

DAFTAR PUSTAKA

- Adeloye, J.B., H. Osho, dan L. O. Idris. 2020. Defatted Coconut Flour Improved the Bioactive Components, Dietary Fibre, Antioxidant, and Sensory Properties of Nixtamalized Maize Flour. *Journal of Agriculture and Food Research* 2: 1-10.
- Almatsier, S. 2010. *Penuntun Diet Edisi Baru*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- . 2013. *Prinsip dasar Ilmu Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Amalia, R., N.H. Riyadi, dan R. Utami. 2011. Kajian Karakteristik Fisikokimia Dan Sensoris Snack bars Dengan Bahan Dasar Tepung Tempe Dan Buah Nangka Kering Sebagai Alternatif Pangan CFGF (Casein Free Gluten Free). *Jurnal Teknologi Pertanian*, 4(1).
- Amaya, D. B. R. 2016. Natural Food Pigments and Colorants. *Current Opinion in Food Science* 7: 20-26
- American Diabetes Association (ADA). 2014. Diagnosis and Classification of Diabetes Mellitus. *Diabetes Care*, 37:581-590.
- Andarwulan, N., F. Kusnandar, dan D. Herawati. 2011. *Analisis Pangan*. Jakarta: Dian Rakyat
- Asmaraningtyas, D. 2014. *Kekerasan, Warna, dan Daya Terima Biskuit yang Disubstitusi Tepung Labu Kuning*. Skripsi. Surakarta: Universitas Muhammadiyah Surakarta
- Association of Official Analytical Chemists (AOAC). 1995. *Official Methods of Analysis*. Washington: Association of Official Analytical Chemists.
- . 1970. *Official Methods of Analysis*. Washington: Association of Official Analytical Chemists.
- . 2005. *Official Methods of Analysis*. Arlington: Association of Official Analytical Chemists.
- Atkinson, C., M. Banks, C. France, dan Mc. C. Fadden. 2010. *The Chocolate and Coffee Bible*. London: Anness Publishing Ltd.
- Badan Pengawasan Obat dan Makanan Republik Indonesia (BPOM RI). 2016. *Peraturan Kepala Badan Pengawasan Obat dan Makanan Nomor 09 Tahun 2016 Tentang Acuan Label Gizi*. Jakarta: Badan Pengawasan Obat dan Makanan.

- Badan Standardisasi Nasional (BSN). 2004. *SNI 01-6993-2004 tentang Bahan Tambahan Pangan Pemanis Buatan*. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional
- Bintanah, S. dan E. Handarsari. 2012. Asupan Serat dengan Kadar Gula Darah, Kadar Kolesterol Total, dan Status Gizi pada Pasien Diabetes Melitus Tipe 2 di Rumah Sakit Roemani Semarang. *Seminar Hasil-Hasil Penelitian*, 289-297.
- Blandino, G., R. Inturri, F. Lazzara, M. Di Rosa, dan L. Malaguarnera. 2016. Review : Impact of Gut Microbiota on Diabetes Mellitus. *Diabetes & Metabolism*, 42: 303-315
- Cahyani, Winda. 2019. *Kajian Pembuatan Snack Bar Tepung Gembili (Dioscorea esculenta) dan Tepung Kedelai (Glycine max) sebagai Makanan Selingan Tinggi Serat*. Skripsi. Politeknik Negeri Jember. Jember
- Caprita, A. dan R. Caprita. 2011. The Effect of Thermal Processing on Soluble Dietary Fiber Fraction in Wheat. *Journal of Food, Agricultural & Environment*, 9(3 dan 4): 14-15.
- Colberg, S. 2010. Exercise and Type 2 Diabetes. *Diabetes Care*, 147-167.
- Conesa, A., F. J. Manera, J. M. B. Martinez, dan J. C. Fernandez-Zapata. 2018. Changes in The Content of Chlorophylls and Carotenoid in The Rind of Fino 49 Lemons during Maturation and Their Relationship with Parameters from The CIELAB Color Space. *Scientia Horticulturae* 243: 252-260
- Darmatika, K., A. Ali, dan U. Pato. 2018. Rasio Tepung Terigu dan Tepung Kacang Tunggak (*Vigna unguiculata*) dalam Pembuatan Crackers. *Jom Faperta* 5(1): 1-14
- Darwin, P. 2013. *Menikmati Gula tanpa Rasa Takut*. Jakarta: Sinar Ilmu.
- Davison, K.M. dan Norman J.T. 2017. Cereal Fiber, Fruit Fiber, and Type 2 Diabetes: Explaining the Paradox. *Journal of Diabetes and Its Complications*. DOI: 10.1016/j.jdiacomp.2017.11.002
- Dini, Z. R. dan N. Rustanti. 2014. Pengaruh Substitusi Tepung Ampas Kelapa terhadap Nilai Indeks Glikemik, Beban Glikemik, dan Tingkat Kesukaan Roti. *Journal of Nutrition College* 3(1): 213-221
- Diniyah, N., A. Puspitasari, A. Nafi, dan A. Subagio. 2016. Characteristic of Analog Rice Using Hot Extruder Twin Screw. *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian* 13(1): 36-42

