

DAFTAR PUSTAKA

- Abbas, M., Sapttenno, L. B., Husein, A. L., Mus, R., Tanihatu, G. E., & Latuheru, G. (2025). Antisipasi kejadian sindrom metabolik melalui skrining kesehatan metode point of care testing (POCT). *Jurnal PADE: Pengabdian & Edukasi*, 7(1), 5-19
- Adha, A.S.A., & Suseno, S.H. 2020. Pola Konsumsi Pangan Kontribusinya Pokok Terhadap dan Tingkat Kecukupan Energi Masyarakat Desa Sukadamai. *Jurnal Pusat Inovasi Masyarakat*, 2(6), 988–995.
- Afliansa, F. Z. A., & Febriana, I. (2024). Systematic Review: Pengaruh Jumlah Langkah per Hari terhadap Sindrom Metabolik pada Orang Dewasa dengan Kelebihan Berat Badan. *Jurnal Ilmiah Kesehatan Masyarakat: Media Komunikasi Komunitas Kesehatan Masyarakat*, 16(1), 46-55.
- Afriliany, S. P., Sathi'ah, F. A., & Hidayah, H. V. (2024). Review Artikel: Fitosterol Dalam Bekatul dan Manfaat Bagi Kesehatan. *Jurnal Ilmiah Wahana Pendidikan*, 10(15), 672-687.
- Agatha, A., & Paryoto. (2020). Pemanfaatan Ragi Alami pada Pembuatan Kue Serabi. *Jurnal Culinaria*, 2(2), 1-57.
- Aisyah, R., Jatmiko, S. W., Bestari, R. S., Supraba, I. P., Utami, I., Wibowo, H. K., ... & Rohman, R. F. (2025). Deteksi Dini Risiko Sindrom Metabolik pada Remaja di Daerah Urban dan Rural: Early Detection of Metabolic Syndrome Risk in Adolescents in Urban and Rural Areas. *PengabdianMu: Jurnal Ilmiah Pengabdian kepada Masyarakat*, 10(8), 1985-1992.
- Ajomiwe, N., Boland, M., Phongthai, S., Bagiyal, M., Singh, J., & Kaur, L. (2024). Protein nutrition: understanding structure, digestibility, and bioavailability for optimal health. *Foods*, 13(11), 1-15.
- Akbar, A. A. (2021). Efektifitas minuman bekatul terhadap kadar LDL dan HDL siswa sekolah dasar yang obesitas. *Jurnal Kesehatan Masyarakat (J-KESMAS)*, 7(1), 21–29.
- Al Shehri, Hamoud A., Al Asmari, Abdulrahman K., Khan, Haseeb A., Al Omani, Saud, Kadasah, Saeed G., Horaib, Ghaleb B., Al Buraidi, Ahmed, Al Sharif, Abdullah A., Mohammed, Fayez S., & Abbasmanthiri, Rajamohamed. (2022). Association between preventable risk factors and metabolic syndrome. *Open Medicine*, 17(1), 341–352.
- Almatsier, S. 2009. Prinsip Dasar Ilmu Gizi. *Gramedia*:Jakarta, hal. 133-135.
- Amalia, D., & Fajri, R. (2020). Analisis kadar nitrogen dalam pupuk urea prill dan granule menggunakan metode kjeldahl di PT Pupuk Iskandar Muda. *Quimica: Jurnal Kimia Sains dan Terapan*, 2(1), 28-32.
- Ananth, Vimala, Priyadharsini, Raman Palanyswamy, & Subramanian, Umamaheswari. (2021). Pathogenesis, Diagnosis, and Management of Metabolic Syndrome: A Comprehensive Review. *J Basic Clin Appl Health Sci*, 4(2), 39–45.
- Anggraini, D. (2024). Tinjauan Pustaka: Sindrom Metabolik. *Jurnal Syntax Admiration*, 5(3), 836-851.
- Apriza, R., dan Ismanilda. 2019. Analisis Perbedaan Kadar Gula Pereduksi Dengan Metode Lane Eynon Dan Luff School pada Buah Naga Merah

- (Hylocereus Polyrhizus). *Jurnal Teknologi dan Manajemen Pengelolaan Laboratorium (Temapela)*, 2(2), 90-96.
- Ardana, N. A., & Eliska, E. E. (2023). Pemanfaatan Tepung Bekatul dalam Pembuatan Nugget Ikan Tongkol. *Malahayati Nursing Journal*, 5(7), 2120-2126.
- Ardian, I. L., Puspareni, L. D., Fauziyah, A. I., & Ilmi, I. M. B. (2022). Analisis kandungan gizi dan daya terima cookies berbahan dasar tepung bekatul dan tepung ikan tuna untuk balita gizi kurang. *Journal of Nutrition College*, 11(1), 42-50.
- Arziyah, D., Yusmita, L., & Wijayanti, R. (2022). Analisis mutu organoleptik sirup kayu manis dengan modifikasi perbandingan konsentrasi gula aren dan gula pasir. *Jurnal Penelitian Dan Pengkajian Ilmiah Eksakta*, 1(2), 105-109.
