

## DAFTAR PUSTAKA

- Ali, R. & Nuryani, N, 2018, 'Sosial Ekonomi, Konsumsi Fast Food Dan Riwayat Obesitas Sebagai Faktor Risiko Obesitas Remaja', *Media Gizi Indonesia*, 13(2). doi:10.20473/mgi.v13i2.123-132.
- Amir, Y, 2018, Daya Terima Susu Bekatul Sebagai Pangan Fungsional, *Fakultas kesehatan masyarakat, universita hasanuddin makasaar*.
- [AOAC] Association of Official Analytical Chemist, 2012, *Official Method of Analysis*. Arlington: AOAC International.
- Ariani, R.P. & Masdarini, L, 2020, 'Modified Cassava Flour Utilizing as a Wheat Flour Substitution in Chochochip Cookies', 406(Iconhomecs 2019), pp. 234–239. doi:10.2991/assehr.k.200218.037.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional, 1996, *SNI 01-4216-1996 tentang Makanan formula sebagai makanan diet kontrol berat badan*, [www.bsn.go.id](http://www.bsn.go.id).
- [BPOM] Badan Pengawas Obat dan Makanan, 2019, 'Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 22 Tahun 2019 Tentang Informasi Nilai Gizi pada Label Pangan Olahan'.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional, 1992, 'Mutu dan Cara Uji Biskuit (SNI 01-2973- 1992).', *Bsn*, pp. 1–5. Available at: [https://kupdf.net/download/sni-01-2973-1992\\_58e4a373dc0d60523cda9818\\_pdf#](https://kupdf.net/download/sni-01-2973-1992_58e4a373dc0d60523cda9818_pdf#).
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional, 2006, 'Petunjuk Pengujian Organoleptik dan atau Sensori', *BSN (Badan Standarisasi Nasional)*, pp. 2–14.
- Cahyani, S., Tamrin & Hermanto, 2019, 'Pengaruh Lama Dan Suhu Pengeringan Terhadap Karakteristik Organoleptik, Aktivitas Antioksidan Dan Kandungan Kimia Tepung Kulit Pisang Ambon (*Musa Acuminata* Colla), *J. Sains dan Teknologi Pangan*, 4(1).
- Cruz-Requena, M. *et al*, 2016, 'Dietary fiber: An ingredient against obesity', *Emirates Journal of Food and Agriculture*, 28(8), pp. 522–530. doi:10.9755/ejfa.2015-07-521.
- Dahl, W.J. & Stewart, M.L, 2015, 'Position of the Academy of Nutrition and Dietetics: Health Implications of Dietary Fiber', *Journal of the Academy of Nutrition and Dietetics*, 115(11), pp. 1861–1870. doi:10.1016/j.jand.2015.09.003.
- Direktorat Jenderal Kesehatan Masyarakat, 2018, *Tabel Komposisi Pangan Indonesia 2017*. Jakarta: Kementerian Kesehatan RI.

