

## DAFTAR PUSTAKA

- Agusta, F. K., Ayu, D. F., & . R. (2020). Nilai Gizi Dan Karakteristik Organoleptik Nugget Ikan Gabus Dengan Penambahan Kacang Merah. *Jurnal Teknologi Pangan*, 14(1). <https://doi.org/10.33005/jtp.v14i1.2184>
- Akbar, H., Nur, N. H., Sarman, & Paundanan, M. (2021). Pengetahuan Ibu Berkaitan dengan Penggunaan Garam Beryodium di Tingkat Rumah Tannga di Desa Muntoi Kecamatan Passi Barat. *Jurnal Info Kesehatan*, 11(2), 389–393.
- Amalia, A. R., Sumartini, Azka, A., Ratrinia, P. W., Suryono, M., Saputra, E. N., & Hasibuan, N. E. (2024). Physicochemical Characteristics of Wet Noodles Substitution of Different Types of Fish with the Addition of Egg White Powder (EWP). *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 27(11), 1021–1034. <https://doi.org/10.17844/jphpi.v27i11.52207>
- Anggraini, H., Setiawati, S., & Rilyani, R. (2022). Faktor yang berhubungan dengan kejadian obesitas pada masa pandemi Covid-19. *Holistik Jurnal Kesehatan*, 16(3), 223–230. <https://doi.org/10.33024/hjk.v16i3.5132>
- Aprissa, W., Putri, E., Made Yusa, N., Made Sugitha, I., Studi, P., Pangan, T., Pertanian, T., Kampus, U., Jimbaran, B., & -Bali, B. (2023). Pengaruh Perbandingan terigu dan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris*) terhadap Karakteristik Kue Semprit. *Itepa*, 12(2), 2023–2396.
- Arum W. Prita, R. S. Bayu Mangkurat, & Anggara Mahardika. (2021). Potensi Rumput Laut Indonesia Sebagai Sumber Serat Pangan Alami. *Science Technology and Management Journal*, 1(2), 41–46. <https://doi.org/10.53416/stmj.v1i2.17>
- Asri Jeser, T., & Halim Santoso, A. (2021). Hubungan asupan serat dalam buah dan sayur dengan obesitas pada usia 20-45 tahun di Puskesmas Kecamatan Grogol Petamburan Jakarta Barat. *Tarumanagara Medical Journal*, 4(1), 164–171.
- Assadad, L., & Utomo, B. S. B. (2011). Pemanfaatan garam dalam industri pengolahan produk pperikanan. *Squalen*, 6(1), 26–37.
- Astuti, S., S., S. A., & Anayuka, S. A. (2019). Sifat Fisik dan Sensori Flakes Pati Garut

- dan Kacang Merah dengan Penambahan Tiwul Singkong. *Jurnal Penelitian Pertanian Terapan*, 19(3), 232. <https://doi.org/10.25181/jppt.v19i3.1440>
- Elfianis M.Sc, R. E. S. . (2022). Klasifikasi dan morfologi tanaman. *Sampul Pertanian*, 1–7.
- Eny, R. (2017). *Aktivitas Antioksidan Kacang Merah (Phaseolus vulgaris L.) yang Difermentasi Oleh Ragi Tempe*.
- Gufraan, G., & Lubis, D. M. (2023). Edukasi mengenai Obesitas dan Tips Mencegah Obesitas pada Remaja Dewasa di Kelurahan Mesjid. *Jurnal Implementa Husada*, 4(1). <https://doi.org/10.30596/jih.v4i1.12723>
- Hapsari, A. P., & Niken, P. (2018). Pengaruh Proporsi Bahan Utama (Puree Kacang Merah dan Tepung Terigu), dengan Puree Ubi Madu terhadap Sifat Organoleptik Kue Lumpur. *Journal Mahasiswa.Unesa.Ac.Id*, 7(2), 2.
- HAREFA, B. F. (2018). Pengaruh Variasi Penggunaan Tepung Sagu dan Tepung Daun Bangun - Bangun Terhadap Mutu Organoleptik Dimsum. *BMC Microbiology*, 17(1), 1–14.
- Heryani, S., & Silitonga, R. F. (2018). Penggunaan Tepung Sagu (Metroxylon sp.) asal Riau Sebagai Bahan Baku Kukis Cokelat. *Warta Industri Hasil Pertanian*, 34(2), 53. <https://doi.org/10.32765/wartaihp.v34i2.3591>
- Ir. Agus Santoso, M. (2011). SERAT PANGAN (DIETARY FIBER) DAN MANFAATNYA BAGI KESEHATAN. *Aslib Proceedings*, 22(11), 538–549. <https://doi.org/10.1108/eb050265>
- Khalisa, K., Lubis, Y. M., & Agustina, R. (2021). Uji Organoleptik Minuman Sari Buah Belimbing Wuluh (Averrhoa bilimbi.L). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 6(4), 594–601. <https://doi.org/10.17969/jimfp.v6i4.18689>
- Kurnianingtyas, A., Rohmawati, N., Ramani, A., Gizi Kesehatan Masyarakat, B., Epidemiologi, B., Kependudukan Fakultas Kesehatan Masyarakat, B., & Jember Jalan Kalimantan, U. (2014). Pengaruh Penambahan Tepung Kacang Merah Terhadap Daya Terima, Kadar Protein, dan Kadar Serat pada Bakso Jantung Pisang (Addition Effect of Red Beans Flour to the Acceptability, Protein Content,

and Dietary Fiber of Banana Blossoms Meatballs). *Pustaka Kesehatan*, 2(3), 485–491.

Lestari, P., Yudanari, Y. G., & Saparwati, M. (2020). Hubungan Antara Aktivitas Fisik Dengan Kejadian Hipertensi Pada Usia Dewasa Di Puskesmas Kedu Kabupaten Temanggung. *Jurnal Kesehatan Primer*, 5(2), 21–30.

Munawaroh, S. (2023). Pengaruh Perilaku Diet Dengan Kacang Merah dalam Penurunan Berat Badan Remaja Putri. *Jurnal Forum Kesehatan : Media Publikasi Kesehatan Ilmiah*, 13(1), 1–6. <https://doi.org/10.52263/jfk.v13i1.152>

Na'imah, F., & Putriningtyas, N. D. (2021). Kadar B-Karoten, Serat, Protein, Dan Sifat Organoleptik Snack Bar Labu Kuning Dan Kacang Merah Sebagai Makanan Selingan Bagi Pasien Diabetes Melitus Tipe 2. *Indonesian Journal of Public Health and Nutrition*, 1(1), 472–478. <http://journal.unnes.ac.id/sju/index.php/IJPHN>

Nafsiyah, I., Diachanty, S., Ratna Sari, S., Ria Rizki, R., Lestari, S., & Syukerti, N. (2022). Profil Hedonik Kemplang Panggang Khas Palembang Hedonic Profile of Palembang'S Kemplang Panggang. *Jurnal Ilmu Perikanan Air Tawar (Clarias)*, 3(1), 2774–244.

Nur Baetillah, D., Fitria, M., Fauziyah, R. N., Dewi, M., & Gumilar, M. (2022). Dimsum Ikan Bandeng Dan Tepung Kacang Hijau Sebagai Makanan Selingan Tinggi Protein Dan Zat Besi Bagi Remaja Putri. *Jurnal Gizi Dan Dietetik*, 1(2), 94–102. <https://doi.org/10.34011/jgd.v1i2.1244>

Nurhidayati, V. A., Rizkiriani, A., Nuraeni, A., Prameswari, A. G., Marlina, C. E., & Naqli, F. K. (2022). Pengembangan Produk Dimsum Berbahan Dasar Ubi Ungu (*Ipomoea Batatas* L.). *Jurnal Sains Terapan*, 12(2), 98–109. <https://doi.org/10.29244/jstsv.12.2.98-109>

Okfiani, L., Ambarwati, R., & Susiloretni, K. A. (2022). Aktivitas, Konsumsi Makanan, Faktor Fisiologis, dan Riwayat Obesitas Keluarga Kaitannya dengan Obesitas pada Pegawai: Studi Kasus-Kontrol. *Amerta Nutrition*, 6(3), 245–255. <https://doi.org/10.20473/amnt.v6i3.2022.245-255>

- Oktavianis, O., & Gusfiana, H. (2023). Pengaruh Pemberian Dimsum Ayam Kombinasi Tepung Daun Kelor (*Moringa Oleifera*) Terhadap Kadar Haemoglobin Remaja Putri. *Maternal Child Health Care*, 5(1), 820. <https://doi.org/10.32883/mchc.v5i1.2406>
- Perkemenkes. (2019). *Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 25 Tahun 2019 Tentang Angka Kecukupan Gizi yang Dianjurkan Untuk Masyarakat Indonesia*. 1(1), 2019.
- Pertiwi, I., Zaman, N. N., Arifki, H. H., Silalahi, K., Wenni, & Wathoni, N. (2018). PENGGUNAAN DAN PENGEMBANGAN DIETARY FIBER. *Farmaka*, 16, 310–321.
- Ponelo, F., Bait, Y., & Ahmad, L. (2022). Pengaruh Penambahan Tepung Kacang Hijau Termodifikasi Annealling Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia Dan Organoleptik Roti French Baquette. *Jambura Journal of Food Technology*, 4(2), 185–197. <https://doi.org/10.37905/jjft.v4i2.15663>
- Rafini Aminatul Hidayah. (2022). *Studi pembuatan bakso dengan substitusi jamur tiram sebagai alternatif makanan sumber serat skripsi*.
- Ramadiani, A., & Indrawati, V. (2024). Daya Terima dan Kandungan Gizi Cookies Substitusi Tepung Kacang Merah dan Kurma sebagai Alternatif Makanan Tambahan untuk Anak Sekolah ( 6 – 12 tahun ). *HARENA : Jurnal Gizi*, 4(2), 81–90.
- Rasyid, M. F. A. (2021). Pengaruh Asupan Kalsium Terhadap Indeks Masa Tubuh (Imt). *Jurnal Medika Hutama*, 2(04), 1094–1097.
- Riskesdas Kementrian Kesehatan RI. (2018). Laporan Riskesdas 2018 Nasional.pdf. In *Lembaga Penerbit Balitbangkes*.
- Rosida, D. F., & Anggraeny, T. (2023). *Bhakti Inovasi bagi Masyarakat dalam Edukasi Manfaat dan Diversifikasi Olahan Dimsum Innovation Service to Society in Education on The Benefits and Diversification of Processed Dimsum Abstrak*. 2(2), 52–58.
- Ryanividya, D. N. A., Alamsyah, A., & Cicilia, S. (2022). Mutu Kue Bingka Dolu pada

- Berbagai Konsentrasi Substitusi Terigu dengan Tepung Sorgum. *Pro Food*, 8(2), 107–115. <https://doi.org/10.29303/profood.v8i2.273>
- Salsabila, A., Yulianto, S., & Purwasih, R. (2023). Analisis Biskuit Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L.) dan Tepung Kacang Koro Pedang (*Canavalia ensiformis*). *Jurnal Formil (Forum Ilmiah) KesMas Respati*, 8(3), 305–315.
- Samuel, R., Azni, I. N., & Giyatmi. (2019). Pengaruh Substitusi Tepung Kacang Merah Terhadap Mutu Produk Brownies Kukus. *Journal Of Food Technology and Health*, 1, 113–121.
- Sardi, M., Tobing, M. N. B., Putri, A. widani, Nasution, A. M., Pratiwi, A., Butar, K. A. B., Putri, R. N., Tumangger, S. H., & Sahira, S. (2021). Klaim kandungan zat gizi pada berbagai kudapan ( snack ) tinggi serat : literature review. *Andaliman: Jurnal Gizi Pangan, Klink Dan Masyarakat*, 1(13), 39–45.
- Setyawati, V. A. V., & Rimawati, E. (2016). Pola Konsumsi Fast Food Dan Serat Sebagai Faktor Gizi Lebih Pada Remaja. *Unnes Journal of Public Health*, 5(3), 275. <https://doi.org/10.15294/ujph.v5i3.16792>
- SINAGA, N. (2019). *Pengaruh Variasi Penambahan Tepung Kacang Merah (Phaseolus Vulgaris L) Terhadap Mutu Fisik Dan Mutu Kimia Cheese Stick*. 1–60.
- Sridaryati, E., & Hakiki, D. N. (2021). Evaluasi Penerapan Good Manufacturing Practices (Gmp) Pada Ukm Dimsum Xyz Di Kota Bandung. *Food Scientia : Journal of Food Science and Technology*, 1(1), 11–24. <https://doi.org/10.33830/fsj.v1i1.1351.2021>
- Sudaryati Soeka, Y., Ratna Sulistiyani, T., & Yuliani, Y. (2022). Nutrisi dan Uji Hedonik Kue dengan Menggunakan Subtitusi Tepung Umbi Gadung (*Dioscorea hispida* Dennst) Fermentasi. *Jurnal Biologi Indonesia*, 18(2), 193–204. <https://doi.org/10.47349/jbi/18022022/193>
- Sudjatini, S. (2020). Pengaruh Cara Pengolahan Terhadap Aktivitas Antioksidan Ekstrak Bawang Putih (*Allium Sativum* L.) Varietas Kating Dan Sinco. *Agrotech : Jurnal Ilmiah Teknologi Pertanian*, 3(1).

<https://doi.org/10.37631/agrotech.v3i1.173>

Sulhatun, D. (2017). *Pemanfaatan Lada Hitam Sebagai Bahan Baku Pembuatan Oleoresin Dengan Metode Ekstraksi*. 2(2), 16–30.

Supriyanto, A. (n.d.). *Obesitas, Faktor Penyebab dan Bentuk-bentuk Terapinya*.

Susan Paramita, I., Atasasih, H., Rahayu, D., & Kemenkes Riau, P. (2024). Organoleptic Test Of Patin Fish Dimsum As An Alternative Supplementary Food For Toddlers In Stunting Prevention Efforts Uji Organoleptik Dimsum Ikan Patin Sebagai Alternatif Makanan Tambahan Balita Dalam Upaya Pencegahan Stunting. *INCH : Journal of Infant And Child Healthcare*, 3(1), 1–9.

Widarta, I. wayan R. (2018). Teknologi Telur. *Journal of Chemical Information and Modeling*, 53(9), 1689–1699.

Yudiyanti, I., Ronitawati, P., Sa’Pang, M., & Widayati, R. S. (2023). Analisis kandungan energi dan zat gizi makro pada formula enteral non susu berbasis kacang merah (*Phaseolus vulgaris*) untuk pasien diabetes mellitus tipe II. *Jurnal SAGO Gizi Dan Kesehatan*, 5(1), 209. <https://doi.org/10.30867/gikes.v5i1.1283>

Zaki, I., Wati, T. W., Kurniawati, T. F., Putri, W. P., & Khansa, I. (2022). Diet Tinggi Serat Menurunkan Berat Badan pada Obesitas. *Jurnal Gizi Dan Kuliner (Journal of Nutrition and Culinary)*, 2(2), 1. <https://doi.org/10.24114/jnc.v2i2.36756>