

## DAFTAR PUSTAKA

1. Kandinasti S, Farapti. Obesitas : Pentingkah Memperhatikan Konsumsi Makanan di Akhir Pekan? *Jurnal Amert Nutr.* 2018;2(4):307–16.
2. World Health Organization. Obesity and overweigh. 2020. <https://www.who.int/new-room/fact-sheets/detail/obesity-and-overweight>-diakses 29 Maret 2020
3. Balitbangkes. Riset Kesehatan Dasar (Riskesdas). Jakarta: Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan Kementerian RI; 2018.
4. Balitbangkes. Riset Kesehatan Dasar (Riskesdas). Jakarta: Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan Kementerian RI; 2013.
5. Dinas Kesehatan Kota Padang. Laporan Tahunan Dinas Kesehatan Kota Padang. Padang: Dinas Kesehatan Kota Padang; 2019.
6. Adiari NWL, Yogeswara IBA, Putra IMWA. Pengembangan Pangan Fungsional berbasis Tepung Okara dan Tepung Beras Hitam (*Oryza Sativa L. indica*) Sebagai Makanan Selingan bagi Remaja Obesitas. *J Gizi Indonesia.* 2018;6(1):51.
7. Masrul. Epidemi obesitas dan dampaknya terhadap status kesehatan masyarakat serta sosial ekonomi bangsa. *majalah kedokteran Andalas.* 2018;41(3):15262.
8. Permanasari Y, Aditianti. Konsumsi Makanan Tinggi Kalori Dan Lemak Tetapi Rendah Serat Dan Aktivitas Fisik Kaitannya Dengan Kegemukan Pada Anak Usia 5-18 Tahun Di Indonesia. *Penelit Gizi dan Makanan.* 2018;40(2):95-104.
9. Suyatno S, Aruben R, Nurmahmudah DK. Faktor-faktor yang Mempengaruhi Konsumsi Makan Buah dan Sayur pada Anak Pra Sekolah Paud Tk Sapta Prasetya Kota Semarang. *Jurnal Kesehatan Masyarakat Universitas Diponegoro.* 2015;3(1):244-55.
10. Bahria, Triyanti. Faktor-faktor yang Terkait dengan Konsumsi Buah dan Sayur pada remaja di 4 SMA Jakarta Barat. *Kesehat Masy.* 2010;4.
11. Savini I, Catani MV, Evangelista D, Gasperi V. Obesity-Associated Oxidative Stress: Strategies Finalized to Improve Redox State. *Int J Mol Sci.* 2013;10497–538.
12. Gardjito M, Murdiati A, Aini N. Mikroenkapsulasi  $\beta$ - Karoten Buah Labu Kuning dengan Enkapsulasn Whey dan Karbohidrat. *J Teknologi Pertanian.* 2006;2(1):13–8.
13. Sudarman M. Pemanfaatan Labu Kuning (*Cucurbita Moschata Duch*) Sebagai Bahan Dasar Pembuatan Cookies. 2019;1689–99.

14. Thyagaraju BM, Shrilatha B, Muralidhara. Oral Supplementation of  $\beta$ -Carotene Significantly Ameliorates Testicular Oxidative Stress in the Streptozotocin-Diabetic Rat. *J Fertil Steril*. 2008;2:74–81.
15. Fathonah R, Indriyanti A, Kharisma Y. Labu Kuning ( Cucurbita moschata Durch.) untuk Penurunan Kadar Glukosa Darah Puasa pada Tikus Model Diabetik. *Glob Med Heal Commun*. 2014;2(1):27–33.
16. Kuliahsari DE, Fauzi M, Diniyah N, Rusdianto AS. Penggunaan Vitamin C Dan Suhu Pengeringan Pada Pembuatan CHIP (Irisan Kering) Labu Kuning LA3 (Cucurbita moschata). *J Penelit Pascapanen Pertan*. 2018;14(2):108.
