

DAFTAR PUSTAKA

- AACC. 2001. *The Definition of Dietary Fiber*. Cereal Fds. World.
- Al-Lawati, J. A. (2017). *Diabetes Mellitus: A Local and Global Public Health Emergency! Oman Medical Journal*, 32(3), 177-179. Al-Lawati, J. A. (2017). *Diabetes Mellitus: A Local and Global Public Health Emergency! Oman Medical Journal*, 32(3), 177-179.
- Alifia, S. A. 2017. *Kajian Tepung Biji Nangka dan Bubuk Cokelat pada Pembuatan Biskuit sebagai Alternatif Makanan Selingan Diet Diabetes Melitus Tipe 2*. Skripsi. Program Studi Gizi Klinik Jurusan Kesehatan Politeknik Negeri Jember.
- Agusta, D. E. 2017. *Cookies Tinggi Serat Dari Tepung Garut Dan Bubuk Cokelat Sebagai Makanan Selingan Bagi Penderita Diabetes Mellitus Tipe 2*. Skripsi
- Anonim. 2014. *Kategori Pangan*. Indonesia: Departemen Kesehatan Republik Indonesia. 6
Maret 2014 pukul 12.01 WIB di <http://www.organisasi.org/1970/01/isi-kandungangizi-daun-cincau-komposisi-nutrisi-bahan-makanan.html>.
- Antara, N., dan Wartini, M. 2014. *Aroma and Flavor Compounds*. Tropical Plant Curriculum Project. Udayana University.
- AOAC. 1970. *Official Methods of Analysis of The Association of Official Analytical Chemist*. Washington, D.C
- AOAC. 1995 . *Official Methods of Analysis* . Association of Official Analytical Chemistry
- Arisanty, dkk.2019. *Intervensi Bubuk Kakao Terhadap Perubahan Kadar Gula Darah Puasa Tikus Sprangue Dawley Diabetes Melitus*. Program Studi Gizi Klinik. Jurusan Kesehatan. Politeknik Negeri Jember. Jember
- Astawan, M. W., & Astawan, M. (1988). *Teknologi Pengolahan Pangan Hewani Tepan Guna*.
- Asmaraningtyas, D. 2014. *Kekerasan, Warna dan Daya Terima Biskuit yang Disubstitusi Tepung Labu Kuning*. Skripsi. Surakarta : Universitas Muhammadiyah Surakarta
- Beck, U. (2011). *Sociedade de risco: rumo a uma outra modernidade*. Editora 34.

- Borucki, W. J., Koch, D. G., Basri, G., Batalha, N., Brown, T. M., Bryson, S. T., ... & Dunham, E. W. (2011). Characteristics of planetary candidates observed by Kepler. II. Analysis of the first four months of data. *The Astrophysical Journal*, 736(1), 19.
- Boehme, A. K., Esenwa, C., & Elkind, M. S. V. (2017). *Stroke risk factors, genetics and prevention*. *Circulation Research*, 120, 472-495.
- Cahyani, W. 2019. *Kajian Pembuatan Snack Bar Tepung Gembili (Dioscorea Esculenta) Dan Tepung Kedelai (Glycine Max) Sebagai Makanan Selingan Tinggi Serat*. Skripsi
- Colberg, S. R., Sigal, R. J., Yardley, J. E., Riddell, M. C., Dunstan, D. W., Dempsey, P. C., Tate, D. F. (2016). *Physical Activity/Exercise and Diabetes: A Position Statement of the American Diabetes Association*. *Diabetes Care*, 39(11), 2065-2079. doi:<https://doi.org/10.2337/dc16-1728>
- Daulay, R. S. 2017. *Uji Daya Terima Dan Nilai Gizi Donat Yang Dimodifikasi Dengan Tepung Biji Nangka Dan Tepung Bayam*. Skripsi
- Darwin Philips. 2013. *Menikmati Gula Tanpa Rasa Takut*. Perpustakaan Nasional: Sinar Ilmu.
- Dhani, S. R., & Yamasari, Y. (2014). *Rancang Bangun Sistem Pakar Untuk Mendiagnosa Penyakit Degeneratif*. *Manajemen Informatika*, 3(2), 17–25.
- Diabetes Mellitus. *Medika Respati: Jurnal Ilmiah Kesehatan*, 11(3).
- Dhonsi, D., & Stapley, A. G. F. (2006). *The effect of shear rate, temperature, sugar and emulsifier on the tempering of cocoa butter*. *Journal of Food Engineering*, 77(4), 936-942.
- Efrida, & Nur. (2016). *Faktor Risiko Perilaku Penyakit Tidak Menular*. C, 5(2), 88–94.
<http://juke.kedokteran.unila.ac.id/index.php/majority/article/view/1082>
- Hallberg, I., Ranerup, A., & Kjellgren, K. (2016). *Supporting the self-management of hypertension: Patients' experiences of using a mobile phone-based system*. *Journal of Human Hypertension*, 30(2), 141-146. doi: 10.1038/jhh.2015.37
- Harahap, J. 2015. *Pengetahuan Mahasiswa Kedokteran Tentang Serat Makanan Dan Perilaku Konsumsi Serat Makanan*. Skripsi. Universitas Sumatera Utara.
- Farikhah, A., Indriani, F., Yulianti, A., & Restuti, A. N. S. (2019, December). *Intervensi Bubuk Kakao Terhadap Kadar Hemoglobin Tikus Putih Galur Wistar Anemia*. In *Prosiding Seminar Nasional INAHCO 2019* (Vol. 1).
- Feri Kusnandar, 2010. *Mengenal Serat Pangan*. <http://itp.fateta.ipb.ac.id>