- Djunaidi, C. S., D. R. Affandi, dan D. Praseptianga. 2014. Efek Hipoglikemik Tepung Komposit (Ubi Jalar Ungu, Jagung Kuning, dan Kacang Tunggak) pada Tikus Diabetes Induksi Streptozocin. *Jurnal Gizi Klinik Indonesia* 10(3): 119-126
- Fauzia, V.R. 2016. *Formulasi dan Karakteristik Snack bar Berbasis Tepung Beras Merah (Oryza nivara) dan Tepung Kacang Hijau (Phaseolus radiatus L.) Sebagai Alternatif Camilan Sehat*. Skripsi. Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret Surakarta
- Fauziyah, A.F. 2015. Pengaruh Perbandingan Tepung Kacang Tunggak dengan Tepung Mocaf dan Persen Jumlah Lemak (Margarin dengan Butter) terhadap Sifat Organoleptik Rich Biscuit. *E-Journal Boga*, 4(3):7-13.
- Fellows, J. 2014. *Food Processing Technology: Principles and Practice*. Jakarta: EGC
- Ferdiansyah, M. K. 2015. Kajian Karakteristik Kimia, Fisik, dan Organoleptik Makanan Padat (Food Bars) dari Tepung Komposit Umbi Talas (*Colocasia esculenta*) dan Kacang Tunggak (*Vigna unguiculata* subsp. *unguiculata*). *Jurnal AgriSains* 6(1): 49-60
- Fitri, R. I. dan Y. Wirawanni. 2014. Hubungan Konsumsi Karbohidrat, Konsumsi Total Energi, Konsumsi Serat, Beban Glikemik dan Latihan Jasmani dengan Kadar Glukosa Darah pada Pasien Diabetes Melitus Tipe 2. *JNH*, 2(3).
- Fuentes-Zaragoza, M.J. Riquelme-Navarrete, E. Sanchez-Zapata, J.A., and Perez Alvarez. 2010. Resistant Starch as Functional Ingredient: A Review. *Food Research International*, 43(4):931-942.
- Furkon, A. L. 2014. *Ilmu Kesehatan dan Gizi*. Tangerang: Universitas Terbuka
- Gowd, V., Lianghua Xie, Xiaodong Zheng, dan Wei Chen. 2019. Dietary Fibers as Emerging Nutritional Factors Against Diabetes: Focus on the Involvement of Gut Microbiota. *Critical Reviews in Biotechnology*. DOI: 10.1080/07388551.2019.1576025.
- Hakim, Verina Permatasari. 2013. *Analisis Aktivitas Antioksidan, Kandungan Zat Gizi Makro dan Mikro Snack Bar Beras Warna Sebagai Makanan Selingan Penderita Nefropati Diabetik*. Semarang. Skripsi. Universitas Diponegoro.
- Harrison. 2012. *Prinsip-Prinsip Ilmu Penyakit Dalam*. Jakarta: EGC.
- Hendriyani, I.S., Y. Nurchayati, dan N. Setiari. 2018. Kandungan Klorofil dan Karotenoid Kacang Tunggak (*Vigna unguiculata* (L.) Walp.) pada Umur Tanaman yang Berbeda. *Jurnal Biologi Tropika* 1(2): 38-43

