

DAFTAR PUSTAKA

- [AACC] American Association Of Cereal Chemists Report, 2001, *The Definition of Dietary Fiber, Report of the Dietary Fiber Definition Committee to the Board of Directors of the American Association Of Cereal Chemists*, Cereal Foods World, 46(3): 112-126.
- [AOAC] Association of Official Analytical Chemist, 1995, *Official Method of Analysis of Association of Official Analytical Chemist*, Ed ke – 14, AOAC inc.
- [AOAC] Association of Official Analytical Chemist, 2005, *Official Method of Analysis of Association of Official Analytical Chemist*, Ed ke – 18, AOAC inc.
- Abudayya AH, et al, 2009, *Sociodemographic correlation of food II, habits among school adolescent (12-15 year) in North Gaza Strip*, Norway: University of Oslo,
- Agusman, 2016, *Modul Penanganan Mutu Fisis (Organoleptik)*, Program Studi Teknologi Pangan Universitas Muhammadiyah Semarang.
- Aini AN, 2012, *Faktor risiko yang berhubungan dengan kejadian gizi lebih pada remaja di perkotaan*, Unnes Journal of Public Health;1(2).
- Amalia, R, 2011, *Kajian Karakteristik Fisika Kimia Dan Organoleptik Snack Bar Dengan Bahan Dasar Tepung Tempe dan Buah Nangka Kering Sebagai Alternative Pangan CFGF (Casein Free Gluten Free)*, [Skripsi], Program Studi Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Sebelas Maret, Surakarta.
- Anderson, B., Rafferty, A, Lycon-Callo, S., Fussman, C., & Imes G, 2011, *Fast food consumption and obesity among Michigan adults*, *Center for disease control and prevention*, 8(4), 1 – 11.
- Anguilar, C, Anzaldua-Morales N, A, Tamalas R., and Gastelum G, 1997, *Low Temperatur Blanch Improves Textural Quality of French Fries*, *Journal Food Science*, Vol, 62 (3),: 568–569.
- Asp, N,G, L, Prosky, L, Furda, J,W, De Vries, T,F, Schweizer and B,F, Harland, 1984, *Determination of Total Dietary Fiber in Foods and Food Products and Total Diets : Interlaboratory study*, J,A,O,A,C, 67 : 1044-1053.
- Astawan, M, 2011, *Pangan Fungsional untuk Kesehatan yang Optimal*, <http://Masnafood.com>, Diakses pada tanggal 12 Maret 2019.

- Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan 3, Kementerian Kesehatan RI, *Riset Kesehatan Dasar 2013*, [series online] 2013, Available from: URL: [http://www,depkes,go,id](http://www.depkes.go.id).
- [BPS] Badan Pusat Statistik, 2017, *Data Impor Terigu, (Online)*, ([http://www,bps,go,id/](http://www.bps.go.id/) diakses pada tanggal 13 Juli 2018), BPS: Jakarta.
- Badan Standardisasi Nasional, 1992, SNI 01-2891-1992 *Cara Uji Makanan dan Minuman*, Jakarta.
- Badan Standardisasi Nasional, 1992, SNI 01-2973-1992 *Standar Mutu Cookies*, Jakarta.
- Barasi, ME, 2007, *At a Glance ilmu gizi*, Penerbit Erlangga: Jakarta.
- Bastian, F, Ishak, E, Tawali, A, B, dan Bilang, M, 2013, 'Daya Terima Dan Kandungan Zat Gizi Formula Tepung Tempe Dengan Penambahan Semi Refined Carrageenan(Src) dan Bubuk Kakao', *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 2(1):5-8.
- Bekti, E, 2009, 'Karakteristik Kimiawi dan Tingkat Pengembangan Pangsit dengan Substitusi Tepung Gembili (*Dioscorea aculeata*)', *Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian*, Vol, 5, No, 2, Hal 99-111.
- Bourne, M,C, 2002, *Food Texture and Viscosity: Concept and Measurement*, 2nd ed, Academic Press, An Elsevier Science, London.
- Burhan FZ, Sirajuddin S, dan Indriasari R, 'Pola Konsumsi terhadap Kejadian Obesitas Sentral pada Pegawai Pemerintahan di Kantor Bupati Kabupaten Jeneponto', *Jurnal Media Kesehatan Masyarakat Indonesia*, 2013; 9(1):1-1.
- [BPOM] Badan Pengawas Obat dan Makanan, 2016, *Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 13 Tahun 2016*, Jakarta (ID): BPOM RI.
- Chandra, F, 2010, *Formulasi Snack Bar Tinggi Serat Berbasis Tepung Sorgum (*Sorghum bicolor L*), Tepung Maizena dan Tepung Ampas Tahu*, Skripsi, Bogor: IPB.
- Chuang, MT, Y, S, Lin dan W, C, Hau, 2007, *Ancordin, the Major Rhizome Protein of Madeira-Vine, with Trypsin Inhibitory and Stimulatory Activities in Nitric Oxide Productions*, *Peptides* 28: 1311-1316.
- Codex Alimentarius Commision, 1995, *Edible Cassava Flour (CODEX STAN 176-1989 (Rev, 1 – 1995), Codex Alimentarius Commision, USA.*

