

## DAFTAR PUSTAKA

- Afriyanti., Asmoro, N., W., Widyastuti, R et al. (2019). *Pengaruh Konsetrasi Carboxymethylcellulose (CMC) dan Gula Stevia terhadap Karakter Sirup Buah Tin (Ficus carica, L)*. Jurnal Ilmu Pangan dan Hasil Pertanian, 2(2), 146.
- Anonim, (2005). *Tepung Pisang Pengganti Terigu*. diakses pada Selasa, 27 Oktober 2021.
- Anonim, (2009). *Hasil analisis tepung pisang Direktorat Jenderal Pengolahan dan pemasaran hasil pertanian Departemen Pertanian Jakarta*. 27 Oktober 2021.
- Astawan, Made. 2009. *Panduan Karbohidrat Terlengkap*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka.
- Basri. (2015). *Petunjuk Teknis Tata Laksana Uji Organoleptik Nasi Hak* (J. Rachman & I. Fatmal, Eds.)
- Bawane, 2016, *An Overview on Stevia: A Natural Calorie Free Sweetener*, International Journal of Advantages in Pharmacy, Biology and Chemistry, IJAPBC-vol. 1 (3): 2277-4688.
- Buchori L, 2007, *Pembuatan Gula non Karsinogenik dan non Kalori dari Daun Stevia*, Jurnal Reaktor Vol 11, 2
- Burhaein, E., & Saleh, M. (2017). *Optimalisasi Pengaturan Gizi dan Aktivitas Olahraga untuk Mengatasi Obesitas Anak Tunagrahita*.
- Delahaye E. Pacheco-Delahaye, Maldonado R. Perez E, Schroeder M. *Production and characterization of unripe plantain (Musa Paradisiaca) flours*. Interciencia. 2008;33(4): 290-296.
- De Langhe, Edmond., Vyrdaghs, Luc., de Maret, Pierre., Denham, Tim. 2009 . *Why Bananas Matter: An introduction to the history of banana domestication*. *Ethnobotany Research and Applications*.7: 165- 177.
- Dewi Nur Azizah, K P Adianti (2019). *Penggunaan Tepung pisang Kepok (Musa Paradisiaca Formatypica) Pada Pembuatan*. EDUFORTECH 4 (1)
- Festi,P.(2018). *Buku Ajar Gizi dan Diet*.  
GoogleBooks.[https://books.google.com.my/books/about/Buku\\_Ajar\\_Gizi\\_dan\\_Diet.html?id=-qVDwAAQBAJ&redir\\_esc=y](https://books.google.com.my/books/about/Buku_Ajar_Gizi_dan_Diet.html?id=-qVDwAAQBAJ&redir_esc=y).
- Fitriyani. 2013. *Konsumsi Pangan dan Serat Makanan, Serta Status Gizi dan Status Kesehatan Wanita Hamil di Kota Bogor*. Skripsi. Fakultas Ekologi Manusia Institut Pertanian Bogor.

