

DAFTAR PUSTAKA

- Adriani M, dan Wirjatmadi B, 2016. Peranan Gizi Dalam Siklus Kehidupan Cetakan ke 3. Jakarta : Prenadamedia
- Almatsier, S. (2001). *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Anggerik, N. N. Y., Hakim, A., & Baculu, E. P. H. (2022). Analisis Kandungan Serat dan Vitamin C Serta Uji Organoleptik Es Krim Berbasis Limbah Kulit Pisang Raja (Musa Paradisiaca Var Raja) Analysis of Fiber Content And Vitamin C as well as Test Organoleptic Ice Cream Based Waste Banana King Skin (Moses Parad. *Sains, Jurnal Kolaboratif*, 03, 190–196.
- Annisa, F. 2019. “Pengaruh Variasi Penambahan Tepung Daun Kelor (Moringa Oleifera) Terhadap Daya Terima Cookies Daun Kelor Pada Remaja Di SMP Perguruan Taman Siswa Cabang Lubuk Pakam. *Karya Tulis Ilmiah poltekkes Medan*.
- Anwar, F & Khomsan, A, 2009. *Makan Tepat Badan Sehat*. Hikmah PT Mirza Publika Anggota IKAPI, Bandung, p.124-129..
- Ayustaningwarno, F.(2014). *Teknologi Pangan; Teori Praktis dan Aplikasi*, Yogyakarta: Graha Ilmu, Yogyakarta
- Badan Standarisasi Nasional (1992). SNI 01-2891 Analisis Serat Kasar. [<https://www.bsn.go.id/>]. Diakses pada 29 November 2021
- Badan Standarisasi Nasional (1995). SNI 01-3713 Es Krim. [<https://www.bsn.go.id/>]. Diakses pada 29 November 2021
- Badan Standarisasi Nasional (2006). SNI 01-2346 Petunjuk Pelaksanaan Uji GOrganoleptik . [<https://www.bsn.go.id/>]. Diakses pada 29 November 2021
- Direktorat Jendral Kesehatan Masyarakat, Direktorat Gizi Masyarakat. 2018. *Tabel Komposisi Pangan Indonesia 2018*. Jakarta: Kementerian Kesehatan RI
- Eny, R. (2017). *Aktivitas Antioksidan Kacang Merah (Phaseolus vulgaris L.) yang Difermentasi Oleh Ragi Tempe*. *Jurnal Agroteknologi*, 11(02), 139.
- Estrada, E., Eneli, I., Hampl, S., Mietus-Snyder, M., Mirza, N., Rhodes, E., ... & Pont, S. J. (2014). Children's Hospital Association consensus statements for comorbidities of childhood obesity. *Childhood obesity*, 10(4), 304-317.
- Hamidah, A (2017). Pengaruh Perbandingan Ubi Jalar Ungu dengan Jagung Manis dan Konsentrasi Susu Skim Terhadap Karakteristik Es Krim Nabati. *Jurusan Teknologi Pangan. Fakultas Teknik*