- Hermayanti, M., N. L. Rahmah, dan S. Wijana. 2016. Formulasi Biskuit sebagai Produk Alternatif Pangan Darurat. *Jurnal Teknologi dan Manajemen Agroindustri* 5(2): 107-113
- Hogan, S. A., V. Chaurin, B. T. O’Kennedy, dan P. M. Kelly. 2012. Influence of Dairy Proteins on Textural Changes in High-Proteins Bars. *International Dairy Journal* 26(1): 58-65
- International Diabetes Federation (IDF). 2017. *Diabetes Atlas Eighth Edition*. www.diabetesatlas.org. [20 Mei 2019]
- . 2019a. *Gestational Diabetes*. <https://idf.org/our-activities/care-prevention/gdm.html>. [20 Mei 2019]
- . 2019b. *Type 2 Diabetes*. <https://idf.org/aboutdiabetes/type-2-diabetes.html>. [20 Mei 2019]
- Indrawan, I., Seveline, dan R. I. Kusuma Ningrum. 2018. *Pembuatan Snack Bar Tinggi Serat Berbahan Dasar Tepung Ampas Kelapa dan Tepung Kedelai*. Universitas Trilogi, Jakarta Selatan.
- Ismayanti, M. 2015. Formulasi MPASI Berbasis Tepung Kecambah Kacang Tunggak dan Tepung Jagug dengan Metode Linear Programming. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 3(3): 996-1005
- Janah, L.N. 2017. *Formulasi Torsang Snack Bar: Tepung Pisang dan Kacang Hijau dengan Penambahan Torbangun (Coleus amboinicus Lour) sebagai Upaya Meringankan Keluhan Sindrom Premenstruasi*. Skripsi. Bogor: Institut Pertanian Bogor (IPB).
- Jauhariah, D. dan F. Ayutaningwarno. 2013. Snack Bar Rendah Fosfor dan Protein Berbasis Produk Olahan Beras. *J. Nutr. Coll* 2: 250-261
- Kaku, K. 2010. Pathophysiology of Type 2 Diabetes and Its Treatment Policy. *JMAJ*, 53(1), 41-46.
- Kalbe Farma. 2018a. *Kalbe Luncurkan Alternatif Nutrisi sebagai Solusi bagi Penderita Diabetes*. Jakarta: Press Release No. 004/KFCP-DIR/PR/I/18.
- . 2018b. *Kalbe Educate on Healthy Living Through Natural Food*. Jakarta: Press Release No. 035/KFCP-DIR/PR/IX/18
- Karhunen, L.J., Juvonen, K.R., Flander, S.M., Liukkonen, K.H., Lahteenmaki, L., Siloaho, M., Laaksonen, D.E., Herzig, K.H., Uusitupa, M.I., dan Poutanen, K.S. 2010. A Psyllium Fiber-Enriched Meal Strongly Attenuates

Postprandial Gastrointestinal Peptide Release in Healthy Young Adults. *J Nutr*, 140(4): 737-744.

Kementerian Kesehatan Republik Indonesia (Kemenkes RI). 2013. *Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 75 Tahun 2013 Tentang Angka Kecukupan Gizi yang Dianjurkan bagi Bangsa Indonesia*. Jakarta: Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.

----- . 2014. *InfoDatin Situasi dan Analisis Diabetes*. Jakarta: Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.

----- . 2018. *Hasil Utama Riskesdas 2018*. Jakarta: Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.

----- . 2019. *Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 28 Tahun 2019 tentang Angka Kecukupan Gizi yang Dianjurkan untuk Masyarakat Indonesia*. Jakarta: Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.

Kendall, C.W.C., Esfahani A., and Jenkins, D.J.A. 2010. The Link Between Dietary Fiber and Human Health. *Food Hydrocolloid*, 24(1): 42-48. <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0268005X09001611>. [20 Mei 2019].

Ladamay, N.A dan S.S. Yuwono. 2014. Pemanfaatan Bahan Lokal dalam Pembuatan Foodbars (Kajian Rasio Tapioka : Tepung Kacang Hijau dan Proporsi CMC). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 2(1):67-78.

Lattimer, J.M dan Haub, M.D. 2010. Effects of Dietary Fiber and Its Components on Metabolic Health. *Nutrients*, 2(12): 1266-1289.

Li, Linyan, Meng Pan, Shijie Pan, Wen Li, Yadong Zhong, Jielun Hu, Shaoping Nie. 2019. Effects of Insoluble and Soluble Fibers Isolated from Barley on Blood Glucose, Serum Lipids, Liver Function and Caecal Short-Chain Fatty Acids in Type 2 Diabetic and Normal Rats. *Food and Chemical Toxicology*. DOI: 10.1016/j.fct.2019.110937.