- Fitriyani. 2013. *Konsumsi Pangan dan Serat Makanan, Serta Status Gizi dan Status Kesehatan Wanita Hamil di Kota Bogor*. Skripsi. Fakultas Ekologi Manusia Institut Pertanian Bogor.
- Haryani K., Hargono. *Proses Pengolahan Iles-Iles (Amorphophallus sp.) menjadi Glukomannan sebagai Gelling Agent Pengganti Boraks*. Momentum Vol. 4, No. 2; 2008.
- Indonesia, B., Perkebunan, D. J., & Indonesia, B. (2019). *Ekspor Vanili Dan Pengaruhnya Terhadap Pertumbuhan Ekonomi Indonesia Vanilla Exports and their Impact on Indonesia 's Economic Growth*. 8(2), 99–114.
- Kemas. A.H. 1995. *Rancangan Percobaan Teori dan Aplikasi*. Jakarta: Raja Grafindo Persada
- Kemertian Republik Indonesia (Kemenkes RI). 2013. *Riset Kesehatan Dasar. Jakarta: Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan Kementerian Kesehatan Republik Indonesia*. <http://www.depkes.go.id/resources/download/general/Hasil%20Risikesdas%202013.pdf>. [21 Maret 2018].
- Mellitus, P. D. (2019). *Jurnal Katalisator*. 4(2), 111–118.
- Midayanto, D.N., and S.S. Yuwono. 2014. Penentuan Atribut Mutu Tekstur Tahu Untuk Direkomendasikan Sebagai Syarat Tambahan dalam Standar Nasional Indonesia. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 2(4). 259-267. jpa.ub.ac.id/index.php/jpa/article/download/98/116.
[Http://Jurnalmahasiswa.Unesa.Ac.Id/Index.Php/JurnalTataBoga/Article/View/18411](http://Jurnalmahasiswa.Unesa.Ac.Id/Index.Php/JurnalTataBoga/Article/View/18411). [31 Oktober 2018]
- Mills, K. T., BUndy, J. D., Kelly, T. N., Reed, J. E., Kearney, P. M., Reynolds, K., . . . He, J. (2016). *Global Disparities of Hypertension Prevalence and Control: A Systematic Analysis of Population-based Studies from 90 Countries*. *Circulation*, 134(6), 441-450. doi:doi:10.1161/CIRCULATIONAHA.115.018912
- Muchtadi, D., Astawan, M., & Palupi, N. S. (2006). *Metabolisme Zat Gizi Pangan*. Universitas Terbuka. Jakarta.
- Mursono, Y. (2007). *Prospek Pengembangan Makanan Fungsional*. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*, 7(1), 19–27.
- Oil, O., Fitri, A. S., Arinda, Y., & Fitriana, N. (2019). *Analisis Angka Asam pada Minyak Goreng dan Minyak Zaitun Analysis of Acid Numbers in Cooking Oil and Olive Oil*. 16(2), 115–119.

