

DAFTAR PUSTAKA

- Alloubani, A., Nimer, R., & Samara, R. 2021. Relationship between Hyperlipidemia, Cardiovascular Disease and Stroke: A Systematic Review. *Current Cardiology Reviews*, 17(6).
- American Association of Cereal Chemist (AACC). 2001. *The Definition of Dietary Fiber. Report of the Dietary Fiber Definition Committee to the Board of Directors of the American Association of Cereal Chemists. Cereal Foods World*.
- Andarwulan, N., Dede, R.A., Wulandari, N., Purwiyatno, H., Ria, R.T., Arief, R.A., Ria, C.N., Susan, T., & Maria, F.E. 2014. *Aplikasi Margarin Minyak Sawit Merah pada Produk Pound Cake dan Roti Manis*. Prosiding Seminar Hasil PPPM IPB 2014. Desember 2014. Bogor.
- Andarwulan, N., Kusnandar, F., & Herawati, D. 2011. *Analisis Pangan*. Jakarta: Dian Rakyat.
- Angka Kecukupan Gizi (AKG). 2019. *Peraturan Kementerian Kesehatan Republik Indonesia Nomor 28 Tahun 2019 Tentang Angka Kecukupan Gizi yang Dianjurkan untuk Masyarakat Indonesia*.
- Anggraini, E.F. 2015. Pengaruh Substitusi Bekatul (rice bran) terhadap Sifat Organoleptik Donat. *Jurnal Tata Boga*, 4(8), pp. 63–70.
- Arisandi, D., Fatimah, S., Damayanti, L.A., Yunika, A., Jumardi, M., & Achmad, R.F. 2022. Potensi Ekstrak Kulit Buah Pisang Kepok Kuning (*Musa paradisiaca*) terhadap Penurunan Kadar Trigliserida. *Basic and Applied Medical Science Conference (BAMS-Co) 2022*, 1(1), pp. 133–140.
- Aryani, T., Mu'awanah, I.A.U., & Widyantara, A.B. 2018. Karakteristik Fisik, Kandungan Gizi Tepung Kulit Pisang dan Perbandingannya terhadap Syarat Mutu Tepung Terigu. *Jurnal Riset Sains dan Teknologi*, 2(2), pp. 45–50.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM). 2011. *Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor HK.03.1.23.11.11.09909 Tahun 2011 tentang Pengawasan Klaim dalam Label dan Iklan Pangan Olahan*. Jakarta: BPOM.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM). 2022. *Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 1 Tahun 2022 tentang Pengawasan Klaim pada Label dan Iklan Pangan Olahan*. Jakarta: BPOM.
- Badan Pusat Statistik (BPS). 2024. *Berita Resmi Statistik: Luas Panen Padi Tahun 2024 Diperkirakan sebesar 10,05 Juta Hektare dengan Produksi Padi sekitar 52,66 Juta Ton Gabah Kering Giling (GKG)*. Jakarta: BPS.
- Badan Standardisasi Nasional. 1992. SNI 01-2973-1992. *Biskuit*. Jakarta: BSN.
- Badan Standardisasi Nasional. 2006. SNI 01-2346-2006. *Petunjuk Pengujian Organoleptik dan atau Sensori*. Jakarta: BSN.
- Badan Standardisasi Nasional. 2022. SNI 2973:2022. *Biskuit*. Jakarta: BSN.
- Bahrein, E., Nur, B.M., & Murlida, E. 2021. Pengaruh Suhu dan Waktu Pemanggangan terhadap Mutu Fisik, Kimia, dan Organoleptik pada Biskuit Ubi Jalar Ungu. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 6(2), pp. 37–46.
- Barber, T., Kabisch, S., Pfeiffer, A.F.H., & Weickert, M.O. 2020. The Health Benefits of Dietary Fiber. *Nutrients*, 12(10), pp. 1–17.

- Barkah, F.N., Pratama, A.O.S., & Lestari, L.D. 2025. Optimalisasi Limbah Bonggol Jagung untuk Pangan: Kontribusi terhadap Zero Waste dan Keberlanjutan. *SAKALIMA: PILAR PEMBERDAYAAN MASYARAKAT PENDIDIKAN*, 2(1), pp. 25–35.