17. Handayani P, Nainggalan RJ, Ginting S. Pengaruh Perbandingan Tepung Labu Kuning , Tepung Mocaf , dan Kacang Merah dengan Penambahan Kuning Telur terhadap Mutu Snack Bar. 2018;6(3):488-97.
18. Rachmayani N, Rahayu WP, Faridah DN, Syamsir E. Snack Bar Tinggi Serat Berbasis Tepung Ampas Tahu (OKARA) dan Tepung Ubi Ungu. *J Teknologi dan Industri Pangan*. 2017;28:139-49.
19. Cho SS, Qi L, Fahey GC, Klurfeld DM. Consumption of cereal fiber, mixtures of whole grains and bran, and whole grains and risk reduction in type 2 diabetes, obesity, and cardiovascular disease. *Am J Clin Nutr*. 2013;98(2):594-619.
20. Sari AM, AB S, Yulianti N okny, Pramana YY. Pengaruh Waktu dan Suhu Pengeringan Ampas Tahu Terhadap Yield Tepung Ampas Tahu. 2018;1-5.
21. Kaahoao A, Herawati N, Ayu DF. Pemanfaatan Tepung Ampas Tahu Pada Pembuatan Kukis Mengandung Minyak Sawit Merah. *J Japanese Soc Pediatr Surg*. 2017;16(4):704.
22. Zoumar BL et al. High-Energy, Nutrient-Dense Emergency Relief Food Product. *Food Nutr Board*. 2002;
23. Susantiningsih T. Obesitas dan Stres Oksidatif. *J Kesehatan*. 2015;5.
24. Kementerian Kesehatan RI. Pedoman Pencegahan dan Penanggulangan Kegemukan dan Obesitas pada Anak Sekolah. Jakarta: Kementerian Kesehatan RI; 2011.
25. Praditasari JA, Sumarmik S. Asupan Lemak, Aktivitas Fisik Dan Kegemukan Pada Remaja Putri Di Smp Bina Insani Surabaya. *Media Gizi Indones*. 2018;13(2):117.
26. Benhar M, Engelberg D, Levitzki A. ROS, Stress-Activated Kinases and Stress Signaling In Cancer. Vol. 3. Jerusalem; 2002.
27. Kaban S, Sarumpaet SM, Wahyuni S, Fakultas D, Usu K. Diabetes Mellitus

- Tipe 2 Di Kota Sibolga Tahun 2005. *Majalah Nusantara Kedokteran*. 2007;40(2):119-28.
28. Moussavi N, Gavino V, Receveur O. Could the quality of dietary fat, and not just its quantity, be related to risk of obesity. *Obesity*. 2008;16(1):7-15.
  29. Salam A. Faktor Risiko Kejadian Obesitas Pada Remaja. *J MKMI [Internet]*. 2010;6(3):185-90. Tersedia pada: <https://media.neliti.com/media/publications/27394-ID-faktor-risiko-kejadian-obesitas-pada-remaja.pdf>
  30. Almatsier S, Soetardjo S, Soekatri M. *Gizi Seimbang Dalam Daur Kehidupan*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama; 2011.
  31. Wulandari A. Karakteristik Pertumbuhan Perkembangan Remaja dan Implikasinya Terhadap Masalah Kesehatan dan Keperawatannya. *J Keperawatan Anak [Internet]*. 2014;2:39-43. Tersedia pada: <https://jurnal.unimus.ac.id/index.php/JKA/article/view/3954>
  32. Fikawati S, Ahmad Syafiq PD, Veratamala A. *Gizi Anak dan Remaja*. Depok: Raja Grafindo Persada; 2017.
  33. Soetjningsih. *Buku Ajar Tumbuh Kembang Remaja dan Permasalahannya*. Jakarta: Sagung Seto; 2007.
  34. Jafar N. *Perilaku Gizi Seimbang Pada Remaja*. Universitas Hasanuddin: Fakultas Kesehatan Masyarakat; 2012.
  35. Festi P. *Buku Ajar Gizi dan Diet*. Surabaya: UMSurabaya; 2018.
  36. *Angka Kecukupan Gizi (AKG). Angka Kecukupan Gizi Yang di Anjurkan Untuk Masyarakat Indonesia. Lampiran Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 28 Tahun 2019*. 2019.