- Colegate, SM dan R, J, Molyneux, 2000, *Bioactive Natural Products: Defection, Isolation, and Structural Determination*, CRC Press, Boca Raton.
- DeMan, J, M, 1997, *Kimia Makanan Edisi Kedua (Terjemahan)*, ITB, Bandung.
- DeRoos, N, M, 2004, *The potential and limits o f functional foods in preventing cardiovascular disease*, In: *Functional foods, cardiovascular disease and diabetes*, Edited by: A, A rnold, 2004, CRC Press, Boca Raton, Pp, 1-9.
- [FDA] Food and Drugs Administration, 2009, *Food And Drugs Administration Departement of Health and Human Services Subchapter B-Food for Human Consumption*, <http://www.accessdata.fda.gov/scripts/cdrh/cfdocs/cfCFR/CFRSearch.cfm?fr=101.54>. [20 April 2019]
- Fellows, P, 2000, *Food Processing Technology, Principle, and Practise 2nd Edition*, Cambrige: Wood Head.
- Fennema OR, *Food Chemistry 3rd Edition*, New York, USA: Marcel Dekker, Inc, 1996: 651 – 718.
- Departemen Kesehatan RI, 2010, *Profil Kesehatan Indonesia*, Depkes RI: Jakarta.
- Gibson, Rosalind S, 1990, *Principles of Nutritional Assessment*, Oxford University Press: New York.
- Gillies, MT, 1974, *Compressed Food Bars*, Noyet Data Corporation, Park Ridge, New Jersey,
- Goldberg, 1994, *Introduction, in Functional Foods; Designer Foods, Pharmafoods, Nutraceuticals* (ed I, Goldberg), Chapman and Hall, London.
- Hadi, Hammam, 2004, ‘Gizi Lebih sebagai Tantangan Baru dan Implikasinya terhadap Kebijakan Pembangunan Kesehatan Nasional’, *Jurnal Gizi Klinik Indonesia*, Volume 1, No, 2, November 2004 : 47 – 53, Universitas Gadjah Mada: Yogyakarta.
- Hanifah, N dan Fillah 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*, Volume 5, Nomor 3, Tahun 2016 (Jilid 2), Halaman 148-155, Program Studi Ilmu Gizi, Fakultas Kedokteran, Universitas Diponegoro.
- Harahap, J, 2015, *Pengetahuan Mahasiswa Kedokteran Tentang Serat Makanan Dan Perilaku Konsumsi Serat Makanan*, Skripsi, Universitas Sumatera Utara.