- Batubara, I. & Prastya, M.E. 2020. *Potensi Tanaman Rempah dan Obat Tradisional Indonesia sebagai Sumber Bahan Pangan Fungsional*. Prosiding Seminar Nasional Lahan Suboptimal.
- Belinda, B. 2009. *Evaluasi Mutu Cookies Campuran Tepung Kacang Hijau (*Phaseolus radiates* Linn) dan Beras (*Oryza sativa*) sebagai Pangan Tambahan bagi Ibu Hamil*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor: Bogor.
- Budiarti, G.I., Sulistiawati, E., Septiani, N., & Septianindi, W. 2021. Karakteristik Tepung Kulit Pisang Modifikasi Menggunakan Hydrogen Rich Water. *Jurnal Rekayasa Bahan Alam dan Energi Berkelanjutan*, 5(1), pp. 28–32.
- Cahyani, W.K.D. & Wulandari, A. 2022. Analisa Proksimat Cookies dengan Substitusi Tepung Lokal. *Agrointek*, 16(1), pp. 96–103.
- Damayanti, S., Bintoro, V.P., & Setiani, B.E. 2020. Pengaruh Penambahan Tepung Komposit Terigu, Bekatul dan Kacang Merah Terhadap Sifat Fisik Cookies. *Journal of Nutrition College*, 9(3), pp. 180–186.
- Devi, I.C., Ardiningsih, P., & Idiawati, N. 2019. Kandungan Gizi dan Organoleptik Cookies Tersubstitusi Tepung Kulit Pisang Kepok (*Musa paradisiaca* Linn). *Jurnal Kimia Khatulistiwa*, 8(1), pp. 71–77.
- Dewayanti, I.S.R. 2019. *Pengaruh Proporsi Tepung Mocaf dan Tepung Edamame dengan Penambahan Bekatul Beras Merah terhadap Karakteristik Fisik, Kimia, dan Organoleptik Cookies*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Brawijaya: Malang.
- Erwin, E., Murlida, E., & Nur, B.M. 2021. Pengaruh Suhu dan Waktu Pemanggangan terhadap Mutu Fisik, Kimia, dan Organoleptik pada Biskuit Ubi Jalar Ungu. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 6(2), pp. 37–46.
- Estiasih, T., Ahmadi, K., & Santoso, V. 2021. Senyawa Bioaktif dan Potensi Bekatul Beras (*Oryza sativa*) sebagai bahan pangan fungsional. *Teknologi Pangan : Media Informasi dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 12(1), pp. 30–43.
- Fatkurahman, R., Atmaka, W., & Basito, B. 2012. Karakteristik Sensoris dan Sifat Fisikokimia Cookies dengan Substitusi Bekatul Beras Hitam (*Oryza sativa* L.) dan Tepung Jagung (*Zea mays* L.). *Jurnal Teknosains Pangan*, 1(1), pp. 49–57.
- Ghasemzadeh, A., Karbalali, M.T., Jaafar, H.Z.E., & Rahmat, A. 2018. Phytochemical constituents, antioxidant activity, and antiproliferative properties of black, red, and brown rice bran. *Chemistry Central Journal*, 12(17), pp. 1–13.
- Hadi, B.E. 2013. *Kajian Morfologi Tanaman Padi Beras Merah di Wilayah Surakarta*. Skripsi. Fakultas Pertanian, Universitas Sebelas Maret: Surakarta.
- Haerunnisa, R., Sinthary, V., Kuncoro, H., & Narsa, A.C. 2024. Formulasi Cookies dari Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) dan Tepung Kulit Pisang Kepok (*Musa acuminata* x *Musa balbisiana*) untuk Penderita DM Tipe 2. *Indoensia Journal of Pharmaceutical Science and Technology*, 6(1), pp. 50–62

- Handayani, J. 2018. *Pengaruh Konsentrasi Tepung Bekatul dan Tepung Ketan terhadap Sifat Kimia dan Sensoris Produk Dange*. Artikel Ilmiah Universitas Mataram.