- Hidayati, U. (2019). Hubungan Kebiasaan Mengonsumsi Jajanan Gorengan dengan Obesitas dan Kadar Radikal Bebas dalam Tubuh Anak Sekolah di SD Negeri Nomor 060812 Kota Medan Tahun 2018. *Skripsi Universitas Sumatera Utara*
- Ifdil, I., Denich, A. U., & Ilyas, A. (2017). Hubungan body image dengan kepercayaan diri remaja putri. *Jurnal Kajian Bimbingan dan Konseling*, 2(3), 107-113.
- Ifdil, I., Denich, A. U., & Ilyas, A. (2017). Hubungan body image dengan kepercayaan diri remaja putri. *Jurnal Kajian Bimbingan dan Konseling*, 2(3), 107-113.
- Istiqomah, K., Praptiningsih, Y., & Windrati, W. S. (2018). Karakterisasi Es Krim Edamame Dengan Variasi Jenis Dan Jumlah Penstabil. *Jurnal Agroteknologi*, 11(02), 139
- JUE, K. (2019). Program Studi S2 Ilmu Kesehatan Masyarakat Fakultas Kesehatan Masyarakat Institut Kesehatan Helvetia Medan. *Repository.Helvetia.Ac.Id.*
- Kemenkes RI. (2018). Laporan Hasil Riskesdas. Jakarta: Badan litbangkes. Diakses dari [<https://www.litbang.kemkes.go.id/laporan-riset-kesehatan-dasar-riskesdas/>] pada tanggal 30 November 2021
- Kementerian Kesehatan RI Badan Penelitian dan Pengembangan., 2018. Hasil Utama Riset Kesehatan Dasar, Kementrian Kesehatan Republik Indonesia, pp. 1–100. [<https://kesmas.kemkes.go.id/>] diakses pada 20 November 2021
- Kusharto, C. M. (2016). Serat makanan dan perannya bagi kesehatan. *Jurnal gizi dan pangan*, 1(2), 45-54.
- Lamere, C., Siswosubroto, S. E., Hadju, R., & Tamasoleng, M. (2021). Pengaruh substitusi gula pasir dengan ekstrak jagung manis (*Zea mays l sacchara*) terhadap sifat organoleptik es krim. *ZOOTEC*, 41(1), 89-96.
- Lanusu, A. D., Surtijono, S. ., Karisoh, L. C. M., & Sondakh, E. H. B. (2017). sifat organoleptik es krim dengan penambahan ubi jalar ungu (*Ipomea Batatas L*). *Zootec*, 37(2), 474.
- Marliyati, SA, & Kustiyah, L (2017). Substitusi tepung kacang merah meningkatkan kandungan gizi, serat pangan, dan kapasitas antioksidan beras analog sorgum. *Jurnal Gizi Dan Pangan, journal.ipb.ac.id*

- Meiyana, KT, Dewi, DP, & Kadaryati, S (2018). Kajian sifat fisik dan serat pangan pada gèblek substitusi daun kelor (*Moringa oleifera* L.). *Ilmu Gizi Indonesia*, *ilgi.respati.ac.id*
- Mekarsari, C (2007). Formulasi Es Krim Nabati Berbasis Ekstrak Jagung Manis (*Zea Mays Saccharata*) Dan Susu Kacang Hijau (*Phaseolus Radiatus* L.): Evaluasi Sifat. *Teknologi Dan Industri Pangan*, *jurnal.ipb.ac.id*
- Nuraini, A., & Murbawani, E. A. (2019). Hubungan Antara Ketebalan Lemak Abdominal Dan Kadar Serum High Sensitivity C-Reactive Protein (Hs-Crp) Pada Remaja. *Journal of Nutrition College*, *8(2)*, 81.
- Nurjanati, M, & Winarsi, H (2019). Perkecambahan Terhadap Sifat Sensori Dan Kadar Protein Terlarut Susu Kecambah Kacang Merah (Sukarah) Untuk Remaja Obesitas. *Jurnal Gizi dan Pangan Soedirman*, *jos.unsoed.ac.id*
- Nuryadi, A. M., Silaban, D. P., Manurung, D. P., & Apriani, S. W. (2019). Pemanfaatan Buah Matoa Sebagai Cita Rasa Es Krim Yang Baru. *Jurnal Penelitian Teknologi Industri*, *11(2)*, 55–62.
- Nuryati, C., Legowo, A. M., & Nurwantoro, N. (2020). KARAKTERISTIK FISIK DAN SENSORIS ES KRIM KACANG MERAH (*Phaseolus vulgaris* L.) DENGAN PENAMBAHAN TEPUNG UMBI GEMBILI (*Dioscorea esculenta* L.) SEBAGAI PENSTABIL. *Jurnal Agroteknologi*, *14(02)*, 199. <https://doi.org/10.19184/j-agt.v14i02.17615>
- P2PTM Kemenkes (2018). Epidemi Obesitas. [<http://p2ptm.kemkes.go.id/>] diakses pada 19 November 2021
- Puspitasari, N. (2018). Kejadian obesitas sentral pada usia dewasa. *HIGEIA (Journal of Public Health Research and Development)*, *2(2)*, 249-259.
- Putri, D. F. (2018). Faktor Risiko Kejadian Obesitas Pada Siswa Sma Negeri 1 Jatiwangi Kabupaten Majalengka (*Doctoral Dissertation, Muhammadiyah University Semarang*).
- Putri, D., Wulandari, Y. W., & Suhartatik, N. (2018). Karakteristik Fisikokimia dan Sensori Es Krim Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L.) Dengan Variasi Penambahan Bubuk Kelopak Bungan Rosella. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan*, *1(1)*, 47–53.
- Putriningtyas, N. D., & Wahyuningsih, S. (2017). Potensi yogurt kacang merah (*Phaseolus vulgaris* L) ditinjau dari sifat organoleptik, kandungan protein, lemak dan flavonoid. *Jurnal Gizi Indonesia (The Indonesian Journal of Nutrition)*, *6(1)*, 37–43.