- Hardinsyah dan Briawan D, 1994, *Penilaian dan Perencanaan Konsumsi Pangan, Jurusan Gizi Masyarakat dan Sumberdaya Keluarga*, Fakultas Pertanian, Institut Pertanian Bogor: Bogor.
- Harijono, T, Estiasih, W, B, Sunarharum dan L,K Suwita, 2012, 'Efek Hipoglikemik Polisakarida Larut Air Gembili (*Dioscorea esculenta*) yang Diekstrak dengan Berbagai Metode', *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, XXIII(1):1-8.
- Hatmi, Retno Utami dan Titiek F, Djaafar, 2014, *Keberagaman Umbi-umbian sebagai Pangan Fungsional*, Balai Pengkajian Teknologi Pertanian: Yogyakarta.
- Hutagalung, LE, 2009, *Penentuan kadar lemak dalam margarin dengan metode ekstraksi sokletasi di Balai Besar Pengawas Obat dan Makanan*, Karya Ilmiah, Departemen Kimia Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Universitas Sumatra Utara, Medan.
- Indrastati N dan Anjani G, 2016, 'Snack bar Kacang Merah dan Tepung Umbi Garut Sebagai Alternatif Makanan Selingan Dengan Indeks Glikemik Rendah', *Journal of Nutrition College*, Volume 5, No, 4.
- Indriyani, A, 2007, *Cookies Tepung Garut (*Maranta arundinaceae* L) dengan Pengkayaan Serat Pangan*, Skripsi, Fakultas Teknologi Pertanian, UGM, Yogyakarta.
- Izzo, M, & Niness, K, (2001), *Formulating nutrition bars with inulin and oligofructose*, *Cereal Foods World*, 46, 102-105.
- James, WPT and O, Theander, 1981, *The Analysis of Dietary Fiber in Food*, Marcel Dekker Inc., New York.
- Minolta, Konika, 2016, *Chromameter CR-310 Minolta*, Konika Minolta, Japan.
- Kemenkes RI, 2013, *Riset Kesehatan Dasar (RISKESDAS)*, Jakarta: Balitbang Kemenkes RI.
- Kruger, JE,M,H, Anderson and J,E, Dexter, 1994, *Effect of Loudr Refinement on Raw Cantonese Noodle Color and Texture*, *Cereal Chemistry* 71:177-182.
- Ladamay, N, A dan Yuwono S, S, 2014, 'Pemanfaatan Bahan Lokal dalam Pembuatan Foodbars (Kajian Rasio Tapioka: Tepung Kacang Hijau dan Proporsi CMC)', *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, Vol, 2, No, 1: 67-78.
- Lv, Yun-cheng; Yang, Jing; Yao Feng; ie, Wei; Tang, Yan-yan; Ouyang Xin-ping; He, Ping-ping; Tan, Yu-lin; Li Liang; Zhang, Min; Liu, Dan; Cayabyab, Francisco S.; Zheng Xi-Lon; Tang Chao-ke, 2015, *Diosgenin inhibits atherosclerosis via suppressing the MiR-19b-induced*

downregulation of ATP-binding cassette transporter AI, Journal of Atherosclerosis; Volume 240, Issue 1, May 2015, Pages 80-89.

