1–7.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan. 2016. *Pengawasan Klaim pada Label dan Iklan Pangan Olahan*.
- Badan Standardisasi Indonesia. 2018. *Standar Mutu Roti Tawar*.
- Bayu, P.D. *et al.* 2022. Permen Jelly dengan Penambahan Ikan Cakalang Guna Mengatasi Stunting: Sebuah Tinjauan Pustaka. *Science Technology and Management Journal*. 2(2):71–76.
- Bei, A.Y.B.P. 2022. Uji Organoleptis Kualitas Mie Berbahan Dasar Tepung Terigu dengan Mie Bahan Campuran Tepung Garut. *Jurnal Mahasiswa Pariwisata dan Bisnis*. 1(4):954–987.
- Besse, *et al.* 2024. Pelatihan Pembuatan Bakpao dengan Teknik Autolisis. *Jurnal Edukasi dan Pengabdian Kepada Masyarakat*. 3(2):66–74.
- Caprita, R. 2011. Chemical Methods for the Determination of Soluble and Insoluble Non-Starch Polysaccharides-Review. *Animal Science and Biotechnologies*

Journal. 44(2):73–80.

- Chairuni, AR. *et al.* 2022. Daya Terima Konsumen Terhadap Produk Olahan Minuman Serbuk dari Limbah Biji Nangka. *Jurnal Mahatani*. 5(1):90–97.
- Chalifaturrachim, G.A.N. dan Sofyaningsih, M. 2022. Pemanfaatan Tepung Bit (*Beta vulgaris*) dalam Pembuatan Bakpao Isi Bulgogi Sebagai Makanan Selingan Sumber Zat Besi dan Tinggi Serat Pangan. *Arsip Gizi dan Pangan*. 7(2):162–172.
- Claudina, I. *et al.* 2018. Hubungan Asupan Serat Makanan dan Cairan dengan Kejadian Konstipasi Fungsional pada Remaja di SMA Kesatrian 1 Semarang. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*. 6(1):2356–3346.
- Damat, *et al.* 2018. *Teknik Pembuatan Roti Manis Fungsional*, Malang: UMM Press.
- Damayanti, S. *et al.* 2020. Pengaruh Penambahan Tepung Komposit Terigu, Bekatul dan Kacang Merah Terhadap Sifat Fisik Cookies. *Journal of Nutrition College*. 9(3):180–186.
- Dewita, E. 2021. Hubungan Pola Makan dengan Kejadian Obesitas pada Remaja di SMA Negeri 2 Tambang. *Jurnal Kesehatan Tambusai*. 2(1):7–14.
- Dewi, P. *et al.* 2025. Pengaruh Konsentrasi Konjak Glukomanan dan Karagenan Terhadap Karakteristik Sensoris dan Stabilitas Puding Coklat. *Jurnal Teknologi Pangan dan Industri Perkebunan*. 5(1):45–53.
- Diniyyah, S. dan Nindya, T. 2017. Asupan Energi , Protein dan Lemak dengan Kejadian Gizi Kurang pada Balita Usia 24-59 Bulan di Desa Suci, Gresik. *Amerta Nutrition*. 1(4):341–350
- Effendi, S.H. *et al.* 2016. Penambahan Bit (*Beta vulgaris*) sebagai Pewarna Alami Terhadap Daya Terima dan Kandungan Zat Gizi Kerupuk Merah. *Universitas Sumatera Utara*. 1(1):1-7.
- Evan, *et al.* 2017. Hubungan Antara Pola Makan dengan Kejadian Obesitas pada Mahasiswa di Universitas Tribhuwana Tungadewi Malang. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Keperawatan*. 2(3):708–717.
- Forsalina, F. *et al.* 2016. Pengaruh Substitusi Terigu dengan Tepung Beras Merah (*Oryza nivara*) Terhadap Karakteristik Bakpao. *Jurnal Ilmu Teknologi Pangan*. 5(2):40–50.
- Fransiska, P.W.M. *et al.* 2019. Studi Eksperimen Tepung Mocaf (*Modified Cassava Flour*) Menjadi Brownies Kukus. *Jurnal Pendidikan Kesejahteraan Keluarga*. 10(1):11.
