

DAFTAR PUSTAKA

- Adiari, N. W. L., Yogeswara, I. B. A. and Putra, I. M. W. A 2017, 'Pengembangan pangan fungsional berbasis tepung okara dan tepung beras hitam (*Oryza sativa l. Indica*) sebagai makanan selingan bagi remaja obesitas', *Jurnal Gizi Indonesia (The Indonesian Journal of Nutrition)*, 6(1), pp. 51–57. doi: 10.14710/jgi.6.1.51-57.
- Adie, M. M. and Krisnawati, A 2016, *Biologi tanaman kedelai, balai penelitian kacang-kacangan dan umbi-umbian*, pp. 45–73.
- Agustina, A. W. and Anjani, G 2017, 'Cookies tepung beras hitam dan kedelai hitam sebagai alternatif makanan selingan indeks glikemik rendah', *Journal of Nutrition College*, 6(2), p. 128. doi: 10.14710/jnc.v6i2.16902.
- Aini, N. Q. and Wirawani, Y 2013, 'Kontribusi MP-ASI biskuit substitusi tepung garut, kedelai, dan ubi jalar kuning terhadap kecukupan protein, vitamin A, kalsium, dan zink pada bayi', *Journal of Nutrition College*, 2(4), pp. 458–466. doi: 10.14710/jnc.v2i4.3727.
- Aini, Q., Sulaeman, A. and Sinaga, T 2020, 'Pengembangan *bee pollen snack bar* untuk anak usia sekolah', *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 31(1), pp. 50–59. doi: 10.6066/jtip.2020.31.1.50.
- Amar, M., I., Puspita, I. D., Nanang, N 2018, 'Implementasi program bimbingan persepsi *positive body image* terhadap pengetahuan gizi remaja dan status gizi remaja putri', *Public Health Science Journal*, 10(1), pp. 1–11.
- Andriani, D. and Saputri, Y 2019, 'Baku tempe dan kurma sebagai makanan, evaluasi sensori dan kimia *snack bar* berbahan baku tempe dan kurma sebagai makanan pemulihan pada *endurance sport*', *FoodTech: Jurnal Teknologi Pangan*, 2(1), pp. 1–11.
- Andriani, W. O. R. A., Ansharullah and Asyik, N 2018, 'Karateristik organoleptik dan nilai gizi *snack bar* berbasis tepung beras merah (*Oryza nivara*) dan tepung jagung (*Zea mays L.*) sebagai makanan selingan tinggi serat', *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan (JSTP)*, 3(6), pp. 1448–1459.
- Ariati, N. N., Gumala, N. M. Y., and Nursanyoto, H 2017, 'Hubungan konsumsi makronutrien dengan resiko penuaan dini pada lansia yang mengikuti senam lansia di Posyandu Kabupaten Ganyar', *Jurnal Sangkareang Mataram*, 3(2), pp. 34–37.

- Asriasih, D. N., Purbowati, and Anugrah, R. M 2020, 'Nutrition value of mixed flour snack bar (mocaf & red bean flour) and commercial snack bar', *JGK*, 12(27), pp. 1–6.
- Association of Official Analytical Chemist 2005, *official method of analysis of association of official analytical chemist*, Ed ke – 18, AOAC inc.
- Atika, W., Punuh, M. I., and Kapantow, N. H 2015, 'Hubungan antara asupan energi dengan status gizi pada pelajar SMP negeri 10 Kota Manado', *pharmakon*, 4(4), pp. 303–308. <https://doi.org/10.35799/pha.4.2015.10238>
- Avianty, S. and Ayustaningwarno, F 2013, 'Kandungan zat gizi dan tingkat kesukaan snack bar ubi jalar kedelai hitam sebagai alternatif makanan selingan penderita diabetes melitus tipe 2', *Journal of Nutrition College*, 2(4), pp. 622–629. doi: 10.14710/jnc.v2i4.3823.
- Badan Pusat Statistik 2010, *Penduduk Indonesia : Hasil Sensus Penduduk 2010*, Badan Statistik Indonesia, p. 706. Available at: <https://www.bps.go.id/>.
- Berawi, K. N. and Asvita, S. M 2016, 'Efektivitas ekstrak terong belanda untuk menurunkan kadar glukosa dan kolesterol LDL darah pada pasien obesitas', *Majority*, 5(1), pp. 102–106.
- B POM 2005, Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor HK.00. 06. 51. 0475 tentang Pedoman Pencantuman Informasi Nilai Gizi pada Label Pangan. Bpom. Jakarta.
- B POM 2016, Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor 13 Tahun 2016 tentang Pengawasan Klaim pada Label dan Iklan Pangan Olahan. Bpom, Jakarta.
- Dinas Kesehatan Provinsi Jawa Barat 2016, *Profil kesehatan Provinsi Jawa Barat tahun 2016*. *Journal of Chemical Information and Modeling*, 53(9), pp. 1–192. www.diskes.jabarprov.go.id.
- Dinas Kesehatan Provinsi Jawa Barat 2017, *Profil kesehatan Provinsi Jawa Barat tahun 2017*, pp.1–109. www.diskes.jabarprov.go.id.
- Dinda, V. K., Faridah, A, and Holinesti, R 2017, *Analisis kualitas kerupuk kulit udang*, *Journal Economic and Tourism*, 15(2), pp. 287–295. doi: 10.1016/j.sbspro.2015.04.758.
- Dompeipen, E. J., Kaimudin, M. and Dewa, R. P 2016, 'Isolation of chitin and chitosan from waste of skin shrimp', *Majalah Biam*, 12(1), pp. 32–38.
- Fairudz, A., and Nisa, K 2015, 'Pengaruh serat pangan terhadap kadar kolesterol penderita overweight', *Jurnal Majority*, 4(8), pp. 121–126.