- Marissa, D, 2010, *Formulasi cookies jagung dan pendugaan umur simpan produk dengan pendekatan kadar air kritis*, Skripsi Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan, Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian, IPB.
- Maulana, A, 2016, *Analisis Parameter Mutu dan Kadar Flavonoid Pada produk Teh Hitam Celup*, Skripsi, Universitas Pasundan, Teknologi Pangan.
- Mexitalia M, Utari A, Sakundarno M, Yamauchi T, Hertanto WS, Agustinus S, *Sindrom metabolik pada Remaja Obesitas*, M Med Indonesia 2009;43(6):300-6.
- Muaris, H, 2004, *Kudapan Makan Sehat Dan Lezat*, Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama
- Myorisina S, Rokhanawati D, 2010, 'Hubungan Pola Makan dengan Obesitas pada Remaja Putri di SMA Muhammadiyah 3 Yogyakarta', *Jurnal Kesehatan Masyarakat*;2(3):10-22.
- Nurhayati Ai, Elly Lasmanawati dan Cica Yulia, 2012, 'Pengaruh Mata Kuliah Berbasis Gizi pada Pemilihan Makanan Jajanan Mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Boga', *Jurnal Penelitian Pendidikan* Vol, 13 No, 1, April 2012, Jurusan PKK, FPTK, Universitas Pendidikan Indonesia: Bandung.
- Pantastico, Er, B, 1975, *Postharvest Physiology, Handling and Utilization of Tropical and Subtropical Fruits and Veetables*, Kamariyani, (penerjemah); Gembong, T., (editor), 1997, *Fisiologi Pasca Panen, Penanganan dan Pemanfaatan Buah-buahan dan Sayur-sayuran Tropika dan Sub-Tropika*, Cetakan keempat, Gadjah Mada University Press, Yogyakarta, 887 hal.
- Polycarp, D., Afoakwa, E, O., Budu, A, S., Otoo, E, 2012, 'Characterization of chemical composition and anti-nutritional factors in seven species within the Ghanaian yam (*Dioscorea*) germplasm', *International Food Research Journal*, vol, 19, no, 3, p, 985-992.
- Prabowo, AY, dkk, 2014, 'Umbi Gembili (*Dioscorea esculenta* L.) Sebagai Bahan Pangan Mengandung Senyawa Bioaktif : Kajian Pustaka', *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, Vol, 2 No, 3 p, 129-135, Juli 2014, Jurusan Teknik Hasil Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Brawijaya: Malang.
- Prameswari, Rizki Dwi, dan Teti Estiasih, 2013, 'Pemanfaatan Tepung Gembili (*Dioscorea esculenta*) dalam Pembuatan Cookies', *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, Vol, 1, No, 1:115-128.

- Pratiwi, 2008, *Mikrobiologi Farmasi*, Jakarta: Erlangga.
- Pratiwi, T, Dian Rachmawanti, dan Godras J, Manuhara, 2016, 'Aplikasi Tepung Gembili (*Dioscorea esculenta*) sebagai Substitusi Tepung Terigu pada Filler Nugget Ikan Tongkol (*Euthynnus affinis*)', *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, Vol, IX, No,1:35-50, Jurusan Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Pertanian, Universitas Sebelas Maret: Surakarta.
- Richana, N dan Titi Chandra Sunarti, 2004, 'Karakterisasi Sifat Fisikokimia Tepung Umbi dan Tepung Pati dari Umbi Ganyong, Suweg, Ubi Kelapa dan Gembili', *Jurnal Pascapanen*, Vol, 1, No, 1:29-37.
- Robertson, JB, and PJ, Van Soest, 1977, *Dietary Fiber Estimation in Concentrated Feedstuffs*, *J, Anim Sci*, 45 : 254-255.
- Saputro, Prasetyo Sonny dan Teti Estiasih, 2015, 'Pengaruh Polisakarida Larut Air (PLA) dan Serat Pangan Umbi-umbian terhadap Glukosa Darah: Kajian Pustaka', *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, Vol, 3, No, 2:759-762, Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, Universitas Brawijaya: Malang.
- Sargowo D, Sri Andarini, *The relationship between food 5, intake and adolescent metabolic syndrome*, *J Kardiol Indones* 2011;32:14-23.
- Sari, dkk, 2017, 'Daya Terima dan Nilai Gizi Snack Bar Modifikasi Sayur dan Buah Untuk Remaja Putri', *Jurnal Gizi Muhammadiyah Semarang*, Volume 6, No, 1.
- Sari, KP, 2013, *Tepung Glukomanan dari Umbi Porang sebagai Substitusi Tepung Terigu pada Produk Pangan Alternatif berupa Mie Rendah Kalori*, Teknologi Industri Pertanian, Bogor: IPB.
- Septiani, VE, 2016, 'Pembuatan Snack Bar Bebas Gluten dari Bahan Baku Tepung Mocaf dan Tepung Beras Pecah Kulit', *Journal of Nutrition*.
- Silva, E, P., Siqueira, H, H., Lago, R, C., & Rosell, C, M, (2014), 'Developing fruit-based nutritious snack bars', *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 94(1), 52-56, <http://dx.doi.org/10.1002/jsfa.6282>, PMID: 23794383.
- Sizer FS, and Whitney E, 2006, *Nutrition Concepts and Controversies*, 26, USA: Thomson Wadsworth.
- Smith J, 1991, *Food Additive User's Handbook*, London, Inggris: Blackie & Son, Ltd, 89 – 97, 111 – 113.
- Soerjodibroto, W, 2004, *Asupan Serat Remaja di Jakarta*, Majalah Kedokteran Indonesia, Volume 54, Nomor 10.

