

DAFTAR PUSTAKA

- Ambarita, M. D. Y., Bayu, E. S. dan Setiado, H. 2015, Identifikasi Karakter Morfologis Pisang (*Musa shlm.*) di Kabupaten Deli Serdang', *Agroekoteknologi*, 4(1), hlm. 1911–1924.
- Anayuka, S. A. 2016, 'Evaluasi Sifat Fisik dan Sensori Flakes Pati Garut Dan Kacang Merah Dengan Penambahan Tiwul Singkong', *Universitas Lampung*.
- AOAC 1995, *Official methods of analysis of AOAC international.*, Washington, DC, Association of Official Analytical Chemists.
- Aulia, T., Suhaidi, I. dan Rusmarilin, H. 2017, 'Tepung Pisang dan Persentase Kuning Telur Terhadap Mutu Flakes Talas', *Ilmu dan Teknologi Pangan*, 5(2), hlm. 333–342.
- Ayustaningwarno, F. 2014, *Teknologi Pangan Teori Praktik dan Aplikasi*, Graha Ilmu - Yogyakarta.
- Badan Litbang Pertanian. 2013, *Yoghurt Sinbiotik - Minuman Fungsional Kaya Serat Berbasis Tepung Pisang*.
- Borman, R. I. and Fauzi, H. 2018 'Penerapan Metode Perbandingan Eksponensial (MPE) dalam Sistem Pendukung Keputusan Penerima Beasiswa Siswa Berprestasi pada SMK XYZ', *CESS: Journal of Computer Engineering, System and Science*, 3(1), pp. 17–22.
- BPOM. 2016 'Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat Dan Makanan Republik Indonesia Nomor 13 Tahun 2016 Tentang Pengawasan Klaim Pada Label Dan Iklan Pangan Olahan', *Bpom*, pp. 1–16. doi: 10.1017/CBO9781107415324.004.
- BPOM. 2019, 'Peraturan Badan pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia', *Badan Pengawas Obat dan Makanan*, 53, pp. 1689–1699. doi: 10.1017/CBO9781107415324.004.
- BSN. 1996. 'SNI 01-4270-1996 Susu Sereal', *Standar Nasional Indonesia: Susu Sereal*, SNI 01-427, pp. 1–3.
- Christine F. Mamujaja 2017, *Lipida*, Unsrat Press. Manado: Unstrat Press.
- Dewi, Ekawati, dan Pratiwi. 2018, 'Pengaruh Lama Perkecambahan Millet (*Panicum Milliaceum*) Terhadap Karakteristik Flakes', *Ilmu dan Teknologi Pangan*, 7(4), hlm. 175–183.

- Firgianti, G. dan Sunyoto, M. 2018, 'Karakterisasi Fisik dan Kimia Ubi Jalar Ungu (Ipomoea Batatas L) Varietas Biang Untuk Mendukung Penyediaan Bahan Baku Tepung Ubi Jalar Ungu', *Universitas Padjajaran*, 2(1), hlm. 104–110.
- Fridawanti, A. P. 2016, 'Hubungan Antara Asupan Energi, Karbohidrat, Protein, dan Lemak Terhadap Obesitas Sentral Pada Orang Dewasa Di Desa Kepuharjo, Kecamatan Cangkringan, Yogyakarta', *Universitas Sanata Dharma*, 9(2), p. 10. doi: 10.5151/cidi2017-060.
- Ginting, E. *et al.* 2011, 'Potensi Ubi jalar Ungu sebagai Pangan Fungsional', *Iptek Tanaman Pangan*, 6(1).
- Graha, K. C. 2010, *Kolesterol*. Edisi 6. Jakarta: PT Elex Media Komputindo.
- Harbuwono, D. S. *et al.* 2018, 'Obesity dan Central Obesity In Indonesia : Evidence From A National Health Survey', 27(2), hlm. 114–120.
- Holuke, S., Ansharullah dan Faradilla, R. F. 2019. 'Pengaruh Substitusi Tepung Ubi Jalar Ungu (Ipomoea Batatas Poiret) Terhadap Kadar Antioksidan , Kadar Serat dan Kualitas Organoleptik Kue Donat', 4(1), pp. 1992–2002.
- ILO. 2012, 'Kajian Ubi Jalar dengan Pendekatan Rantai Nilai dan Iklim Usaha di Kabupaten Jayawijaya'.
- Jaya, E. F. P. 2013, 'Pemanfaatan Antioksidan dan Betakaroten Ubi Jalar Ungu Pada Pembuatan Minuman Non-Beralkohol', *Media Gizi Masyarakat Indonesia*, 2(2), hlm. 54–57.
- Kandinasti, S. dan Farapti 2018, 'Obesitas : Pentingkah Memperhatikan Konsumsi Makanan di Akhir Pekan?', *Jurnal Amerta Nutrition*, 2(4), hlm. 307–316. doi: 10.20473/amnt.v2.i4.2018.307-316.
- Kemenkes. 2007. 'Laporan Nasional Riskesdas 2007', Kementerian Kesehatan Republik Indonesia, hlm. 48–50. doi: 1 December 2013.
- Kemenkes. 2013, 'Penyajian Pokok-Pokok Hasil Riset Kesehatan Dasar 2013'.
- Kemenkes. 2018, 'Laporan Hasil Riset Kesehatan Dasar (Riskesdas) Indonesia tahun 2018', Riset Kesehatan Dasar 2018, hlm. 182–183.
- Kusumayanti, H., Triaji, R. and Bagus, S. 2018. 'Pangan Fungsional Dari Tanaman Lokal Indonesia', *Pangan Fungsional Dari Tanaman Lokal Indonesia*, 12(1), pp. 26–30. doi: 10.14710/metana.v12i1.17512.
- Laksmi, R. T. 2012. 'Daya Ikat Air, Ph dan Sifat Organoleptik Chicken Nugget yang Disubstitusi dengan Telur Rebus', *Indonesian Jurnal of Food Technology*, 1(1), pp. 69–78.

- Lamusu, D. 2018. 'Uji Organoleptik Jalangkote Ubi Jalar Ungu (Ipomoea Batatas L) Sebagai Upaya Diversifikasi Pangan', *Jurnal Pengolahan Pangan*, 3(1), pp. 9–15. doi: 10.31970/pangan.v3i1.7.
- Lindriati, T. dan Maryanto. 2016, 'Aktivitas Air, Kurva Sorpsi Isothermis Serta Perkiraan Umur Simpan Flake Ubi Kayu Dengan Variasi Penambahan Koro Pedang', *Universitas Jember*, 10(02).
- Lolodatu, E. S., Purwijantiningsih, L. M. E. and Pranata, F. S. 2015. 'Kualitas Non Flaky Crackers Coklat dengan Variasi Substitusi Tepung Pisang Kepok Kuning', *Universitas Atma Jaya Yogyakarta*.
- Lynch, J. P., Metz, D. C. dan Editors, S. 2010, 'Basic Dan Clinical Reviews In Basic Dan Clinical Dietary Fiber Suhllements : Effects in Obesity dan Metabolic Syndrome', *Gastroenterology*. Elsevier Inc., 138(1), hlm. 65-72.e2. doi: 10.1053/j.gastro.2009.11.045.
- M Noer, S. W., Wijaya, M. dan Kadirman, K. 2018, 'Pemanfaatan Tepung Ubi Jalar (Ipomea Btatas L) Berbagai Varietas Sebagai Bahan Baku Pembuatan Kue Bolu Kukus', *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 3, p. 60. doi: 10.26858/jptp.v3i0.5465.
- Mahmudah, N. A., Amanto, B. S. and Widowati, E. 2017 'Karakteristik Fisik, Kimia, dan Sensoris Flakes Pisang Kepok Samarinda (Musa Paradisiaca Balbisiana) dengan Substitusi Pati Garut', *Teknologi Hasil Pertanian*, X(1), pp. 32–40.
- Makaryani, R. Y. 2013, 'Hubungan Konsumsi Serat Dengan Kejadian Overweight Pada Remaja Putri Sma Batik 1 Surakarta', *Universitas Muhammadiyah Surakarta*.
- Mamarimbing, S., Rattu, J. A. . dan Tumurang, M. N. 2016, 'Faktor-Faktor yang Berhubungan dengan Kejadian Obesitas pada Wanita Usia Produktif di Wilayah Kerja Puskesmas Tinoor Tomohon Utara', *eJournal Health*, 2013,, hlm. 140–152. Available at: <https://ejournalhealth.com/index.php/CH/article/viewFile/195/189>.
- Mehran. 2015, 'Tata Laksana Uji Organoleptik Nasi', Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Aceh, (27), hlm. 978–979.
- Monica, L., Giriwono, P. E. dan Rimbawan, 2017, 'Pengembangan Mi Kering Berbahan Dasar Tepung Ubi Jalar Ungu (Ipomoea Batatas L.) Sebagai Pangan Fungsional "Tinggi Serat", *Mutu Pangan*, 5(1), pp. 17–24.
- Mursono, Y. 2008. 'Prospek Pengembangan Makanan Fungsional', *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*, 7(1), pp. 19–27. Available at: http://elearning.unsri.ac.id/pluginfile.php/635/mod_forum/attachment/23137/ipi113801.pdf.