Marjan, A. Q., S. A. Marliyati, dan I. Ekayanti. 2016. Pengembangan Produk Pangan dengan Substitusi Red Palm Oil sebagai Alternatif Pangan Fungsional Tinggi Beta Karoten. *Jurnal Gizi dan Pangan* 11(2): 91-98

Moore, M.C. 2012. *Buku Pedoman Terapi Diet dan Nutrisi Edisi 2*. Jakarta: Penerbit Hipokrates

Moreira, Edson Duarte. 2010. Glycemic Control and Its Correlates in Patients with Diabetes in Venezuela: Result From a Nationwide Survey. *Diabetes Research and Clinical Practice*, 87:407-414.

- Muchtadi, T.R. dan F. Ayustaningwarno. 2010. *Teknologi Proses Pengolahan Pangan*. Bandung: Alfabeta
- Nofalina, Y. 2013. Pengaruh *Penambahan Tepung Terigu terhadap Daya Terima, Kadar Karbohidrat, dan Kadar Serat Kue Prol Bonggol Pisang (Musa paradisiaca)*. Skripsi. Jember: Universitas Negeri Jember.
- Novrini, S. dan M. Danil. 2019. Pengaruh Jumlah Mentega dan Kuning Telur terhadap Mutu Cookies Keladi. *Wahana Inovasi* 8(1): 186-190
- Nugraha, A. 2008. *Pengembangan Pembelajaran Sains pada Anak Usia Dini*. Bandung: JILSI Foundation
- Perkumpulan Endokrinologi Indonesia (PERKENI). 2015. *Konsensus Pengelolaan dan Pencegahan Diabetes Melitus Tipe 2 Di Indonesia 2015*. Jakarta : PB. Perkumpulan Endokrinologi Indonesia
- Persatuan Ahli Gizi (PERSAGI). 2017. *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. Jakarta : Persatuan Ahli Gizi.
- Persatuan Ahli Gizi Indonesia (PERSAGI) dan Asosiasi Dietisien Indonesia (ADI). 2020. *Penuntun Diet dan Terapi Gizi Edisi 4*. Jakarta: EGC
- Polii, Fahri Ferdinand. 2017. Pengaruh Substitusi Tepung Kelapa terhadap Kandungan Gizi dan Sifat Organoleptik Kue Kering. *Buletin Palma*, 18(2): 91-98
- Pradipta, Inna. 2011. *Karakteristik Fisikokimia dan Sensoris Snack Bars Tempe dengan Penambahan Salak Pondoh Kering*. Skripsi. Universitas Sebelas Maret. <https://eprints.uns.ac.id/8187/1/208711711201104421.pdf>. [20 Mei 2019].
- Pricilya, V., Bambang, dan M. Andriani. 2015. Daya Terima Proporsi Kacang Hijau (*Phaseolus radiata* L.) dan Bekatul (Rice Bran) terhadap Kandungan Serat pada Snack Bar. *Media Gizi Indonesia*, 10(2) : 136-140
- Putri, A. R. 2012. *Pengaruh Kadar Air terhadap Tekstur dan Warna Kripik Pisang Kepok (Musa parasidiaca formatypica)*. Skripsi. Makassar: Universitas Hasanudin
- Putri, Meddiati Fajri. 2014. Kandungan Gizi dan Sifat Fisik Tepung Ampas Kelapa sebagai Bahan Pangan Sumber Serat. *Teknobuga*, 1(1):32-43.
- Rahardjo, L. J., A. Bahar, dan A. C. Adi. 2019. Pengaruh Kombinasi Kacang Kedelai (*Glycine max*) dan Kacang Tunggak (*Vigna unguiculata* (L) Walp.)

yang Diperkaya Biji Nangka (*Artocarpus heterophyllus*) terhadap Daya Terima dan Kadar Protein Snack Bar. *Amerta Nutr*: 71-77

Rindengan, B., M. Terok, dan G. Elvianus. 2010. *Pengolahan Makanan Ringan (Snack Food) dari Daging Buah Kelapa*. Jakarta: Balitbang.