- Giantara, M. S., & Santoso, J. (2014). Pengaruh Budaya, Sub Budaya, Kelas Sosial, Dan Persepsi Kualitas Terhadap Perilaku Keputusan Pembelian Kue Tradisional Oleh Mahasiswa Di Surabaya. *Jurnal Hospitality dan manajemen jasa*, 2(1), 111-126.
- Harahap, J. 2015. *Pengetahuan Mahasiswa Kedokteran Tentang Serat Makanan Dan Perilaku Konsumsi Serat Makanan*. Skripsi. Universitas Sumatera Utara.
- Hastuti, A. M., & Rustanti, N. (2014). *Pengaruh penambahan kayu manis terhadap aktivitas antioksidan dan kadar gula total minuman fungsional secang dan daun stevia sebagai alternatif minuman bagi penderita diabetes melitus tipe 2* (Doctoral dissertation, Diponegoro University).
- Ismayani, Y. (2016). *Brownies Kukus dan Panggang Favorit*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Isna, P., Joko, S., & Agus, W. (2019). *Variasi Pencampuran Bekatul Dan Kacang Merah Dalam Pembuatan Snack Bar Ditinjau Dari Sifat Fisik, Kadar Proksimat Dan Serat Pangan* (Doctoral dissertation, Poltekkes Kemenkes Yogyakarta).
- J. K. Negara, A. K. S., Rifkhan, M. A., Oktaviana, A. Y., Wihansah, R. R. S., & Yusuf, M. (2016). *Aspek Mikrobiologis Serta Sensori (Rasa , Warna , Tekstur ,Aroma ) Pada Dua Bentuk Penyajian Keju Yang Berbeda*. *Jurnal Ilmu Produksi Dan Teknologi Hasil Peternakan*, 04(2), 286–290.
- Kahn. Continuing Medical Education in nutrition. *American Journal of Clinical Nutrition*. 2006; 83 (4): 2-8
- Kalpana, M., & Anbazhagan, M. (2009). Utilization of liquid medium for rapid micropropagation of *Stevia rebaudiana* Bertoni. *Journal of Ecobiotechnology*.
- Koswara, S., 2006, *Lebih Akrab dengan Kue Basah*, [www.ebookpangan.com](http://www.ebookpangan.com).
- Lamusu, D. (2018). Uji organoleptik jalangkote ubi jalar ungu (*ipomoea batatas* l) sebagai upaya diversifikasi pangan. *Jurnal Pengolahan Pangan*, 3(1), 9-15.
- Lukito, G. A., Suwarastuti, A., & Hintono, A. (2012). Pengaruh berbagai metode pengasinan terhadap kadar NaCl, kekenyalan dan tingkat kesukaan konsumen pada telur puyuh asin. *Animal Agriculture Journal*, 1(1), 829-838.
- Mado, J. E., Rawung, D., & Taroreh, M. (2021). *Bubur Instan Berbahan Dasar Pangan Lokal Sebagai Pangan Fungsional Dengan Indeks Glikemik Rendah*. *Media Gizi Pangan*, 27(2), 10-22.

- Mulza, D. P. (2013). Uji kualitas telur ayam ras terhadap lamanya penyimpanan berdasarkan sifat listrik (Quality test of eggs on the length of storage based on electrical properties). *Pillar of Physics*, 1(1).
- Moniharapon, E., Picauly, P., & Lelmalaya, L. (2018). *Kajian sifat kimia dan organoleptik brownies pisang tongka langit*. AGRITEKNO: Jurnal Teknologi Pertanian, 7(2), 60-63.
- Nelm. M., Kathryn S., Keren L., Sara Long R., (2011). *Nutrition Therapy and Pathophysiology. 2nd Edition USA, Wadsworth P.*
- Ningrum, L., Rosalina, D., T., Suryono, C. 2018. *Uji Kesukaan dan Organoleptik Terhadap 5 Kemasan dan Produk Kepulauan Seribu Secara Deskriptif*. Jurnal Pariwisata, 5(2), 95-106.
- Nur Islami Dini Hanifah, Fillah Fithra Dieny (2016). *Hubungan Total Asupan Serat Tidak Larut Air (Insoluble) Dengan Kejadian Sindrom Metabolik Pada Remaja Obesitas*. Journal of Nutrition College (2016), 5(3), 148-155
- Oktafa, H., Agustianto, K., Politeknik, K., Jember, N., Politeknik, K., Jember, N., Jember, N. (2018). *Perancangan sistem uji sensoris makanan dengan pengujian preference test (hedonik dan mutu hedonik), studi kasus roti tawar, menggunakan algoritma radial basis function network*. 8(1), 29–42.
- Paramita Sari, T. W. 2015 *Pengaruh Pemberian Pisang Kepok (Mulsaparadisiaca Formatypical) Terhadap Kadar Glukosa Darah Pada Tikus Sindrom Metabolik*. Semarang. Universitas Diponegoro.
- Prabawati S, Suyanti dan Setyabudi DA. *Teknologi Pasca Panen dan Pengolahan Buah Pisang*. Bogor: Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian; 2009.
- Pradipta, M. (2012). *Pengaruh Motivasi kerja karyawan dan Komitmen Karyawan terhadap Prestasi Kerja Karyawan pada PT. Golden Leaves Malang* (Doctoral dissertation, Universitas Brawijaya).
- Pratiwi, I. Y., & Krisbianto, O. (2019). *Kandungan Gizi, Beta Karoten dan Antioksidan pada Tepung Pisang Tongka Langit (Musa troglodytarum L.)*.
- Putri, D. R., Agustono dan S. Subekti. 2012. *Kandungan Bahan Kering, Serat Kasar dan Protein Kasar pada Daun Lamtoro (Leucaena glauca) yang difermentasi dengan Probiotik sebagai Bahan Pakan Ikan*. Jurnal Ilmiah Perikanan dan Kelautan, 4 (2) : 161-167.
- R. Addila, Rezal Farit, Rasma. 2017. *Perilaku Konsumsi Serat Pada Mahasiswa Angkatan 2013 Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Halu Oleo, Kendari*: Jurnal Imiah Mahasiswa Kesehatan Masyarakat.