- Musita, N. 2012, '*Kajian Kandungan dan Karakteristiknya Pati Resisten Dari Berbagai Varietas Pisang*', Balai Riset dan Standardisasi Industri Bdanar Lampung, hlm. 57–65.
- Naim, I. E. 2014, '*Kajian Substitusi Tepung Terigu dan Tepung Ubi Jalar Ungu Berkadar Pati Resisten Tinggi Terhadap Kualitas Muffin*', *Universitas Lampung*.
- Novanda, A. W. *et al.* 2014. '*Hubungan Pemenuhan Kebutuhan Kalori Kerja Dengan Produktivitas Di Pabrik Sepatu*', *The Indonesian Journal of Occupational Safety and Health*, 3(2), pp. 117–127. Available at: <http://journal.unair.ac.id/filerPDF/k3ecac57ec96full.pdf>.
- Nurhidayanti, A. dan Dewi, S. A. 2017, '*Pembuatan Flakes Dengan Variasi Tepung Gandum Dan Tepung Kelapa Dalam Upaya Peningkatan Mutu Flakes*', *Teknologi pangan*, 8(2), hlm. 163–170.
- Nurmin, N., Sabang, S. M. dan Said, I. 2018, '*Penentuan Kadar Natrium (Na) dan Kalium (K) dalam Buah Pisang Kepok (Musa paradisiaca L.) Berdasarkan Tingkat Kematangannya*', *Jurnal Akademika Kimia*, 7(3), p. 115. doi: 10.22487/j24775185.2018.v7.i3.11906.
- Oktorina, S. *et al.* 2017, '*Hubungan Asupan Energi dan Protein Terhadap indeks massa tubuh mahasiswa studi kasus pada mahasiswa UIN sunan ampel surabaya*', *Journal of Health Science dan Prevention*, 1(2), hlm. 97–106.
- Orsama, A. L. *et al.* 2014, '*Weight rhythms: Weight increases during weekends dan decreases during weekdays*', *Obesity Facts*, 7(1), hlm. 36–47. doi: 10.1159/000356147.
- Rahma 2014, '*Rumput Laut Sebagai Bahan Makanan Kaya Serat Untuk Penderita Obesitas Pada Remaja*', *Media Gizi Masyarakat Indonesia*, 4(1), hlm. 1–8.
- Rangkuti, A. H., 2011, '*Teknik Pengambilan Keputusan Multi Kriteria Menggunakan Metode BAYES, MPE, CPI DAN AHP*', *ComTech*, 2(9), pp. 229–238.
- Raudha, U. 2017, '*Gambaran Nilai Gizi Makanan Yang Dikonsumsi Oleh Remaja Obesitas Di Sekolah*', *JOM FK*, 4(2), hlm. 1–13. doi: 10.1017/CBO9781107415324.004.
- Riantiningtyas, R. R. 2016. '*Formulasi dan Potensi Produk Flakes Dengan Kacang Merah dan Red Palm Oil Untuk Penderita Diabetes Mellitus Tipe 2*', *Institut Pertanian Bogor*.
- Riyadi H, Retnaningsih. Martianto D. dan Kustiyah L. 2006. *Materi Pokok Gizi dan Kesehatan Keluarga*. Jakarta: *Universitas Terbuka*.