- Asriasih, D. N., & Anugrah, R. M. (2020). Nilai Gizi *Snack bar* Tepung Campuran (Tepung Mocaf & Tepung Kacang Merah) Dan *Snack bar* Komersial: Nutrition Value Of Mixed Flour *Snack bar* (Mocaf & Red Bean Flour) And Commercial *Snack bar*. *Jurnal Gizi Dan Kesehatan*, 12(27), 21-28.
- Asy'ari, A. A., Wahab, I., & Soleman, A. (2024). Uji Proksimat Sagu Lempeng Abon Ikan Tuna. *Innovative: Journal Of Social Science Research*, 4(6), 9683-9698.
- Auliana, R., & Rahmawati, F. (2023). Kajian organoleptik dan kandungan gizi cookies bekatul. *Ilmu Gizi Indonesia*, 7(1), 95-106.
- Ayunandha, H., Sofyaningsih, M. and Safitri, D.E. (2021) 'Analisis indeks glikemik *snack bar* berbahan dasar beras hitam dan kacang merah', *ARGIPA (Arsip Gizi dan Pangan)*, 6(2), 89–98.
- Badan Standar Nasional.1992 .Cara Uji Makanan dan Minuman. SNI 01-2891-1992.
- Biji, D. J. Analisis Kandungan Protein Yang Terdapat Dalam Daun Jambu Biji (*Psidium Guajava* L.) Menggunakan Metode Kjeldahl & Spektrofotometri Uv-Vis. *Jurnal Farmagazine*, 2(2), 64-72.
- Billah, M. M., Wiboworini, B., & Prayitno, A. (2023). Uji Coba Pemberian *Snack bars* Berbahan Dasar Tape Ketan Hitam sebagai Sumber Serat terhadap Penurunan Kadar Glukosa Darah Puasa Pasien Diabetes Melitus Tipe 2. *Jurnal Penyakit Dalam Indonesia*, 10(4), 176-182.
- Cahya, S.A., Wahyudi, V.A. and Warkoyo, W. (2025) 'Karakteristik fisikokimia dan organoleptik *snack bar* berbasis sereal', *Food Technology and Halal Science Journal*, 4(1), 15–26.
- Cahyani, P. M., Maretha, D. E., & Asnilawati, A. (2020). Uji kandungan protein, karbohidrat dan lemak pada larva maggot (*Hermetia Illucens*) yang di produksi di kalidoni kota palembang dan sumbangsihnya pada materi insecta di kelas X Sma/Ma. *Bioilmi: Jurnal Pendidikan*, 6(2), 120-128.
- Calvez, J., Azzout-Marniche, D., & Tomé, D. (2024). Protein quality, nutrition and health. *Frontiers in Nutrition*, 11, 01-06.
- Codazzi, V., Frontino, G., Galimberti, L., Giustina, A., & Petrelli, A. (2024). Mechanisms and risk factors of metabolic syndrome in children and adolescents. *Endocrine*, 84(1), 16-28.

- Coritama, C., Pranata, F. S., & Swasti, Y. R. (2021). Manfaat Bekatul Beras Putih dan Angkak dalam Pembuatan Cookies dan Roti. *Muhammadiyah Journal of Nutrition and Food Science (MJNF)*, 2(1), 43-57.
- Crisan, R., Rafiony, A., Gz, S., Purba, J. S. R., & Mulyanita, M. (2022). Daya terima dan kandungan gizi *snack bar* tepung tempe dan tepung pisang ambon. *Pontianak Nutrition Journal (PNJ)*, 5(1), 191-200.
- Denson, J. L., Gillet, A. S., Zu, Y., Brown, M., Pham, T., Yoshida, Y., ... & Martin, B. C. (2021). Metabolic syndrome and acute respiratory distress syndrome in hospitalized patients with COVID-19. *JAMA network open*, 4(12), 1-12.
- Dewi, S. S., Fadhila, R., Kuswari, M., Palupi, K. C., & Utami, D. A. (2021). Pembuatan *snack bar* sebagai makanan tambahan olahraga sebagai sumber tinggi kalori. *Jurnal Pangan dan Gizi p-ISSN, 2086(6429)*, 2021-100.
- Dwijayanti, E., Munadi, R., & Farnatubun, M. W. (2023). Analisis proksimat dan kolagen pada kulit ikan tawassang (*Naso thynnoides*). *ILTEK: Jurnal Teknologi*, 18(02), 103-107.
- Eng, H. Y., & Mohd Rozalli, N. H. (2022). Rice bran and its constituents: Introduction and potential food uses. *International Journal of Food Science & Technology*, 57(7), 4041-4051.
- Fabian, C., & Ju, Y. H. (2011). A review on rice bran protein: its properties and extraction methods. *Critical reviews in food science and nutrition*, 51(9), 816-827.
- Facrureza, D. (2023). Pengaruh Substitusi Alpukat Mentega dan Alpukat Pluwang dalam Pembuatan Sponge Cake terhadap Daya Terima Masyarakat dan Uji Proksimat. *Jurnal Manajemen Perhotelan dan Pariwisata*, 6(2), 468-478.