- Fanzurna, C. O. and Taufik, M 2020, 'Formulasi *food bars* berbahan dasar tepung kulit pisang kepek dan tepung kedelai', *Jurnal Bioindustri*, 2(2), pp. 439–452.
- Fath, H. K., Hanifah, I. and Putri, W. D. R 2020, 'Formulasi food bar *grits* kacang komak dan kacang kedelai hitam menggunakan metode *linear programming*', *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 13(1), p. 29. doi: 10.20961/jthp.v13i1.41683.
- Fatmawati, I 2019, 'Asupan gula sederhana sebagai faktor risiko obesitas pada siswa-siswi sekolah menengah pertama di Kecamatan Pamulang, Kota Tangerang Selatan', *Ilmu Gizi Indonesia*, 2(2), p. 147. doi: 10.35842/ilgi.v2i2.113.
- Ganesan, K. and Xu, B 2017, 'A critical review on polyphenols and health benefits of black soybeans', *Nutrients*, 9(5), pp. 1–17. doi: 10.3390/nu9050455.
- Gifari, N. et al 2020, 'Edukasi gizi seimbang dan aktivitas fisik dalam upaya pencegahan obesitas remaja', *JMM (Jurnal Masyarakat Mandiri)*, 4(1), p. 55. doi: 10.31764/jmm.v4i1.1749.
- Ginting, E. and Tastra, I. K 2016, *Standar mutu biji kedelai, kedelai: teknik produksi dan pengembangan*, (i), pp. 444–463. Available at: <http://balitkabi.litbang.pertanian.go.id/publikasi/monograf/kedelai-teknik-produksi-dan-pengembangan/>.
- Gobel, R. V, Naiu, A. S. and Yusuf, N 2016, 'Formulasi *cookies* udang rebon', *Jurnal Ilmiah Perikanan dan Kelautan*, 4(3), pp. 107–112.
- Halim, R. and Suzan, R 2020, 'Kadar leptin serum pada remaja *overweight* dan obesitas', *Jmj*, 8(1), pp. 102–110.
- Handayani, P., Nainggolan, R. J., and Ginting, S 2018, 'Pengaruh perbandingan tepung labu kuning, tepung mocaf, dan kacang merah dengan penambahan kuning telur terhadap mutu *snack bar*', *J.Rekayasa Pangan dan Pert.*, 6(3), pp. 488–497.
- Hanifah, N. I. D., and Dieny, F. F 2016, 'Hubungan total asupan serat, serat larut air (*soluble*), dan serat tidak larut air (*insoluble*) dengan kejadian sindrom metabolik pada remaja obesitas', *Journal of Nutrition College*, 5 (3), pp. 148–155.
- Hartanti, D. and Mulyati, T 2018, 'Hubungan asupan energi, serat, dan pengeluaran energi dengan rasio lingkaran pinggang-panggul (RLPP)', *Nutri-Sains: Jurnal Gizi, Pangan dan Aplikasinya*, 1(2), p. 46. doi: 10.21580/ns.2017.1.2.2359.
- Hastuti, A. R. and Afifah, D. N 2019, 'Analisis aktivitas antioksidan, analisis kandungan gizi, uji organoleptik *snack bar sesame seed* dan tepung labu

