

DAFTAR PUSTAKA

- AKG. 2019. Angka Kecukupan Gizi yang Dianjurkan Untuk Masyarakat Indonesia. Peraturan Kementerian Kesehatan Republik Indonesia Nomor 28 Tahun 2019.
- Almatsier, S. 2016. Prinsip Dasar Ilmu Gizi. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Amanu, F.N., dan Susanto, W.H. 2014. Pembuatan Tepung Mocaf di Madura (Kajian Varietas dan Lokasi Penanaman) Terhadap Mutu dan Rendemen. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 2(3): 161-169.
- AOAC. 2005. *Official Methods of Analysis Association of Official Analytical Chemist*. Benjamin Franklin Station, Washington.
- Anindita, B.P., Antari, A.T., dan Gunawan, S. 2019. Pembuatan MOCAF (*Modified Cassva Flour*) dengan Kapasitas 91000 ton/tahun. *Jurnal Teknik ITS* 8(2).
- Arsa, M. 2016. Proses Pencoklatan (*Browning Process*) Pada Bahan Pangan. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Jurusan Kimia, Universitas Udayana.
- Arsyad, M. 2016. Pengaruh Penambahan Tepung Mocaf Terhadap Kualitas Produk Biskuit. *Jurnal Agropolitan* 3(3).
- Asmoro, N.W. 2021. Karakteristik dan Sifat Tepung Singkong Termodifikasi (Mocaf) dan Manfaatnya pada Produk Pangan. *Journal of Food and Agricultural Product* 1(1).
- Asriasih, D.N., Purbowati, dan Anugrah, R.M. 2020. *Nutrition Value of Mixed Flour Snack Bar (Mocaf & Red Bean Flour) and Commercial Snack Bar*. *Jurnal Gizi dan Kesehatan* 12(27).
- Astuti, S.D., Andarwulan, N., Hariyadi, P., dan Agustia, F.C. Formulasi dan Karakterisasi Cake Berbasis Tepung Komposit Organik Kacang Merah, Kedelai, dan Jagung. *Jurnal Pembangunan Pedesaan* 13(2): 79-88.
- BPOM RI. 2022. Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan No. 1 Tahun 2022 Tentang Pengawasan Klaim Pada Label dan Iklan Pangan Olahan. Jakarta: Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia.
- Badan Pusat Statistik (BPS). Prevalensi Obesitas pada Penduduk Umur > 18 Tahun Menurut Jenis Kelamin 2013-2018. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional (BSN). 1992. SNI 01 – 2973 – 1992. Syarat Mutu Biskuit. Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional (BSN). 2011. SNI 2973 : 2011. Syarat Mutu Biskuit. Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.

- Bala, Subbramaniam, K. 1976. *Polyasaccharides of the Kernel of Maturity and mature coconuts. J of Food Sci. 41 : 1370 – 1371.*
- Binalopa, T., Amir, B., dan Julyaningsih, A.H. 2023. Pengaruh Penambahan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris L.*) dan Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) pada Pembuatan Kue Kering. *Jurnal Pertanian Berkelanjutan* 11(1).
- Damayanti, S., Bintoro, V.P., dan Setiani, B.E. 2020. Pengaruh Penambahan Tepung Komposit Terigu, Tepung Bekatul, dan Kacang Merah Terhadap Sifat Fisik Cookies. *Journal of Nutrition College* 9(3): 180-186
- DeMan. 1997. *Kimia Makanan*. Terjemahan Kosasih Padwawinata. Bandung: Penerbit ITB.
- Desrosier, N.W. 2006. *Teknologi Pengawetan Pangan*. Edisi Ke-5. Penerbit Universitas Indonesia. Jakarta.
- Dewi, A.C., dan Mahmudiono, T. 2013. Hubungan Pola Makan, Aktivitas Fisik, Sikap, dan Pengetahuan Tentang Obesitas Dengan Status Gizi Pegawai Negeri Sipil Di Kantor Dinas Kesehatan Provinsi Jawa Timur. *Media Gizi Indonesia* 9(1): 42-48.
- Evan, Wiyono, J., dan Candrawati, E. 2017. Hubungan Antara Pola Makan dengan Kejadian Obesitas pada Mahasiswa di Universitas Tribhuwana Tungadewi Malang. *Nursing News* 2(3).
- Fatimah, P.S., Nasution, E., dan Aritonang, E.Y. 2015. Uji Daya Terima dan Nilai Gizi Biskuit yang Dimodifikasi dengan Tepung Kacang Merah. *Gizi, Kesehatan Reproduksi dan Epidemiologi* 1(1).
- Febriyani, D., Ekawati, I.G.A., dan Ina, P.T. 2022. Pengaruh Perbandingan *Modified Cassava Flour* (Mocaf) dan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris L*) Terhadap Karakteristik Makaroni. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan* 11(1): 55-64.
- Feby, J. 2016. *Daya Terima Nugget Ikan Lele yang Memanfaatkan Tepung Kacang Merah dan Kandungan Gizinya*. Medan: Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sumatera Utara.
- Hadistio, A., dan Silvia, F. 2019. Tepung Mocaf (*Modified Cassava Flour*) Untuk Ketahanan Pangan Indonesia. *Jurnal Pangan Halal* 1(1).
- Handayani, P., Rona, J.N., dan Ginting, S. 2018. Pengaruh Perbandingan Tepung Labu Kuning, Tepung Mocaf, dan Kacang Merah dengan Penambahan Kuning Telur Terhadap Mutu Snack Bar. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian* 6(3).

