

## DAFTAR PUSTAKA

- Nugrahawati, T. (2011). *Kajian Karakteristik Mie Kering Dengan Substitusi Bekatul*. 1–43. Oleh, D., Auliana, R., Kes, M., Paguyuban, P., Perumahan, I.-I., Domas, P., Wedomartani, S., & Yogyakarta, N. S. (2011). *Manfaat Bekatul dan Kandungan Gizinya*. *April*, 1–11.
- Nadimin, N., Sirajuddin, S., & Fitriani, N. (2019). Mutu Organoleptik Cookies Dengan Penambahan Tepung Bekatul Dan Ikan Kembung. *Media Gizi Pangan*, 26(1), 8. <https://doi.org/10.32382/mgp.v26i1.991>
- Kurdanti, W., Suryani, I., Syamsiatun, N. H., Siwi, L. P., Adityanti, M. M., Mustikaningsih, D., & Sholihah, K. I. (2015). Faktor-faktor yang mempengaruhi kejadian obesitas pada remaja. *Jurnal Gizi Klinik Indonesia*, 11(4), 179. <https://doi.org/10.22146/ijcn.22900>
- Kesehatan, K., Penelitian, B., & Kesehatan, P. (2018). *Hasil Utama Riskesdas 2018*.
- Utami, N. (2017). *Hubungan Pola Makan dan Aktivitas Fisik Terhadap Kejadian Overweight dan Obesitas pada Remaja*. 2, 7–25.
- Kementerian Kesehatan RI. (2018). *FactSheet Obesitas Kit Informasi Obesitas.pdf* (pp. 1–8). European Environment Agency (EEA). (2016). *Kumar dan Kelly*. 53(9), 1689–1699.
- Saputra, T., Ibrahim, M. N., & Faradilla, R. F. (2018). pengaruh penggunaan tepung bekatul dan tepung jagung (*zea mays l.*) pada produk cookies makanan selingan penderita diabetes terhadap penilaian organoleptik dan nilai gi. *j. sains dan teknologi pangan*, 3(6), 1768–1782.
- Trihaditia, R., Syamsiah, M., & Awaliyah, A. (2018). penentuan formulasi optimum pembuatan penambahan tepung terigu menggunakan metode rsm ( response surface method ). *agrosience*, 8(2), 212–230.
- Studi, P., & Pangan, T. (2015). *Pembuatan Cookies Bekatul ( Kajian Proporsi Tepung Bekatul Dan Tepung Mocaf ) Dengan Penambahan Margarine*. 9(2), 1–8.
- Sofa, I. M. (2018). Kejadian Obesitas, Obesitas Sentral, dan Kelebihan Lemak Viseral

pada Lansia Wanita. *Amerta Nutrition*, 2(3), 228.  
<https://doi.org/10.20473/amnt.v2i3.2018.228-236>

- Masrul, M. (2018). Epidemi obesitas dan dampaknya terhadap status kesehatan masyarakat serta sosial ekonomi bangsa. *Majalah Kedokteran Andalas*, 41(3), 152. <https://doi.org/10.25077/mka.v41.i3.p152-162.2018>
- Hartanti, D., & Mulyati, T. (2018). Hubungan Asupan Energi, Serat, Dan Pengeluaran Energi Dengan Rasio Lingkar Pinggang-Panggul (Rlpp). *Nutri-Sains: Jurnal Gizi, Pangan Dan Aplikasinya*, 1(2), 46. <https://doi.org/10.21580/ns.2017.1.2.2359>
- Suryani, I., Ardiningsih, P., & Wibowo, M. A. (2018). Formulasi Cookies Tersubstitusi Bekatul Inpara ( *Oryza sativa L* ) dan Ketan Putih ( *Oryza sativa glutinosa* ) serta Analisis Kandungan Gizinya. *Jurnal Kimia Khatulistiwa*, 7(4), 75–82.
- Rantika, Taofik, R. (2018). Penggunaan dan Pengembangan Dietary Fiber. *Departemen Farmasetika Dan Teknologi Farmasi, Fakultas Farmasi Universitas Padjadjaran*, 16(2), 152–165.
- Dodik Luthfianto, Retno Dwi Noviyanti, I. K. (2017). Karakterisasi kandungan zat gizi bekatul pada berbagai varietas beras di Surakarta. *Jurnal Kesehatan*, 2(1), 371–376.
- Pujiastuti, P., Periodonsia, B., Kedokteran, F., & Universitas, G. (2012). Obesitas dan penyakit periodontal. *Stomagtonatic*, 9(2), 82–85.
- Sma, D. I., Semarang, K., Claudina, I., P, D. R., & Kartini, A. (2018). Hubungan Asupan Serat Makanan Dan Cairan Dengan Kejadian Konstipasi Fungsional Pada Remaja Di Sma Kesatrian 1 Semarang. *Jurnal Kesehatan Masyarakat (e-Journal)*, 6(1), 486–495.
- Astawan, M., Tutik, W., Sri, W., & Indira, S. (2013). Aplikasi tepung bekatul fungsional pada pembuatan cookies dan donat yang bernilai indeks glikemik rendah. *Jurnal Pangan*, 22(4), 385– 394.
- Mauliza, M. (2018). Obesitas Dan Pengaruhnya Terhadap Kardiovaskular. *AVERROUS: Jurnal Kedokteran Dan Kesehatan Malikussaleh*, 4(2), 89. <https://doi.org/10.29103/averrous.v4i2.1040>
- Astawan, & Febrinda, E. (2010). Potensi Dedak dan Bekatul Beras Sebagai Ingredient. *Journal Pangan*, 19(1), 14–21.