- Stanhope, KL, 2016, *Sugar consumption, metabolic disease and obesity: The state of the controversy*, Department of Molecular Biosciences, School of Veterinary Medicine, Department of Nutrition, University of California, Davis, Davis, California, 95616, 530-752-3720, 530-219-0914.
- Suparjo, 2010, *Analisis Bahan pakan secara Kimiawi: Analisis Proksimat dan Analisis Serat*, Fakultas Peternakan Universitas Jambi, Jambi.
- Susmiati, Y, 2010, *Rekayasa Proses Hidrolisis Pati dan Serat Ubi Kayu untuk Produksi Bioetanol*, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Tate, Lyle, *Innovative Solutions for Bridging the Fiber Intake Gap*, 2015 (Diunduh 16 April 2019), Available from: http://www.foodnutritionknowledge.info/sites/foodnutritionknowledge/files/media/pdf/FibreFactSheet_2015_Final_Digital.pdf.
- Thoif, RA, 2014, *Formulasi Substitusi Tepung Beras Merah (Oryza nivara) dan Ketan Hitam (Oryza sativa glutinosa) dalam Pembuatan Cookies Fungsional*, Skripsi, Institut Pertanian Bogor.
- Utami, R, Esti Widowati, dan Annisa Dyah A,R,D, 2013, 'Kajian Penggunaan Tepung Gembili (*Dioscorea esculenta*) dalam Pembuatan Minuman Sinbiotik Terhadap Total Bakteri Probiotik, Karakter Mutu, dan Karakter Sensoris', *Jurnal Teknosains Pangan*, Vol, 2, No, 3.
- Whitney EN, Rolfes SR, *Understanding nutrition*10, , USA: Thomson Wadsworth; 2002.
- Winarno, FG, 1997, *Kimia Pangan dan Gizi*, Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, FG, 2002, *Kimia Pangan dan Gizi*, Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, FG, 2004, *Kimia Pangan dan Gizi*, Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, FG, 2008, *Kimia Pangan dan Gizi*, Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Winarti, S., E,Harmayani dan R,Nurismanto, 2011, *Karakteristik dan profil inulin beberapa jenis uwi (Dioscorea app.)*, *Agritech*, 31 (4): 378–383,
- Winarti, Harmayani, Marsono, Pranoto, 2013a, *Pengaruh foaming pada pengeringan inulin umbi gembili (Dioscorea Esculenta) terhadap*

karakteristik fisiko-kimia dan aktivitas prebiotik, Agritech, Vol, 33 (4) : 424–432.

Winarti, S, E,Harmayani, Y,Marsono, Y, Pranoto, 2013b, 'Effect of inulin isolated from lesser yam (*Dioscorea esculenta*) on the growth of probiotics bacteria and SCFA formation during fermentation', *International Research Journal of Microbiology (IRJM)*; 4 (2): 53–63.

[WHO] World Health Organization, 2013, *Nutrition Landscape Information System (NLIS) Country Profile Indicators: Interpretation Guide*, Geneva (CH): WHO.