- kuning sebagai alternatif makanan selingan dengan tinggi antioksidan’, *Journal of Nutrition College*, 8(4), pp. 219–230.
- Hendra, C., Manampiring, A. E. and Budiarmo, F 2016, ‘Faktor-faktor risiko terhadap obesitas pada remaja di Kota Bitung’, *Jurnal e-Biomedik*, 4(1), pp. 2–6. doi: 10.35790/ebm.4.1.2016.11040.
- Hidayat, F. *et al* 2019, ‘Kajian penambahan pasta umbi bit merah (*Beta vulgaris L*) dan tepung kacang hijau (*Phaseolus radiatus L*) dalam pembuatan roll cookies’, *Rona Teknik Pertanian*, 12(1), pp. 1–11. doi: 10.17969/rtp.v12i1.13216.
- Hilkias, W., Suprijatna, E. and Ondho, Y. S 2017, ‘Pengaruh penggunaan tepung limbah udang fermentasi terhadap karakteristik organ reproduksi pada puyuh petelur (*Coturnix coturnix japonica*)’, *Jurnal Ilmu-Ilmu peternakan*, 27(2), pp. 8–18. doi: 10.21776/ub.jiip.2017.027.02.02.
- Hizbi, M. S., and Ghulamahdi, M 2019, ‘Pertumbuhan dan produksi kedelai hitam dengan pemberian jenis biomassa dan dosis pemupukan kalsium pada budidaya jenuh air di lahan pasang surut’, *Journal of Chemical Information and Modeling*, 7(2), pp. 153–161.
- Ho, L. H. *et al* 2016, ‘Development of novel “energy” snack bar by utilizing local Malaysian ingredients’, *International Food Research Journal*, 23(5), pp. 2280–2285.
- Indrawan, I., Seveline and Ningrum, R. I. K 2018, ‘Pembuatan snack bar tinggi serat berbahan dasar tepung ampas kelapa dan tepung kedelai’, *Jurnal Ilmiah Respati*, 9(1), pp. 1–10.
- Insani, H. M 2020, ‘Analisis konsumsi pangan remaja dalam sudut pandang sosiologi’, *Sosietas*, 9(2), pp. 566–577. doi: 10.17509/sosietas.v9i2.22824.
- Jayanegara, D. D. *et al* 2016, *Hubungan jumlah asupan air dan minuman*, Fakultas Kedokteran, Universitas Trisakti, Jakarta.
- Kamagi, D. W., *et al* 2020, ‘Analisis kandungan nutrisi pada daging tikus hutan ekor putih (*Maxomys hellwandii*)’, *Jurnal sains, matematika, dan edukasi*, 8(2), pp. 153-158.
- Kandinasti, S. and Farapti, F 2018, ‘Obesitas: pentingkah memperhatikan konsumsi makanan di akhir pekan?’, *Amerta Nutrition*, 2(4), p. 307. doi: 10.20473/amnt.v2i4.2018.307-316.
- Kasim, R. *et al* 2017, ‘Characterization of snack food bars made of nixtamalized corn flour and flour of nile fish for emergency food’, *International Journal of Agriculture System*, 5(1), p. 33. doi: 10.20956/ijas.v5i1.1168.