- Rismaya, R, Syamsir, E, & Nurtama, B (2018). Pengaruh Penambahan Tepung Labu Kuning Terhadap Serat Pangan Muffin, Karakteristik Fisikokimia Dan Sensori. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan IPB*
- Rizqiya, F., & Syafiq, A. (2019). Asupan Serat Sebagai Faktor Dominan Obesitas Perempuan Pralansia. *Jurnal Manajemen Kesehatan Yayasan RS.Dr. Soetomo*, 5(1), 6. <https://doi.org/10.29241/jmk.v5i1.152>
- Sari, N. N. (2019). Hubungan obesitas sentral dengan kejadian diabetes mellitus tipe II. *Jurnal Ilmiah Keperawatan Sai Betik*, 14(2), 157-161.
- Seftiono, H., Djuardi, E., & Pricila, S. (2019). Analisis Proksimat dan Total Serat Pangan pada Crackers Fortifikasi Tepung Tempe dan Koleseom (Talinumtiangulare). *AgriTECH*, 39(2), 160.
- Sinaga, N. (2020). Pengaruh Variasi Penambahan Tepung Kacang Merah (Phaseolus Vulgaris L) Terhadap Mutu Fisik Dan Mutu Kimia *Cheese Stick*. *Skripsi. Politeknik Kesehatan Medan*
- Subando, TR (2019). Pemanfaatan Kacang Koro Pedang Putih (Canavalia ensiformis) Untuk Pembuatan Es Krim Rendah Lemak dengan Variasi Konsentrasi Whipped Cream dan Gula. *Jurnal Gizi dan Pangan Soedirman*
- Sudikno, Herdayati, M., & Besral. (2010). Hubungan Aktivitas Fisik dengan Kejadian Obesitas pada Orang Dewasa di Indonesia. *Gizi Indonesia*, 33(1), 37-49.
- Suharoschi, R., Pop, O. L., Vlaic, R. A., Muresan, C. I., Muresan, C. C., Cozma, A., ... & Iuga, C. A. (2019). Dietary fiber and metabolism. In *Dietary fiber: Properties, recovery, and applications* (pp. 59-77). Academic Press.
- Swamilaksita, P. D., & Sa'pang, M. (2017). Keberagaman Konsumsi Pangan dan Densitas Gizi Pada Remaja Obesitas dan Non Obesitas. *Jurnal Nutrire Diaita (Imu Gizi)*, 9(2).
- Triwidyastuti, Y., Nizar, M., Jusak, J., Studi, P., & Komputer, S. (2019). Pengendali Suhu Pada Proses Pasteurisasi Susu Dengan Temperature Control for Milk Pasteurization Utilizing the Proportional-Integral-Derivative (Pid) and Fuzzy Sugeno Method. *Jurnal Teknologi Informasi Dan Ilmu Komputer (JTIK)*, 6(4), 355-362.
- Wahyuni, A. (2016). Pemanfaatan Kacang Merah Dan Tepung Kacang Merah Dalam Pembuatan Red Bean Wellington Steak (Red Bewell Steak) Dan Bean Chocolate Cake (Bean Cho Cake). *Journal of Chemical Information and Modeling*, 53(9), 287.

- Winarni, S (2016). Uji Protein , Lemak Dan Organoleptik Es Krim Komposisi Kacang Merah *Phaseolus Vulgaris* Dan Susu Skim Dengan Penambahan Mangga Kuweni *Mangifera Odorata*. *Skripsi Universitas Muhammadiyah Solo*
- Winarsi, H. (2019). Fermentasi Bakteri Asam Laktat Meningkatkan Kandungan Fenolik Dan Serat Yogurt Susu Kecambah Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris L.*), Minuman Fungsional Untuk Obesitas. *Jurnal Gizi dan Pangan Soedirman*, 3(1), 64-7