- Hanum, F., Tarigan, M.A., Kaban, I.M.D. 2012. Ekstraksi Pektin dari Kulit Buah Pisang Kepok (*Musa paradisiaca*). *Jurnal Teknik Kimia*, 1(1), pp. 49–53.
- Hayati, R., Kesumawati, N., Armadi, Y., Jafrizal, J., Definiati, N., Efrita, E., Mutmainah, E., & Saputra, S.A. 2024. Teknologi Pembuatan Tepung Biji Alpukat dan Pemanfaatan sebagai Pengganti Tepung Terigu dalam Pembuatan Cookies di Desa Arga Indah. *Jurnal Pengabdian Kolaborasi dan Inovasi IPTEKS*, 2(3), pp. 806–816.
- He, Y., Wang, B., Wen, L., Wang, F., Yu, H., Chen, D., Su, X., & Zhang, C. 2022. Effects of Dietary Fiber on Human Health. *Food Science and Human Wellness*, 11(1), pp. 1–10.
- Hidayah, H., Puspawati, I., Septanti, R., & Nadeak, Z.T. 2024. Pemanfaatan Bekatul sebagai Olahan Pangan. *Innovative: Journal of Social Science Research*, 4(1), pp. 3267–3273.
- Ilha, A.O.G., Nunes, V.S., Afonso, M.S., Nakandakare, E.R., Ferreira, G.D.S., Bombo, R.D.P.A., Giorgi, R.R., Machado, R.M., Quintao, E.C.R., & Lottenberg, A.M. 2020. Phytosterols Supplementation Reduces Endothelin-1 Plasma Concentration in Moderately Hypercholesterolemic Individuals Independently of Their Cholesterol-Lowering Properties. *Nutrients*, 12(5), pp. 1–10.
- IOM/NAS. 1994. *Opportunities in the nutrition and food sciences*. Washington, D.C.: National Academy Press.
- Isiming, M., Qisti, N., Rukmelia, R., & Inayah, A.N. 2023. Pengaruh Substitusi Tepung Kulit Pisang Kepok terhadap Pembuatan Cupcake. *Perbal: Jurnal Pertanian Berkelanjutan*, 11(2), pp. 198–205.
- Julfan, J., Harun, N., & Rahmayuni, R. 2016. Pemanfaatan Kulit Pisang Kepok (*Musa paradisiaca* Linn) dalam Pembuatan Dodol. *Jurnal Online Mahasiswa Fakultas Pertanian Universitas Riau*, 3(2), pp. 1–12.
- Kalpanadevi, C., Singh, V., & Subramanian, R. 2018. Influence of milling on the nutritional composition of bran from different rice varieties. *Journal of Food Science and Technology*, 55(6), pp. 2259–2269.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. 2022. *Kolesterol*. Tersedia di: https://keslan.kemkes.go.id/view_artikel/1743/kolesterol [Diakses pada Januari 2025].
- Kementerian Kesehatan Badan Kebijakan Pembangunan Kesehatan (Kemenkes BKPK). 2023. *Survei Kesehatan Indonesia (SKI) 2023 Dalam Angka*. Tersedia di: https://drive.google.com/file/d/1rjNDG_f8xG6-Y9wmhJUnXhJ-vUFevVJC/view [Diakses pada Januari 2025].
- Kidnem, D.M.M., Nurdjanah, S., Suharyono, S., & Zuidar, A.S. 2023. Kekerasan dan Sifat Sensori Snack Bar pada Berbagai Perbandingan Tepung Pisang Kepok dan Bekatul. *Jurnal Agroindustri Berkelanjutan*, 2(1), pp. 75–85.
- Kiptiah, M., Hairiyah, N., & Nurmalasari, A. 2018. Pengaruh Substitusi Tepung Kulit Pisang Kepok (*Musa Paradisiaca* L) terhadap Kadar Serat dan Daya Terima Cookies. *Jurnal Teknologi Agro-Industri*, 5(2), pp. 66–76.