- Kementerian Kesehatan RI 2018, *Factsheet obesitas kit informasi obesitas*, (pp. 1–8).
- Kementerian Kesehatan RI Badan Penelitian dan Pengembangan 2018, *Hasil utama riset kesehatan dasar, kementerian kesehatan republik indonesia*, pp. 1–100. Available at: <http://www.depkes.go.id/resources/download/info-terkini/hasil-risikesdas-2018.pdf>.
- Kemnterian Kesehatan RI 2017, *Panduan pelaksanaan gerakan nusantara tekan angka obesitas (GENTAS)*, p. 32. Available at: <http://p2ptm.kemkes.go.id/dokumen-ptm/panduan-gentas>.
- Kemnterian Kesehatan RI 2020, *Peraturan menteri kesehatan republik indonesia nomor 2 tahun 2020 tentang standar antropometri anak*, *Orphanet Journal of Rare Diseases*, 21(1), pp. 1–78. doi: 10.1155/2010/706872.
- Kharistik A, Y., Lanti R.D, Y. and Wekadigunawan, C. S. P 2018, 'The psychosocial impact of obesity or overweight in adolescents: a path analysis evidence from Surakarta, Central Java', *Journal of Epidemiology and Public Health*, 3(2), p. 77. doi: 10.26911/mid.icph.2018.01.14.
- Kisman, Sutresna, I. W., A. Muliarta IGP., Idris, and Sudharmawan, AAK 2015, 'Keragaan hasil dan komponen hasil beberapa galur kedelai biji coklat pada kondisi cekaman naungan', *Agroteksos*, 25 (3), pp. 164–172.
- Kristanti, E. E., Ayu, D. and Wulan, K 2016, 'Difference of nutritional status of children ages 4-6 working', *Jurnal STIKES*, 9(2), pp. 138–145.
- Kumar, S. and Kelly, A. S 2017, 'Review of childhood obesity: from epidemiology, etiology, and comorbidities to clinical assessment and treatment', *Mayo Clinic Proceedings*, 92(2), pp. 251–265. doi: 10.1016/j.mayocp.2016.09.017.
- Kurdanti, W. et al 2015, 'Faktor-faktor yang mempengaruhi kejadian obesitas pada remaja', *Jurnal Gizi Klinik Indonesia*, 11(4), p. 179. doi: 10.22146/ijcn.22900.
- Kurniasih, N., Rosahdi, T. D., and Rahman, N. R 2013, 'Efektivitas sari kedelai (glycine soja sieb) sebagai bahan pangan fungsional', *Istek*, 3(1), pp. 1–31.
- Kurniawan, M. A. and Kumaat, N. A 2019, 'Analisis status gizi dan motorik kasar siswa SDN Gunungsekar 1 Sampang', *Jurnal Kesehatan Olahraga*, 7(2), pp. 269–274.
- Kusumaningrum, I. and Rahayu, N. S 2018, 'Formulasi *snack bar* tinggi kalium dan tinggi serat berbahan dasar rumput laut, pisang kepok, dan mocaf sebagai *snack* alternatif bagi penderita hipertensi', *Argipa*, 3(2), pp. 102–110.

- Kusumawardani, H. D. *et al* 2018, 'Kandungan gizi, organoleptik, dan umur simpan biskuit dengan substitusi tepung komposit (daun kelor, rumput laut, dan pisang)', *Media Gizi Mikro Indonesia*, 9(2), pp. 123–138. doi: 10.22435/mgmi.v9i2.543.
- Lasabuda, T., Wowor, P. M. *and* Mewo, Y 2015, 'Gambaran indeks massa tubuh (IMT) jamaah Mesjid Al - Fatah Malalayang', *Jurnal e-Biomedik*, 3(3), pp. 9–12. doi: 10.35790/ebm.3.3.2015.10146.
- Loliana, N. *and* Siti, R 2015, 'Asupan dan kecukupan gizi antara remaja obsitas dengan non obesitas', *Media Gizi Indonesia*, 10(2), pp. 141–145.
- Mahyuni, A., Anggraini, D., *and* Iriani, E 2017, 'Hubungan aktivitas fisik, pola makan, konsumsi *fast food* dan genetik dengan kejadian obesitas pada remaja di SMKN 2 Banjarbaru tahun 2016', *Jurkessia*, VII(2), pp. 33–41.
- Manggabarani, S., Hadi, A. J. *and* Ishak, S 2020, 'Edukasi aktivitas fisik dalam pencegahan obesitas di Madrasah Tsanawiyah Aisyiyah Kota Binjai', *Jurnal pengabdian masyarakat ilmu kesehatan*, 1(1), pp. 1–7. Available at: <http://ejournal.helvetia.ac.id/index.php/jpmik>.
- Modaso, R. *et al* 2013, 'The yield, nitrogen content, and dye's binding capacity of chitin and chitosan of rotifer *Brachionus rotundiformis*', *Aquatic Science & Management*, 106(5), p. 99. doi: 10.35800/jasm.0.0.2013.2286.
- Nasution, R. S., Ginting, J., *and* Rahmawati, N 2016, 'Pertumbuhan dan produksi tiga varietas kedelai hitam (*Glycine max (L.) Merril*) dengan pemberian berbagai jenis bahan organik', *Jurnal Agroekoteknologi*, 4(4), pp. 2308–2315.
- Nurchayyo, Fathan 2011, 'Kaitan antara obesitas dan aktivitas fisik', *Medikora*, 7(1), pp. 87–96.
- Nurlita, Hermanto *and* Asyik, N 2017, 'Pengaruh penambahan tepung kacang merah (*Phaseolus vulgaris L.*) dan tepung labu kuning (*Cucurbita moschata*) terhadap penilaian organoleptik dan nilai gizi biskuit,' *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*, 2(3), pp. 562–574. Available at: <http://ojs.uho.ac.id/index.php/jstp/article/view/2631>.
- Nurrahman, N 2015, 'Evaluasi komposisi zat gizi dan senyawa antioksidan kedelai hitam dan kedelai kuning', *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 4(3), pp. 89–93. doi: 10.17728/jatp.v4i3.133.
- Nusi, F. *and* Arbie, F. Y 2018, 'Gambaran konsumsi energi dan protein pada remaja di SMA Muhammadiyah Batudaa Kabupaten Gorontalo', *Health and Nutritions Journal*, IV(II), pp. 60–65.