- Fatihaturahmi, F., Yuliana, Y., & Yulastri, A. (2023). Literature Review: Penyakit Degeneratif: Penyebab, Akibat, Pencegahan Dan Penanggulangan. *JGK: Jurnal Gizi Dan Kesehatan*, 3(1), 63-72.
- Fauziyah, K., Rahmawati, E. S., & Ristanti, I. K. (2024). Uji Daya Terima Organoleptik Cookies Kurma Dengan Subtitusi Tepung Bekatul Dan Tepung Pisang Kepok. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi (Journal of Food Technology and Nutrition)*, 23(2), 96-103.
- Filianty, F., Wulandari, E., Mustopa, A., Adhisurya, N., Fahira, R. S., Audhya, S., & Sabira, Z. S. (2025, December). Edukasi Pemanfaatan Bekatul Untuk Pembuatan Kukis Pangan Fungsional Di Tomo, Sumedang. In *Prosiding Seminar Teknologi Pertanian Indonesia (STPI)*, 3(1), 13-19.
- Fabian, C., & Ju, Y. H. (2011). *A Review on Rice Bran Protein: Its Properties and Extraction Methods*. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, 51(9), 816–827.
- Fida, R. (2022). Uji Hedonik Produk Hard Biscuit Pada Tepung Pisang Dengan Metode Annealing Dan Retrogradasi. *KaliAgri Journal*, 3(2), 43-50.
- Frydrych, A., Kulita, K., Jurowski, K., & Piekoszewski, W. (2025). Lipids in clinical nutrition and health: narrative review and dietary recommendations. *Foods*, 14(3), 1-15.
- Gbolagade, O. H., Oluwajuyitan, T. D., Aderinola, T. A., Oyeleye, I. S., Obboh, G., Arogundade, T. J., & Fagbemi, T. N. (2024). Quality assessment and in-vivo

- glycemic indices of *snack bar* from blends of plantain flour, soy meal and oat bran. *Discover Food*, 4(1), 162.
- Ghaffar, M., & Nurhamzah, L. Y. (2024). Karakteristik Organoleptik Brownis Berbahan Tepung Komposit Terigu dan Ubi Jalar Kuning: Organoleptic Characteristics of Brownis Made from Wheat and Yellow Sweet Potato Composite Flour. *Jurnal Teknologi dan Mutu Pangan*, 3(1), 42-48.
- Giangregorio, F., Mosconi, E., Debellis, M. G., Provini, S., Esposito, C., Garolfi, M., ... & Tung-Chen, Y. (2024). A systematic review of metabolic syndrome: key correlated pathologies and non-invasive diagnostic approaches. *Journal of Clinical Medicine*, 13(19), 5880.
- Gionte, F., Limonu, M., & Liputo, S. A. (2022). Karakteristik dan daya terima flakes berbahan dasar tepung ubi jalar ungu yang di formulasi dengan tepung bekatul. *Jambura Journal of Food Technology*, 4(1), 34-44.
- Gobel, A. P., & Arief, A. T. (2021). Pengaruh Karbonisasi Terhadap Karakteristik Tempurung Kelapa Berdasarkan Uji Proksimat Dan Nilai Kalor. *Jurnal Mineral, Energi, Dan Lingkungan*, 5(1), 48-54.
- Gusnadi, D., Taufiq, R., & Baharta, E. (2021). Uji oranoleptik dan daya terima pada produk Mousse berbasis tapai singkong sebagai komoditi UMKM di kabupaten Bandung. *Jurnal Inovasi Penelitian*, 1(12), 2883-2888.
- Guspianto, G., Nadwa, Z., Darmawan, A., Hz, T. W. E., Ibnu, I. N., & Sari, P. (2023). Prevalence of Metabolic Syndrome (MetS) Among Civil Servants in Jambi City:: Using NCEP/ATP III Criteria. *Jambi Medical Journal: Jurnal Kedokteran dan Kesehatan*, 11(3), 279-285.
- Haeruddin, A. O., Ansharullah dan Asyik, N. (2020)Formulasi dan Kajian Organoleptik Tepung Pisang Kepok (*Musa Paradisiaca* L.) dan Kacang Hijau (*Vigna Radiata*) dalam Pembuatan *Snack bar* Gluten-Free Sebagai Camilan Sehat, *J. Sains dan Teknologi Pangan*, 5(6), hal. 3398–3411.
- Hanifah, R., Hardiansyah, A., & Sugiyanti, D. (2022). Analisis Kadar Protein, Serat, Dan Daya Terima Es Krim Dengan Penambahan Tepung Sorgum. *Jurnal Ilmu Gizi Indonesia (JIGZI)*, 3(2).
- Hasanah, V. A. N. I., Dahlia, M., & Mahdiyah, M. (2025). Analisis Kualitas Fisik Dan Mutu Sensori Soft Cookies Substitusi Tepung Bekatul (Rice Bran). *Jurnal Ilmiah Wahana Pendidikan*, 11(9. A), 233-245.