- Hamidah, N. *et al.* 2019. Kualitas Sensori, Ukuran Pori, Indeks Glikemik, dan Beban Glikemik Roti Tawar Substitusi Tepung Singkong (*Manihot esculenta*) dan Tepung Tempe. *Media Gizi Indonesia*. 14(2):154–163.

- Handayani, W. *et al.* 2022. Inovasi Bakpao Pepaya Tinggi Vitamin Dan Zat Gizi sebagai Upaya Pencegahan Stunting pada Ibu Hamil dan Balita. *Jurnal Pengabdian Masyarakat*. 3(2):928–932.
- Harits, M. *et al.* 2024. Profile of Metabolic Syndrome Components in Obese Adolescents: Stunting Vs. Non-Stunting. *The Indonesian Journal of Public Health*. 19(2):302–315.
- Herawati, J. *et al.* 2024. Instant Organoleptic Test of Ginger from Three Ginger Varieties (*Zingiber officinale*). *Journal of Applied Plant Technology*. 3(1) : 66–77.
- Herlina, H. *et al.* 2024. Karakterisasi Roti Bolu Manis Berbasis Mocaf (*Modified Cassava Flour*) Terkomposit Serbuk Daun Kelor sebagai Sumber Antioksidan Alami. *Jurnal Teknologi Pertanian*. 25(2):175–194.
- Ismanto, H. 2023. Uji Organoleptik Keripik Udang (*L. vannamei*) Hasil Penggorengan Vakum. *Jurnal AgroSainTa: Widyaiswara Mandiri Membangun Bangsa*. 6(2):53–58.
- Janah, S.I. *et al.* 2020. Kadar Serat Buah Mangrove *Sonneratia Alba* Asal Pesisir Wori Kabupaten Minahasa Utara. *Media Teknologi Hasil Perikanan*. 8(2) : 50–57.
- Jeffry, T. *et al.* 2014. Pengaruh Fermentasi pada Pembuatan Mocaf dengan Menggunakan *Lactobacillus Plantarum* Terhadap Kadar Protein. *Jurnal Teknik Pomits*. 3(2):143–145.
- Karmila, K. dan Fayasari, A. 2019. Kecukupan Asupan, Kontribusi Selingan dan Obesitas pada Siswa SMP Di Jakarta Timur. *Binawan Student Journal*. 1(1):50–57.
- Kamilia, *et al.* 2022. Pengaruh Penggunaan Campuran Pati Ubi Jalar Putih, Tepung Mocaf dan Tepung Kacang Hijau Terhadap Kualitas Sereal Flakes. *Jurnal Syntax Admiration*. 3(9):1161–1174.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. 2019. *Angka Kecukupan yang Dianjurkan untuk Masyarakat Indonesia*.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. 2020. *Tabel Komposisi Pangan Indonesia 2020*.
- Khotimah, K. 2019. Pengaruh Substitusi Tepung Mocaf (*Modified Cassava Flour*) terhadap Sifat Fisik dan Sensoris Bolu Kukus. *Buletin Loupe*. 15(1):8.
- Koswara, S. 2009. *Teknologi Pengolahan Roti*. Semarang: eBook Pangan.
- Lamusu, D. 2018. Uji Organoleptik Jalangkote Ubi Jalar Ungu sebagai Upaya Diversifikasi Pangan. *Jurnal Pengolahan Pangan*. 3(1):9–15.
- Lutfia, F.W, *et al.* 2022. Aplikasi Mocaf (*Modified Cassava Flour*) Menggunakan Ragi Tape dan Ragi Tempe pada Pembuatan Sourdough. *Jurnal Ilmiah*

Maha. 7(2):316–322.

- Marsigit, W. *et al.* 2017. Effect Of Addition Baking Powder and Water on Sensory and Physical Characteristics of Mocaf (*Modified Cassava Flour*) Biscuits. *Jurnal Agroindustri*. 7(1):1–10.
- Mandriyarini, R. *et al.* 2017. Sedentary Lifestyle sebagai Risiko Kejadian Obesitas pada Remaja SMA Stunted di Kota Semarang. *Journal of Nutrition College*. 6(2):149.
