

DAFTAR PUSTAKA

- Almatsier, Sunita. (2009). Prinsip Dasar Ilmu Gizi. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Almatsier S. (2010). Prinsip Dasar Ilmu Gizi. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Almatsier S. (2015). Prinsip Dasar Ilmu Gizi edisi ke 9. Jakarta: PT.Gramedia Pustaka. Utama.
- Andarini Faizah, Yasni Sedarnawati, Syamsir Elvira. (2018). Pengembangan Minuman Fungsional Dari Ekstrak Kulit Mundar. Semarang: J. Teknol. dan Industri Pangan Vol. 29
- Ardianti D.Y, Sukardi, Anggraini Rista. (2019). Pembuatan Cookies Substitusi Tepung Talas (*Colocasia Esculenta* (L) Schot) dan Tepung Daun Kelor (*Moringa Oleifera* Lamk). Malang: <https://ejournal.umm.ac.id/index.php/fths/article/view/12973/7970>
- Arnett DK, Khera A, Blumenthal RS. (2019). Pedoman ACC/AHA tentang Pencegahan Utama Penyakit Kardiovaskular: Sebuah Laporan dari American College of Cardiology/Satuan Tugas Asosiasi Jantung Amerika tentang Pedoman Praktek Klinis. *JAMA Cardiol: Ahajournal*
- Arnizam & Wagustina Silvia. (2019). Pengaruh Obesitas Terhadap Kejadian Penyakit Jantung Koroner (PJK) di Puskesmas Daruh Imarah Aceh Besar. *Poltekkes Kemenkes Aceh: Jurnal Biology Education*.
- Asriani. (2013). Hubungan Pola Makan, Status Gizi dan Kebiasaan Merokok dengan Kejadian Penyakit Jantung Koroner Di BLU RSUD Bahtramas Provinsi Sultra. *Karya Tulis Ilmiah*.
- Artini Sari Gede Luh Ni. (2019). Studi Pembuatan Cookies Beras Hitam. Denpasar. *Karya Tulis Ilmiah*.
- Asyik, Nur, Ansyarulla, Rusdin. (2018). Formulasi pembuatan biskuit berbasis tepung komposisi sagu (*Metroxylon* Sp.) Dan Tepung Ikan teri (*Stolephorus Commersonii*). *Jurnal Teknologi Pangan*.
- Atkinson FS, Foster-Powell K, BrandMiller JC. (2008). *International Tables of Glycemic Index and Glycemic Load Values*. *Diabetes Care*.
- Auliana Rizqie. (2010). Pemanfaatan Bekatul Dalam Pembuatan Cookies Untuk Meningkatkan Ketrampilan Ibu Rumah Tangga. Yogyakarta: *Jurnal Jurusan Pendidikan Teknik Boga dan Busana Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta*
- Bakar, Basri. (2015). *Tata Laksana Uji Organoleptik Nasi*. Aceh: Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Aceh
- Bustan, (2000). *Epidemiologi penyakit tidak menular*. Jakarta: Rineka Cipta
- Carughi Arriana. (2008). *Health Benefits of Sun- Dried Raisins*. Columbia: Pubmed
- Cooper GM, Hausman RE. (2003). *The cell a molecular approach*. Washington: ASM Press

- Djoko Pekik. (2006). *Panduan Gizi Lengkap*. Yogyakarta: ANDI
- Do, Q. D., Angkawijaya, A. E., Tran Nguyen, P. L., Huynh, L. H., Soetaredjo, F. E., Ismadji, S., & Ju, Y. H. (2014). Effect of extraction solvent on total phenol content, total flavonoid content, and antioxidant activity of *Limnophila aromatica*. *Journal of Food and Drug Analysis*
- Farhan, Q., Pertiwi, U., dan Teori, L. (2017). "Analisis Pemilihan Supplier Telur Tetas Dengan Menggunakan Metode Analytical Hierarchy Process" 39–46.
- Fat secret. (2022). Oat Flour (Partially Debranned). Dalam <http://www.fatsecret.co.id/kalori-gizi> [online] dibuka pada tanggal 8 agustus 2022
- Gusman, Itsa. (2013). *Pengujian Organoleptik*. Semarang. Universitas Muhammadiyah Semarang
- Hani, R. (2014). *Kumpulan Tip Antigagal Membuat Kue Kering*. Jakarta: Agromedia Pustaka.
- Hermawati dan Dewi. (2014). *Berkat Herbal Penyakit Jantung Koroner Kandas*. FMedia (Imprint AgroMedia Pustaka).
- Idayanti., S. Darmawati, U. Nurullita. (2009). Perbedaan Variasi Lama Simpan Telur Ayam pada Penyimpanan Suhu Almari Es dengan Suhu Kamar terhadap Total Mikroba. *Jurnal Kesehatan* 1(2): 19-26.
- Idrial. (2014). *BKPM Teknologi Roti dan Kue II*. Jember: Politeknik Negeri Jember
- Jani Handoyo. (2021) *Resep-Resep Kue Kering*. Bogor. Planindo dalam [Academia.edu https://www.academia.edu](https://www.academia.edu)
- Joyce, SA; Kamil, A.; Fleige, L.; Gahan. (2019). CGM Efek Penurun Kolesterol Oat dan Oat Beta Glucan: Mode Aksi dan Potensi Peran Asam Empedu dan Mikrobioma. Austintown. Crossref
- Likert, RA. (1932). *Technique For The Measurement of Attitudes*. Archives of Psychology.
- Lubis, N. L. (2009). *Depresi dan tinjauan psikologis*. Jakarta: Prenada Media Group
- Nadianto, F. (2018). Hubungan Penggunaan Kontrasepsi Oral dengan Kejadian Penyakit Jantung Koroner di Poli Jantung RSUD Hardjono Ponorogo. *Jurnal Ilmu Kesehatan.daft*
- Puri Andini Novianti. (2020). *Formulasi Snack “RIBI” Bar Berbahan Tepung Kulit Ari Kedelai Dan Tepung Ubi Ungu (Ipomoea batatas. L) Sebagai Makanan Selingan Tinggi Serat Untuk Penderita Kelebihan Berat Badan.(Electronic Thesis or Dissertation)*. Retrieved from <https://localhost/setiad>
- Rahayu, A., Yulidasari, F., & Setiawan, M. I. (2020). *Buku Ajar Dasar-Dasar Gizi (L. Anggraini*. Yogyakarta: CV Mine
- Rahayu Puj Winiati. (1998). *Penuntun Praktikum Penilaian Organoleptik*. Jur. Bogor: Teknologi Pangan dan Gizi. Fateta IPB
- Rietschier H, Henagan T. (2011). Sun-dried raisins are a cost-effective alternative to sports jelly beans in prolonged cycling. Germany. *J Strength Cond Res* .

