

DAFTAR PUSTAKA

- Abbas, A. 2020. Potensi Pangan Fungsional dan Perannya Dalam Meningkatkan Kesehatan Manusia yang Semakin Rentan—Mini Review. *Teknosains: Media Informasi Sains Dan Teknologi*, 14(2), pp.176-186.
- Ajriya, F.M., 2021. Soft Cookies Labu Kuning Sebagai Snack Oleh-Oleh Khas Banyuwangi, Jawa Timur. *Prosiding Pendidikan Teknik Boga Busana*, 16(1).
- Amerine, M. A., Pangborn, R. M., dan Roessler, E. B. 2013. *Principles of Sensory Evaluation of Food*. Elsevier.
- Anggraini, P. 2018. Pemanfaatan Rumput Laut (*Eucheuma cottonii*) Menjadi Roti Tinggi Serat dan Yodium. *Jurnal ARGIPA*, 3(1), pp.26-36.
- Anitha, S. dan Ramya, H.N. 2020. Physico-Chemical and Sensory Characteristics of Psyllium Husk Powder and Pomegranate Juice Incorporated Digestive Cookies. *Journal of Pharmacognosy and Phytochemistry*, 9(5), pp.1073-1078.
- Annurullah, G.A., Jasmine, M.S., Saraswati, N.A., dan Rizka, Y. 2021. Faktor Risiko Obesitas pada Pekerja Kantoran: a Systematic Review. *Jurnal Kesehatan Tambusai*, 2(2), pp.80-88.
- Askari, F., Sadeghi, E., Mohammadi, R., Rouhi, M., Taghizadeh, M., Hosein Shirgardoun, M., dan Kariminejad, M. 2018. The Physicochemical and Structural Properties of Psyllium Gum/Modified Starch Composite Edible Film. *Journal of Food Processing and Preservation*, 42(10), e13715.
- Astawan, M., Wresdiyati, T., Widowati, S. dan Saputra, I., 2013. Aplikasi Tepung Bekatul Fungsional pada Pembuatan Cookies dan Donat yang Bernilai Indeks Glikemik Rendah (Application of functional bran in making cookies

and donuts with low glycemic index value). *Jurnal Pangan*, 22(4), pp.385-394.

Badan Pengawas Obat dan Makanan. 2019. Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 22 Tahun 2019 Tentang Informasi Nilai Gizi pada Label Pangan Olahan.

Badan Pengawas Obat dan Makanan. 2022. *Handbook Registrasi Pangan Olahan Biskuit, Kukis, Wafer, & Krekers*. Jakarta Pusat – 10560.

Badan Pusat Statistik. 2022. Rata-rata Konsumsi per Kapita Seminggu Menurut Kelompok Makanan dan Minuman Jadi Per Kabupaten/kota (Satuan Komoditas) Tahun 2022 [online]. Diakses 29 Januari 2023. <https://www.bps.go.id/indicator/5/2107/1/rata-rata-konsumsi-perkapita-seminggu-menurut-kelompok-makanan-dan-minuman-jadi-per-kabupaten-kota.html>

Bunyani, N.A., Roman, M., dan Naisanu, J. 2020. Utilization of Forest Plants as Local Food Sources for the Oben Village Community, Nekamese District, Kupang Regency. *Jurnal Biologi Tropis*, 20(3), pp.347-354.

Dungga, E. F. 2020. Hubungan Pola Makan dan Aktivitas Fisik Dengan Kejadian Obesitas Pada Anak. *Jambura Nursing Journal*, vol. 2, no. 1, p. 103-111.

Ervietasari, N., dan Larasaty, F. A. 2021. Cookies Berbahan Umbi Gembili sebagai Inovasi Pangan yang Bernilai Ekonomi, Kaya Gizi, dan Menyehatkan. *Journal Science Innovation and Technology (SINTECH)*, 1(2), pp.15-22.

Fradinho, P., Raymundo, A., Sousa, I., Domínguez, H., dan Torres, M. D. 2019. Psyllium and Laminaria Partnership—An Overview of Possible Food Gel Applications. *Applied Sciences*, 9(20), 4356.

Functional Food Center. 2023. *The Journal of Functional Foods in Health and Disease*. 5050 Quorum Drive, Suite 700, Dallas, Texas, 75254, USA.

Garber, C.E. 2019. The Health Benefits of Exercise in Overweight and Obese Patients. *Current sports medicine reports*, 18(8), pp.287-291.

Galicia-Garcia, U., Benito-Vicente, A., Jebari, S., Larrea-Sebal, A., Siddiqi, H., Uribe, K.B., Ostolaza, H. and Martín, C., 2020. Pathophysiology of Type 2 Diabetes Mellitus. *International journal of molecular sciences*, 21(17), p.6275.

Handayani, Z., Darawati, M., dan Widiada, I.G.N. 2019. Sifat Organoleptik, Kandungan Zat Gizi, dan Daya Terima Iwel Latan untuk Makanan Tambahan Ibu Hamil. *Jurnal Gizi Prima (Prime Nutrition Journal)*, 4(1), pp.59-69.

Havard Health Publishing. 2023. Psyllium Fiber: Regularity and Healthier Lipid Levels? [online]. Diakses 27 Februari 2023. <https://www.health.harvard.edu/>

Hidayah, R., Ambarsari, I. dan Subiharta, S., 2019. Kajian Sifat Nutrisi, Fisik dan Sensori Daging Ayam KUB di Jawa Tengah. *Jurnal Peternakan Indonesia (Indonesian Journal of Animal Science)*, 21(2), pp.93-101.

International Diabetes Federation. 2022. Diabetes Around the World in 2021 [online]. Diakses 26 Januari 2023. <https://diabetesatlas.org/>

Iqbal, A., Rochima, E., dan Rostini, I. 2016. Penambahan Telur Ikan Nilem terhadap Tingkat Kesukaan Produk Olahan Stick. *Jurnal Perikanan dan kelautan Unpad*, 7(2).

Jovanovski E, Yashpal S., Komishon A., Zurbau A, Mejia S B, Thanh H, Dandan, Sievenpiper J, Duvnjak L, dan Vukša V. 2018. Effect of Psyllium (*Plantago*

ovata) Fiber on LDL Cholesterol and Alternative Lipid Targets, non-HDL Cholesterol and Apolipoprotein B: A Systematic Review and Meta-Analysis of Randomized Controlled Trials. *Am J Clin Nutr* 2018 (108), 922–932.

Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. 2013. *Buku Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit*. Jakarta: Direktorat Jendral Pelayanan Medik, Direktorat Rumah Sakit dan Swasta.

Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. 2018. Apa Itu Obesitas?. *Kementerian Kesehatan Republik Indonesia* [online]. Diakses pada 4 September 2022. <http://p2ptm.kemkes.go.id/infographic-p2ptm/obesitas/apa-itu-obesitas>

Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. 2018. Cara Praktis Mengatasi Obesitas : Tata Laksana dari Pola Makan, Bagian 1. [online]. Diakses 17 Juli 2023. <https://p2ptm.kemkes.go.id/infographic-p2ptm/obesitas/cara-praktis-mengatasi-obesitas-tata-laksana-dari-pola-makan-bagian-1>

Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. 2018. Diet pada Diabetes Mellitus, Cara Pengaturan Makanan. [online]. Diakses 17 Juli 2023. <https://p2ptm.kemkes.go.id/infographic-p2ptm/penyakit-diabetes-mellitus/page/20/diet-pada-diabetes-mellitus-cara-pengaturan-makanan>

Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. 2022. Pengaruh Serat Pangan (*Dietary Fiber*) dan Manfaatnya Bagi Kesehatan. [online]. Diakses 1 Juli 2023. https://yankes.kemkes.go.id/view_artikel/777/pengaruh-serat-pangan-dietary-fiber-dan-manfaatnya-bagi-kesehatan

Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. 2013. *Riset Kesehatan Dasar (Riskesdas)*. Jakarta.

Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. 2018. *Riset Kesehatan Dasar (Riskesdas)*. Jakarta.

Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. 2018. Tabel Komposisi Pangan Indonesia.

Khurniawan, A., 2015. Pangan Fungsional dan Kesehatan. *JAMC idea's*, 2(1).

Komalasari, S dan Widiantera, T. 2015. Pengaruh Perbandingan Tepung Kacang Koro Pedang (*Canavalia ensiformis*) dengan Puree Labu Kuning (*Cucurbita moshata*) Terhadap Karakteristik Cookies Koro. Tugas Akhir Fakultas Teknik. Universitas Pasundan. Bandung.

Khotimah, D.K., Salam, A., Chandradewi, A.A.S.P., dan Irianto, I. 2019. Pengembangan Sosis Gasuhiru Berbasis Pangan Lokal Ikan Gabus “Tokok” dan Tepung Komposit Terhadap Sifat Organoleptik, Kadar Zat Gizi, dan Daya Terima Sosis Gasuhiru. *Jurnal Gizi Prima (Prime Nutrition Journal)*, 4(1), pp.24-30.

Masrikhiyah, R., 2020. Pengaruh Substitusi Umbi Gembili (*Dioscorea esculenta L*) Terhadap Nilai Gizi dan Sifat Organoleptik Kue Umbi Gembili (Influence of The Proportion of Tuber Gembili (*Dioscorea esculenta L*) to The Nutritional Value and Properties of Organoleptic Kue Tuber Gemb. *Jurnal GIZIDO*, 12(2), pp.65-71.

Nandar, R.C.M., Pradigdo, S.F., dan Suyatno, S. 2019. Hubungan Tingkat Kecukupan Energi, Aktivitas Fisik, dan Persentase Lemak Tubuh dengan Kejadian Obesitas pada Pekerja Wanita (Studi pada Perusahaan Makanan Ringan di Semarang). *Jurnal Kesehatan Masyarakat (Undip)*, 7(1), pp.314-321.

- Nisak, N.K., Ronitawati, P. dan Palupi, K.C., 2019. Metode PDAT dan Comstock Lebih Efisien Dibandingkan Food Weighing dalam Menilai Sisa Makanan Pasien. *Nutrire Diaita*, 11(1), pp.18-19.
- Nurasmi, N. dan Irnawati, I. 2023. Efektivitas Pemberian Cookies Tepung Kelor dengan Penambahan Tepung Ubi Banggai dan Tepung Kedelai sebagai Alternatif Makanan Tambahan dalam Meningkatkan BB pada Balita Wasting. *Jurnal Keperawatan Muhammadiyah*, 8(1).
- Nurkkala, M., Kaikkonen, K., Vanhala, M.L., Karhunen, L., Keränen, A.M., dan Korpelainen, R. 2015. Lifestyle Intervention Has a Beneficial Effect on Eating Behavior and Long-Term Weight Loss in Obese Adults. *Eating behaviors*, 18, pp.179-185.
- Nurmadinisia, R., Achmad, E.K., Kusharisupeni, K, dan Utari, D.M., 2020. Faktor Dominan Kejadian Obesitas pada Pegawai Negeri Sipil di Kementerian Agama Pusat Tahun 2018. *Jurnal Ilmu Kesehatan Masyarakat*, 9(02), pp.72-84.
- Oktaviani, P., Suranadi, L., Chandradewi, A.A.S.P. dan Sulendri, N.S., 2019. Daya Terima Pasien Kelas III Terhadap Menu Makanan Biasa Di RSUD Provinsi NTB. *Jurnal Gizi Prima (Prime Nutrition Journal)*, 3(1), pp.63-68.
- Permana, R.A. dan Putri, W.D.R. 2015. Pengaruh Proporsi Jagung dan Kacang Merah Serta Substitusi Bekatul terhadap Karakteristik Fisik Kimia Flakes [in press april 2015]. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(2).
- Persatuan Ahli Gizi Indonesia dan Asosiasi Dietisien Indonesia. 2019. *Penuntun Diet dan Terapi Gizi*. Jakarta : EGC.
- Prabowo, A.Y., Estiasih, T., dan Purwantiningrum, I. 2014. Umbi Gembili (*Dioscorea esculenta* L.) Sebagai Bahan Pangan Mengandung Senyawa

Bioaktif: Kajian Pustaka [In Press Juli 2014]. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 2(3), pp.129-135.

Prameswari, R. D., dan Estiasih, T. 2013. Pemanfaatan Tepung Gembili (*Dioscorea esculenta* L.) dalam Pembuatan Cookies, *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, Vol. 1(1): 115-128.

Prasetyowati, A.T., Pranata, F.S., dan Swasti, Y.R. 2023. Kualitas Cookies Substitusi Tepung Sorgum (*Sorghum bicolor*) dan Tepung Kacang Polong (*Pisum sativum*). *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi (Journal of Food Technology and Nutrition)*, 22(1), pp.33-43.

Pusat Data dan Informasi Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. 2020. Diabetes. *Kementerian Kesehatan Republik Indonesia* [online]. Diakses 3 September 2022.
<https://pusdatin.kemkes.go.id/article/view/20111800001/diabetes-melitus.html>

Putri, R.M.S. dan Mardesci, H., 2018. Uji Hedonik Biskuit Cangkang Kerang Simping (*Placuna placenta*) dari Perairan Indragiri Hilir. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 7(2), pp.19-29.

Qaisrani, T.B., Butt, M.S., Anjum, F.M., dan Sheikh, M.A. 2013. Color Tonality and Sensory Response of Psyllium Husk Based Cookies. *Pakistan Journal of Nutrition*, 12(1), p.55.

Qaisrani, T.B., Butt, M.S., Hussain, S. dan Ibrahim, M. 2014. Characterization and Utilization of Psyllium Husk for The Preparation of Dietetic Cookies. *Int. J. Mod. Agric*, 3(3), pp.81-91.

Qaisrani, T.B., Qaisrani, M.M., dan Qaisrani, T.M., 2016. Arabinoxylans From Psyllium Husk: A review. *J. Environ. Agric. Sci*, 6, pp.33-39.

- Qamariah, N., Handayani, R., dan Mahendra, A.I. 2022. Uji Hedonik dan Daya Simpan Sediaan Salep Ekstrak Etanol Umbi Hati Tanah: Hedonik Test and Storage Test Extract Ethanol the Tubers of Hati Tanah. *Jurnal Surya Medika (JSM)*, 7(2), pp.124-131.
- Raharja, K.T., Rahayu, A.N., Sudarmayasa, I.W., dan Handayani, A.M. 2021. Karakteristik Organoleptik dan Aktivitas Antioksidan Boba Kopi Biji Salak. *Jurnal Gizido*, 13(1 Mei), pp.15-23.
- Rahmawati, L., Asmawati, A., dan Saputrayadi, A., 2020. Inovasi Pembuatan Cookies Kaya Gizi dengan Proporsi Tepung Bekatul dan Tepung Kedelai. *Jurnal Agrotek Ummat*, 7(1), pp.30-36.
- Raymundo, A., Fradinho, P., dan Nunes, M. C. 2014. Effect of Psyllium Fibre Content on The Textural and Rheological Characteristics of Biscuit and Biscuit Dough. *Bioactive Carbohydrates and Dietary Fibre*, 3(2), 96–105.
- Sabda, M., Wulanningtyas, H. S., Ondikeleuw, M., dan Baliadi, Y. 2019. Karakterisasi Potensi Gembili (*Dioscorea esculenta* L.) Lokal Asal Papua Sebagai Alternatif Bahan Pangan Pokok. *Bul. Plasma Nutrafah* 25(1):25–32.
- Sabriah, A. N. 2015. Cara Ampuh Menurunkan Kolesterol dalam Sekejap. *Lembar Langit Indonesia*. Hal. 20 – 21.
- Sari, N. N. 2018. Hubungan Obesitas Sentral dengan Kejadian Diabetes Mellitus Tipe II. *Jurnal Ilmiah Keperawatan Sai Betik*, vol. 14, no. 2, p. 158-161.
- Sitoayu, L. dan Trisia, N., 2016. Cita Rasa sebagai Faktor Dominan terhadap Daya Terima Pasien Bedah di RSUD Cengkareng Tahun 2016. *Nutrire Diaita*, 8(2), pp.50-57.
- Soltanian, N. dan Janghorbani, M. 2019. Effect of Flaxseed or Psyllium Vs. Placebo on Management of Constipation, Weight, Glycemia, and Lipids: A

Randomized Trial in Constipated Patients with Type 2 Diabetes. *Clinical nutrition ESPEN*, 29, pp.41-48.

Soviana, E. dan Maenasari, D. 2019. Asupan Serat, Beban Glikemik, dan Kadar Glukosa Darah pada Pasien Diabetes Melitus Tipe 2. *Jurnal Kesehatan*, 12 (1), 19–29.

Sunarya, I. dan Puspita, W.L. 2019. Perbandingan Daya Terima Makanan serta Faktor-Faktor yang Mempengaruhi pada Sistem Penyelenggaraan Makanan Swakelola dan Outsourcing. *Pontianak Nutrition Journal (PNJ)*, 1(2), pp.74-77.

Susanto, D.A. dan Kristiningrum, E., 2021. Pengembangan Standar Nasional Indonesia (SNI) Definisi Pangan Fungsional. *Jurnal Standardisasi*, 23(1), pp.53-64.

Sustriawan, B., Aini, N., Setyawati, R., Irfan, R., Hania, R., dan Tresna, R., 2021. Karakteristik Cookies dari Tepung Sorgum dan Tepung Almond dengan Penggunaan Gula Stevia dan Gula Kelapa Kristal. In *Prosiding Seminar Nasional LPPM Unsoed*, 10 (1).

Tarwendah, I.P., 2017. Jurnal Review: Studi Komparasi Atribut Sensoris dan Kesadaran Merk Produk Pangan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 5(2).

Triandita, N., Maifianti, K.S., Rasyid, M.I., Yuliani, H., dan Angraeni, L. 2020. Pengembangan Produk Pangan Fungsional dalam Meningkatkan Kesehatan dan Kesejahteraan Masyarakat di Desa Suak Pandan Aceh Barat. *LOGISTA-Jurnal Ilmiah Pengabdian kepada Masyarakat*, 4(2), pp.457-464.

United States Department of Agriculture. 2019. Now, Whole Psyllium Husks.

[online]. Diakses 1 Juni 2023. <https://fdc.nal.usda.gov/fdc-app.html#/food-details/581296/nutrients>

Vo, T.P., Duong, N.H.N., Phan, T.H., Mai, T.P., dan Nguyen, D.Q. 2022. Optimized Cellulase-Hydrolyzed Deoiled Coconut Cake Powder as Wheat Flour Substitute in Cookies. *Foods*, 11(17), p.2709.

Wardani, R.M., Utami, A.U. dan Ulfa, R. 2023. Pengaruh Substitusi Tepung Gembili (*Dioscorea esculenta*) terhadap Karakteristik Cookies. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Ilmu Pertanian (Jipang)*, 5(1), pp.8-13.

World Health Organization. 2021. Obesity and Overweight [online]. Diakses 27 Februari 2022. <https://www.who.int/news-room/fact-sheets/detail/obesity-and-overweight>

World Health Organization. 2022. World Obesity Day 2022 – Accelerating Action to Stop Obesity [online]. Diakses pada 26 Januari 2023.

Wulandari, F.K., Setiani, B.E., dan Susanti, S. 2016. Analisis Kandungan Gizi, Nilai Energi, dan Uji Organoleptik Cookies Tepung Beras dengan Substitusi Tepung Sukun. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 5(4).