- Margiyanti, N.J. 2021. Analisis Tingkat Pengetahuan, Body Image dan Pola Makan terhadap Status Gizi Remaja Putri. *Jurnal Akademika Baiturrahim Jambi*. 10(1):231–237.
- Mufidah, N. dan Bahar, A. 2016. Pengaruh Substitusi Tepung Mocaf (*Modified Cassava Flour*) dan Penambahan Puree Wortel (*Daucus carota*) Terhadap Sifat Organoleptik Choux Paste. *e-journal Boga*. 5(1):229–238.
- Murtiasa, I.K., *et al.* 2021. Substitusi Tepung Mocaf (*Modified Cassava Flour*) dan Ekstrak Bunga Telang (*Clitoria ternatea*) pada Pembuatan Kue Klepon. *Jurnal Kuliner*. 1(2):74–88.
- Murtiwati. 2019. Hubungan Asupan Serat dengan Persen Lemak Tubuh pada Penderita Diabetes Mellitus di Wilayah Kerja Puskesmas Arjuno Kota Malang. *Skripsi*. Universitas Brawijaya.
- Muchtar, F. 2022. Analisis Kandungan Protein dan Sifat Organoleptik Nugget Ikan. *Jurnal Multidisiplin Ilmu*. 1(1):471–482.
- Mukti, Z.H. dan Yulianti, Y. 2022. Pengembangan Media Edukasi Berbasis Video Animasi 3 Dimensi Tentang Makanan Berserat untuk Meningkatkan Konsumsi Serat pada Remaja. *Jurnal Syntax Admiration*. 3(3):593–605.
- Mukhtar, T. *et al.* 2024. Studi Tingkat Penerimaan Bakpao Ikan Tenggiri sebagai Upaya Pencegahan Stunting. *Journal of Surimi*. 4(2):28–34.
- Nemzer, B. *et al.* 2011. Betalainic and Nutritional Profiles Of Pigment-Enriched Red Beet Root (*Beta vulgaris*) Dried Extracts. *Food Chemistry*. 127(1):42–53.
- Ningsih, D. *et al.* 2019. Efektivitas Pembelajaran di Luar Kelas dalam Pembentukan Sikap Percaya Diri Peserta Didik pada Mata Pelajaran IPA di Kelas V SDN 190 Cenning. *Jurnal Pendidikan Dasar dan Keguruan*. 4(2):1–12.
- Nurjanah, *et al.* 2015. Changes in Nutritional Composition of Skipjack (*Katsuwonus pelamis*) Due to Frying Process. *International Food Research Journal*. 22(5):2093–2102.
- Noer, Z. dan Mutia, I. 2021. Peran Elastisitas Gluten dalam Menentukan Kualitas Roti. Medan: Guepedia.
- Pakaya, *et al.* 2015. Pengaruh Penambahan Jantung Pisang Goroho (*Musa sp.*) Terhadap Kandungan Gizi dan Organoleptik Abon Ikan Cakalang

- (*Katsuwonus pelamis*). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*. 3(2):15–23.
- Prita, A.W., Mangkurat, R.S.B., dan Mahardika, A. 2021. Potensi Rumput Laut Indonesia Sebagai Sumber Serat Pangan Alami. *Science Technology and Management Journal*. 1(2):34–40.
- Pontang, G.S. *et al.* 2023. Analisis Indeks Glikemik dan Beban Glikemik Snack Bar Berbahan Dasar Mocaf dan Kacang Merah sebagai Sport Foods. *Sports Collaboration Journal*. 1(1):1–8.
- Prayoga, R. 2024. Pengaruh Tingkat Penambahan Labu Siam Terhadap Sifat Fisik dan Organoleptik Dimsum Ayam. *Jurnal Teknologi Hasil Peternakan*. 5(2):48–69.
- Pundoko, S.S. *et al.* 2014. Perubahan Komposisi Zat Gizi Ikan Cakalang (*Katsuwonus pelamis*) Selama Proses Pengolahan Ikan Kayu. *Media Teknologi Hasil Perikanan*. 2(1):1–6.