- Raini, M., Isnawati, A. (2012). *Kajian: Khasiat Dan Keamanan Stevia Sebagai Pemanis Pengganti Gula*. Media of Health Research and Development, 21(4), 145-156.
- Rinaldi, R. (2017). *Pengaruh Penyimpanan Bahan Segar Terhadap Aktivitas Antioksidan Ic50 Dan Kadar Serat Kasar Kunir Putih (Curcuma mangga Val.)* (Doctoral dissertation, Universitas Mercu Buana Yogyakarta).
- Santoso, A. 2011. Serat Pangan (Dietery Fiber) Dan Manfaatnya Bagi Kesehatan, p.40.
- Savitri, L. P. A., & Suwita, K. (2017). *Pengaruh Substitusi Jus Kulit Buah Naga Merah (Hylocereus Polyrhizus.) Dan Penambahan Bekatul Terhadap Aktivitas Antioksidan, Kadar Serat, Dan Mutu Organoleptik Mie Basah Sehat*. Jurnal Agromix, 8(1), 1–12.
- Setyaningsih, D., Apriyantono, A., & Sari, M.P. (2010). *Analisis sensori untuk industri pangan dan argo*.
- Siti, F.K., (2015). *Eksperimen pembuatan brownies Tepung Terigu Substitusi Tepung Jerami Nangka*. (Skripsi). Semarang : Universitas Negeri Semarang.
- Soekarto, S. (2002). *Penilaian organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Bharata Karya Aksara. Jakarta
- Soenarjo, R.J. 2002. Usaha Kesehatan Sekolah (UKS). Bandung: PT. RemajaRosdakarya Effendy, Nasrul.1997. Dasar-dasar Keperawatan Kesehatan Masyarakat Edisi 2.
- Suheiri, L. 2015. Jurnal Varia Pariwisata. Konsumsi Serat Makanan Dan Kaitannya Dengan Kegemukan Dan Obesitas, 6(18), pp.53–63.
- Supriyanti, F. Maria Titin, Houcu Suanda, Riska Rosdiana. 2015. *Pemanfaatan Ekstra Kulit Pisang Kepok sebagai Sumber Antioksidan pada Produksi Tahu*. Seminar Nasional Kimia dan Pendidikan Kimia VII. Universitas Sebelas Maret. Surakarta
- Syarbini, M. (2013). *Referensi Komplet A-Z Bakery Fungsi Bahan, Proses Pembuatan Roti, Panduan Menjadi Bakepreneur* (Cetakan ke-1). Solo: Tiga Serangkai Pustaka Mandiri.
- Tjokrokusumo, D. (2015). *Perbandingan Serat makanan ( dietary fiber ) Jamur Tiram ( Pleurotus ostreatus ) dan Ampas Sisa Perasan Minuman Jamur Tiram*. (September), 2–3.
- Wahyuni, R. Utomo, D., Novia, C. & Syaiful. (2014). Peningkatan nilai ekonomis wortel kualitas afkir menjadi krupuk dan dodol. Cyber Techn. 9(2): 53-57.

Weni Kurdanti, Isti Suryani, Nurul Huda Syamsiatun, Listiana Purnaning Siwi, Mahardika Marta Adityanti, Diana Mustikaningsih, Kurnia Isnaini Sholihah (2015). *Faktor-faktor yang mempengaruhi kejadian obesitas pada remaja*. Jurnal Gizi Klinik Indonesia (2015), 11(2), 179-190.

Wijaya, 2013. Manfaat Buah Asli Indonesia. Gramedia. Jakarta.

Winarti, S. 2010. Makanan Fungsional, edisi Pertama. Yogyakarta:Graha ilmu.Press.

Wulandari, D. (2019). *Pemanfaatan Grup Diskusi Online Dalam Upaya Pencegahan Obesitas Pada Remaja*. Jurnal Ilmiah WUNY, 1(1).

Yang, Y., Ma, S., Wang, X., & Zheng, X. (2017). *Modification and Application of Dietary Fiber in Foods*. *Jornal of Chemistry*, 2017, 8.