

DAFTAR PUSTAKA

- Abbas. 2021. Potensi Pangan Fungsional dan Perannya dalam Meningkatkan Kesehatan Manusia yang Semakin Rentan—Mini Review. *Jurnal Teknosains*, Volume 14, Nomor 2, Halaman. 176–186.
- Ahmadi, K. dan Estiasih, T. 2009. *Teknologi Pengolahan Pangan*. Bumi Aksara: Jakarta.
- Almatsier, S. 2009. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta : PT. Gramedia Pustaka Utama
- Andini, Widya Citra. 2020. 10 Khasiat Menakjubkan Kakao Bagi Kesehatan Tubuh. <https://helohehat.com/nutrisi/fakta-gizi/manfaat-bubuk-kakao-biji-coklat/#gref> (15 Maret 2021).
- Anggraini, P.R. 2018. Pemanfaatan Rumput Laut (*Eucheuma cottonii*) menjadi Roti Tinggi Serat dan Yodium. *ARGIPA* Vol. 3, No. 1.
- Anonim. 2018. Pemanis Rendah Kalori Sebagai Pengganti Gula Pasir, Amankah?. <https://www.halodoc.com/artikel/pemanis-rendah-kalori-sebagai-pengganti-gula-pasir-amankah> (15 Maret 2021).
- Anonim. 2019. Aneh tapi Nyata, 5 Makanan Ini Dicampur Boba, Berani Coba?. <https://www.tribunnews.com/wadidaw/2019/09/13/aneh-tapi-nyata-5-makanan-ini-dicampur-boba-berani-coba> (15 Maret 2021).
- Anoraga dkk. 2018. Pengaruh Suhu dan Waktu Pengepresan Terhadap Mutu Organoleptik Bubuk Kakao sebagai Bahan Baku Minuman Coklat. *Cemara* volume 15.
- Aryani, Dwi. 2017. *Asupan Serat Pangan dan Pengetahuan Tentang Serat pada Remaja di Dua Sekolah Menengah Atas Kota Bogor*. [skripsi]. Institut Pertanian Bogor.
- BPOM. 2016. Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor 9 Tahun 2016 Tentang Acuan Label Gizi.

- BPOM. 2019. Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 22 Tahun 2019 Tentang Informasi Nilai Gizi Pada Label Pangan Olahan
- BPOM. 2022. Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 1 Tahun 2022 Tentang Pengawasan Klaim pada Label dan Iklan Pangan Olahan.
- Dewi. 2019. 6 Nutrisi Penting di Tepung Tapioka, Kenyalnya Bikin Nagih!. <https://www.idntimes.com/food/dining-guide/dewi-8/6-nutrisi-penting-dalam-tepung-tapioka-exp-c1c2/1> (01 Juni 2021).
- Fairudz, A. dan Nisa, K. 2015. Pengaruh Serat Pangan terhadap Kadar Kolesterol Penderita Overweight. *Majority* Vol. 4 No. 8.
- Federer, W. 1963. *Experimental Design Theory and Application*. Oxford: Oxford and Lbh Publish Hinco.
- Hadi, A. dan Siratunnisak, N. Pengaruh Penambahan Coklat bubuk Terhadap Sifat Fisik, Kimia, dan Organoleptik Minuman Instan Bekatul. *Jurnal AcTion: Aceh Nutrition Journal*. Hal. 121-129.
- Indrianti, dkk. 2013. Pengaruh Penggunaan Pati Ganyong, Tapioka, dan Mocaf sebagai Bahan Substitusi terhadap Sifat Fisik Mie Jagung Instan. *AGRITECH*, Vol. 33, No. 4.
- J. Min *et al.* 2016. “Calories and Sugars in Boba Milk Tea: Implications for Obesity Risk in Asian Pacific Islanders”. *Food Science & Nutrition*; 5(1): 38–45
- Kalsum, R. d. 2018. Pengolahan Kakao Bubuk dari Biji Kakao Fermentasi dan Tanpa Fermentasi Sebagai Sediaan Bahan Pangan Fungsional. *Jurnal Industri Hasil Perkebunan Vol. 13 No. 2* , 107-116.
- Katamba dan Neolak. 2021. Penerapan Metode Perbandingan Exponensial (MPE) Penentuan Penerimaan Beras Sejahtra (Rastra) Di Desa Tobu. *Jurnal Ilmiah Elektronika dan Komputer*.

- Kemenkes RI. 2013. *Riset Kesehatan Dasar: RISKESDAS 2013*. Jakarta: Badan Penelitian dan Pengembangan Kementerian Kesehatan RI.
- Kemenkes RI. 2017. Tabel Komposisi Pangan Indonesia. Jakarta: Kementerian Kesehatan RI.
- Khoirunnisa dkk. 2021. Penambahan Tepung KEdelai pada Roti Tawar Tepung Sorgum dan Pati Garut Bebas Gluten dengan Zat Besi dan Serat Pangan. *Jurnal Gizi dan Kesehatan*.
- Khumaida. 2021. *Pengaruh Penambahan Tepung Kelor pada Coklat Kelor yang Dikeringkan dengan Preparasi Kering Jemur terhadap Citarasa, Kadar Protein, dan Ketengikan*. Skripsi. Universitas Islam Negeri Maulana Ibrahim: Malang
- Lili F., Tamrin., dan Syukri, M. 2020. Kajian Pengembangan Produk Cookies Berbasis Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* L) Fermentasi dengan Substitusi Bubuk Kakao (*Theobroma cacao*) untuk Menghasilkan Produk Cookies. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan. Universitas Halu Oleo: Sulawesi Tenggara*.
- Marimin. 2012. *Analisa Sistem dan Pengambilan Keputusan*. Institut Pertanian Bogor
- Meiyana, Klara Tri, dkk. 2018. *Kajian Sifat Fisik Dan Serat Pangan pada Gèblek Substitusi Daun Kelor (Moringa oleifera L.)*. Yogyakarta: Universitas Respati Yogyakarta
- Muhandri. 2018. Cookies Kaya Serat Pangan dengan Bahan Dasar Tepung Asia (Ampas)Ubi Jalar. *Jurnal Mutu Pangan*, Vol. 5(1): 43-49.
- Mustafa, Arnida. 2015. Analisis Proses Pembuatan Pati Ubi Kayu (Tapioka) Berbasis Neraca Massa. *AGROINTEK* Volume 9, No. 2
- Negara *et al.* 2016. Aspek Mikrobiologis serta Sensori (Rasa, Warna, Tekstur, Aroma) pada Dua Bentuk Penyajian Keju yang Berbeda. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan* Volume 4.

- Nizori dkk. 2021. Pengaruh Lama Fermentasi Biji Kakao (*Theobroma cacao L.*) Terhadap Sifat Fisik, Kimia dan Organoleptik Bubuk Kakao. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* Vol. 9.
- Nur. 2020. Cara Membuat Boba dari Ubi Kuning. https://youtu.be/U1nNuNMEiNY?si=qG_M0fGbWqFWEJo7 (23 Maret 2022)
- Parhusip, A., dkk. 2020. *Penyuluhan Peranan Pangan Fungsional dalam Menghadapi Pandemi Covid-19 di GKI Pakuwon Jakarta*. Prosiding PKM- CSR, Vol. 3.
- Putra, F.D. dan Mahmudiono, T. 2012. Hubungan Tingkat Konsumsi Karbohidrat, Lemak, dan Dietary Fiber dengan Kadar Gula Darah pada Penderita Diabetes Mellitus Tipe 2. *Media Gizi Indonesia* Vol. 2 No. 9.
- Sabahannur dan Nirwana. 2017. Kajian Pengaruh Berat Biji Kakao Perkotak dan Waktu Pengadukan Terhadap Keberhasilan Proses Fermentasi. *Jurnal Pendidikan Matematika dan IPA* Vol. 8
- Raharja dkk. 2021. Pembuatan Boba Kopi Biji Salak sebagai Pangan Fungsional Sumber Antioksidan. *Jurnal Technopreneur* volume 9.
- Restuti dkk. 2019. Analisis Aktivitas Antioksidan dan Uji Organoleptik Minuman Cokelat (*Theobroma cacao L.*). Seminar Nasional INAHCO (Indonesian Anemia & Health Conference)
- Rosniati dan Kalsum. 2018. Pengolahan Kakao Bubuk dari Biji Kakao Fermentasi dan Tanpa Fermentasi sebagai Sediaan Bahan Pangan Fungsional. *Jurnal Industri Hasil Perkebunan* Vol. 13 No. 2.
- Santoso, Agus. 2011. Serat Pangan (Dietary Fiber) dan Manfaatnya Bagi Kesehatan. *Magistra* No. 75.

- Setyawati, V. A. V dan E. Rimawati. 2016. Pola Konsumsi Fast Food dan Serat sebagai Faktor Gizi Lebih pada Remaja. *Unnes Journal of Public Health*. Hal. 275-284.
- Montolalu dkk. 2013. Sifat Fisiko-Kimia Dan Mutu Organoleptik Bakso Broiler Dengan Menggunakan Tepung Ubi Jalar (*Ipomoea batatas L*). *Jurnal Zootek (Zootek Journal)*, Vol.32 No.5.
- Syaeftiana, N.A. 2017. *Formulasi Bubble Pearls dengan Penambahan Tepung Torbangun (Coleus amboinicus Lour)*. [skripsi]. Departemen Gizi Masyarakat. Fakultas Ekologi Manusia. *Institut Pertanian Bogor*
- Tanjung, R.A. 2018. *Pengaruh Penambahan Gula Pasir dan Lama Pengeringan Terhadap Mutu Gula Semut Nira Kelapa Sawit (Elaeis guineensis, Jacq.)*. [skripsi]. Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan. Fakultas Pertanian. Universitas Sumatera Utara.
- Riyanto dkk. 2022. Implementasi Metode Perbandingan Eksponensial (MPE) Pada Sistem Pendukung Keputusan Pemilihan Internet Protocol Camera. *Jurnal Sistem Komputer dan Informatika (JSON)* , 123–131.
- Veronese *et al.* 2018. Dietary Fiber and Health Outcomes: an Umbrella Review of Systematic Reviews and Meta-Analyses. *American Society for Nutrition*;107:436–444.
- Wijanarti, dkk. 2018. Pengaruh Lama Penyangraian Manual Terhadap Karakteristik Kakao Bubuk. *Jurnal Nasional Teknologi Terapan*. Vol 2. No. 2, Hal: 212 – 222.