- Rusdiana dan Syauqy, A. 2015, 'Pengaruh Pemberian Pisang Kepok (Musa Paradisiaca Forma Typical) Terhadap Kadar Trigliserida Tikus Sprague Dawley Pra Sindrom Metabolik', *Journal of Nutrition Collage*, m, hlm. 585–592.
- Samber, L. N., Semangun, H. dan Prasetyo, B. 2012, 'Ubi Jalar Ungu Papua Sebagai Sumber Antioksidan', *Universitas Kristen Satya Wacana*, (Dewi 2007), hlm. 1–5.
- Santoso, A. 2011, 'Serat Pangan (Dietary Fiber) dan Manfaatnya Bagi Kesehatan', *Magistra*, (75), hlm. 35–40.
- Satrianegara, M. F. dan Alam, S. 2017, 'Analisis Kandungan Zat Gizi Biskuit Ubi Jalar Ungu (Ipomoea batatas L . Poiret) Sebagai Alternatif Perbaikan Gizi Di Masyarakat', *Public Health Science Journal*, 9, hlm. 138–152.
- Sianturi, D. P. and Marliyati, S. A. 2014, 'Formulasi Flakes Tepung Komposit Pati Garut Dan Tepung Singkong Dengan Penambahan Pegagan Sebagai Pangan Fungsional Sarapan Anak Sekolah Dasar', *Jurnal Gizi dan Pangan*, 9(1), pp. 15–22. doi: 10.25182/jgp.2014.9.1.%p.
- Sonia, F. S. 2016. 'Pemanfaatan Tepung Pisang Dalam Pembuatan Produk Banana Éclair Dan Kue Satu Pisang', *Universitas Negeri Yogyakarta*, pp. 1–65.
- Susanti, I., Loebis, E. H. dan Meilidayani, S. 2017, 'Modifikasi Flakes Sarapan Pagi Berbasis Mocaf dan Tepung Jagung', *Warta Industri Hasil Pertanian*, 34(1), p. 44. doi: 10.32765/wartaihp.v34i1.4067.
- Suter, K. 2013. 'Pangan Fungsional dan Prospek Pengembangannya', *Teknologi Pangan*, pp. 1–17.
- Syarief, R. 2007. 'Pengemasan dan Perlindungan Mutu Bahan Pangan', *Pengemasan Pangan*, pp. 1–27.
- Ticoalu, G. D., Yunianta dan Maligan, J. M. 2016, 'Pemanfaatan Ubi Ungu (Ipomoea Batatas) Sebagai Minuman Berantosianin Dengan Proses Hidrolisis Enzimatis', *Pangan dan Argoindustri*, 4(1), hlm. 46–55.
- TLHLM-IPB 2012, *Teknologi Sehat Budidaya Pisang: Dari Benih Sampai Pasca Panen*.
- Ubro, I. 2014, 'Hubungan Antara Asupan Energi Dengan Status Gizi Mahasiswa Program Studi Pendidikan Dokter Angkatan 2013 Fakultas Kedokteran Universitas Sam Ratulangi', *Jurnal e-Biomedik*, 2(1). doi: 10.35790/ebm.2.1.2014.3753.

- Valentine, Sutedja, A. M. dan Marsono, Y. 2015, 'Pengaruh konsentrasi Na-CMC (Natrium-Carboxymethyl Cellulose) terhadap karakteristik cookies tepung pisang kepok putih (*Musa paradisiaca* L.) pregelatinasi', *Jurnal Agroteknologi*, 09(02), hlm. 93–101.
- Value, N. *et al.* 2018. 'Pengaruh Substitusi Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea Batatas* L.) Terhadap Penilaian Organoleptik, Nilai Gizi dan Aktivitas Antioksidan Nugget Ikan Tuna (*Thunnus* sp)', 3(4), pp. 1448–1459.
- Winarti, S., Sudaryati and Estrada, E. 2016, 'Sifat Fisiko-Kimia Flake Pisang Kepok Dengan Substitusi Tepung Cassava (Phisico-chemical Properties of Flake "Kepok" Banana With Substitution Casava Flour)', 11(2), pp. 1–10. doi: 10.1128/AEM.02644-08 [doi].