- Hastuti, A. R., & Afifah, D. N. (2019). Analisis Aktivitas antioksidan, analisis kandungan gizi, uji organoleptik *snack bar* sesame seed dan tepung labu kuning sebagai alternatif makanan selingan dengan tinggi antioksidan. *Journal of Nutrition College*, 8(4), 219-230.
- Helingo, Z., Liputo, S. A., & Limonu, M. (2022). Pengaruh penambahan tepung daun kelor terhadap kualitas roti dengan berbahan dasar tepung sukun. *Jambura Journal of Food Technology*, 4(2), 223-233.
- Hidayah, N., Pratiwi, R., & Kurniawati, D. (2024). *Pemanfaatan bekatul sebagai pangan fungsional dalam pengembangan produk olahan pangan*. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*, 23(1), 45–56.

- Hidayah, H., Risna, K., Febriyanti, M., & Dalimunthe, Y. A. S. (2023). Analisis potensi bekatul sebagai hipokolesterolemik menggunakan metode spektrometri massa: Tinjauan literatur. *Jurnal Kesehatan Tambusai*, 4(4), 6743–6751.
- Hustiany, R. (2020). *Reaksi Maillard*. Banjarmasin: Universitas Lambung Mangkurat.
- Ismanto, H. (2022). Uji organoleptik keripik udang (*L. vannamei*) hasil Penggorengan vakum. *Jurnal AgroSainTa: Widyaiswara Mandiri Membangun Bangsa*, 6(2), 53-58.
- Jamshidi, A., Farjam, M., Ekramzadeh, M., & Homayounfar, R. (2022). Evaluating type and amount of dietary protein in relation to metabolic syndrome among Iranian adults: cross-sectional analysis of Fasa Persian cohort study. *Diabetology & Metabolic Syndrome*, 14(1), 1-16.
- Jannah, F. R., dan Nurdin, A. (2024). Peran Promkes Dengan Tingginya Penyakit Tidak Menular Di Indonesia. *Public Health Journal*, 1(2), hal 1-10.
- Kidnem, D. M. M., Nurdjanah, S., Suharyono, & Zuidar, A. S. (2023). Kekerasan dan Sifat Sensori *Snack bar* Pada Berbagai Perbandingan Tepung Pisang Kepok dan Bekatul. *Jurnal Agroindustri Berkelanjutan*, 2(1), 75.
- 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), 75-85.
- Kidnem, M.D.M., Nurdjanah, S., Suharyono and Zuidar, A.S. (2025) 'Kekerasan dan sifat sensori *snack bar* pada berbagai perbandingan tepung pisang kepok dan bekatul', *Jurnal Agroindustri Berkelanjutan*, 8(1), 45–55.
- Kim, G., Lee, J. S., & Lee, S. K. (2021). A technology-mediated interventional approach to the prevention of metabolic syndrome: A systematic review and meta-analysis. *International Journal of Environmental Research and Public Health*, 18(2), 1–21.
- Klau, H., Ngginak., dan Nge T., 2019. Kandungan Gula Reduksi dalam Nira Siwalan (*Borassus flabellifer* L) sebelum Pemasakan dan setelah Proses Pemasakan. *BIOSFER, J.Bio. & Pend.Bio.* 4(1), 19-24.
- Komalasari, L., Tomi, T., & Falya, Y. (2025). Sereal Bekatul (SERENA) Berbasis Mixing Extrusion sebagai Alternatif Sarapan untuk Perbaikan Gizi Masyarakat. *Kolaborasi Masyarakat*, 1(1), 17-23.
- Larasati, D., Astuti, A. P., & Maharani, E. T. W. (2020). Uji organoleptik produk eco-enzyme dari limbah kulit buah (studi kasus di Kota Semarang). 4(1), 278-283.
- Linangsari, T., Sandri, D., & Lestari, E. (2022). Evaluasi Sensori *Snack bar* Talipuk Dengan Penambahan Tepung Pisang Kepok (*Musa paradisiaca* forma typica) pada Panelis Anak-anak dan Dewasa. *Jurnal Agroindustri Halal*, 8(2), 213-221
- Listyandini, R., Pertiwi, F. D., & Riana, D. P. (2020). 'Asupan Makan, Stress, dan Aktivitas Fisik dengan Sindrom Metabolik Pada Pekerja di Jakarta'. *Jurnal Kajian dan Pengembangan Kesehatan Masyarakat*, 1(1), 19-32.

- Liu, S., Sun, H., Ma, G., Zhang, T., Wang, L., Pei, H., ... & Gao, L. (2022). Insights into flavor and key influencing factors of *Maillard* reaction products: A recent update. *Frontiers in Nutrition*, 9, 1-18.
- Luciana, L., Silviana, E., Nada, D. Q., Handayani, R., Andalia, R., & Nurman, S. (2022). Penetapan Kadar Asam Lemak Bebas Pada Kacang Tanah (*Arachis hypogaea* L) Goreng Secara Alkalimetri. *Jurnal TEKSAGRO*, 3(3), 17-26.
- Luthfianto, D., Noviyanti, R. D., & Kurniawati, I. (2017). Karakterisasi kandungan zat gizi bekatul pada berbagai varietas beras di surakarta. *URECOL*, 371-376.