- Harti, A.D., Indriasari, R., dan Hidayanti, H. 2019. Hubungan Pola Konsumsi Pangan Sumber Serat dengan Kejadian *Overweight* pada Remaja di SMP Negeri 3 Makassar. *Journal of Indonesian Community Nutrition* 8(2).
- Husnah. 2012. Tata Laksana Obesitas. *Jurnal Kedokteran Syiah Kuala*, 12 (2).
- Ihromi, S., Marianah, dan Susandi, Y.A. 2018. Substitusi Tepung Terigu dengan Tepung Mocaf dalam Pembuatan Kue Kering. *Jurnal AGROTEK* 5(1).
- Istiqomah, A., dan Rustanti, N. 2015. Indeks Glikemik, Beban Glikemik, Kadar Protein, Serat, dan Tingkat Kesukaan Kue Kering Tepung Garut dengan Substitusi Tepung Kacang Merah. *Journal of Nutrition College* 4(2): 620-627
- Janghorbani, M., Amini, M., Willet, W.C., Mehdi, G.M., Delavari, A., Alikhani, S., dan Mahdavi, A. 2007. *First Nationwide Survey of Prevalence of Overweight, in English Adults (1993 – 2008)*. *Obesity Journal* 20(8) : 1750 -1752.
- Jesriani, I.L., Mahdiyah., dan Riska, N. 2021. Pengaruh Substitusi Tepung Kacang Merah Pada Pembuatan Biskuit Cokelat Terhadap Daya Terima Konsumen. *Jurnal Pendidikan dan Tata Boga dan Teknologi* 2(2).
- Kemenkes. 2017. Panduan Pelaksanaan Gerakan Nusantara Tekan Angka Obesitas. Jakarta.
- Kemenkes. 2018. Cara Praktis Mengatasi Obesitas : Tata Laksana dari Pola Makan. <http://p2ptm.kemkes.go.id/infographic-p2ptm/obesitas/cara-praktis-mengatasi-obesitas-tata-laksana-dari-pola-makan>. Diakses 9 Mei 2022.
- King, D.E., Mainous A.G., Egan, B.M., Woolson, R.F., dan Geesey M.E. 2005. *Fiber and C Reactive Protein in Diabetes, Hypertension, and Obesity*. *Diabetes Care* 28(6).
- Kurdanti, W., Suryani, I., Syamsiatun N.H., Siwi, L.P., Adityanti, M.M., Mustikaningsih D., dan Sholihah, K.I. 2015. Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Kejadian Obesitas pada Remaja. *Jurnal Gizi Klinik Indonesia* 11(4): 179-190
- Kristanti, D., Setiaboma, W., dan Herminiati, A. 2020. Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Cookies Mocaf dengan Penambahan Tepung Tempe. *Jurnal Biopropal Industri* 11(1)
- Medawati, A., Hadi, H., dan Pramantara, I.D.P. 2005. Hubungan Antara Asupan Energi, Asupan Lemak, dan Obesitas Pada Remaja SLTP Di Kota Yogyakarta dan Di Kabupaten Bantul. *Jurnal Gizi Klinik Indonesia* 1(3): 119-129.