- Pamungkas, K. A. and Priyanti, E. A 2019, 'Karakteristik sensori dan kandungan gizi dari snack bar berbasis tepung goji *berry (Lycium Barbarum L.)*', *Jurnal Teknologi Pangan*, 13(2), pp. 17–24. doi: 10.33005/jtp.v13i2.1702.
- Pemilia, A. et al 2019, 'pengaruh konsentrasi tepung tempe terhadap nutrisi dan mutu sensori opak singkong dari Lombok', *Pro Food (Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan)*, 5(2), pp. 460-468.
- Permana, A. J., Liviawaty, E., and Iskandar 2012, 'Fortifikasi tepung cangkang udang sebagai sumber kalsium terhadap tingkat kesukaan *cone es krim*', *Jurnal Perikanan dan Kelautan*, 3(4), pp. 29–39.
- Poetry, M. A., Nindya, T. S. and Buanasita, A 2019, 'Perbedaan konsumsi energi dan zat gizi makro berdasarkan status gizi mahasiswa fakultas kesehatan Universitas Airlangga', *Media Gizi Indonesia*, 15(1), pp. 52–59.
- Pramadi, I. A. et al 2020, 'Proporsi mocaf dan tepung larut dengan penambahan maltodekstrin pada pengolahan *cookies*', *Jurnal Agroteknologi*, 13(02), p. 137. doi: 10.19184/j-agt.v13i02.14105
- Pramitasari, R., Halim, G. and Prasasty, V. D 2017, 'Evaluasi sensori , nilai gizi , dan sifat fisik cookies kedelai hitam untuk ibu menyusui (*sensory evaluation , nutritional value, and physical property of black soybean cookies for breastfeeding mothers*)'. *Jurnal Pangan Gizi*, 7(1), pp. 1-8.
- Pratiwi, C. D. H., Busroni, B., and Sjaifullah, A 2020, 'Modifikasi kitin hasil isolasi autolisis dari limbah udang putih (*Litopenaeus vannamei*) dengan anhidrida maleat', *Berkala Sainstek*, 8(2), p. 46. <https://doi.org/10.19184/bst.v8i2.14223>
- Prima, T. A., Andayani, H., and Abdullah, N 2018, '*The Relationship of Junk Food Consumption and Physical Activity With Obesity of Adolescents in Banda Aceh*', *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Kedokteran Biomedis*, 4(1), pp. 20–27. <http://www.jim.unsyiah.ac.id/FKB/>
- Pusdatin 2017, *Infodatin Reproduksi Remaja-Ed.Pdf. In Situasi Kesehatan Reproduksi Remaja*, (p. 1). https://www.kemkes.go.id/download.php?file=download/pusdatin/infodatin/infodatin_reproduksi_remaja-ed.pdf
- Puspaningrum, D. H. D., Srikulini, I. A. I., and Wiradnyan, N. K 2019, penambahan tepung daun kelor (*moringa oleifera*) dan tepung kacang kedelai (*Glycine max. l*) terhadap nilai gizi *snack bar*, *Pro Food (Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan)*, 5(2), pp. 544–548.
- Puspita, W., Sulaeman, A. and Damayanthi, E 2019, '*Snack bar* berbahan pati sagu (*Metroxylon sp.*), tempe, dan beras hitam sebagai pangan fungsional berindeks glikemik rendah', *Jurnal Gizi Indonesia*, 8(1), pp. 11–23.