- Riskesdas. (2018). Laporan Nasional Kementerian Kesehatan Indonesia Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan. Jakarta. Badan Litbang Kesehatan.
- Sadiq Bokong, M.; Tahir-Nadeem, M.; Khan, MK; Shabir, R.; Butt. (2008) MS Oat: Unik di antara sereal. Nepal. Journal Citation Reports
- Setyaningsih Dwi, Anton Apriyantono, dan Maya Puspita Sari. (2010). Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Argo. Bogor: IPB Press.
- Sims, R. (2009). Food, Place and Authenticity Local Food and the Sustainable Tourism Experience. Journal of Sustainable Tourism
- Sitohang N.A & Siregar F.L.S. (2017). Pemanfaatan Tepung Talas dan Formula Tempe Sebagai Bahan *Cookies*. Medan: Jurnal Riset Hesti Medan.
- Susiloningsih Basuki Karti Enny, Nurani Putri Fesdila, Sintadewi Tri Aprilia. (2020). Jurnal Teknologi Indsutri Pertanian, volume 14. Madura. Agroteknik Universitas Trunojoyo Madura.
- Tarawan, V. M., Lesmana, R., Gunawan, H., & Gunadi, J. W. (2020). Gambaran Pengetahuan Pencegahan Penyakit Tidak Menular. UGM Press.
- Utami Dwi Novi, Hamidah Siti & Lastariwati Badraningsih. (2020). Home Economics Journal Volume. 4, Nomor. 2. Yogyakarta. ISSN 2579-4280 [online].
- USDA [United States Department of Agriculture National Nutrient Database]. (2020). Oat, Raw. Food Data Central. USA. <https://fdc.nal.usda.gov/fdcapp.html#/food-details/340734/nutrients>.
- Virani, SS; Alonso, A.; Benyamin, EJ; Bittencourt, MS; Panggilan, CW; Carson, AP; Bendahara, AM; Chang, AR; Cheng, S.; Delling, FN; dkk. (2020). Statistik Penyakit Jantung dan Stroke. Laporan dari American Heart Association 141, e139–e596. PubMed.
- WHO. (2012). Deaths from Coronary Heart Disease In http://www.who.int/cardiovascular_diseases/en/. Editor.
- Widyaningsih, T. D., Wijayanti, N., & Nugrahini, N. I. P. (2017). Pangan Fungsional. Malang: Universitas Brawijaya Media.
- Wijaya Frederick, Hintono Antonius & Pramono Budi Yoyok. (2022). Sifat Fisikokimia dan Mutu Hedonik Cookies Oat dengan Penggunaan Tepung Kulit . Jurnal Pangan dan Agroindustri Vol.10 No.1: 9-17. Semarang. Program Studi Teknologi Pangan.
- Winarno, F.G. (2004). Kimia Pangan dan Gizi. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, F.G. (2018). Tanaman Kelor (*Moringa Oleifera*) Nilai Gizi, Manfaar dan Potensi Usaha. Jakarta. Gramedia Pustaka Utama.
- Wiyasha. (2008). Akuntansi Manajemen Untuk Hotel dan Restoran. Yogyakarta: Andi Publisher.
- Zakiyah Ayu & Handayani Ira. (2021). Pembuatan Oatmeal Cookies Dengan Substitusi Tepung Ubi Jalar Kuning. Semarang: Akademi Kesejahteraan Sosial Ibu Kartini Semarang