- Madani, A., Fertiasari, R., Tritisari, A., & Safitri, N. (2023). Analisis kandungan proksimat cookies tepung tempe. *Journal of Food Security and Agroindustry*, 1(2), 77-86.
- Maharani, I. P., & Soeka, Y. S. (2023). Komposisi Nutrisi, Kandungan Senyawa Bioaktif dan Uji Hedonik Kue Tepung Ubi Ungu (*Ipomoea batatas* cultivar Ayamurasaki) Fermentasi [Nutrient Composition, Content of Bioactive Compounds and Hedonic Test of Purple Sweet Potato Flour Cake (*Ipomoea batatas* cultivar Ayamurasaki) Fermentation]. *Jurnal Biologi Indonesia*, 19(1), 43-56.
- Mahdavi-Roshan, M., Shoaibinobarian, N., Evazalipour, M., Salari, A., Ghorbani, Z., Savarrakhsh, A., & Ahmadnia, Z. (2024). An open label randomized controlled trial of the effects of rice bran oil on cardiometabolic risk factors, lipid peroxidation and antioxidant status in overweight/obese adults with metabolic syndrome. *Lipids in Health and Disease*, 23(1), 1-14.
- Majid, S. M., & Farida, E. (2024). Formulasi *Snack bar* Berbahan Dasar Tepung Kedelai (*Glycine max* L.) dan Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moschata* Durh) Sebagai Makanan Alternatif Sumber Energi. *Indonesian Journal of Public Health and Nutrition*, 4(2), 217-224.
- Masriadi, M., Mahmud, N. U., Muriyati, M., Adam, R. K., Alawiyah, T., Safruddin, S., ... & Asnidar, A. (2022). Determinant of metabolic syndrome: Case study hypertension and diabetes mellitus type II. *International journal of health sciences*, 6(2), 1046-1057.
- Minartin, M., Ansharullah, A., & Baco, A. R. (2023). Pengaruh Substitusi Tepung Bekatul (*Oryza sativa* L) dan Tepung Kedelai (*Glacine max* L) Terhadap Penilaian Organoleptik dan Kandungan Gizi Kue Brownies Kukus. *Jurnal Riset Pangan (JRP)*, 1(1).
- Mohamed, S. M., Shalaby, M. A., El-Shiekh, R. A., El-Banna, H. A., Emam, S. R., & Bakr, A. F. (2023). Metabolic syndrome: risk factors, diagnosis, pathogenesis, and management with natural approaches. *Food Chemistry Advances*, 3(1), 1-14
- Monikasari, M., Widyastiti, N. S., Mahati, E., Syauqy, A., & Al-Baarri, A. N. M. (2023). Pengaruh pemberian ekstrak bekatul beras hitam (*Oryza sativa* L. indica) terhadap kadar MDA, SOD dan trigliserida pada tikus diabetes mellitus tipe 2. *AcTion: Aceh Nutrition Journal*, 8(1), 129-138.
- Mutia, L., Pratiwi, D., Setiyawati, D., & Wahyuni, S. (2025). Edukasi Dan Skrining Sindrom Metabolik Berbasis Pemeriksaan Laboratorium Pada Masyarakat Berisiko Diabetes Melitus Di Desa Saentis, Kabupaten Deli Serdang:

- Pengabdian. *Jurnal Pengabdian Masyarakat dan Riset Pendidikan*, 4(2), 10641-10647.
- Najikh, M., & Permatasari, T. A. E. (2023). *Hubungan kebiasaan merokok dengan kejadian sindrom metabolik dan faktor risikonya*. *Jurnal Kesehatan Masyarakat Indonesia*, 18(2), 115–123.
- Natha, K. D., & PS, D. K. (2024). Pengaruh Substitusi Tepung Kulit Pisang Kepok dan Tepung Bekatul terhadap Mutu Organoleptik *Snack bar* sebagai Alternatif Makanan Selingan untuk Remaja Obesitas. *INSOLOGI: Jurnal Sains dan Teknologi*, 3(5), 540-552.
- Nathasya, Y., Hermanto, R., & Ulfah, A. (2020). Analisis kandungan serat dan uji hedonik pada produk *snack bar* tepung beras merah (*Oryza nivara* L) dan kacang hijau (*Phaseolus Radiatus* L). *Journal Of Holistic And Health ScienceS Учредители: Journal of Holistic and Health Science, STIKes HOLISTIK*, 3(2), 95-102.
- Nendissa, S. J. (2024). *BUKU ANALISIS PANGAN*. Penerbit Widina.
- Ni'mah, S. L., & Fauziah, L. F. (2024). Analisis Kandungan Serat pada *Snack bar* Substitusi Tepung Bekatul dan Tepung Jamur Tiram Putih. *INSOLOGI: Jurnal Sains dan Teknologi*, 3(5), 511-519.
- Nilsson, Peter M., Tuomilehto, Jaakko, & Rydén, Lars. (2019). The metabolic syndrome—What is it and how should it be managed? *European Journal of Preventive Cardiology*, 26(2_suppl), 33–46.