- Putri, N.A. *et al.* 2018. Karakteristik Mocaf (*Modified Cassava Flour*) Berdasarkan Metode Penggilingan dan Lama Fermentasi. *Jurnal Agroteknologi*. 12(1):79.
- Putri, N.P.Y. *et al.* 2021. Uji Kualitas Red Velvet Cake Dengan Menggunakan Ekstrak Umbi Bit (*Beta vulgaris*) sebagai Bahan Pewarna. *Jurnal Kuliner*. 1(1):1–14.
- Purwito, D. 2020. Karakteristik Fisika, Kimia Dan Organoleptik Tahu Bakso dengan Penambahan Daging Belut (*Monopterus albus*). *Skripsi*. Universitas Brawijaya.
- Purnamaningsih, *et al.* 2023. Hubungan Pengetahuan Tentang Serat dan Konsumsi Serat Terhadap Status Obesitas pada Remaja Di SMA (SLUA) Saraswati 1 Denpasar. *Journal of Nutrition Science*. 12(4):257–262.
- Putri, *et al.* 2023. *Ilmu Gizi dan Pangan*. Bandung: Media Sains Indonesia.
- Rahma, A.A. *et al.* 2024. Ikan sebagai Sumber Protein dan Gizi Berkualitas Tinggi bagi Kesehatan Tubuh Manusia. *Karimah Tauhid*. 3(3):3132–3142.
- Rosida, D. dan Anggraeny, F.T. 2023. Bhakti Inovasi bagi Masyarakat dalam Edukasi Manfaat dan Diversifikasi Olahan Dimsum. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*. 2(2):52–58.
- Rosmawan, D.T.F. 2024. Pengaruh Formulasi Tepung Kacang Merah dan Tape Ketan Hitam terhadap Mutu Bakpao sebagai Alternatif Kudapan bagi Obesitas. *Skripsi*. Poltekkes Kemenkes Bandung.
- Salamah, Umami. 2014. Hubungan Kualitas Minyak Goreng yang Digunakan secara Berulang terhadap Umur Simpan Keripik Sosis Ayam. *Skripsi*. Institut Pertanian Bogor.
- Santoso, A. 2011. Serat Pangan (*Dietary Fiber*) dan Manfaatnya Bagi Kesehatan. *Magistra*. 23(75):35–40.

- Sartika, M. 2013. Kualitas Crackers Daun Pepaya (*Carica papaya*) dengan Subtitusi Pati Batang Aren (*Arenga pinnata*). *Thesis*. Universitas Atma Jaya Yogyakarta.
- Safitri, D.N. *et al.* 2019. Pengaruh Perbedaan Konsentrasi Perendaman Bahan Dalam Jeruk Nipis Terhadap Karakteristik Kerupuk Kulit Ikan Nila. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Perikanan*, 1(1):47–54.
- Selvira, U.A. *et al.* 2021. Pengaruh Pemberian Ekstrak Buah Bit (*Beta vulgaris*) Terhadap Gambaran Hepatosit Pada Hari Tikus Putih Jantan (*Rattus norvegicus*) Galur Sprague-Dawley yang Diinduksi Soft Drink. 7(2): 20-25.
- Shafitri, N. *et al.* 2021. Pengaruh Penambahan Bekatul Terhadap Kadar Serat, Aktivitas Antioksidan dan Sifat Organoleptik Minuman Kedelai. *Jurnal Gizi dan Kesehatan*. 5(1):107–119.
- Shofura, I.A. dan Handayani, I. 2022. Substitusi Tepung Garut (*Maranta arundinaceae*) dalam Pembuatan Bakpao. *Jurnal Ipteks Tata Boga, Tata Rias, dan Tata Busana*.14(1):43–57.
- Silalahi, L.S. *et al.* 2022. Ekstraksi Kulit Buah Bit (*Beta vulgaris*) Sebagai Zat Pewarna Alami. *Chemical Engineering Journal Storage*. 2(2):102–115.
- Sinulingga, B.O. 2020. Pengaruh Konsumsi Serat dalam Menurunkan Kadar Kolesterol. *Jurnal Penelitian Sains*, 22(1):9–15.