- Puspitasari, D. Ekawandani, N 2019, 'Pemanfaatan limbah cangkang udang sebagai pengawet alami makanan', *Tedc*, 13(3), pp. 256–261.
- Putri, A. D., Zuhro, F. and Al Habib, I. M 2018, 'Analisis gizi limbah ampas kedelai sebagai tepung substitusi mie untuk menunjang sumber belajar mata kuliah biokimia', *BIOEDUSAINS: Jurnal Pendidikan Biologi dan Sains*, 1(1), pp. 11–22. doi: 10.31539/bioedusains.v1i1.249.
- Putri, N. E., Zakaria, F. R., Prangdimurti, E., and Triandita, N 2016, 'Pengaruh intervensi tahu kedelai hitam kaya serat terhadap glukosa darah dan inflamasi responden diabetes tipe 2', *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 27(2), pp. 131–139. doi: 10.6066/jtip.2016.27.2.131.
- Rachmadiani, D. and Puspita, I. D 2020, 'Korelasi antara asupan protein , serat, dan durasi tidur dengan status gizi remaja'. *Jurnal Riset Gizi*, 8(1), pp. 19–24.
- Rahardjo, L. J., Bahar, A., and Adi, C. A 2019, 'Pengaruh kombinasi kacang kedelai (*Glycine max*) dan kacang tunggak (*Vigna unguiculata (L) Walp.*) yang diperkaya biji nangka (*Artocarpus heterophyllus*) terhadap daya terima dan kadar protein *snack bar*'. *Amerta Nutrition*, 3(1), pp. 71–77. <https://doi.org/10.2473/amnt.v3i1.2019.71-77>
- Rahayu, A 2020, 'Pemeriksaan status gizi indeks massa tubuh menurut umur untuk deteksi dini status gizi tidak normal pada remaja putri', *Jurnal Abdimas Kesehatan (JAK)*, 2(2), p. 150. <https://doi.org/10.36565/jak.v2i2.117>
- Rahayu, W. M. and Sulistiawati, E 2018, 'evaluasi komposisi gizi dan sifat antioksidatif kedelai hitam mallika (*Glycine max*) akibat penyangraian', *Agroindustrial Technology Journal*, 2(1), p. 82. doi: 10.21111/atj.v2i1.2817.
- Rahim, M. A. et al 2020, 'Oishi (*obesity home care intervention*) sebagai inovasi rumah rawat mandiri obesitas untuk meningkatkan kualitas hidup anak penderita obesitas', *BIMIKI (Berkala Ilmiah Mahasiswa Ilmu Keperawatan Indonesia)*, 6(2), pp. 9–17. doi: 10.53345/bimiki.v6i2.30.
- Rahman, A. and Maflahah, I 2016, 'Analisis sensoris terasi udang yang ditambahi bubuk kulit manggis (*Garnicia mangostana L*), *Agrointek*, 10(2), p. 86. doi: 10.21107/agrointek.v10i2.2470.
- Restuastuti, T., Jihadi, M., and Ernalina, Y 2016, 'Hubungan pola makan dan aktivitas fisik terhadap obesitas pada remaja di SMA negeri 5 Pekanbaru', *Jom FK*, 3(I), pp. 1–20.
- Rheinnadia. Irwanto, A. K., and Najib, M 2017, 'Peran atribut produk dalam keputusan pembelian terkait strategi pemasaran soyjoy di area bogor',

MANAJEMEN IKM: Jurnal Manajemen Pengembangan Industri Kecil Menengah, 11(2), pp. 123–128. <https://doi.org/10.29244/mikm.11.2.123-128>