- Fauziyah, A, 2011, 'Analisis potensi dan gizi pemanfaatan bekatul dalam pembuatan cookies', p. 14062863.
- Feringo, T, 2019, 'Analisis Kadar Air, Kadar Abu, Kadar Abu Tak Larut Asam Dan Kadar Lemak Pada Makanan Ringan Di Balai Riset Dan Standarisasi Industri Medan', *Universitas Sumatera Utara*, 8(5), p. 55.
- Fitria, L. & Yusuf, A.R, 2018, 'Karakteristik Fisiko Kimia Tepung Bonggol Pisang Kepok (*Musa Paradisiaca F.*)', (5), pp. 1–7.
- Hidayat, M., Soeng, S., Prahastuti, S., Patricia, T.H. & Yonathan, K, 2014, 'Aktivitas Antioksidan dan Antitrigliserida Ekstrak Tunggal Kedelai, Daun Jati Belanda serta Kombinasinya', 16(2), pp. 95–102.
- [Kemenkes] Kementerian Kesehatan, 2018, Hasil Utama Riskesdas 2018, *Riskesdas*. Available at: [http://www.depkes.go.id/resources/download/info-terkini/materi\\_rakorpop\\_2018/Hasil Riskesdas 2018.pdf](http://www.depkes.go.id/resources/download/info-terkini/materi_rakorpop_2018/Hasil_Riskesdas_2018.pdf).
- [Kemenkes] Kementerian Kesehatan, 2019, Angka Kecukupan Gizi Yang Dianjurkan Untuk Masyarakat Indonesia. Peraturan Kementerian Kesehatan Republik Indonesia Nomor 28 Tahun 2019.
- Khoirunisa, H. Nasrullah, N. Maryusman, T, 2019, 'Karakteristik Sensoris dan Kandungan Serat Biskuit Dari Jantung Pisang ( *Musa paradisiaca* ) Sebagai Makanan Selingan Anak Obesitas'. doi:10.36441/jtepakes.v1i2.192.
- Kurniati, D. *et al*, 2019, 'Kajian Pengaruh Pemanasan terhadap Aktivitas Antioksidan Buah Mengkudu ( *Morinda Citrifolia* ) sebagai Alternatif Sumber Pangan Fungsional', *Jurnal Teknologi Pangan*, 3(1), pp. 20–25.
- Kusnandar, F., Adawiyah, D.R. & Fitria, M, 2010, 'Pendugaan umur simpan biskuit dengan metode akselerasi berdasarkan pendekatan kadar air kritis', *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, XXI(2), pp. 1–6.
- Midah, Z. *et al*, 2021, 'Hubungan Obesitas dan Stress Oksidatif', *UMI Medical Journal*, 6(1), pp. 62–69. doi:10.33096/umj.v6i1.140.
- Molyneux, P, 2004, 'The Use of the Stable Free Radical Diphenylpicryl-hydrazyl (DPPH) for Estimating Antioxidant Activity', *Songklanakarinn Journal of Science and Technology*, 26(December 2003), pp. 211–219. doi:10.1287/isre.6.2.144.
- Mustamin, G.O, 2016, 'Hubungan Asupan Serat dan Air Terhadap Pola Defekasi Pada Mahasiswa Fakultas Kedokteran Universitas Sumatera Utara', pp. 10–27.
- Rahmawati, F. *et al*, 2018, 'Analisis Fitokimia dan Uji Antibakteri Ekstrak Bonggol Pisang Kepok (*Musa acuminata* × *balbisiana*)', *Majalah Kedokteran*, 34(4),

pp. 799–806.

- Rahmi, H, 2017, 'Review: Aktivitas Antioksidan dari Berbagai Sumber Buah-buahan di Indonesia', *Jurnal Agrotek Indonesia*, 2(1), pp. 34–38. doi:10.33661/jai.v2i1.721.
- Rakhmawati, 2019, 'Pemanfaatan Bonggol Pisang Menjadi Stick Nugget Untuk Peningkatan Gizi Masyarakat Desa Soket Laok Tragah Kabupaten Bangkalan', *Jurnal Ilmiah Pangabdhi*, 5(1). doi:10.21107/pangabdhi.v5i1.5165.
- Rangkuti, A.H, 2011, 'Teknik Pengambilan Keputusan Multi Kriteria Menggunakan Metode BAYES, MPE, CPI dan AHP', *ComTech: Computer, Mathematics and Engineering Applications*, 2(1), p. 229. doi:10.21512/comtech.v2i1.2738.
- Rantika & Rusdiana, T, 2018, 'Penggunaan dan Pengembangan Dietary Fiber', *Departemen Farmasetika dan Teknologi Farmasi, Fakultas Farmasi Universitas Padjadjaran*, 16(2), pp. 152–165.
- Rizki, A, 2019, 'Pengaruh Penambahan Variasi Tepung Bonggol Pisang Kepok (Musa Paradisiaca) Terhadap Daya Terima Cookies Pada Anak Sekolah Di Sd Yayasan Hajja Kasih Beringin', 126(1).
- Ruhee, R.T. & Suzuki, K, 2018, 'Dietary fiber and its effect on obesity: A review article', *Advances in Medical Research*, 01(01). doi:10.35248/2564-8942.2018.1.2.
- Santoso, A, 2011, 'Serat Pangan (Dietary Fiber) Dan Manfaatnya Bagi Kesehatan'. doi:10.1108/eb050265.
- Saputra, M.W.L., Ariani, R.P. & Damiati, D, 2019, 'Pemanfaatan Tepung Bonggol Pisang Kepok (Musa Acuminata Balbisiana) Menjadi Choco Cookies', *Jurnal BOSAPARIS: Pendidikan Kesejahteraan Keluarga*, 10(3), p. 195. doi:10.23887/jjpkk.v10i3.22158.
- Saragih, B, 2013, 'Analisis Mutu Tepung Bonggol Pisang Dari Berbagai Varietas Dan Umur Panen yang Berbeda', *Jurnal TIBBS Teknologi Industri Boga dan Busana*, 9(1):22-29(March 2013), pp. 22–29.
- Saragih, B. & Dollu, K, 2018, 'Pemanfaatan Tepung Bonggol Pisang (Musa Paradisiaca Linn) Sebagai Pangan Alternatif Dalam Mendukung Ketahanan Pangan', pp. 826–832.
- Sari, D.K. *et al*, 2015, 'Pemanfaatan Tepung Gembili (*Dioscorea esculenta*) dalam Pembuatan Mie', *Seminar Nasional Sains dan Teknologi*, (November), pp. 1–5.