- Sriwahyuni, P.S.A. *et al.* 2025. Substitusi Tepung Mokaf (*Modified Cassava Flour*) Sebagai Produk Pangan Darurat Dalam Pembuatan Mie. *Jurnal Kesehatan Tambusai*. 6(1):211–220.
- Stephanie, M. *et al.* 2016. Identifikasi Betasianin dan Uji Antioksidan Ekstrak Buah Bit Merah. *Indonesian Journal of Chemical Science*. 5(3):3–6.
- Sudoyono, *et al.* 2009. *Buku Ajar Ilmu Penyakit Dalam Jilid III Edisi V*. Jakarta: Interna Publishing.
- Subarna, *et al.* 2018. Karakteristik Mutu Pancake Amerika Berbahan Dasar Mocaf dengan Penggunaan Proporsi Gula Pasir dan Baking Powder. *Jurnal Mutu Pangan*. 5(2):73–79.
- Sulistijowati, Rieny. 2017. Produksi Asam Glutamat dari Ikan Kayu Cakalang Hasil *Solid State Fermentation* (SSF) oleh *Aspergillus oryzae*. *Skripsi*. Universitas Negeri Gorontalo.
- Sunarti, 2018. *Serat Pangan dalam Sindrom Metabolik*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Sumandiarsa, K. *et al.* 2020. Pengaruh Metode Pemasakan Terhadap Nilai Sensori Dan Profil Asam Amino Cakalang (*Katsuwonus pelamis*) Masak. *Jurnal Kelautan dan Perikanan Terapan*. 3(2):51.
- Tarwendah, I. 2017. *Jurnal Review: Studi Komparasi Atribut Sensoris dan*

- Kesadaran Merek Produk Pangan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 5(2):66–73.
- Tasya Fauziah, O.S. 2024. Betalains as Natural Dyes and Their Applications. *Jurnal Sains Natural*. 14(4):198–209.
- Triandini, I.G. dan Wangiyana, I.G.A.S. 2022. Mini-Review Uji Hedonik pada Produk Teh Herbal Hutan. *Jurnal Silva Samalas*. 5(1):12.
- Trisyani, N. dan Syahlan, Q. 2022. Karakteristik Organoleptik, Sifat Kimia dan Fisik Cookies yang di Substitusi dengan Tepung Daging Kerang Bambu (*Solen sp.*). *Jurnal Agribisnis Perikanan*. 15(1):188–196.
- Warsito, H. dan Sa'diyah, K. 2019. Pembuatan Klepon dengan Substitusi Tepung Sagu sebagai Alternatif Makanan Selingan Indeks Glikemik Rendah. *Jurnal Kesehatan*. 7(1):45.
- Wening, D.K. *et al.* 2024. Roti Manis Substitusi Tepung Mocaf dengan Isi Pasta Kacang Merah. *Jurnal Ilmiah Gizi dan Kesehatan*. 5(2):93–101.
- WHO. 2019. *Child Stunting World Health Statistics Data Visualizations Dashboard*. Geneva:WHO.
- WHO, 2022. *Adolescent Health*. Geneva:WHO.
- Wijianto, *et al.* 2023. Edukasi Gizi Seimbang dan Lomba Menu sebagai Upaya Pencegahan Triple Burden of Malnutrition. *Poltekia: Jurnal Pengabdian Masyarakat*. 4(3):878–885.
- Wulandari, F. *et al.* 2021. Pengaruh Jenis Bakteri Asam Laktat dan Lama Fermentasi terhadap Mutu Fisik, Kimia, Organoleptik, dan Mikrobiologi Tepung Mocaf. *Jurnal Saintek Lppm*. 3(9):169–181.
- Yunita, R. 2010. Kajian Penggunaan Tepung Mocaf Sebagai Substitusi Terigu yang Difortifikasi dengan Tepung Kacang Hijau dan Prediksi Umur Simpan. *Skripsi*. Universitas Sebelas Maret.
- Zaki, I. *et al.* 2022. Diet Tinggi Serat Menurunkan Berat Badan pada Obesitas. *Jurnal Gizi dan Kuliner*. 2(2):1–9.