- Miko, A., dan Pratiwi, M. 2017. Hubungan Pola Makan dan Aktivitas Fisik dengan Kejadian Obesitas Mahasiswa Politeknik Kesehatan Kemenkes Aceh. *Jurnal AcTion: Aceh Nutrition Journal* 2(1): 1-5.
- Mumpuni, C.E., dan Khasanah, T.A. 2021. Pengaruh Formulasi Tepung Ikan Haruan, Tepung Buah dan Biji Labu Kuning Pada Biskuit Terhadap Kandungan Gizi dan Daya Terima. *Journal of Nutrition College* 10(1) : 1 – 9.
- Mutmainah, F., Dimas, R., dan Bambang, S.A. 2013. Kajian Karakteristik Fisikokimia Tepung Sukun (*Artocarpus communis*) Termodifikasi dengan Varian Lama Perendaman dan Konsentrasi Asam Asetat. *Jurnal Teknosains Pangan* 2(4).
- Ningrum, E.N. 1999. Kajian Teknologi Pembuatan Tepung Ubi Jalar Instan Kaya Provitamin. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian IPB. Bogor.
- Nurlita., Hermanto., dan Asyik, N. 2017. *The Effect of the Addition of Red Bean Flour (Phaseolus vulgaris L) and Yellow Gourd Flour (Cucurbita moschata) on Organoleptic and Nutritional Value of Biscuit*. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan* 2(3): 562-574.
- Nur'utami, D.A., Fitrilia, T., dan Oktavia, D. 2020. Pengaruh Lama Fermentasi terhadap Karakteristik Sensori dan Daya Kembang Roti Mocaf (*Modified Cassava Flour*). *Jurnal Agroindustri Halal* 6(2).
- P2PTM. 2018. Epidemi Obesitas. <http://p2ptm.kemkes.go.id>. Diakses 26 Mei 2022.
- Pangastuti, H.A., Affandi, D.R., dan Ishartani, D. 2013. Karakterisasi Sifat Fisik dan Kimia Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris L.*) dengan Beberapa Perlakuan Pendahuluan. *Jurnal Teknosains Pangan* 2(1).
- Pratama, W., Anugrah, R.M., dan Pontang, G.S. 2020. *Acceptence of Snack Bar Low Energy High Fiber Mocaf and Red Beans Flour*. *JGK* 12(1).
- Putra, I.N.K. 2016. Upaya Memperbaiki Warna Gula Semut dengan Pemberian Na-Metabisulfit. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* 5(1).
- Purwono, A. 2011. Penatalaksanaan Obesitas. <http://www.medicinesia.com/kedokteran-klinis/obat/penatalaksanaan-obesitas/comment-page-1/> . Diakses 30 April 2022.
- Qudsy, S.P., Fajri, R., dan Lisnawati, N. 2018. Pengaruh Penambahan Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris L.*) Terhadap Daya Terima dan Kandungan Zat Besi (Fe) Biskuit Untuk Wanita Hamil. *Journal of Holistic and Health Sciences* 2(2).
- Rahmad, A.H.A. 2019. Keterkaitan Asupan Makanan dan Sedentari dengan Kejadian Obesitas Pada Anak Sekolah Dasar di Kota Banda Aceh. *Buletin Penelitian Kesehatan* 47(1): 67-76.