- Prameswari, R.D., dan Teti, E. 2013. Pemanfaatan Tepung Gembili (*Dioscoreae Esculenta L.*) Dalam Pembuatan Cookies. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, Vol. 1(1). P. 115-128. Oktober 2013. <http://jpa.ub.ac.id/index.php/jpa/article/viewFile/11/15>. [7 April 2018]
- Rahayu, R. (2015). *Inovasi Churros Dengan Penambahan Buah Pisang Dan Analisis Uji Daya Terima Konsumen* (Doctoral Dissertation, Universitas Pendidikan Indonesia).
- Rantika, N., Rusdiana, T., Farmasi, F., Padjadjaran, U., & Barat, J. (2001). *Farmaka Farmaka*. 16, 152–165.
- Santoso, A. 2011. *Serat Pangan (Dietary Fiber) dan Manfaatnya Bagi Kesehatan*. *Jurnal Magistra* No. 75 Th. XXIII Maret 2011.
- Saraswati D. 2012. *Uji Bakteri Salmonella sp. Pada Telur Bebek, Tekur Puyuh dan Telur Ayam Kampung yang di Perdagangkan di Pasar Liluwo Kota Gorontalo*. [Tesis]. Gorontalo: Universitas Negeri Gorontalo.
- Sariani, Ade, Suranandi, L., & Sofiyatin, R. (2019). *Pengaruh Substitusi Tepung Kedelai (Glycine max L.) Terhadap Sifat Organoleptik Soybeans Cookies*. *Jurnal Gizi Prima*, 4(1), 1-7.
- Sari, D.K., S.A.Marliyati, L. Kustiyah, A. Khomsan, dan T.M. Gantohe. 2014. *Uji Organoleptik Formulasi Biskuit Fungsional Berbasis Tepung Ikan Gabus (Ophiocephalus striatus)*. *Agritech*. 34(2): 120-125. <https://jurnal.ugm.ac.id/agritech/article/view/9501/7076>. [17 November 2018]
- Slavin, J. 2013. *Fiber and Prebiotics: Mechanisms and Health Benefit*. *Jurnal Nutrients*, Vol. 5(4):1417-35. Doi: 10.3390/nu5041417. <http://www.mdpi.com/2072-6643/5/4/1417>. [3 Mei 2018].
- SNI. 2006. *Tepung Terigu Sebagai Bahan Makanan (SNI 01-3751-2006)*. BSN (Badan Standar Nasional Indonesia). Jakarta. Suprijatna, E. U, Atmomarsono. R, Kartasudjana. 2005. *Ilmu Dasar Ternak Unggas*. Penebar Swadaya, Jakarta
- Tarigan, P. B. (2013). *Journal of Chemical Information and Modeling*, 53(9), 1689–1699. <https://doi.org/10.1017/CBO9781107415324.004>
- Wahyudi. 2013. *Pemanfaatan Kulit Pisang (Musa Paradisiaca) sebagai Bahan Dasar Nata De Banana Pale dengan Penambahan Gula Aren Dan Gula Pasir*. Skripsi. Universitas Muhammadiyah Surakarta
- Wahyuningtias, D. 2010. Uji Organoleptik Hasil Jadi Kue Menggunakan Bahan Non Instant dan Instan. *Binus Business review*, Vol.1 No. 1 Mei 2010:

116- 125. [https://media.neliti.com/media/publications/167626-ID-
ujiorganoleptik-hasil-jadi-kue-mengguna.pdf](https://media.neliti.com/media/publications/167626-ID-ujiorganoleptik-hasil-jadi-kue-mengguna.pdf). [17 November 2018]

WHO,(2014).global report on noncommunicable disease 2014 world health

Widiany, F. L. (2016). *Pemberian Formula Nasi Kacang Merah Efektif Meningkatkan Daya Terima Pasien*

Windrati, W.S., A. Nafi, dan P.D. Augustine. 2010. *Sifat Nutrisional Protein Flour (PRF) Koro Pedang (Canavalia ensiformis L.)*. Jurnal Agrotek, Vol 4, No. 1, 2010:18-26. <https://jurnal.unej.ac.id/index.php/JAGT/article/view/2310/1914>. [20 Desember 2018].

Woodman, A. G. (1941). Food analysis. *Typical methods and the interpretation of results*. Food analysis. Typical methods and the interpretation of results., (Ed. 4th).