----- . 2015. Ekstrak Galaktomanan pada Daging Buah Kelapa dan Ampasnya serta Manfaatnya untuk Pangan. *Perspektif* 14(1): 37-49

Sa'adah, Farkhatus. 2009. *Pembuatan Cookies Campuran Tepung Kacang Tunggak (*Vigna unguiculata L. Walp*) dan Tepung Beras sebagai Pangan Tambahan bagi Ibu Hamil*. Skripsi. Institut Pertanian Bogor. Bogor

Santoso, A. 2011. Serat Makanan (Dietary Fiber) dan Manfaatnya bagi Kesehatan. *Magistra*, 75:35-40

Sarifudin, A., R. Ekafitri, D.N. Surahman, dan S.K.D.F.A. Putri. 2015. Pengaruh Penambahan Dekstrin dan Albumen Telur (Putih Telur) terhadap Mutu Tepung Pisang Matang. *Jurnal Agritech*, 35(1): 1-8

Sayekti, R.S., D. Prajitno, dan Toekidjo. 2012. Karakterisasi Delapan Aksesori Kacang Tunggak (*Vigna unguiculata L.*) asal Daerah Istimewa Yogyakarta. *Vegetalika* 1: 1-10.

Setyaningsih, D., Apriyantono, A., dan Sari, M.P. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. Bogor: IPB Press

Siregar, N. S. 2014. Karbohidrat. *Jurnal Ilmu Keolahragaan* 13(2): 38-44

Slavin, J. 2013. Fiber and Prebiotics: Mechanisms and Health Benefit. *Jurnal Nutrients*, 5(4):1417-35. <http://www.mdpi.com/2072-6643/5/4/1417>. [20 Mei 2019].

Soekarto, S. T. 2012. *Penelitian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Yogyakarta: Liberty

Sundari, D., Almasyhuri, dan A. Lamid. 2015. Pengaruh Proses Pemasakan terhadap Komposisi Zat Gizi Bahan Pangan Sumber Protein. *Media Litbangkes* 25(4): 235-242

Sutomo, Budi. 2008. *Sukses Wirausaha Kue Kering*. Jakarta: Kriya Pustaka

Suyono, S., S.Waspadji, S. Soegondo, P. Soewondo, I. Subekti, G. Semiardji, T.J. Edi, J.R.L. Batubara, E.I. Ilyas, E.Basuki, N.N. Rifki, I.A. Nurali, D. Irawati, K. Sukardji, M. Tambunan, Yulia, Y. Gultom, dan T.S. Renowati.

2013. *Penatalaksanaan Diabetes Melitus Terpadu*. Jakarta: Balai Penerbit FKUI.
- Takano, A., Kamiya, T., Tomozawa, H., Ueno, S., Tsubata, M., Ikeguchi, M., Takagaki, K., Okushima, A., Miyata, Y., Tamaru, S., Tanaka, K., Takahashi, T., 2013. Insoluble Fiber in Young Barley Leaf Suppresses The Increment of Postprandial Blood Glucose Level by Increasing The Digesta Viscosity. *Evid-Based Comp Alt*: 1-10. DOI: 10.4172/2155-6156.1000686.
- Tunjungsari, P. dan S. Fathonah. 2019. Pengaruh Penggunaan Tepung Kacang Tunggak (*Vigna unguiculata*) terhadap Kualitas Organoleptik dan Kandungan Gizi Biskuit. *Teknobuga* 7(2): 110-118
- United States Departement of Agriculture (USDA). 2018. *Nutri grain Fruit and Nut Bar Report*. United States: National Nutrient Database for Standart Reference Release Legacy.
- Warsito, H., Rindiani,. dan F. Nurdyansyah. 2015. *Ilmu Bahan Makanan Dasar*. Yogyakarta: Nuha Medika
- Wijayanti, Novita. 2017. *Fisiologi Manusia dan Metabolisme Zat Gizi*. Malang: UB Press
- Winarti, Sri. 2010. *Makanan Fungsional Edisi Pertama*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Woodman, A.G. 1941. *Food Analysis 4th Edition*. New York: Mc. Graw Hill Book Company, Inc.
- World Health Organization (WHO). 2016. *Global Report on Diabetes*. France: World Health Organization.
- Yuwono, S. 2015. *Kacang Tunggak (Vigna unguiculata L.)*. Malang: Universitas Brawijaya
- Zeng, H., Lazarova, D.L., Bordonaro, M. 2014. Mechanisme Linking Diatery Fiber, Gut Microbiota And Colon Cancer Prevention. *World J Gastrointest Oncol*, 6(2):41-51.
- Zia, K., A. Yuliani, Zaidiyah, dan P. H. Widayat. 2019. Karakteristik Fisikokimia dan Sensori Permen Jelly Kulit Buah Kopi (Pulp) dengan Penambahan Gelatin dan Sari Lemon (*Citrus limon L.*). *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia* 11(01): 32-38