- Riset Dasar Kesehatan (Riskesdas). 2018. Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan Kementerian RI tahun 2018.
- Riskiani, D., Ishartani, D., dan Rachmawanti, D. 2014. Pemanfaatan Tepung Umbi Ganyong (*Canna edullis Ker.*) Sebagai Pengganti Tepung Terigu Dalam Pembuatan Biskuit Tinggi Energi Protein Dengan Penambahan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris L.*). *Jurnal Teknosains Pangan* 3(1).
- Rohit, M.H., Ariani, R.P., dan Masdarini, L. 2021. Substitusi Penggunaan Tepung Mocaf (*Modified Cassava Flour*) Pada *Butter Cookies* Kelapa. *Jurnal Kuliner* 1(2).
- Santoso, A. 2011. Serat Pangan (*Dietary Fiber*) dan Manfaatnya Bagi Kesehatan. *Magistra No. 75 Th. XXIII*.
- Satoto, Karjati, S., Darmojo, B., Tjokroprawiro, A., dan Kodyat, B.A. 1998. Kegemukan, Obesitas, dan Penyakit Degeneratif : Epidemiologi dan Strategi Penanggulangannya, dalam: Widyakarya Nasional Pangan dan Gizi VI Tahun 1998. Jakarta: LIPI, 87-90.
- Setyawati, V.A.V., dan Rimawati, E. 2016. Pola Konsumsi *Fast Food* dan Serat Sebagai Faktor Gizi Lebih pada Remaja. *Unnes Journal of Public Health* 5(3).
- Sintia, N.A., dan Astuti, N. 2018. Pengaruh Substitusi Tepung Beras Merah dan Proporsi Lemak (Margarin dan Mentega) Terhadap Mutu Organoleptik *Rich Biscuit*. *E-journal Boga, Penggalan Judul Artikel Jurnal*.
- Siregar, L.N., Harun, N., dan Rahmayuni. 2017. Pemanfaatan Tepung Kacang Merah dan Salak Padang Sidimpuan (*Salacca sumatrana R.*) Dalam Pembuatan Snack Bar. *Jurnal Online Mahasiswa Fakultas Pertanian Universitas Riau* 4(1).
- Sjarif, D.R. 2003. *Child Hood Obesity: Evaluation and Management*. Naskah Lengkap *National Obesity Symposium II*. Perkei, DNC. Surabaya.
- Sjarif, D.R., Gultom, L.C., Hendarto, A., Lestari, E., Sidiartha, I.G.L., dan Mexitalia, M. 2014. *Diagnosis, Tata Laksana, da Pencegahan Obesitas pada Anak dan Remaja*. Ikatan Dokter Anak Indonesia, Jakarta.
- Soekirman. 2004. Ketahanan Pangan dan Gizi di Era Otonomi Daerah dan Globalisasi. *Prosiding Widyakarya Nasional Pangan dan Gizi VIII*. LIPI, Jakarta.
- Sudargo, T., Fretag, H., Rosiyani, F., dan Kusmayanti, N.A. 2014. *Pola Makan dan Obesitas*. Gajah Mada University Press, Yogyakarta.
- Sudarmadji, S., B. Haryono., dan Suhardi. 1997. Prosedur Analisa Bahan Makanan dan Pertanian. *Liberty*. Yogyakarta.

- Suhairi, L. 2015. Konsumsi Serat Makanan dan Kaitannya dengan Kegemukan (*Overweight*) dan Obesitas. *Jurnal Varia Pariwisata* 6(18).
- Sunarsi, S.A., Sugeng, M., Wahyuni, S., Ratnaningsih, W. 2011. Memanfaatkan Singkong Menjadi Tepung Mocaf untuk Pemberdayaan Masyarakat Sumberejo. Seminar Hasil Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat.
- TKPI. 2017. Tabel Komposisi Pangan Indonesia. Kementrian Kesehatan RI, Jakarta.
- Utami, N.D., Hamidah, S., dan Lastariwati, B. 2020. Oatmeal Cookies Sebagai Pengganti Makanan Selingan Untuk Penderita Diet Rendah Kalori. *Home Economics Journal* 4(2).
- Widyastuti, E., Ricca, C., Teti, E., dan Dian, W.N. 2015. Karakteristik Biskuit Berbasis Tepung Ubi Jalar Oranye (*Ipomoea batatas L.*) Tepung Jagung (*Zea mays*) Fermentasi dan Konsentrasi Kuning Telur.
- Winarno, F.G. 2008. Kimia Pangan dan Gizi. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- World Health Organization (WHO). 2000. Body Mass Index (BMI). <https://www.euro.who.int/en/health-topics/disease-prevention/nutrition/a-healthy-lifestyle/body-mass-index-bmi>. Diakses 8 Oktober 2022.
- World Health Organization (WHO). 2021. *Obesity and Overweight*. <https://www.who.int/news-room/fact-sheets/detail/obesity-and-overweight>. Diakses 1 Mei 2022.
- World Health Organization (WHO). 2021. *Controlling the Global Obesity Epidemic*. <https://www.who.int/activities/controlling-the-global-obesity-epidemic>. Diakses 1 Mei 2022.