- Nurzakiah., et al. (2021). 'Literature Review: Pengaruh Pola Makan Terhadap Sindrom Metabolik'. *Jurnal Kajian dan Pengembangan Kesehatan Masyarakat*, 1(2), pp. 215-224.
- Nusa, C. P., Nurhayati, A. D., & Nirbaya, A. (2024, December). Pelatihan Pemanfaatan Bekatul Sebagai *Snack bar* Sumber Serat di Desa Rojopolo. In *Prosiding Seminar Nasional Pengabdian kepada Masyarakat (SINAPMAS)*. 12(10), 99-103.
- Omran, A. A. (2018). Enhancing the nutritional value of oat bars. *American Journal of Food Science and Technology*, 6(4), 151-160.
- Pasaribu, S. F., Lestari, W., Chandra, P., Rachmawati, N. A., Billah, M. M., Purba, T. H., ... & Hidayat, W. (2024). Uji mutu hedonik *snack bar* kecambah beras hitam sebagai Camilan antidiabetes. *Innovative: Journal Of Social Science Research*, 4(4), 8978-8988.
- Powell, L. H., Berkley-Patton, J., Drees, B. M., Karavolos, K., Lohse, B., Masters, K. S., ... & ELM Trial Research Group. (2025). Lifestyle Intervention for Sustained Remission of Metabolic Syndrome: A Randomized Clinical Trial. *JAMA Internal Medicine*. 186 (1), 67-77.
- Purnama, R. C., Winahyu, D. A., & Sari, D. S. (2019). Analisis kadar protein pada tepung kulit pisang kepok (*Musa acuminata* balbisiana colla) dengan metode Kjeldahl. *Jurnal Analis Farmasi*, 4(2), 77-83.
- Puspitasari, D., Nasir, M., & Azmin, N. (2022). Uji organoleptik tempe dari biji asam (*Tamarindus indica*) berdasarkan waktu fermentasi. *JUSTER: Jurnal Sains dan Terapan*, 1(1), 8-14.

- Rahayu, D. H., Nasrullah, N., & Fauziyah, A. I. (2021). Pengaruh penambahan bekatul dan ampas kelapa terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik *snack bar* jantung pisang kepok. *Jurnal Pangan dan Gizi*, 11(1), 15-29.
- Rejeki, S., Faradilla, R. F., Elvira, I., & Nadila, N. (2024). Analisis Asupan Energi, Karbohidrat, dan Serat dari Pangan Pokok di Wilayah Non Pertanian di Kota Baubau 2022. *Jurnal Gizi Ilmiah*, 11(1), 35-41.
- Rizkaprilisa, W., Alicia, R., Hapsari, M. W., Anggraeni, N., Murti, P. D. B., & Mahardika, A. (2023). Potensi Pangan Lokal Sebagai *Snack bar* Mpasi Balita: Systematic Review: Indonesia. *Science Technology and Management Journal*, 3(1), 1-5.
- Rodrigues, A. P. D. S., Rosa, L. P., da Silva, H. C. G., de Souza, E. C. G., & de Almeida, M. E. F. (2021). *Metabolic syndrome and its components: Pathophysiology and risk factors*. *Revista da Associação Médica Brasileira*, 67(9), 1231–1237.
- Rohmah, N., Azza, A., Nalawati, A. N., Oktaviana, K. F., Palupi, A. R., & Farishya, Z. J. N. (2025). Pemanfaatan Bekatul sebagai Strategi Pemberdayaan Masyarakat untuk Pencegahan Stunting di Desa Silo. *Jurnal IPTEK Bagi Masyarakat*, 5(2), 181-192.
- Rusmini, R., Kuriasih, H., & Widiastuti, A. (2023). Prevalensi kejadian penyakit tidak menular (PTM). *Jurnal Keperawatan Silampari*, 6(2), 1032-1039.
- Sakarebau, W., Puspitojati, E., & Nalinda, R. (2025). Evaluasi Hedonik Produk Jahe Latte dengan Beberapa Jenis Pemanis. *Journal Of Agribusiness and Rural Development*, 7(2), 155-164.
- Santoso, V., Estiasih, T., & Putri, W. D. R. (2021). Utilization of rice bran for wheat flour substitution in noodle product development: A review. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 924(1), 1-7.
- Sari, N. (2023). Identifikasi analisis kadar karbohidrat dan kadar gula reduksi metode Luff Schoorl dari hidrolisis selulosa limbah mengkudu (*Morinda citrifolia* L.). *Jurnal Kimia Saintek Dan Pendidikan*, 7(1), 41-45.
- Septian, M. H., Bayuaji, P., Sihite, M., Aeni, R. N., & Romadhon, W. (2020). Pengaruh lama penyimpanan terhadap kadar air, sifat fisik, dan organoleptik bekatul beras merah. *Jurnal Nutrisi Ternak Tropis dan Ilmu Pakan*, 2(4), 199-206.
- Setyadjid, O. P., & Setiyaningrum, Z. (2022). Uji organoleptik dan uji kadar air formulasi brownies kukus tepung ubi jalar ungu dan tepung Mocaf. *Jurnal Ilmiah Gizi Kesehatan (JIGK)*, 3(02), 45-52.