- Kuliah Sari, D.E., Tambunan, W.T., & Patimang, A. 2022. Karakteristik Organoleptik Cookies Berbahan Tepung Komposit Terigu dan Sukun. *Jurnal Teknologi dan Mutu Pangan*, 1(2), pp. 10–15.

- Kusumawati, D.D., Amanto, B.S., & Muhammad, D.R.A. 2012. Pengaruh Perlakuan Pendahuluan dan Suhu Pengeringan terhadap Sifat Fisik, Kimia, dan Sensori Tepung Biji Nangka (*Artocarpus heterophyllus*). *Jurnal Teknosains Pangan*, 1(1), pp. 41–48.
- Lalu, N., Une, S., & Bait, Y. 2023. Pengaruh Waktu Perendaman asam Sitrat terhadap Peningkatan Kualitas Tepung Pisang Kepok (*Musa paradisiaca*) di UMKM Miss Putungo. *Jambura Journal of Food Technology (JJFT)*, 5(2), pp. 195–205.
- Lefebvre, S., Hasford, J., & Boman, L. 2022. Less light, better bite: How ambient lighting influences taste perceptions. *Journal of Retailing and Consumer Services*, 65, pp. 1–8.
- Malasari, N., Saloko, S., & Nofrida, R. Pengaruh Rasio Mocaf dan Tepung Sorgum terhadap Sifat Fisiko Kimia dan Organoleptik Pai Bunga Telang (*Clitoria ternatea*). *Jurnal Edukasi Pangan*, 2(2), pp. 12–26.
- Manalu, D.V.E. & Srimati, M. 2020. Pemanfaatan Tepung Kulit Pisang Kepok (*Musa paradisiaca* linn) dalam Pembuatan Cookies. *Binawan Student Journal (BSJ)*, 2(1), pp. 226–230.
- Mardiyanto, M., Fadhila, P.T., Nurwahyuningsih, N., & Rakhmadevi, A.G. 2024. Karakteristi Mutu Sensoris Cookies Tinggi Serat dengan Substitusi Tepung Okara. *Innovative: Journal of Social Science Research*, 4(2), pp. 1591–1597.
- Melani, V., Ronitawati, P., Swamilaksita, P.D., Sitoayu, L., Dewanti, L.P., & Hayatunnufus, F. 2022. Konsumsi Makan Siang dan Jajanan Kaitannya dengan Produktivitas Kerja dan Status Gizi Guru. *Journal of Nutrition College*, 11(2), pp. 126–134.
- Mulyanita, M., Rafiony, A., Trihardiani, I., Ginting, M., & Agusanty, S.F. 2023. Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Formulasi Flakes Tepung Umbi Kribang, Kacang Hijau dan Kulit Pisang. *Pontianak Nutrition Journal*, 6(2), pp. 406–419.
- Muntikah, M. dan Razak, M. 2017. *Bahan Ajar Gizi: Ilmu Teknologi Pangan*. Jakarta: Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- Nagendra, P.M.N., Sanjay, K.R., Shravya, K.M., Vismaya, M.N., Nanjunda, S.S. 2011. Health Benefits of Rice Bran - A Review. *Journal of Nutrition and Food Science*, 1(3), pp. 1–7.
- Nanis, A.T.A. & Bakhtiar, R. Dislipidemia dengan Riwayat Pengobatan Tradisional: Studi Kasus dengan Pendekatan Kedokteran Keluarga. *Jurnal Kedokteran Mulawarman*, 7(3), pp. 34–39.
- Nelson, H., Rustendi, T., & Husnul, M. 2021. Penerapan terapi Komplementer Buah Naga Merah dalam Menurunkan Kadar Kolesterol Darah pada Anggota Keluarga dengan Riwayat Hiperkolesterolemia di Wilayah Kerja UPTD Puskesmas Munjuljaya Kabupaten Purwakarta. *Jurnal Inovasi Penelitian*, 2(3), pp. 1065–1070.
- Nie, Y. & Luo, F. 2021. Dietary Fiber: An Opportunity for a Global Control of Hyperlipidemia. *Oxidative Medicine and Cellular Longevity*, 2021(1), pp. 1–20.
- Nurman, Z., Masrul, M., & Sastri, S. 2017. Pengaruh Pektin Buah Apel (*Malus Sylvestris* Mill) terhadap Kadar LDL Kolesterol pada Tikus Putih Jantan (*Rattus Novergicus*) Hiperkolesterolemia. *Jurnal Kesehatan Andalas*, 6(3), pp. 679–684.

- Nursalim, Y. & Razali, Z.Y. 2007. *Bekatul Makanan yang Menyehatkan*. Jakarta: PT Agromedia Pustaka.
- Nursalma, N., Khairunnisa, H., Gumilar, G., Mulus, M., Judiono, J., Fitria, F., & Mona, M. Formulasi dan Analisis Mutu Es Krim Bekatul Beras Merah (*Oryza sativa* L) dan Jambu Kristal (*Psidium guajava*) sebagai Sumber Makanan Tinggi Serat dan Vitamin C bagi Anak Sekolah Dasar. *Jurnal Gizi dan Dietetik*, 2(2), pp. 1–11.
- Oktavia, D.A. 2007. Kajian SNI 01-2886-2000 Makanan Ringan Ekstrudat. *Jurnal Standardisasi*, 9(1), pp. 1–9.
- Pangestika, A.I. & Srimati, M. 2020. Pemanfaatan Kulit Pisang Kepok (*Musa paradisiaca*) dalam Pembuatan Bolu Kukus. *Nutri-Sains: Jurnal Gizi, Pangan, dan Aplikasinya*, 4(1), pp. 39–50.
- Permatasari, O.D., Suhartatik, N., & Mustofa, A. 2020. Fortifikasi Antioksidan dari Bekatul Beras Merah (*Oryza nivara*) pada Tempe Kedelai (*Glycine max* (L) meriil) dengan Variasi Lama Fermentasi. *JITIPARI: Jurnal Ilmiah Teknologi dan Industri Pangan UNISRI*, 5(1), pp. 1–11.
- Pinasti, A.W., Ferdianti, E.Y., Sigit, G.N., Maruf, R., Cahyani, K.I., Alfatih, A.F., Pramesti, A.I., & Kasanah, K.N. 2024. Pemanfaatan Limbah Kulit Pisang Kepok dalam Pembuatan Produk Tepung Roti Bergizi Tinggi. *Scientica: Jurnal Ilmiah Sain dan Teknologi*, 3(1), pp. 690–698.
- Prabasini, H., Ishartani, D., & Rahadian, D. 2013. Kajian Sifat Kimia dan Fisik Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) dengan Perlakuan Blanching dan Perendaman dalam Natrium Metabisulfit ($\text{Na}_2\text{S}_2\text{O}_5$). *Jurnal Teknosains Pangan*, 2(2), pp. 93–102.
- Pricilya, V., Wirjatmadi, B., & Andriani, M. 2015. Daya Terima Proporsi Kacang Hijau (*phaseolus radiata* L) dan Bekatul (rice bran) terhadap Kandungan Serat pada Snack Bar. *Media Gizi Indonesia*, 10(2), pp. 136–140.
- Proverawati, A., Nuraeni, I., Sustriawan, B., & Zaki, I. 2019. Upaya Peningkatan Nilai Gizi Pangan melalui Optimalisasi Potensi Tepung Kulit Pisang Raja, Pisang Kepok, dan Pisang Ambon. *Jurnal Gizi dan Pangan*, 3(1), pp. 49–63.
- Putri, R.M.S. & Mardesci, H. 2018. Uji Hedonik Biskuit Cangkang Kerang Simpson (*Placuna placenta*) dari Perairan Indragiri Hilir. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 7(2), pp. 19–29.
- Rabani, I.G.A.Y., Anata, I.G.B.T., & Antari, N.W.S. 2024. *Pangan Fungsional bagi Kesehatan Regulasi, Komponen, dan Aplikasi*. Penerbit Widina.
- Rahayu, M.A., & Hudi, L. 2021. Pengaruh Lama Blanching dan Konsentrasi Natrium Metabisulfit terhadap Karakteristik Tepung Pisang Kepok (*Musa paradisiaca*). *Journal of Tropical Food and Agroindustrial Technology*, 2(2), pp. 16–24.
- Rahbaran, S., Aarabi, A., & Pourabedin, M. 2019. Optimized Extraction of Dietary Fiber from Defatted Rice Bran and Evaluation of the Fiber-fortified Drink Yogurt. *Journal of Food Engineering and Technology*, 8(2), pp. 55–64.
- Rahmawati, L., Asmawati, A., & Saputrayadi, A. 2020. Inovasi Pembuatan Cookies Kaya Gizi dengan Proporsi Tepung Bekatul dan Tepung Kedelai. *Jurnal AGROTEK*, 7(1), pp. 30–36.
- Rangkuti, B.T., Padang, S.S.B., Dawolo, S.A., Zahari, M.P., Romauli, N.D.M., & Hasibuan, A.H. 2024. Uji Hedonik pada Tingkat Kemanisan Permen Daun Kelapa Sawit (*Elaeis Guineensis* Jacq.). *JTPG (Jurnal Teknologi Pertanian Gorontalo)*, 9(1), pp. 8–14.

- Ridhani, M.A. & Aini, N. 2021. Potensi Penambahan Berbagai Jenis Gula terhadap Sifat Sensori dan Fisikokimia Roti Manis: Review. *Pasundan Food Technology Journal (PFTJ)*, 8(3), pp. 61–68.
- Rifada, A. & Kurnia, P. Kadar Protein dan Lemak pada Cookies Cokelat Bebas Gluten Berbahan Dasar Tepung Mocaf dengan Substitusi Tepung Ganyong dan Tepung Sorgum. *RANAH RESEARCH: Journal of Multidisciplinary Research and Development*, 6(6), pp. 2728–2733.
- Safitri, P.E., Pratiwi, A.R., Lestari, L.A., Wati, D.A., & Febriani, W. 2023. Pengaruh Metode Pembuatan Tepung Kulit Pisang Kepok (*Musa paradisiaca* Linn) terhadap Sifat Kimia. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*, 22(1), pp. 6–15.
- Saputra, R.U. 2016. *Pengaruh Jenis Bonggol dan Konsentrasi Ba (Benziladenin) terhadap Pertumbuhan Vegetatif Tanaman Pisang (Musa paradisiaca Linn) Kepok Kuning*. Skripsi. Universitas Lampung: Lampung.
- Sarkar, T., Salauddin, M., Kirtonia, K., Pati, S., Rebezov, M., Khayrullin, M., Panasenko, S., Tretyak, L., Temerbayeva, M., Kapustina, N., Azimova, S., Gruzdeva, L., Makhmudov, F., Nikitin, I., Kassenov, A., Shariati, M.A., & Lorenzo, J.M. 2022. A Review on the Commonly Used Methods for Analysis of Physical Properties of Food Materials. *Applied Sciences*, 12(4), pp. 1–31.
- Setyaningsih, D., Apriyantono, A., & Sari, M.P. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. Bogor: IPB Press.
- Sharif, M.K., Butt, M.S., Anjum, F.M., & Khan, S.H. 2014. Rice Bran: A Novel Functional Ingredient. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, 54(6), pp. 807–816.
- Sinulingga, B.O. 2020. Pengaruh Konsumsi Serat dalam Menurunkan Kadar Kolesterol. *Jurnal Penelitian Sains*, 22(1), pp. 9–15.
- Sofianti, N., Supriatiningrum, D.N., & Prayitno, S.A. 2020. Pemanfaatan Tepung Bekatul terhadap Sifat Sensori dan Kimia Produk Cookies. *Ghidza Media Journal*, 1(2), pp. 81–86.
- Swasti, E., Sayuti, K., Kusumawati, A., & Putri, N.E. 2017. Kandungan Protein dan Antosianin Generasi F4 Turunan Persilangan Padi Merah Lokal Sumatera Barat dengan Varietas Unggul Fatmawati. *Jurnal Floratek*, 12(1), pp. 49–56.
- Tarwendah, P.I. 2017. Studi Komparasi Atribut Sensoris dan Kesadaran Merek Produk Pangan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 5(2), pp. 66–73.
- Tazhkira, A., Supriatiningrum, D.N., & Prayitno, S.A. 2020. Optimalisasi Kandungan Zat Gizi (Protein, Lemak, Karbohidrat dan Serat) dan Daya Terima Cookies dengan Penambahan Tepung Kulit Pisang Raja. *Ghidza Media Journal*, 2(1), pp. 137–146.
- Timm, M., Offringa, L.C., Klinken, B.J.-W.V., & Slavin, J. 2023. Beyond Insoluble Dietary Fiber: Bioactive Compounds in Plants Foods. *Nutrients*, 15(19).
- Triyas, S., Affah, C.A.N., Soeyono, R.D., & Astuti, N. 2021. Pemanfaatan Tepung Pangan Lokal pada Kue Semprit. *Jurnal Tata Boga*, 10(1), pp. 56–66.
- Tuapattinaya, P.M.J. 2016. Pengaruh Lama Penyimpanan terhadap Kandungan Serat Kasar Tepung Biji Lamun (*Enhalus acoroides*), serta Implikasinya bagi Pembelajaran Masyarakat di Pulau Osil Kabupaten Seram Bagian Barat. *BIOSEL (Biology Science and Education): Jurnal Penelitian Science dan Pendidikan*, 5(1), pp. 46–55.

- Ulfa, A., Ekastuti, D.R., & Wresdiyati, T. 2020. Potensi Ekstrak Kulit Pisang Kepok (*Musa paradisiaca* forma *typica*) dan Uli (*Musa paradisiaca* *sapientum*) Menaikkan Aktivitas Superoksida Dismutase dan Menurunkan Kadar Malondialdehid Organ Hati Tikus Model Hiperkolesterolemia. *ACTA VETERINARIA INDONESIA*, 8(1), pp. 40–46.
- Utomo, A.W.B., Nurfatony, H.S.M., & Irfan, M. 2021. Penurunan Kadar Lemak Darah pada Pasien Penyakit Jantung Koroner dengan Pemberian Latihan Beban Intensitas Rendah dan Aktifitas Fisik. *Jurnal Pendidikan Modern*, 6(3), pp. 124–129.
- Wardhani, D.H., Yuliana, A.E., & Dewi, A.S. 2016. Natrium Metabisulfit sebagai Anti-Browning Agent pada Pencoklatan Enzimatis Rebung Ori (*Bambusa Arundinacea*). *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 5(4), pp. 140–145.
- Wijaya, S.S., Sopiha, S., & Supriatna, A. 2023. Identifikasi *Musa Paradisiaca* dan *Musa X Paradisiaca*. *Jurnal Ilmu Pertanian dan Perkebunan*, 5(2), pp. 33–40.
- World Health Organization. 2024. *Noncommunicable diseases*. Tersedia di World Health Organization: <https://www.who.int/news-room/fact-sheets/detail/noncommunicable-diseases> [Diakses pada Januari 2025].
- Wulandari, N. 2018. *Substitusi Tepung Terigu dengan Tepung Rebung (*Dendrocalamus asper*) terhadap Karakteristik Cookies pada Suhu Pemanggangan yang Berbeda*. Skripsi. Fakultas Teknik, Universitas Pasundan: Bandung.
- Yusuf, M., Arfani, F., & Attahmid, N.F.U. 2016. Formulasi Baruasa Kaya Glukomanan Berbasis Umbi Uwi (*Dioscorea alata* L.). *Jurnal Galung Tropika*, 5(2), pp. 97–108.
- Zeka, K., Ruparelia, K., Arroo, R.R.J., Budriesi, R., & Micucci, M. 2017. Flavonoids and Their Metabolites: Prevention in Cardiovascular Diseases and Diabetes. *Diseases*, 5(19), pp. 1–18.