  37. Sumanti DM, Rialita T, Puteri RD. Pengaruh Konsentrasi Bakteri *Lactobacillus acidophilus* Terhadap Karakteristik Sensori Snack Bar Sinbiotik Berbasis Tepung Komposit Ubi Jalar Kuning dan Kedelai Hitam. *Food Microbiol*. 2016;(January 2019).
  38. Rush E. Concept to Sale of a Healthier Snack Bar. *Int J Food Nutr Sci*. 2016;3(1):1-3.
  39. Fikriyah L. Pengaruh Perbandingan Tepung Umbi Ganyong (*Canna Edulis* Ker) Dengan Daging Ikan Kembung (*Rastrellinger Kanagutra* L) Terhadap Karakteristik Foodbar. Skripsi Univ Pas Bandung. 2019.
  40. Sudarto Y. *Budidaya Waluh*. Yogyakarta: Kanisius (Anggota IKAPI); 2009.
  41. Kementerian Kesehatan (Kemenkes). *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. Jakarta: Direktorat Jenderal Kesehatan Masyarakat; 2018.

42. Hassan ZH. Aneka Tepung Berbasis Bahan Baku Lokal Sebagai Sumber Pangan Fungsional dalam Upaya Meningkatkan Nilai Tambah Produk Pangan Lokal. *Review*. 2014;23:93-107.
43. Adams GG, Imran S, Wang S, Mohammad A, Kok S, Gray DA, et al. The hypoglycaemic effect of pumpkins as anti-diabetic and functional medicines. *Food Res Int* [Internet]. 2011;44(4):862-7. Tersedia pada: <http://dx.doi.org/10.1016/j.foodres.2011.03.016>
44. Widowati S. Tepung Aneka Umbi Sebuah Solusi Ketahanan Pangan. *Sinar Tani Mag*. 2009.
45. Trisnawati W, Suter K, Suastika K, Putra NK. Pengaruh Metode Pengeringan Terhadap Kandungan Antioksidan, Serat Pangan dan Komposisi Gizi Tepung Labu Kuning. *J Apl Teknol Pangan*. 2014;3(4):135-40.
46. Putri Df. Pengaruh Suhu Dan Lama Pengeringan Terhadap Sifat Kimia Dan Organoleptik Tepung Labu Kuning (*Cucurbita Maxima*) [Internet]. Lampung; 2012. Tersedia pada: <http://repositorio.unan.edu.ni/2986/1/5624.pdf>
47. Kristiani Y. Karakterisasi Sifat Fisikokimia Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moschata* D.). [Skripsi]. 2016.
48. Irwan WS. Pengembangan Produk Krim Sup Instan Tinggi Betakaroten Berbasis Labu Kuning (*Cucurbita Moschata*) Untuk Lanjut Usia (Lansia). [Tesis]. Insitut Pertanian bogor; 2017.
49. Kristianingsih Z. Pengaruh Substitusi Labu Kuning terhadap Kualitas Brownies Kukus. [Skripsi]. 2010.
50. Rahmawati. Pengaruh Penggunaan Tepung Ampas Tahu Sebagai Komposit Terhadap Kualitas Kue Kering Lidah Kucing. [Skripsi]Skripsi]. 2013.
51. Suprpti ML. Pembuatan Tahu. In Yogyakarta: Kanisius; 2005. Tersedia pada: <https://books.google.co.id>
52. Sulistiani. Pemanfaatan Ampas Tahu Dalam Pembuatan Tepung Tinggi Serat Dan Protein Sebagai Alternatif Bahan Baku Pangan Fungsional. [Skripsi]. Bogor; 2004.