- Shafaria, R., Solichah, K. M. A., & Puspitasari, D. (2025). Uji Hedonik Dan Kadar Serat Pada *Snack bar* Berbahan Dasar Tepung Kacang Merah Dan Kacang Almond Sebagai Pangan Fungsional Tinggi Serat. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi (Journal of Food Technology and Nutrition)*, 24(2), 122-129.
- Siahaan, C. W. P. P., Nurali, E. J. N., & Kandou, J. E. A. (2022). Karakteristik Sensoris *Snack bars* dari Tepung Komposit Pisang Goroho (*Musa acuminata*, L), Kedelai (*Glycine max*) dan Kenari (*Canarium indicum* L.). *Jurnal Teknologi Pertanian.*, 13(2), 80-86.

- Sigit, F. S., Tahapary, D. L., Trompet, S., Sartono, E., Willems van Dijk, K., Rosendaal, F. R., & De Mutsert, R. (2020). The prevalence of metabolic syndrome and its association with body fat distribution in middle-aged individuals from Indonesia and the Netherlands: a cross-sectional analysis of two population-based studies. *Diabetology & metabolic syndrome*, 12(1), 1-11.
- Simanjuntak, R.R., Sulaeman, A., Moviana, Y. and Judiono, J. (2022) 'Snack bar sorgum dan kacang merah rendah indeks glikemik sebagai makanan selingan tinggi serat', *Jurnal Gizi dan Dietetik*, 1(2), pp. 67–75.
- Singh, A., Kesani, H., Verma, S., Saleh, T. M., & Rai, M. (2025). Cardio-Renal Metabolic Syndrome: An Integrated Approach to Prevention and Management. *Cureus*, 17(10), 2-13.
- Siswanti, Anandito, R. B. K., Nurhartadi, E., & Agustiani, R. B. (2021). Formulation of *snack bars* made from black rice bran (*Oryza sativa* L.) and sweet potato flour (*Ipomoea batatas* L.). *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 828(1), 1-6.
- Sofia., Amran, A., & Zainul, R. (2025). Test of Fat Content in Flaxseed Sticks Using the Soxhlet Extraction Method: Uji Kadar Lemak pada Stik Biji Rami Menggunakan Metode Ekstraksi Soxhlet. *Jurnal Kimia dan Rekayasa*, 6(1), 8-15.
- Sofianti, N., Novri Supriatiningrum, D., & Adi Prayitno, S. (2020). Pemanfaatan Tepung Bekatul Terhadap Sifat Sensori Dan Kimia Produk Cookies Utilization of Rice Bran on the Sensory and Chemical Properties of Cookies Product. *Ghidza Media Journal*, 2(1), 81–86.
- Soliha, S. W., Rafika, M., Bonita, I. A., Sahab, N. R. M., & Harjantini, U. (2025). Analisis Zat Besi dan Vitamin C pada Formulasi Terpilih Nugget Ayam dengan Penambahan Jantung Pisang Berdasarkan Uji Hedonik: Analysis of Iron and Vitamin C in Selected Chicken Nugget Formulations with the Addition of Banana Blossom Based on Hedonic Test Results. *Journal of Pharmacy and Nutrition Research*, 1(02), 78-89.
- Spaggiari, M., Dall'Asta, C., Galaverna, G., & del Castillo Bilbao, M. D. (2021). Rice bran by-product: From valorization strategies to nutritional perspectives. *Foods*, 10(1), 1-16.
- Suloi, A., Rumasari, F. J., Fitriani, S., & Ramadhani, N. L. (2020). *Snack bars*: Camilan sehat rendah indeks glikemik sebagai alternatif pencegahan penderita diabetes. *Jurnal Abdi*, 2(1), 118-125.
- Sumarni, N., Rosidin, U., & Sumarna, U. (2020). Penguatan kapasitas siswa SD Jati III Tarogong dalam upaya meningkatkan kewaspadaan pada jajanan tidak sehat. Kumawula: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat, 3(2), 289.
- Sunaeni, Ismail, Z., & Brilliantita, A. (2021). Uji Organoleptik Cookies dengan Bahan Tepung Tuna (1st ed). NEM.
- Sunarto, S., Hendrayati, H., & Anwar, N. F. (2023). Daya Terima Dan Kandungan Serat Pangan *Snack bar* "SANGTUL" Sebagai Pangan Fungsional Sumber

- Prebiotik. *Media Kesehatan Politeknik Kesehatan Makassar*, 18(2), 219-228.
- Suyatno, S., & Restyaningsih, M. B. (2025). *Pengaruh Perbandingan Tepung Ubi Ungu (Ipomoea batatas L.) dan Bekatul Beras (Oryza sativa L.) terhadap Karakteristik Organoleptik Bronis Kukus*. *Edible: Jurnal Penelitian Ilmu-ilmu Teknologi Pangan*, 14(2), 35–40.
