

Daftar Pustaka

- Amir, y. (2018). Daya Terima Susu Bekatul. *skripsi*.
- Beck, Mary E, (2011), Ilmu Gizi dan Diet Hubungannya dengan Penyakit – penyakit untuk perawat dan dokter, Yayasan Essentia Medica (YEM), Yogyakarta, Hal; 19-296
- Biro FM & Wien M.2010.Childhood obesity and adult morbidities.Am J Clin Nutr.; 91: 1499–1505.
- Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan Departemen Kesehatan RI., 2008. Laporan Riset Kesehatan Dasar Tahun 2007 Provinsi Jawa Timur. Jakarta; Balitbangkes Depkes RI: 46-49,
- Chan, Ruth S.M. dan Jean Woo. Prevention of Overweight an Obesity: How Effective is the Current Public Health Approach. *International Journal of Environmental Research and Public Health*, 7(3),7 65–783.February 18, 2012. www.mdpi.com/journal/ijerph
- Depkes. (2018). Riskesdas 2018. *jurnal riskesdas*.
- ITIS. 2018 . Interagency Taxonomic Information System . *Tersedia online di* https://www.itis.gov/servlet/SingleRpt/SingleRpt?search_topic=TSN&search_value=42391#null [diakses pada tanggal 29 Oktober 2019].
- Janssen, Ian,dkk. 2004. “Overweight and Obesity in Canadian Adolescents and Their Associations With Dietary Habits and Physical Activity Patterns”. *Journal of Adolescent Health* (2004), 35, 360-367.
- Lastyana, L. dan Aisyah. 2011. Peran serat penatalaksanaan kasus masalah berat badan. *Bagian Ilmu Gizi*, Jakarta: Universitas Indonesia.
- Masuda, T., Ide, N., and Kitabatake, N. 2005. Effect of Chemical Modification of Lysine Residues on The Sweetness of Lysozyme. *Chemical sense*: 30: 253- 264
- Mutyia., 2016. *Daya Terima Produk Minuman Jelly dan Serbuk Minuman Instan Labu Siam*. Skripsi. Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Hasanuddin. Makassar
- Muchtadi, Deddy., 2012. *Pangan Fungsional dan Senyawa Bioaktif*. Bandung: Penerbit Alfabeta.
- Nurhadi, B. dan Nurhasanah, S. 2010. *Sifat Fisik Bahan Pangan*. Bandung : Widya Padjadjaran

- Purnomo,dkk., 2013. *Identifikasi asam lemak dan penentuan masa simpan bekatul ditinjau dari pengaruh gelombang mikro*. Prosiding seminar Nasional Penelitian. Fakultas MIPA. Universitas Negeri Yogyakarta.
- Prangdimurti, E., F. R. Zakaria, Dan N. S. Palupi. 2007. *Modul E-Learning Evaluasi Nilai Gizi Biologis Pangan*. Departemen Ilmu Dan Teknologi Pangan. Bogor : Fakultas Teknologi Pertanian IPB.
- Pramitasari, Dika. 2010. *Penambahan Ekstrak Jahe (Zingiber officinale Rosc.) dalam Pembuatan Susu Kedelai Bubuk Instan dengan Metode Spray Drying: Komposisi Kimia, Sifat Sensoris dan Aktivitas Antioksidan* (Skripsi S-1 Progdi Teknologi Pertanian). Surakarta: Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret.
- Septiani, r., & Raharjo, b. b. (2017). Pola Konsumsi Fast Food, Aktivitas Fisik dan Faktor Keturunan Terhadap Kejadian Obesitas. *Public Health Perspective Journal*.
- Setyaningsih, D., A. Apriyantono, dan M. P. Sari. 2010. *Analisis Sensoris untuk Industri Pangan dan Agro*, Perpustakaan Nasional: Katalog Dalam Terbitan (KDT). Bogor.
- Sitorus, A. 2009, Penyediaan Film Mikrokomposit PVC Menggunakan Pemlastis Stearin dengan pengisi Pati dan Penguat Serat Alam. Tesis Program Pascasarjana. Universitas Sumatra Utara. Medan.
- Soegondo, Sidartawan. *Berbagai Penyakit dan Dampaknya terhadap Kesehatan dan Ekonomi*. Widyakarya Nasional Pangan dan Gizi (WNPG) IX. Jakarta, 2008.
- Soekarto, S. 2002. *Penilaian organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Bharata Karya Aksara. Jakarta.
- Soekarto, S.T. 1982. *Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Jakarta: Bharata Karya Aksara.
- Snehalatha, Chamukuttan dan Ramachandran, Ambady. 2009. *Diabetes melitus dalam gizi kesehatan masyarakat*. Editor : Michael J Gibney, et al. Penerbit : Buku Kedokteran EGC. Jakarta.
- Tuarita, Mirna Zena.,dkk. 2017. *Pengembangan Bekatul Sebagai Pangan Fungsional: Peluang, Hambatan, dan Tantangan*. Artikel. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor.
- Tala, Z. Z. 2009. *Manfaat Serat bagi Kesehatan*. Sumatera Utara Universitas Sumatera Fakultas Kedokteran.
- Winarno, F. G. 2002. *Kimia Pangan Gizi*. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.