- Rinda, Ansharullah, and Asyik, N 2018, ‘Pengaruh Komposisi Snack Bar Berbasis Tepung Tempe dan Biji Lamtoro (*Leucaena leucocephala (Lam.) de Wit*) Terhadap, Penilaian organoleptik, Proksimat, dan Kontribusi Angka Kecukupan Gizi’, *J.Sains Dan Teknologi Pangan*, 3(3), pp. 1328–1340.
- Riskania, N. N. et al 2017, ‘Penilaian organoleptik produk coklat batang yang diperkaya dengan n-asetilglukosamin dari kulit udang’, *J. Sains dan Teknologi Pangan*, 2(4), pp. 709–715.
- Riskesdas, 2013, *Hasil Utama Riset Kesehatan Dasar (RISKESDAS) Tahun 2013*, Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan, Kementerian Kesehatan RI.
- Riskesdas 2010, *Riset Kesehatan Dasar Tahun 2010*, Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan, Kementerian Kesehatan RI.
- Rohmawati, D. L., Hidayah, N., and Marwan 2020, ‘Pelatihan konselor teman sebaya dalam upaya peningkatan’, *Journal of Community Engagement in Health*, 3(2), pp. 194–199.
- Rusti, M. T., Mimin, A., Mira, M., Suparman., and Rizky, F. R. A 2013, ‘Makanan selingan tinggi serat dan rendah indeks glikemik untuk penderita diabetes melitus tipe 2’, *Jurnal Riset Kesehatan Poltekkes Kemenkes Bandung*, 11(2), pp. 51–59.
- Sahara, E., Sandi, S. and Yosi, F 2020, ‘Pengembangan produk telur ayam arab silver (*silver brakel*) rendah lemak dan kolestrol dengan pemberian kitosan murni dalam ransum’, *Jurnal Nutrisi Ternak Tropis dan ilmu pakan*, 2(1), pp. 120–126.
- Sari Putri, R. M. and Mardesci, H 2018, ‘Uji hedonik biskuit cangkang kerang simping (*Placuna placenta*) dari perairan indragiri hilir’, *Jurnal Teknologi Pertanian*, 7(2), pp. 19–29. doi: 10.32520/jtp.v7i2.279.
- Sari, D. Y. E., Angkasa, D. and Swamilaksita, P. D 2017, ‘Daya terima dan nilai gizi snack bar modifikasi sayur dan buah untuk remaja putri’, *Jurnal Gizi*, 6(1), pp. 1–11.
- Sari, Y. K. and Adi, A. C 2017, ‘Daya terima, kadar protein dan zat besi cookies substitusi tepung daun kelor dan tepung kecambah kedelai’, *Media Gizi Indonesia*, 12(1), p. 27. doi: 10.20473/mgi.v12i1.27-33.
- Sariani et al 2019, ‘Pengaruh substitusi tepung kedelai (*Glyine max L.*) terhadap sifat organoleptik *soybeans cookies*’, *Jurnal Gizi Prima*, 4(1), pp. 1–7.

Siska Iromawati, 2021

PENGARUH PENAMBAHAN CANGKANG UDANG TERHADAP KANDUNGAN MAKRONUTRIEN DAN KADAR SERAT PANGAN SNACK BAR KEDELAI HITAM SEBAGAI ALTERNATIF KUDAPAN BAGI REMAJA OBESITAS
UPN Veteran Jakarta, Fakultas Ilmu Kesehatan, Program Studi Gizi Program Sarjana
[www.upnvj.ac.id – www.library.upnvj.ac.id – www.repository.upnvj.ac.id]

- Septiana, D. R 2019, *Pengembangan sensor kesegaran udang vaname (Litopenaeus vannamei) berbasis indikator alami ekstrak daun perahu adam hawa (Rhoeo discolor)*, Digital Repository Universitas Jember.
- Setha, B., Rumata, F. and Br., S. B 2019, 'Karakteristik kitosan dari kulit udang vaname dengan menggunakan suhu dan waktu yang berbeda dalam proses deasetilasi', *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 22(3), pp. 498–507.
- Setiawati, F. S., Mahmudiono, T., Ramadhani, N., and Hidayati, K. F 2019, 'Intensitas penggunaan media sosial, kebiasaan olahraga, dan obesitas pada remaja di SMA negeri 6 Surabaya tahun 2019', *Amerta Nutrition*, 3(3), p. 142. <https://doi.org/10.20473/amnt.v3i3.2019.142-148>
- Setyaningsih, A. and Pramono, A 2014, 'Pengaruh pemberian snack bar kedelai terhadap kadar kolesterol LDL dan HDL wanita hiperkolesterolemia', *Journal of Nutrition College*, 3(1), pp. 68–75. doi: 10.14710/jnc.v3i1.4533.
- Setyawan, F., Panunggal, B., Nuryanto, N., Syauqy, A., and Rahadiyanti, A 2019, 'Hubungan pengetahuan dan sikap gizi dengan perilaku makan dari luar rumah pada remaja di Kota Surakarta', *Journal of Nutrition College*, 8(4), pp. 187–195. <https://doi.org/10.14710/jnc.v8i4.25832>
- Setyawati, V. A, V., and Rimawati, E 2016, 'Pola konsumsi fast food dan serat sebagai faktor gizi lebih pada remaja', *Unnes Journal of Public Health*, 5(3), pp. 275–284.
- Soeka, Y. S. et al 2016, 'pemanfaatan limbah cangkang udang untuk menghasilkan enzim kitinase dari *streptomyces macrosporeus inacc a454* (utilization of shrimp shell wastes to produce chitinase from *streptomyces macrosporeus inacc a454*), *Terap.Indones*, 18(1), pp. 91–101. Available at: <http://kimia.lipi.go.id/inajac/index.php>.
- Standar Nasional Indonesia 1992, *Cara uji makanan dan minuman, Badan Standarisasi Nasional*, pp. 1–61.
- Sumanti, D. M., Rialita, T. and Puteri, R. D 2016, 'Pengaruh konsentrasi bakteri lactobacillus acidophilus terhadap karakteristik sensori snack bar sinbiotik berbasis tepung komposit ubi jalar kuning dan kedelai hitam', *Food Microbiology*, (January 2019).
- Sumarli et al 2018, 'Developing karakter animasi berbasis kudapan khas Tionghoa', *Jurnal Desain*, 5(3), pp. 162-173.
- Supriasa, I. D. N., et al. *Penilaian Status Gizi*. Jakarta: EGC; 2016.

