

## DAFTAR PUSTAKA

- Adriani, M., & Wirjatmadi, B. (2012). *Peranan Gizi Dalam Siklus Kehidupan*. Jakarta: Kencana.
- Alauddina, M., Islama, J., Shirakawaa, H., Kosekib, T., & Komaia, A. M. (2017). Rice Bran as a Functional Food : An Overview of the Conversion of Rice Bran into a Superfood/Functional Food. *In Superfood and functional food-An overview of their processing and utilization*, In Tech University Campus STeP Ri Slavka Krautzeka 83/A51000 Rijeka, Croatia.
- Almatsier, S. (2010). *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Almatsier, S. (2010). *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta: Gramedia.
- Astawan, M., & Febrinda, A. E. (2016). Potensi Dedak dan Bekatul Beras Sebagai Ingridient Pangan dan Produk Pangan Fungsional. *Jurnal Pangan*, 19(1), 14-21.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan RI.(2016). *Tentang Pengawasan Klaim Pada Label Dan Iklan Pangan Olahan No.13*. Jakarta : Kemenkes RI
- Badan Pengawasan Obat dan Makanan RI. (2019). *Tentang Kategori Pangan. Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan No.34*. Jakarta: Kemenkes RI.
- Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan. (2014). *Studi Diet Total : Survei Konsumsi Makanan Individu Indonesia*. Jakarta: Kemenkes RI.
- Badan Pusat Statistik Indonesia. (2018). *Pengeluaran Untuk Konsumsi Penduduk Indonesia Berdasarkan Hasil Susenas Maret 2018*.
- Badriah, D. L. (2011). *Gizi Dalam Kesehatan Reproduksi*. Bandung: PT.Reflika Aditama.
- Beck, M. E. (2011). *Ilmu Gizi Dan Diet : Hubungannya Dengan Penyakit-Penyakit Untuk Perawat & Dokter*. Yogyakarta: Andi Offset.
- Budijanto, S. (2017). Pengembangan Bekatul Sebagai Pangan Fungsional : Peluang, Hambatan, dan Tantangan. *Jurnal Pangan*, 26(2), 167-176.
- Cahyono, B. (2010). *Sukses Budidaya Jambu Biji Di Pekarangan Dan Perkebunan*. Yogyakarta: Lily Publisher.
- Chauliyah, A. N., & Murbawani, E. A. (2015). Analisis Kandungan Gizi Dan Aktivitas Antioksidan Es Krim Nanas Madu. *Doctoral Dissertation, Diponegoro University*.
- Chen, M. H., Choi, S. H., Kozukue, N., Kim, H. J., & Friedman, M. (2012). Growth-inhibitory Effects of Pigmented Rice Bran Extracts and Three Red Bran Fractions Against Human Cancer Cells : Relationships With Composition and Antioxidative Activities. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 60(36), 9151-9161.

- Deoskar, Khedkar, Kalyankar, & Sarode. (2016). Ice Cream : Uses and Method of Manufacturer. *The Encyclopedia of Food and Health*, Vol.3, pp. 391-397
- Departemen Gizi dan Kesehatan Masyarakat. (2014). *Gizi dan Kesehatan Masyarakat*. Jakarta: Fakes Masyarakat Universitas Indonesia.
- Dinkesprov Jatim. (2017). *Profil Kesehatan Jawa Timur Tahun 2016*. Surabaya: Dinas Kesehatan Provinsi Jawa Timur.
- Duha, P. (2018). Analisis Mutu Fisik dan Mutu Kimia (Karbohidrat, Protein, Kalsium) Cup Cake Wortel Biji Durian Sebagai Bahan Pangan Fungsional.
- Estiasih, T., Putri, W. R., & Widyastuti, E. (2015). *Komponen Minor & Bahan Tambahan Pangan*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Faria, S. S., Bassinello, P. Z., & Penteado, M. V. (2012). Nutritional Composition of Rice Bran Submitted to Different Stabilization Procedures. *Brazilian Journal of Pharmaceutical Sciences*, 48(4), 651-657.
- Ginting, H. R. (2017). Pengaruh Pengolahan Terhadap Nilai Gizi.
- Gorska, W. H., Rejman, K., Laskowski, W., & Czechtoko, M. (2019). Milk and Dairy Products and Their Nutritional Contribution to the Average Polish Diet. *Nutrients*, 11(8), 1771.
- Hardinsyah, M. S., & Supariasa, I. D. (2017). *Ilmu Gizi Teori dan Aplikasi*. Jakarta: EGC.
- Harjatmo, T. P., Par'i, H. M., & Wiyono, S. (2019). *Penilaian Status Gizi Edisi Tahun 2017*. Jakarta: Kemenkes RI.
- Hidayat, B. (2010). Analisis Pendapatan Usahatani dan Tataniaga Jambu Getas Merah Di Kelurahan Sukaresmi Kecamatan Tanah Sareal Kota Bogor. *Departemen Agribisnis Fakultas Ekonomi Dan Manajemen Institut Pertanian Bogor*, 16, 23-31.
- Indriyani, D. S., Yulastri, A., & Holinesti, R. (2018). Pengaruh Penggunaan Sari Jambu Biji Terhadap Kualitas Es Krim. *E-Journal Home Economic and Tourism*, 14 No.1.
- Jana, A., Pinto, S., & Moorthy, P. S. (2016). Ice Cream & Frozen Desserts. *Agrimoon*.
- J. Sutharut and J. Sudarat. Total Anthocyanin Content and Antioxidant Activity of Germinated Colored Rice. *International Food Research Journal* 19(1): 215-221; 2012.
- Kamal, M. A., Kurniawan, M., Suprayogi, Santoso, I., & Wignyanto. (2019). Analisis Harga Jual dan Strategi Penjualan Produk Es Krim di UKM Gelali Kecamatan Sukun Kota Malang. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, Vol.1 No.2 2621-7910.
- Kandinasti, S., & Farapti, F. (2018). Obesitas : Pentingkah Memperhatikan Konsumsi Makanan di Akhir Pekan ? *Amerta Nutrition*, 2(4), 307-316.
- Kemenkes RI. (2014). *Riset Kesehatan Dasar 2013*. Jakarta: Balitbang Kemenkes RI.

- Kemenkes RI. (2017). *Panduan Pelaksanaan : Gerakan Nusantara Tekan Angka Obesitas (GENTAS)*. Jakarta.
- Kemenkes RI. (2019). *Riset Kesehatan Dasar 2018*. 2019: Balitbang Kemenkes RI.
- Kemenkes RI. (2020). *FactSheet : Epidemi Obesitas*. p2ptm.Kemenkes.go.id.
- Kotler, Philip, & Keller, K. L. (2012). *Manajemen Pemasaran Edisi Ketiga Belas*. Jakarta: Erlangga.
- Kurnia, A. (2019). Modul Manajemen Diri Berbasis Keluarga Terhadap Perilaku Kesehatan Diet Pada Penderita Hipertensi. *Jakad Media Publishing*.
- Kusumastuti, S., & Adriani, M. (2017). Pengaruh Substitusi Susu Kedelai dan Mocaf (Modified Cassava Flour) Terhadap Daya Terima, Kandungan Serat dan Nilai Ekonomi Produk Es Krim Naga Merah. *Amerta Nutr*, 252-260.
- Lamusu, D. (2018). Uji Organoleptik Jalangkote Ubi Jalar Ungu ( Ipomoea batatas L) Sebagai Upaya Diversifikasi Pangan. *Pengolahan Pangan*, 3(1) 9-15.
- Lattimer, J. M., & Haub, M. D. (2010). Effect of Dietary Fiber and Its Components On Metabolic Health. *Nutrients*, 2(12), 1266-1289.
- Lisdaryeni, F. N. M., & PANGAN, J. I. D. T. Pengaruh Penambahan Bekatul Beras Merah Terhadap Sifat Fisik, Kimia, Dan Sensoris Es Krim.
- Martirosyan, D. M., & Singh, J. (2015). A New Definition of Functional Food by FFC : What Makes A New Definition Unique ? *Functional Foods In Health and Disease*, 5(6). 209-223.
- Marzeline, C. N., & Adi, A. C. (2017). Pengaruh Substitusi Bekatul (Rice Bran) dan Bengkuang (Pachyrhizus erosus) Terhadap Kadar Energi, Kadar Serat dan Daya Terima Pada Mini Pao. *Amerta Nutr*, 282-290.
- Masturoh, I., & Nauri, A. T. (2018). *Metodologi Penelitian Kesehatan*. Jakarta: Kemenkes RI.
- Mauliza. (2018). Obesitas dan Pengaruhnya Terhadap Kardiovaskular. *Jurnal Averous*, Vol.4 No. 89-98.
- Menteri Kesehatan RI. (2019). *PMK RI Tentang Angka Kecukupan Gizi Yang Dianjurkan No.28 Tahun 2019*. Jakarta: Direktur Jenderal Peraturan Perundang-undangan Kementerian Hukum dan HAM RI.
- Menteri Kesehatan RI. (2020). *PMK RI Tentang Standar Antropometri Anak No.2 Tahun 2020*. Jakarta: Direktur Jenderal Peraturan Perundang-undangan Kementerian Hukum dan HAM RI.
- Muchtadi, Sugiyono, & Ayustaningwarno. (2016). *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Bandung: Alfabeta.
- Muehlhoff, E., Bennett, A., & McMahon, D. (2013). Milk and Dairy Products in Human Nutrition. *Food and Agriculture Organization of The United Nations (FAO)*.

- Mulyani, T., Djajati, S., & Rahayu, L. D. (2015). Pembuatan Cookies Bekatul (Kajian Proporsi Tepung Bekatul dan Tepung Mocaf) dengan Penambahan Margarine. *Jurnal Pangan*, Vol.9 No.2.
- Novindah, L. (2018). *Pemanfaatan Kulit Buah Naga (Hylocereus Polyhizus) Pada Pembuatan Es Krim*. Pangkep: Politeknik Pertanian Negeri Pangkep.
- Nurhidajah, Astuti, M., Sardjono, Murdati, A., & Marsono, Y. (2015). Kadar Serat Pangan dan Daya Cerna Pati Nasi Merah Yang Diperkaya Kappa-Karagenan dan Ekstrak Antosianin dengan Variasi Metode Pengolahan. *The 2nd University Research Coloquium*, 2407-918.
- Omayio, D. G., Abong, G. O., Okoth, M. W., Gachui, C. K., & Mwang'ombe, A. W. (2019). Current Status of Guava (*Psidium Guajava* L) Production, Utilization, Processing and Preservation in Kenya : A Review. *Current Agriculture Research Journal*, 7(3), 318-331.
- Parimin, S. P. (2007). *Jambu Biji : Budi Daya dan Ragam Pemanfaatannya*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Puspitarini, R., & Rahayuni, A. (2012). Kandungan Serat, Lemak, Sifat Fisik, Dan Tingkat Penerimaan Es Krim Dengan Penambahan Berbagai Jenis Bekatul Beras Dan Ketan (Doctoral Dissertation, Diponegoro University). *Journal of Nutrition College*, Vol.1, No.1, 303-311.
- Putri, K. P. (2019). Sifat Kimia dan Organoleptik Brownis Kukus dari Formulasi Buah Tin.
- Putri, M. F. (2017). *Evaluasi Penentuan Harga Jual Produk (Studi Kampus Pada Kerajinan Agus Ceramic)*. Yogyakarta: Universitas Sanata Dharma.
- Rachmat, M. (2018). *Metode Penelitian Gizi dan Kesehatan*. Jakarta: EGC.
- Rantika, N., & Rusdiana, T. (2018). Artikel Tinjauan : Penggunaan Dan Pengembangan Dietery Fiber. *Farmaka*, Vol.16 No.2.
- Razak, M., & Muntikah. (2017). *Ilmu Teknologi Pangan*. Jakarta: Pusat Pendidikan Sumber Daya Manusia Kesehatan. Kemenkes RI.
- Rizqiya, F., & Syafiq, A. (2019). Asupan Serat Sebagai Faktor Dominan Obesitas Perempuan Pralansia. *Jurnal Manajemen Kesehatan Yayasan R.S.Dr.Soetomo*, Vol.5 No.1.
- Sampurna, I. P., & Nindhia, T. S. (2016). *Metodologi Penelitian dan Rancangan Percobaan*. Universitas Udayana.
- Santoso, A. (2011). Serat Pangan (Dietery Fiber) dan Manfaatnya Bagi Kesehatan. *Magistra*, No.75, 0215-9511.
- Setiadi, P. (2014). Perhitungan Harga Pokok Produksi dalam Penentuan Harga Jual Pada CV. Minahasa Mantap Perkasa. *Jurnal Berkala Ilmiah Efisiensi*, 14(2).
- Setiaputri, K. A. (2020, Juni Rabu). *Bekatul Bukan Dedak : Ini Dia 3 Manfaat Bekatul Buat Kesehatan Tubuh*. Diambil kembali dari Hellosehat: <https://hellosehat.com/hidup-sehat/fakta-unik/manfaat-bekatul-untuk-kesehatan>

- Sharif, M. K., Butt, M. S., Anjun, F. M., & Khan, S. H. (2014). Rice Bran : A Novel Functional Ingridient. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, 54(6), 807-816.
- Sherwood, L. (2012). Fisiologi Manusia Dari Sel Ke Sistem (6th ed). Dalam *Keseimbangan Energi dan Pengaturan Suhu* (hal. 701-724). Jakarta: EGC.
- Sirkesnas. (2016). *Survei Indikator Kesehatan Nasional*. Jakarta: Balitbang Kemenkes RI.
- Standarisasi Nasional Indonesia (SNI). (2018). *SNI 3713-2018 Tentang Es Krim* (22 hal). Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Sugiyono. (2011). *Statistik Untuk Penelitian*. Bandung: Alfabeta.
- Sulistiawati, Nurainy, F., & Nugraha, W. A. (2014). Pengaruh Penambahan Ubi Jalar Ungu Terhadap Sifat Organoleptik Es Krim Susu Kambing Peranakan Etawa. *Jurnal Teknologi dan Industri Hasil Pertanian*, Vol.19 No.3 Hal 243-256.
- Sulistiyaningsih, I. P. (2016). Uji Organoleptik Es Krim Bekatul Beras Putih Dengan Penambahan Ekstrak Wortel Sebagai Pewarna Alami.
- Sundari, D, Almasyhuri., & A.Lamid, A.(2015). Pengaruh proses pemasakan terhadap komposisi zat gizi bahan pangan sumber protein. *Media Penelitian dan Pengembangan Kesehatan*, 25(4), 20747
- Syarfaini, Satrianegara, F. M., Alam, S., & Amriani. (2017). Analisis Kandungan Zat Gizi Biskuit Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas L. Poiret*) Sebagai Alternatif Perbaikan Gizi Di Masyarakat. *Public Health Science Journal*, Volume.9 Nomer.2.
- Ulfah, N. (2011). *Hubungan Karakteristik Individu dan Faktor Lingkungan dengan Asupan Serat Makanan Mahasiswa Penghuni Asrama UI Di Depok Tahun 2011*.
- Ulilalbab, A., Anggraeni, E., & Lestari, I. A. (2017). *Obesitas Anak Usia Sekolah*. Yogyakarta: Deepublish CV. Budi Utama.
- Vani, N. (2019). Pengaruh Penambahan Jambu Biji Merah (*Psidium Guajava*) Terhadap Mutu Organoleptik, Zat Gizi Makro, dan Vitamin C Es Krim Dadih Kerbau .
- Widani, H., & Noviantoro, R. (2018). Hubungan Customer Value Dengan Keputusan Pengambilan Kredit Pada PT. Sms Finance Bengkulu. *Ekkombis Review : Jurnal Ilmiah Ekonomi dan Bisnis*, 6(1).
- World Health Organization. (2017, Oktober). *10 Fact on Obesity*. Diambil kembali dari World Health Organization: [who.int/features/factfiles/obesity/en](http://who.int/features/factfiles/obesity/en)
- Yenrina, R. (2015). Metode Analisis Bahan Pangan dan Komponen Bioaktif. *Andalas University Press, Padang*, hal 4, 39.