

DAFTAR PUSTAKA

- Afrianti, L. (2010). *33 Macam Buah-buahan untuk Kesehatan*. Alfabeta.
- Alamsyah. (2011). *Manajemen Pelayanan Kesehatan*. Nuha Medika.
- Askar, S. 2014. Daun ubi kayu dan pemanfaatannya terutama sebagai pakan tambahan. *JITV*. 19.2.
- Astawan, M. 2008. *Khasiat warna-warni makanan*. GramediaPustaka Utama.
- Bogasari. 2011. *Cake Making*. Jakarta (ID) : Major Program Bogasari Baking Centre
- BPOM Republik Indonesia., 2016. *Keputusan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan RI Nomor: HK.03.1.23.11.11.09909 tentang Pengawasan Klaim pada Label dan Iklan Pangan Olahan*. BPOM RI. Jakarta
- Carella, H. (2016). Formulasi Food Bar Sebagai Snack Bagi Penderita Diabetes Mellitus Berbahan Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* L. Poir) dan Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L.) Pratanak Dilihat dari Kadar Amilosa dan Gula Reduksi. *Surakarta : Universitas Muhammadiyah Surakarta*.
- Ciudad-Mulero, M., Fernández-Ruiz, V., Matallana-González, M. C., & Morales, P. (2019). Dietary fiber sources and human benefits: The case study of cereal and pseudocereals. In *Advances in food and nutrition research* (Vol. 90, pp. 83-134). Academic Press.
- Damayanti D.I. 2005. *Pengaruh Jenis dan Proporsi Serat Cincou Dalam Tepung Terhadap Karakteristik Brownies fungsional*. (Skripsi). Lampung: Unila.
- Damapolii, W., Mayulu, N., & Masi, G. (2013). Hubungan Konsumsi Fastfood Dengan Kejadian Obesitas Pada Anak Sd Di Kota Manado. *Jurnal Keperawatan UNSRAT*, 1(1), 111774.
- Dhital, S., et al. (2014). Enzymatic hydrolysis of starch in the presence of cereal soluble fiber polysaccharides. *Food & Function*, 5(3), 579–586.

- Dhingra, D., Michael, M., Rajput, H. dan Patil, R. T., 2012. Dietary Fiber in Foods: A Review. *Journal of Food Science and Technology*, 49 (3): 255–266.
- Dian Nila Sari, F., & Astili, R. (2018). KANDUNGAN ASAM SIANIDA DENDENG DARI LIMBAH KULIT SINGKONG. *Jurnal Dunia Gizi*, 1(1), 20–29. <https://ejournal.helvetia.ac.id/jdg>
- Fairudz, A. (2015). Pengaruh Serat Pangan Terhadap Kadar Kolesterol Penderita Overweight. *Jurnal Majority*, 4(8), 121–126.
- Fauziah, A., Marliyati, S. A., & Kustiyah, L. (2017). SUBSTITUSI TEPUNG KACANG MERAH MENINGKATKAN KANDUNGAN GIZI, SERAT PANGAN DAN KAPASITAS ANTIOKSIDAN BERAS ANALOG SORGUM. *Jurnal Gizi Dan Pangan*, 12(2), 147–152. <https://doi.org/10.25182/jgp.2017.12.2.147-152>
- Firdausni. (2015). PEMANFAATAN DAUN UBI KAYU MENJADI DENDENG SEBAGAI MAKANAN ALTERNATIF VEGETARIAN PENGGANTI PROTEIN. *Jurnal Litbang Industri*. Vol. 5 No. 1: (61-69)
- F.G. Winarno. 2002. Kimia Pangan dan Gizi. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama.
- Hidayat, A., Zuaraida, N., Hanarida, I., & Damardjati, D. S. 2000. Cyanogenic content of cassava root of 179 cultivars grown in Indonesia. *Journal of Food Composition and Analysis*, 13(1), 71–82.
- Indrayani, R. 2017. *Kajian Pembuatan Nori Dari Kombinasi Daun Singkong (Manihot esculenta) dan Rumput Laut (Eucheuma cottonii)*. Skripsi. Jurusan Gizi. Politeknik Kesehatan Tanjung Karang.
- Istiqomah, A., & Rustanti, N. (2015). Indeks Glikemik, Beban Glikemik, Kadar Protein, Serat, Dan Tingkat Kesukaan Kue Kering Tepung Garut Dengan Substitusi Tepung Kacang Merah. In *Journal of Nutrition College* (Vol. 4, Issue 4). <https://doi.org/10.14710/jnc.v4i4.10171>
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia., 2018. *Tabel Komposisi Pangan*

Indonesia 2017. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. Jakarta

Kemenkes. 2020. Panduan Gizi Seimbang Pada Masa Pandemi Covid-19. Jakarta : Kementerian Kesehatan RI.

Kusharto, C. M. (2007). Serat Makanan Dan Perannya Bagi Kesehatan. *Jurnal Gizi Dan Pangan*, 1(2), 45. <https://doi.org/10.25182/jgp.2006.1.2.45-54>

Kustanti, I. H., dkk. (2017). Formulasi Biskuit Rendah Indeks Glikemik (BATIK) Dengan Subtitusi Tepung Pisang Klutuk (*Musa balbisiana Colla*) dan Tepung Tempe. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* 6 (1) : 12-16.

Kuswardhani, D. S. (2016). *Raja Obat Alami : Manfaat dan Khasiat Kacang- Seri Apotik Dapur*. Rapha Publishing(ANDI).

