

## DAFTAR PUSTAKA

- Toar, J., Telew, A., & Lumenta, G. (2023). The Perbedaan Tiga Kategori Aktifitas Fisik pada Status Obesitas dan Non Obesitas. *HIGEIA (Journal of Public Health Research and Development)*, 7(3), 458-467.
- Hasanah, M. N., & Tanziha, I. (2023). Pengetahuan Gizi, Konsumsi Fast Food, Asupan Serat, dan Status Gizi Siswa SMA Kornita. *Jurnal Ilmu Gizi dan Dietetik*, 2(2), 74-82.
- Rahmah, A. D. (2017). *Perilaku Konsumsi Serat Pada Mahasiswa Angkatan 2013 Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Halu Oleo Tahun 2017 (Doctoral dissertation, Haluoleo University)*.
- Rizqiya, F., & Syafiq, A. (2019). Asupan serat sebagai faktor dominan obesitas perempuan pralansia. *Jurnal Manajemen Kesehatan Yayasan RS. Dr. Soetomo*, 5(1), 6-17.
- Putra, I. M. A. (2022). Pemanfaatan tepung biji nangka dalam pembuatan mi: Utilization of jackfruit seed flour in noodle making. *Jurnal Ilmiah Pariwisata dan Bisnis*, 1(10), 2701-2711.
- Handayani, N. (2016). Pemanfaatan limbah nangka sebagai penganekaragaman makanan. *Warta Dharmawangsa*, (47).
- Nuriana, W. (2009). Pemanfaatan Limbah Biji (beton) Nangka sebagai Tepung dan Kripik. *Jurnal AGROTEK*, 9(2), 1-6.
- Indonesia, I. D. A. (2014). *Diagnosis, tata laksana dan pencegahan obesitas pada anak dan remaja. UKK Nutrisi dan Penyakit Metabolik Ikatan Dokter Anak Indonesia*. Jakarta: BP IDAI.
- Nugraha, I. B. A., Satyawati, E., & Ketut, S. (2023, April 17). Diet rendah kalori pada penderita diabetes mellitus Series 02 – Fokus pengenalan diet rendah kalori. Direktorat Jenderal Kesehatan Lanjut, Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. Diakses pada 5 Juni 2025, dari [https://keslan.kemkes.go.id/view\\_artikel/2336/diet-rendah-kalori-pada-penderita-diabetes-mellitus-series-02-fokus-pengenalan-diet-rendah-kalori](https://keslan.kemkes.go.id/view_artikel/2336/diet-rendah-kalori-pada-penderita-diabetes-mellitus-series-02-fokus-pengenalan-diet-rendah-kalori)
- Ayu, R. N. S. (2019). Kajian Pembuatan Biskuit Tepung Biji Nangka dan Tepung Wortel sebagai PMT Pemulihan untuk Balita Gizi Kurang Usia 24-59 Bulan. *Jurnal Gizi Aisyah*, 2(1), 42-50.
- Indriastuti Maharadi, Stevi (2022) Pengaruh Variasi Pencampuran Tepung Terigu Dan Tepung Biji Nangka (*Artocarpus Heterophyllus*) Terhadap Sifat Fisik, Sifat Organoleptik Dan Kadar Serat Pangan Cookies Sebagai Alternatif Kudapan Pencegah Obesitas. ["eprint\_fieldopt\_thesis\_type\_skripsi" not defined] thesis, Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.
- Fanny, L., & Apriliawati, A. (2022). Kadar Serat Pada Es Krim Dengan Substitusi Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris L.*). *Temu Ilmiah Nasional Persagi*, 4, 433-438.

- Anggriawan, I. P. J. (2022). Penggunaan kacang gude dan kacang merah sebagai pengganti kacang hijau dalam pembuatan isian bakpao: The use of gude beans and red beans as a substitute of green beans in making background filling. *Jurnal Ilmiah Pariwisata dan Bisnis*, 1(4), 922-953.
- Sardi, M., Tobing, M. N. B., Putri, A. W., Nasution, A. M., Pratiwi, A., Butar, K. A. B., ... & Sahira, S. (2021). Klaim kandungan zat gizi pada berbagai kudapan (snack) tinggi serat: literature review. *Jurnal Andaliman: Jurnal Gizi Pangan, Klinik dan Masyarakat*, 1(1), 39-45.
- Romandon, F. T., & Ratnaningsih, N. (2019). Bakpao Hanjeli Sebagai Alternatif Kudapan Sehat. *Prosiding Pendidikan Teknik Boga Busana*, 14(1).
- Santoso, A. (2011). Serat pangan (dietary fiber) dan manfaatnya bagi kesehatan. *Magistra*, 23(75), 35-40.
- Annisa, L., Agus, W., & Idi, S. (2019). *Pengaruh Pencampuran Tepung Daun Pegagan (Centella Asiatica) Pada Bakpao Ditinjau Dari Sift Fisik, Organoleptik Dan Aktivitas Antioksidan* (Doctoral dissertation).
- Rizqullah, A. R., & Elida, E. (2022). Analysis Using Of Different Liquids of the Bakpao Quality. *Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi*, 3(2), 204-209.
- Soekarto, S.T. (1985). *Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Jakarta: Bina Rena Pariwara.
- Ningsih, S. (2013). Pengaruh substitusi tepung biji nangka terhadap sifat organoleptik dan sifat kimia kerupuk. *Jurnal Tata Boga*.
- Cicilia, S., Basuki, E., Alamsyah, A., Yasa, I. W. S., Dwikasari, L. G., & Suari, R. (2021). Sifat fisik dan daya terima cookies dari tepung biji nangka dimodifikasi. *Prosiding Saintek*, 3, 612-621.
- SUPRIADI, A. (2014). Pengaruh substitusi tepung biji nangka (*Artocarpus heterophyllus*) terhadap mutu organoleptik kue onde-onde ketawa. *Jurnal Tata Boga*, 3(1).
- Adam, M., & Arbie, F. Y. (2018). Uji Daya Terima Konsumen terhadap Cookies Yang Disubstitusi Tepung Biji Nangka. *Health and Nutritions Journal*, 4(2), 60-65.
- Hudzaifah, H., & Pramudiya Kurnia, S. T. P. (2018). *Perbandingan Tepung Biji Nangka (Artocarpusheterophyllus) Dan Tepung Tempe Terhadap Kadar Protein Dan Daya Terima Biskuit* (Doctoral dissertation, Universitas Muhammadiyah Surakarta).
- Fagbemi, T. N., et al. (2024). *Nutritional composition, physical characteristics, and functional properties of flours from different jackfruit (Artocarpus heterophyllus) components*. ResearchGate.
- Izzah, N., Laga, S., & Abriana, A. (2025). Perbandingan Tepung Terigu Dengan Tepung Biji Nangka *Artocarpus Heterophyllus* Dalam Pembuatan Donat. *PALLANGGA: Journal of Agriculture Science and Research*, 3(1), 57-65.

- Zaki, I., Wati, T. W., Kurniawati, T. F., Putri, W. P., Khansa, I., & Safira, A. S. DIET TINGGI SERAT MENURUNKAN BERAT BADAN PADA OBESITAS High Fiber Diet Loss Weight In Obesity.
- Astuti, F. K., & Tribudi, Y. A. (2017). Penambahan pati biji nangka (*Artocarpus heterophyllus lamk*) terhadap kualitas kimia bakso ayam. *Jurnal Teknologi Pertanian (Agricultural Technology Journal)*, 8(2).
- Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia. (2016). Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor 13 Tahun 2016 tentang Pengawasan Klaim pada Label dan Iklan Pangan Olahan. Jakarta: Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia.