

DAFTAR PUSTAKA

- Ali Redha, A., Perna, S., Riva, A., Petrangolini, G., Peroni, G., Nichetti, M., Iannello, G., Naso, M., Faliva, M. A., & Rondanelli, M. (2021a). Novel insights on anti-obesity potential of the miracle tree, *Moringa oleifera*: A systematic review. In *Journal of Functional Foods* (Vol. 84). Elsevier Ltd. <https://doi.org/10.1016/j.jff.2021.104600>
- Ali Redha, A., Perna, S., Riva, A., Petrangolini, G., Peroni, G., Nichetti, M., Iannello, G., Naso, M., Faliva, M. A., & Rondanelli, M. (2021b). Novel insights on anti-obesity potential of the miracle tree, *Moringa oleifera*: A systematic review. In *Journal of Functional Foods* (Vol. 84). Elsevier Ltd. <https://doi.org/10.1016/j.jff.2021.104600>
- Aminah, syarifah, Ramadhan, tegar, & yanis, muflihani. (2015). Kandungan Nutrisi dan Sifat Fungsional Tanaman Kelor (*Moringa oleifera*). In *Buletin Pertanian Perkotaan* (Vol. 5). <http://kliklkm.co.id>,
- Andarwulan, N., Kusnandar, F., & Herawati, D. (2011). *Analisis Pangan*.
- Angelina, C., Swasti, Y. R., & Sinung Pranata, F. (2021). PENINGKATAN NILAI GIZI PRODUK PANGAN DENGAN PENAMBAHAN BUBUK DAUN KELOR (*Moringa oleifera*): REVIEW Increased Nutritional Value of Food Products with the Addition of Moringa Leaf Powder: A Review. *Jurnal Agroteknologi*, 15(01).
- Aryanti, N., Kharis, D., & Abidin, Y. (2015). EKSTRAKSI GLUKOMANAN DARI PORANG LOKAL (*Amorphophallus oncophyllus* dan *Amorphophallus muerelli blume*). In *METANA* (Vol. 11, Issue 01).
- Astarini, F., Sigit, B., Praseptiangga, D., Teknologi, J., Pertanian, H., & Pertanian, F. (2014). FORMULASI DAN EVALUASI SIFAT SENSORIS DAN FISIKOKIMIA FLAKES KOMPOSIT DARI TEPUNG TAPIOKA, TEPUNG KONJAC (*Amorphophallus oncophyllus*) DAN TEPUNG KACANG HIJAU (*Phaseolus radiatus L.*) FORMULATION AND EVALUATION OF SENSORY AND PHYSICOCHEMICAL PROPERTIES COMPOSITE FLAKES FROM TAPIOCA FLOUR, KONJAC FLOUR (*Amorphophallus oncophyllus*), AND MUNGBEAN FLOUR (*Phaseolus radiatus L.*). *Jurusan Teknologi Hasil Pertanian Universitas Sebelas Maret Jurnal Teknosains Pangan*, 3(1). www.ilmupangan.fp.uns.ac.id

- Blüher, M. (2019). Obesity: global epidemiology and pathogenesis. In *Nature Reviews Endocrinology* (Vol. 15, Issue 5, pp. 288–298). Nature Publishing Group. <https://doi.org/10.1038/s41574-019-0176-8>
- Chooi, Y. C., Ding, C., & Magkos, F. (2019). The epidemiology of obesity. *Metabolism*, 92, 6–10. <https://doi.org/10.1016/j.metabol.2018.09.005>
- Cicilia, S., Basuki, E., Alamsyah, A., Wayan Sweca Yasa, I., Gita Dwikasari, L., & Suari, R. (2021). SIFAT FISIK DAN DAYA TERIMA COOKIES DARI TEPUNG BIJI NANGKA DIMODIFIKASI. *LPPM Universitas Mataram*, 3.
- Darawati, M., Riyadi, H., Damayanthi, E., Kustiyah, L., Kemenkes Mataram, P., Prabu Rangkasari, J., Cermen Cakranegara, D., & Tenggara Barat, N. (n.d.). *PENGEMBANGAN PANGAN FUNGSIONAL BERBASIS PANGAN LOKAL SEBAGAI PRODUK SARAPAN UNTUK REMAJA GEMUK (The development of functional food product based on local food as breakfast for overweight/obese adolescents)*.
- Dedeh, Herawati, D. M. D., & Rakhmilla, L. E. (2017). Analisis Sensorik dengan Model Rasch dan Standarisasi Nilai Gizi Makanan Selingan Berbasis Pangan Lokal. *JSK*, 2(3), 130–137.
- Dounavi, K., & Tsoumani, O. (2019). Mobile Health Applications in Weight Management: A Systematic Literature Review. In *American Journal of Preventive Medicine* (Vol. 56, Issue 6, pp. 894–903). Elsevier Inc. <https://doi.org/10.1016/j.amepre.2018.12.005>
- Hasniar, H., Rais, M. A., & Fadilah, R. (2019). ANALISIS KANDUNGAN GIZI DAN UJI ORGANOLEPTIK PADA BAKSO TEMPE DENGAN PENAMBAHAN DAUN KELOR (*Moringa oleifera*). *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 5, 189–200. <https://api.semanticscholar.org/CorpusID:191189683>
- Hindriyana, F. (2015). *Evaluasi Aktivitas Antioksidan dan Serat Pangan pada Biskuit Bahan Makanan Campuran (BMC) Ubi Cilembu, Daging Ayam dan Wortel sebagai Makanan Selingan Alternatif untuk Anak Usia Sekolah*. Universitas Gadjah Mada.
- Hussein, S. A., Yakout A. El-Senosi, & Ghada, H. E.-S. (2019). Moringa oleifera ameliorates lipid metabolic disorders, oxidative stress and the inflammatory status in high fat diet-induced obesity in rats. *International Journal of Pharma Sciences*, 9.

Kadaryati, S., Studi S-, P., Gizi, I., Ilmu Kesehatan, F., Tri Meiyana, K., Puspita Dewi, D., & Gizi Fakultas Ilmu Kesehatan, I. (2018). *ILMU GIZI INDONESIA Kajian sifat fisik dan serat pangan pada gèblek substitusi daun kelor (Moringa oleifera L.) Physical chararacteristic and dietary fiber content on gèblek substituted by kelor leaf (Moringa oleifera L.)*.

Kemendes RI. (2018). *Laporan Riskesdas Nasional 2018*.

Klein-Platat, C., Draai, J., Oujaa, M., Schlienger, J.-L., & Simon, C. (2005). Plasma fatty acid composition is associated with the metabolic syndrome and low-grade inflammation in overweight adolescents. *The American Journal of Clinical Nutrition*, 82(6), 1178–1184. <https://doi.org/10.1093/ajcn/82.6.1178>

Kurniawati, A. D., & Widjanarko, S. B. (2010). *PENGARUH TINGKAT PENCUCIAN DAN LAMA KONTAK DENGAN ETANOL TERHADAP SIFAT FISIK DAN KIMIA TEPUNG PORANG (Amorphophallus oncophyllus) Effects of Multiple Ethanol Leaching with Differe*. <https://doi.org/10.13140/RG.2.1.3850.0083>

Kurniawati, A. D., Widjanarko, S. B., & etal. (2010). *PENGARUH TINGKAT PENCUCIAN DAN LAMA KONTAK DENGAN ETANOL TERHADAP SIFAT FISIK DAN KIMIA TEPUNG PORANG (Amorphophallus oncophyllus) Effects of Multiple Ethanol Leaching with Differe*. <https://doi.org/10.13140/RG.2.1.3850.0083>

Kusumawati, nurul. (2017). *Kandungan Zat Gizi, Sifat Fisik, dan Daya Terima Makanan Jajanan Stik Daun Singkong (Manihot esculenta Crantz) untuk Anak Usia Sekolah (AUS)*. Universitas Gadjah Mada.

Lestari, T. I., Nurhidajaha, & Yusufa, M. (2018). KADAR PROTEIN, TEKSTUR, DAN SIFAT ORGANOLEPTIK COOKIES YANG DISUBSTITUSI TEPUNG GANYONG (*Canna edulis*) DAN TEPUNG KACANG KEDELAI (*Glycine max L.*). *JURNAL PANGAN DAN GIZI*, 8(6), 53–56. <http://jurnal.unimus.ac.id/index.php/JPDG>

Mahirdini, S., & Afifah, D. N. (2016). Pengaruh substitusi tepung terigu dengan tepung porang (*amorphophallus oncophyllus*) terhadap kadar protein, serat pangan, lemak, dan tingkat penerimaan biskuit. *Jurnal Gizi Indonesia*, 05, 46–49.

Muhammad, H. F. L. (2018). *Obesitas Translasional: Aspek Klinis Dan Molekuler Dari Kejadian Obesitas*. UGM Press.

- Muhammad, H. F. L. (2021). *Diet Mediterania: Teori dan Aplikasi Bagi Masyarakat Indonesia*. UGM PRESS, 2021.
- Nahar, S., Faisal, F., Iqbal, J., Rahman, Md., & Yusuf, Md. (2016). Antiobesity activity of *Moringa oleifera* leaves against high fat diet-induced obesity in rats. *International Journal of Basic and Clinical Pharmacology*, 1263–1268. <https://doi.org/10.18203/2319-2003.ijbcp20162427>
- Nissa, C., & Madjid, I. J. (2016). Potensi glukomanan pada tepung porang sebagai agen anti-obesitas pada tikus dengan induksi diet tinggi lemak. *Jurnal Gizi Klinik Indonesia*, 13(1), 1. <https://doi.org/10.22146/ijcn.22751>
- Nurwahidah. (2019). *Kajian Sifat Kimia dan Organoleptik Stik pada Berbagai Persentase Penambahan Tepung Daun Kelor*. Universitas Muhammadiyah Mataram.
- OECD. (2019). *The Heavy Burden of Obesity*. OECD. <https://doi.org/10.1787/67450d67-en>
- Panuganti, K. K., Nguyen, M., & Kshirsagar, R. K. (2023). *Obesity*. StatPearl Publishing.
- Pasaribu, G., Waluyo, T. K., Hastuti, N., Pari, G., & Sahara, E. (2016). PENGARUH PENAMBAHAN NATRIUM BISULFIT DAN PENCUCIAN ETANOL BERTINGKAT TERHADAP KUALITAS TEPUNG PORANG (*Amorphophallus muelleri* Blume). *Jurnal Penelitian Hasil Hutan*, 34(3), 241–248. <https://doi.org/10.20886/jphh.2016.34.3.241-248>
- Pi-Sunyer, F. X. (2002). The obesity epidemic: Pathophysiology and consequences of obesity. *Obesity Research*, 10(SUPPL. 2). <https://doi.org/10.1038/oby.2002.202>
- Puspita Dewi, D., Studi S-, P., Gizi, I., Ilmu Kesehatan, F., & Respati Yogyakarta, U. (2018). ILMU GIZI INDONESIA Substitusi tepung daun kelor (*Moringa oleifera* L.) pada cookies terhadap sifat fisik, sifat organoleptik, kadar proksimat, dan kadar Fe Kelor leaf flour substitution of cookies on physical and organoleptic characteristic, proximate content, and iron level. *Jalan Tajem Km*, 4437999.
- Rosita Majid, F., Hidayat, N., Gizi Poltekkes Kemenkes Yogyakarta, J., & Tata Bumi No, J. (2017). Variasi Penambahan Tepung Daun Kelor (*Moringa Oleifera* Lam.) pada Pembuatan Flakes Ditinjau dari Sifat Fisik, Sifat Organoleptik dan Kadar Kalsium. *Jurnal Nutrisia*, 19, 31–35.

- Saputri, R., A'yun, R. Q., Huriyati, E., Lestari, L. A., Rahayoe, S., Yusmiati, Y., Sulisty, O. H., & Harmayani, E. (2021a). Pengaruh pemberian jelly mengandung glukomanan porang (*Amorphophallus oncophyllus*) dan inulin sebagai makanan selingan terhadap berat badan, IMT, lemak tubuh, kadar kolesterol total, dan trigliserida pada orang dewasa obesitas. *Jurnal Gizi Klinik Indonesia*, 17(4), 166. <https://doi.org/10.22146/ijcn.58343>
- Saputri, R., A'yun, R. Q., Huriyati, E., Lestari, L. A., Rahayoe, S., Yusmiati, Y., Sulisty, O. H., & Harmayani, E. (2021b). Pengaruh pemberian jelly mengandung glukomanan porang (*Amorphophallus oncophyllus*) dan inulin sebagai makanan selingan terhadap berat badan, IMT, lemak tubuh, kadar kolesterol total, dan trigliserida pada orang dewasa obesitas. *Jurnal Gizi Klinik Indonesia*, 17(4), 166. <https://doi.org/10.22146/ijcn.58343>
- Sayyidah, A. R. (2023). *Mempelajari Substitusi Tepung Glukomanan Porang dan Daun Kelor terhadap Karakteristik Fisikokimia Cookies*. Politeknik Negeri Jember.
- Sherwood, L. (2014). *Fisiologi manusia : dari sel ke sistem* (8th ed.). Jakarta : EGC, 2014.
- Siswanto, V., Sutedja, A. M., & Marsono, Y. (2015). *KARAKTERISTIK COOKIES DENGAN VARIASI TERIGU DAN TEPUNG PISANG TANDUK PREGELATINISASI (The characteristic of cookies with variation of wheat flour and pregelatinized Musa corniculata flour)*.
- Sudargo, T., Freitag, H., Kusmayanti, N. A., & Rosiyani, F. (2018). *Pola Makan dan Obesitas*. UGM Press.
- Sunarti. (2017). *Serat Pangan dalam Penanganan Sindrom Metabolik*. Gadjah Mada University Press.
- Sunarti. (2021). *Antioksidan dalam Penanganan Sindroma Metabolik*.
- Suryani, I., Isdiany, N., & Kusumayanti, D. (2018). *Dietetik Penyakit Tidak Menular* (I. Suryani & N. Isdiany, Eds.). Kementrian Kesehatan Republik Indonesia.
- Susetyowati, Huriyati, E., Faza, F., & Kandarina, I. (2019). *Peranan Gizi dalam Upaya Pencegahan Penyakit Tidak Menular* (Susetyowati, E. Huriyati, Faza Farah, & I. Kandarina, Eds.).
- Thamer, F. H., Naji, K. M., Ma Dauqan, E., Naji, K. M., & Alshaibi, Y. M. (2018). *The effect of drying temperature on the antioxidant activity of thyme extracts*. <https://www.researchgate.net/publication/343629082>

- Utomo, D., & Octasari, D. (2023). Pengaruh penambahan tepung ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas* L.) dan tepung umbi porang (*Amorphophallus oncophyllus*) terhadap karakteristik fisikokimia dan organoleptik biskuit. *AGROMIX*, 14(2), 4177. <https://doi.org/10.35891/agx.v14i2.4177>
- Wardhani, D. H., Atmadja, A. A., & Nugraha, C. R. (2017). Pencegahan Pencoklatan Enzimatis pada Porang Kuning (*Amorphophallus oncophyllus*). *Reaktor*, 17(2), 104–110. <https://doi.org/10.14710/reaktor.17.2.104-110>
- WHO. (2000). *The Asia-Pacific perspective : redefining obesity and its treatment*. Sydney : Health Communications Australia.
- WHO. (2021). *Obesity and overweight*. World Health Organization. <https://www.who.int/news-room/fact-sheets/detail/obesity-and-overweight>
- WHO. (2022). *World Obesity Day 2022 – Accelerating action to stop obesity* (*who.int*). WHO. <https://www.who.int/news/item/04-03-2022-world-obesity-day-2022-accelerating-action-to-stop-obesity>
- Widari, N. S., & Rasmito, A. (2018). PENURUNAN KADAR KALSIUM OKSALAT PADA UMBI PORANG (*AMORPHOPALLUS ONCOPHILLUS*) DENGAN PROSES PEMANASAN DI DALAM LARUTAN NaCl REDUCTION OF OXALIC CALCIUM CONCENTRATION IN PORANG TUBERS (*AMORPHOPALLUS ONCOPHILLUS*) BY HEATING PROCESS IN NaCl SOLUTION. In *Jurnal Teknik Kimia* (Vol. 13).
- Zhang, F. F., Cudhea, F., Shan, Z., Michaud, D. S., Imamura, F., Eom, H., Ruan, M., Rehm, C. D., Liu, J., Du, M., Kim, D., Lizewski, L., Wilde, P., & Mozaffarian, D. (2019). Preventable Cancer Burden Associated With Poor Diet in the United States. *JNCI Cancer Spectrum*, 3(2). <https://doi.org/10.1093/jncics/pkz034>