- Sutrio 2017, 'Hubungan asupan energi, pengetahuan gizi dan aktivitas fisik terhadap status gizi siswa Sekolah Menengah Atas Global Madani Kota Bandar Lampung tahun 2016, *Jurnal Kesehatan Holistik*, 11(1), pp. 23–33. <http://ejournalmalahayati.ac.id/index.php/holistik/article/download/122/67>
- Syech, A. M., Ihsan, M. and Husna, F 2017, 'Biosintesis *xanthan gum* dari fermentasi cangkang udang: hasil dan viskositas', *Journal of Chemical Information and Modeling*, 53(9), pp. 21–25. Available at: <http://www.elsevier.com/locate/scp>.
- Tang, D., Wang, Y., Kang, W., Zhou, J., Dong, R., and Feng, Q 2019, '*Chitosan attenuates obesity by modifying the intestinal microbiota and increasing serum leptin levels in mice*', *Journal of Functional Foods*, 64(44), pp. 1-10. <https://doi.org/10.1016/j.jff.2019.103659>
- Tarwendah, I. P. et al 2017, '*Comparative study of sensory attributes and brand awareness in food product : a review*, *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 5(2), pp. 66–73.
- Triwini, I. A. N., Puspaningrum, D. H. D., and WiradnyanI, N. K 2017, 'Nutrimat Bar menurunkan sisa makanan pasien kemoterapi di RSUP Sanglah Denpasar', *Gizi indonesia*, 40(1), pp. 35–44.
- Tursina, T., Irfan, I. and Haryani, S 2019, 'Tingkat penerimaan panelis terhadap yoghurt dengan perlakuan lama fermentasi, jenis susu dan lama penyimpanan yang berbeda', *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 4(3), pp. 65–74. doi: 10.17969/jimfp.v4i3.11637.
- Vionita, N. N. T. and Insafitri, I 2020, 'Analisis proksimat daun dan propagul mangrove (*Avicennia marina* dan *Avicennia lanata*) di Ekowisata Mangrove Wonorejo Surabaya', *Juvenil: Jurnal Ilmiah Kelautan dan Perikanan*, 1(1), pp. 47–57. doi: 10.21107/juvenil.v1i1.6800.
- Wati, P. M., and Ernawati 2016, 'Hubungan status gizi dengan kejadian sindrom metabolik Di Dusun Sabuh Kecamatan Arosbaya Kabupaten Bangkalan-Madura', *Jurnal Ilmiah Kedokteran*, 5(1), pp. 37–48.
- Widyastuti, N., Dieny, F. F. and Fitranti, D. Y 2016, 'Asupan lemak jenuh dan serat pada remaja obesitas kaitannya dengan sindrom metabolik', *Jurnal Gizi Klinik Indonesia*, 12(4), p. 131. doi: 10.22146/ijcn.22756.
- Wirawan, P., Sari, N. I. and Desmelati, 2015, 'Pemanfaatan tepung cangkang udang putih (*Litopanaeus vannamei*) sebagai *flavor* dengan penambahan dekstrin dan aplikasinya pada keripik talas', *Jom*, pp. 1–6.
- World Health Organization 2017, '*Adolescent obesity and related behaviours: trends and inequalities in the who european region*', *World Health Organization Regional Office for Europe*, p. 95.

http://www.euro.who.int/_data/assets/pdf_file/0019/339211/WHO-Obesity-Report.pdf?ua=1

- Wulandari, F. K., Setiani, B. E. and Susanti, S 2016, 'Analisis kandungan gizi, nilai energi, dan uji organoleptik cookies tepung beras dengan substitusi tepung sukun', *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 5(3), pp. 107–112. doi: 10.17728/jatp.183.
- Wulandari, S., Lestari, H., and Fachlevy, A 2016, 'Faktor yang berhubungan dengan kejadian obesitas pada remaja di SMA negeri 4 Kendari tahun 2016', *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Kesehatan Masyarakat Unsyiah*, 1(3), p. 18665.