- Swarup, S., Ahmed, I., Grigorova, Y., & Zeltser, R. (2024). Metabolic syndrome. In *StatPearls [internet]*. StatPearls Publishing.
- Syahfitri, A., Daulay, A. S., Ridwanto, R., & Yuniarti, R. (2025). Analisis Kadar Protein Pada Beberapa Jenis Susu Tinggi Protein Dengan Metode Kjeldahl dan Spektrofotometri Visible. *Journal of Pharmaceutical and Sciences*, 847-858.
- Tan, B.L., Norhaizan, M.E., Liew, W.P.P. and Rahman, H.S. (2023) 'Rice bran: Nutritional, phytochemical, and pharmacological profile and its contribution to human health', *Nutrients*, 15(11), 2503.
- Tantayakhom, S., Inpan, R., Yaja, K., Koonrunsesomboon, N., Teekachunhatean, S., & Na Takuathung, M. (2025). Effects of Rice Bran Supplementation on Metabolic Syndrome-Related Parameters: A Systematic Review and Meta-Analysis. *International Journal of Molecular Sciences*, 26(18), 9051.
- Taula'bi, M. S., Oessoe, Y. Y., & Sumual, M. F. (2021). Kajian komposisi kimia *snack bars* dari berbagai bahan baku lokal: systematic review study of the chemical composition of *snack bars* from various local raw materials: systematic review. *Agri-SosioEkonomi*, 17(1), 15-20.
- Taulaâ, M. S., Oessoe, Y. Y., & Sumual, M. F. (2021). Kajian komposisi kimia *snack bars* dari berbagai bahan baku lokal: systematic review study of the chemical composition of *snack bars* from various local raw materials: systematic review. *Agri-Sosioekonomi*, 17(1), 15-20.
- Vindianti, R., Nurdiana, N., & Hardianti, H. (2024). Daya Terima, Kandungan Gizi dan Daya Antioksidan Formula *Snack bar* Substitusi Tepung Ubi Jalar Ungu dan Tepung Biji Kelor Sebagai Jajanan Sehat Bagi Anak Sekolah. *Jurnal Siti Rufaidah*, 2(3), 150-159.
- Widiyawati, I., Sjoifan, O., dan Adli, D.N. 2020. Peningkatan kualitas dan persentase karkas ayam pedaging dengan subtitusi bungkil kedelai menggunakan tepung biji asam (*Tamarindus indica* L) Fermentasi. *Jurnal Nutrisi Ternak Tropis*, 3(1), 35-40.
- Wahidin, M. (2023). Beban penyakit dan program pencegahan dan pengendalian penyakit tidak menular di indonesia. *Jurnal Epidemiologi Kesehatan Indonesia*, 6(2), 8.
- Wahyuddin, A., & Putri, T. K. E. (2025). Faktor-faktor gaya hidup yang berpengaruh terhadap peningkatan risiko sindrom metabolik di kalangan mahasiswa. *JOURNAL OF Qualitative Health Research & Case Studies Reports*, 5(6), 960-977.
- Wahyuni, T. S., Andriani, E., & Elvandari, M. (2024). Analisis uji organoleptik dan uji proksimat pada pembuatan kue bolu kukus berbahan susu kurma. *Innovative: Journal Of Social Science Research*, 4(3), 9747-9756.

- Wibowo, O. H., Lestarringsih, T., & Hadipramono, J. A. W. (2022). Sereal Bekatul: Alternatif Pemanfaatan Hasil Samping Padi. *The Sages Journal*, 1(01), 1-5.
- Wibowowati, S. A., Karyantina, M., & Mustofa, A. (2024). Physicochemical and Organoleptic Characteristics of *Snack bars* Combination of Red Bean Flour (*Phaseolus vulgaris* L.) and Rice Bran Flour with Variation of Roasting Time: Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik *Snack bars* Kombinasi Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L.) dan Tepung Bekatul (Rice Brand) dengan Variasi Lama Pemanggangan. *Agrobiotek*, 1(1), 29-41.
- Winanti, D. D. T., & Susilawati, Z. (2021). Pengolahan Bekatul dan Spirulina Menjadi Cookies Kaya Protein The Processing of Rice Bran and Spirulina into Protein Rich Cookies. *Jurnal Teknik Pertanian Lampung Vol*, 10(3), 309-316.
- Winiastri, D. (2021). Formulasi *snack bar* tepung sorgum (*Sorghum bicolor* (L.) moench) dan labu kuning (*Cucurbita moschata*) ditinjau dari uji organoleptik dan uji aktivitas antioksidan. *Jurnal inovasi penelitian*, 2(2), 751-764.
- Yogiastuti, R. (2021). *Hidup Sehat Bersama Bekatul*. Media Nusa Creative (MNC Publishing).
- Zaddana, C., Almasyhuri, S. N., & Oktaviyanti, T. (2021). *Snack bar* Berbahan Dasar Ubi Ungu dan Kacang Merah sebagai Alternatif Selingan untuk Penderita Diabetes Mellitus *Snack bar* Based on Purple Sweet Potato and Red Bean as an Alternative Snack for Diabetes Mellitus. *Amerta Nutrition*, 5(3), 260-275.