53. Olivia F, Alam S, Hadibroto I. *Seluk Beluk Food Supplement*. Cetakan ke. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama; 2006.
54. Estiasih T, Harijono, Waziiroh E, Fibrianto K. *Kimia dan Fisik Pangan*. Cetakan 1. Jakarta: Bumi Aksara; 2016.
55. Winarsi H. *antioksidan Alami dan Radikal Bebas*. cetakan 5. Yogyakarta: Kanisius (Anggota IKAPI); 2011.

56. Satriyanto B, Widjanarko SB, Yunianta. Stabilitas Warna Ekstrak Buah Merah (*Pandanus Conoideus*) Terhadap Pemanasan Sebagai Sumber Potensial Pigmen Alami. *Teknologi Pertanian*. 2012;13(3):157-68.
57. Adayani NWL, Yogeswara IBA, Putra IMWA. Efektifitas Bunga Kenanga (*Cananga odorata* Hook.F & TH) Sebagai Hepatoprotektor Pada Tikus Putih (*Rattus norvegicus*) yang di Induksi Carbon Tetra Chloride. *Medicamento*. 2017;3(2):84-90.
58. Wijaya EN. Pemanfaatan Tepung Jewawut (*Pennisetum glaucum*) dan Tepung Ampas Tahu dalam Formulasi Snack Bar. [Skripsi]. Bogor: Institut Pertanian Bogor; 2010.
59. Chandra F. Formulasi Snack Bar Tinggi Serat Berbasis Tepung Sorgum (*Sorghum Bicolor L*), Tepung Maizena, Dan Tepung Ampas Tahu. [Skripsi]. 2010;9(1):76-99.
60. Anggrahini S, Ratnawati I, Murdijati A. Pengkayaan  $\beta$ -Karoten Mi Ubi Kayu Dengan Tepung Labu Kuning (*Cucurbita maxima* Dutchenes). 2006;26(2):61-7.
61. Badan Pengawasan Obat dan Makanan (BPOM). Peraturan Kepala Badan Pengawasan Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor HK 03.1.23.11.11.09909 Tahun 2011 tentang Pengawasan Klaim dalam Label dan Iklan Pangan Olahan. 2011.
62. Setyaningsih D, Apriyantono A, Sari MP. Analisis Sensori Untuk Industri Pangan dan Agro. In Bogor: Institut Pertanian Bogor; 2010.
63. Winarno F. Kimia Pangan dan Gizi. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama; 2004.
64. Ratnasari D, Yunianta. Pengaruh Tepung Kacang Hijau, Tepung Labu Kuning, Margarin terhadap Fisikokimia dan Organoleptik Biskuit. *Pangan dan Agroindustri*. 2015;3(4):1652-61.
65. Rohmawati MG, Widanti YA, Akhmad Mustofa. Pemanfaatan Ampas Tahu Pada Pembuatan Snack Bars Dengan Penambahan Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moschata* Durch) dan Variasi Jenis Gula. *J Teknologi Dan Industri Pangan*. 2018;3(1):1-9.
66. Igfar A. Pengaruh Penambahan Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) dan Tepung Terigu Terhadap Pembuatan Biskuit. Hasanuddin Makasar; 2012.
67. Hendrasty H. Tepung Labu Kuning Pembuatan dan Pemanfaatannya. Yogyakarta: Kanisius; 2003.
68. Meilgaard M, Civille GV, Carr TB. Sensory Evaluation Techniques. Boca Raton. Florida: CRC-Press; 2000.
69. Saroinsong RM, Mandey L, Luluhan L. Pengaruh Penambahan Labu Kuning

- (Cucurbita Moschata) Terhadap Kualitas Fisikokimia Dodol. 2015;6(15):1-11.