- Pi-Sunyer, F. X. (2000). Symposium on "body weight regulation and obesity: Metabolic and clinical aspects" 1st plenary session: "Obesity": Obesity: Criteria and classification. *Proceedings of the Nutrition Society*, 59(4), 505–509.  
<https://doi.org/10.1017/s0029665100000732>
- Dewi, M. C. (2015). Faktor-Faktor yang Menyebabkan Obesitas pada Anak. *Majority*, 4(8), 53–56.
- Aktar, N., Qureshi, N. K., & Ferdous, H. S. (2017). Obesity: A Review of Pathogenesis and Management Strategies in Adult. *Delta Medical College Journal*, 5(1), 35–48. <https://doi.org/10.3329/dmcj.v5i1.31436>
- Hendrayati, H. (2019). Substitusi Bekatul Pada Pembuatan Biskuit Terhadap Peningkatan Kadar Serat Sebagai Jajanan Tinggi Serat. *Media Gizi Pangan*, 26(2), 171.  
<https://doi.org/10.32382/mgp.v26i2.1026>
- pratiwi, vivi ariska. (2019). *Faktor Obesitas*. 10–32. <https://doi.org/10.31219/osf.io/dg48u>
- Loliana, N., & Siti, R. (2015). Asupan Dan Kecukupan Gizi Antara Remaja Obesitas Dengan Non Obesitas. *Media Gizi Indonesia*, 10(2), 141–145.
- Yunani, T. R. I. T., Studi, P., Gizi, I., Kesehatan, F. I., & Surakarta, U. M. (2017). *Terhadap Kadar Protein Dan Tingkat Kekerasan*.
- Setyawati, V. A. V., & Rimawati, E. (2016). Pola Konsumsi Fast Food Dan Serat Sebagai Faktor Gizi Lebih Pada Remaja. *Unnes Journal of Public Health*, 5(3), 275.  
<https://doi.org/10.15294/ujph.v5i3.16792>
- li, B. A. B., & Pustaka, T. (2012). *BAB II TINJAUAN PUSTAKA 2.1 Biskuit*.  
[http://repository.usu.ac.id/bitstream/handle/123456789/39716/Chapter II.pdf;sequence=4](http://repository.usu.ac.id/bitstream/handle/123456789/39716/Chapter%20II.pdf;sequence=4)
- Annisa, S. (2019). *Konsumsi Sayur-Buah Dan Aktivitas Fisik Sebagai Risiko Obesitas Pada Remaja Di Sma Wilayah Kota Madya Yogyakarta*. 4(2), 2–3.  
<http://eprints.poltekkesjogja.ac.id/239/>
- Praditasari, J. A., & Sumarmik, S. (2018). Asupan Lemak, Aktivitas Fisik Dan Kegemukan Pada Remaja Putri Di Smp Bina Insani Surabaya. *Media Gizi Indonesia*, 13(2), 117.  
<https://doi.org/10.20473/mgi.v13i2.117-122>
- Sibarani, S. (2021). *Analisis kandungan gizi dan uji daya terima biskuit tepung bekatul ( rice polish ) sebagai alternatif makanan fungsional skripsi*.
- Santoso, A. (2011). *serat pangan (dietary fiber) dan manfaatnya bagi kesehatan (issue 75)*.

- Fitria. (2013). Journal of Chemical Information and Modeling. *Journal of Chemical Information and Modeling*, 53(9), 1689–1699.
- Novita, R. (2013). daya terima dan mutu gizi cookies bekatul acceptability and nutritional quality pendahuluan Bekatul ( rice bran ) merupakan hasil sampingan dari proses lapisan sebelah dalam butiran beras ( aleuron / kulit ari ) dan sebagian kecil endosperm berpati , beka. *Jurnal Kesehatan Ilmiah Nasuwakes*, 6, 201–207.
- Sarbini, D., Surakarta, U. M., Rahmawaty, S., Surakarta, U. M., Kurnia, P., & Surakarta, U. M. (2009). Uji Fisik, Organoleptik, dan Kandungan Zat Gizi Biskuit Tempe- Bekatul Dengan Fortifikasi Fe dan Zn untuk Anak Kurang Gizi. *Jurnal Penelitian Sains & Teknologi*, Vol. 10, N(September 2015), 18–26.  
<https://www.researchgate.net/publication/277769747%0AUJI>
- Hendrayati, H. (2019). Substitusi Bekatul Pada Pembuatan Biskuit Terhadap Peningkatan Kadar Serat Sebagai Jajanan Tinggi Serat. *Media Gizi Pangan*, 26(2), 171.  
<https://doi.org/10.32382/mgp.v26i2.1026>
- Kurniawati, L. (2010). Pemanfaatan bekatul dan ampas wortel (*Daucus carota*) dalam Pembuatan Cookies. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, III(2), 122–126.