- Setiaboma, W., Kristanti, D. & Afifah, N, 2020, 'Pendugaan Umur Simpan Kukis Mocaf dengan Metode Akselerasi Berdasarkan Kadar Air Kritis', *Jurnal Riset Teknologi Industri*, 14(2), p. 167. doi:10.26578/jrti.v14i2.5939.
- Silitonga, M.E.R. *et al*, 2018, 'Pengaruh pemberian minuman lidah buaya terhadap kadar antioksidan total dan persentase lemak tubuh pada sindrom metabolik', *Jurnal Gizi Indonesia (The Indonesian Journal of Nutrition)*, 7(1), pp. 1–8. doi:10.14710/jgi.7.1.1-8.
- Wenas, D.M., Septiana, I. & Aliya, L.S, 2020, 'Pengaruh Ekstrak Bonggol Pisang Kepok terhadap Kadar Gula Darah Tikus yang Diinduksi Aloksan Effect of Kepok Banana Corm Extract to the Glucose Blood Rate of Alloxan-Induced Rat', *Sainstech Farma: Jurnal Ilmu Kefarmasian*, 13(1), pp. 1–7.
- Werdhasari, A, 2014, 'Peran Antioksidan Bagi Kesehatan', *Jurnal Biomedik Medisiana Indonesia*, 3(2), pp. 59–68.
- Widyasanti, A., Rohdiana, D. & Ekatama, N, 2016, 'Aktivitas Antioksidan Ekstrak Teh Putih (*Camellia sinensis*) dengan Metode DPPH (2,2 Difenil-1-Pikrilhidrazil)', *Journal Fortech*, 1(1), pp. 1–9.
- Williams, B.A. *et al*, 2017, 'Gut fermentation of dietary fibres: Physico-chemistry of plant cell walls and implications for health', *International Journal of Molecular Sciences*, 18(10). doi:10.3390/ijms18102203.
- Yuliantari, N.W.A., Widarta, I.W.R. & Permana, I.D.G.M, 2017, 'Pengaruh Suhu dan Waktu Ekstraksi Terhadap Kandungan Flavonoid dan Aktivitas Antioksidan Daun Sirsak (*Annona muricata* L.) Menggunakan Ultrasonik The Influence of Time and Temperature on Flavonoid Content and Antioxidant Activity of Sirsak Leaf (*Annona mur*)', *Media Ilmiah Teknologi Pangan*, 4(1), pp. 35–42.
- Zulkarnain, 2017, *Budidaya Buah-Buahan Tropis*. Deepublish.