70. Noviati T dwi. Kadar Betakaroten dan Daya Terima Cookies Garut Dengan Substitusi Tepung Labu Kuning. Muhammadiyah Surakarta; 2016.
  71. Estiasih T, Waziiroh, Elok H, Fibrianto K. Kimia dan Fisik Pangan. 1 ed. Hastuti SB, editor. Jakarta: Bumi Aksara; 2016.
  72. Ilmi IMB. Formulasi Mi Instan Berbahan Dasar Tepung Ganyong Dengan Penambahan Red Palm Oil (RPO) Sebagai Pangan Sumber Karbohidrat dan Pro Vitamin A. Institusi Pertanian Bogor; 2012.
  73. Nurhusna A. Formulasi, daya terima, dan kandungan gizi snack bar ganyong kacang hijau bagi anak penyandang autisme. Institut Pertanian Bogor; 2016.
  74. Rahmawati WA, Nisa FC. Fortifikasi Kalsium Cangkang Telur Pada Pembuatan Cookies. J Pangan dan Agroindustri. 2015;3(3):1050-60.
  75. Yanuwardana, Basito, Dimas RAM. Kajian Karakteristik Fisikokimia Tepung Labu Kuning (Cucurbita moschata) Termodifikasi dengan Variasi Lama Perendaman dan Konsentrasi Asam Laktat. J Teknosains Pangan. 2013;2(2):75-83.
  76. Nurani et al. Pemanfaatan tepung kimpul (Xanthosoma sagittifolium) sebagai bahan baku cookies (kajian proporsi tepung dan penambahan margarin). Pangan dan Agroindustri. 2014;2(2):508.
  77. Zainuddin A. Analisis Gelatinisasi Tepung Maizena pada Pembuatan Pasta Fettuccine. Agropolitan. 2016;3(3):1-8.
  78. Sumantri AR. Analisis Makanan. Yogyakarta: Gajah Mada University Press; 2018.
  79. Ramadhani G, Izzati M, Parman S. Analisis Proximat, Antioksidan dan Kesukaan Sereal Makanan Dari Bahan Dasar Tepung Jagung (Zea mays L.) dan Tepung Labu Kuning (Cucurbita moschata Durch). Anat dan Fisiol. 2012;XX(2):329.
  80. Suryandari, B D; Widyastuti N. Volume Journal of Nutrition College. J Nutr Coll. 2015;4(2):4928.
  81. Hartaty MM, Parnando NHR, Yudhistira B, Sanjaya AP. Physicochemical And Sensory Characteristics Of Snack Bar Added Of. 2017;X(2):99109.
  82. Andarwulan N, Kusnandar F, Herawati D. Analisis Pangan. Jakarta: Dian rakyat; 2011.
  83. Sudarmadji S, dkk. Analisa Bahan Makanan dan Pertanian. Yogyakarta: Liberty; 1989.

84. Isnaini AN. Pengaruh Substitusi Tepung Labu Kuning ( Cucurbita Moschata ) Dalam Pembuatan Pancake Terhadap Kadar Beta Karoten dan Daya Terima. 2016.
85. Pertanian FT, Udayana U, Teknologi J, Pertanian I, Pertanian FT, Udayana U, et al. Penentuan Formula Biskuit Labu Kuning (Cucurbita moschata) sebagai Pangan Diet Penderita Diabetes Mellitus. Media Ilmu Teknologi Pangan (Scientific J Food Technol. 2015;2(2):98105098105.
86. Kusharto CM. Serat Makanan Dan Perannya Bagi Kesehatan. J Gizi dan Pangan. 2006;1(2):45-54.
87. Rustanti ADN. Pengaruh Perbandingan Tepung Labu Kuning (Cucurbita moschata) dan Tepung Mocaf Terhadap Serat Pangan, Aktivitas Antioksidan, dan Total Energi Pada Flakes Kumo. J Nutrition Colloge. 2016;5:499-503.