Lindriati, T., Herlina, H., & Emania, J. N. (2018). SIFAT FISIK DAGING ANALOG BERBAHAN DASAR CAMPURAN TEPUNG PORANG (*Amorphophallus oncophyllus*) DAN ISOLAT PROTEIN KEDELAI. *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas*, 22(2), 175. <https://doi.org/10.25077/jtpa.22.2.175-186.2018>

Makaryani, R. Y. (2013). Hubungan Konsumsi Serat Dengan Kejadian Overweight Pada Remaja Putri SMA Batik 1 Surakarta. *Universitas Muhammadiyah Surakarta*, 1–17.

Marsono, Y., 2004. *Serat Pangan dalam Perspektif Ilmu Gizi*. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.

Modul Penanganan Mutu Fisis. (2013). Pengujian Organoleptik. *Universitas Muhammadiyah Semarang*, 31.

Musita, N. (2014). Pemanfaatan Tepung Pisang Batu (*Musa Balbisiana Colla*) Pada Pembuatan Kue Brownies the Utilization of *Musa Balbisiana* Banana Flour in Brownies. *Jurnal Riset Industri*, 8(3), 171–178.

Noviati, D. P. (2021). SIFAT FISIK, SIFAT ORGANOLEPTIK, KADAR SERAT PANGAN KUE CUBIT DENGAN PENCAMPURAN OKRA DAN

GARUT. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*. Vol 7 No. 1 Mei 2021 eISSN: 2443-3446 ISSN: 2443-1095

- Nugroho, P. S., & Hikmah, A. U. R. (2020). Kebiasaan Konsumsi Junk Food dan Frekuensi Makan Terhadap Obesitas. *Jurnal Dunia Kesmas*, 9(2), 185–191. <https://doi.org/10.33024/jdk.v9i2.3004>
- Nurmahmud, Ahmad. (2020). *Modifikasi Bun Burger Mengandung Antioksidan Berbahan Dasar Buah Alpukat Tepung Ubi Ungu*. Project Report. IPB University.
- Prahesti, D. (2013). *POTENSI BAKSO DAGING AYAM TERSUBSTITUSI DAGING ANALOG UMBI KIMPUL (Xanthosoma sagittifolium) TERHADAP PROFIL LIPID DARAH MENCIT HIPERLIPIDEMIA*.
- Pramita, V. D. (2018). *KARAKTERISASI STEAK DAGING DENGAN SUBSTITUSI TEXTURIZED VEGETABLE PROTEIN (TVP) MODIFIED LEGUME FLOUR (MOLEF) KORO PEDANG (Canavalia ensiformis L.)*. Digital Repository Universitas Jember.
- Pratiwi, Y. D. (2016). *Pemanfaatan Limbah Bonggol Pisang Klutuk (Musa brachycarpa) Sebagai Campuran Nugget*. Skripsi. Diploma Tiga Gizi. Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.
- Prayogi, S., & Sofiyanti, N. (2016). Karakteristik Morfologi dan Uji Kandungan Nutrisi Pisang Batu (*Musa balbisiana* Colla) di Kabupaten Kuantan Singingi. *Jurnal Biologi Papua*, 8(2), 97–110.
- Purwanti, S. 2005. Pengaruh perlakuan terhadap kadar asam sianida (HCN) kulit ubi kayu sebagai pakan alternatif.
- Richana, N. (2012). *Ubi Jalar dan Ubi Kayu: Botani, Budidaya, Teknologi Proses, Teknologi Pascapanen*. Nuansa.
- Suharoschi, R., et al. (2019). Dietary fiber and metabolism. In *Dietary fiber: Properties, recovery, and applications* (pp. 59-77). Academic Press.

- Syima, Adriani. (2022). *Analysis Of Vitamin C Levels (Ascorbic Acid) And Test Organoleptics Of Cassava Leaf Jengk (Manihot Esculenta) As An Effort To Improve Body Immunity During The Covid 19 Pandemic*. JGK-Vol.14, No.1: 53-61
- Tuhenay. (2018). Pengaruh Lama Perebusan Terhadap Kandungan Zat Besi Daun Singkong Varietas Mangi (Manihot esculenta Crantz). *Jurnal Mitra Pendidikan*, 2(1), 11–22.
- Tumangkeng, G. A. (2013). PEMBUATAN DAGING TIRUAN DARI BAHAN PANGAN LOKAL TEPUNG TEMPE KACANG KOMAK (Lablab purpureus L (Sweet)) DAN APLIKASINYA PADA PRODUK SOSIS. *Jurnal EMBA*, 1(4), 78–85.
- USDA., 2015. *National Nutrient Database for Standard Reference. The National Agricultural Library*. USA.
- Wardani, N. A. K. (2018). Enzim α -Amilase Inhibitor Pada Ekstrak Air Kacang Merah (Phaseolus vulgaris L.) Untuk Penanggulangan Diabetes Melitus. In *Jurnal Ilmu Pangan dan Hasil Pertanian* (Vol. 1, Issue 2, p. 50). <https://doi.org/10.26877/jiphp.v1i2.1900>
- Wardhany, K. (2014). *Khasiat Ajaib Pisang- Khasiat A-Z, dari Akar hingga Kulit Buahnya*. Rapha Publishing(ANDI).
- Yang, Y. Y., Ma, S., Wang, X. X. Dan Zheng, X.L., 2017. *Modification and Application of Dietary Fiber in Foods*. *Journal of Chemistry*, 2017: 1–8.
- Yoviyana. 2018. “Resep Patty Beef Burger”, <https://cookpad.com/id/resep/5668953-patty-beef-burger>, diakses pada 02 Maret 2021 pukul 10.27.