

DAFTAR PUSTAKA

- Afriyanti, F., R. Efendi., dan Yusmarini. 2016. Pemanfaatan Pati Sagu dan Tepung Kelapa dalam Pembuatann Kue Bangkit. *JOM Faperta*, 3.
- Agusta, D. E. 2017. *Cookies Tinggi Serat dari Tepung Garut dan Bubuk Cokelat sebagai Makanan Selingan bagi Penderita Diabetes Melitus Tipe 2*. Skripsi. Politeknik Negeri Jember.
- Almatsier, S. 2010. *Penuntun Diet*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Angelia, I. O. 2016. Analisis Kadar Lemak pada Tepung Ampas Kelapa. *J-Tech*. Hal. 19–23.
- Audina, M., T.C Maigoda, dan T. Wahyu. 2018. Status Gizi, Aktivitas Fisik dan Asupan Serat Berhubungan dengan Kadar Gula Darah Puasa Penderita DM Tipe 2. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Kesehatan*. Hal. 59–71.
- Briliansari, D. A., B. Prijadi dan A. F. Nugroho 2016. Pengaruh Pemberian Kacang Hijau (*Phaseolus radiatus* L.) terhadap Pencegahan Peningkatan Kadar Glukosa Darah pada Tikus (*Rattus novergicus*) Galur Wistar Bunting. *Majalah Kesehatan FKUB*, 3.
- Damayanti, S., V. P. Bintoro., dan B. E. Setiani. 2020. Pengaruh Penambahan Tepung Komposit Terigu, Bekatul dan Kacang Merah Terhadap Sifat Fisik Cookies. *Jurnal Of Nutrition College*. Hal. 180–186.
- Duha, M. 2018. *Analisis Mutu Fisik dan Mutu Kimia Cookies Mocaf dengan Substitusi Tepung Jantung Pisang (*Musa paradisiaca*) sebagai Makanan Selingan*. Skripsi. Politeknik Kesehatan Medan Jurusan Gizi.
- Fadilah, A. N., Widodo dan A.S. Widodo. 2015. Sikap Konsumen Terhadap Produk Donat Berbahan Mocaf sebagai Pengganti Tepung Terigu. *Jurnal Agraris*. Hal. 149-156
- Fatimah, R. N. 2015. Diabetes Melitus Tipe 2. *J Majorit* 4.
- Fauzan, M., dan N. Rustanti. 2013. Pengaruh Substitusi Tepung Ampas Kelapa Terhadap Kandungan Zat Gizi, Serat dan Volume Pengembang Roti. *Jurnal Of Nutrition College* 2. Hal. 169–175.
- Handayani, R., dan S. Aminah. 2011. Variasi Substitusi Rumput Laut terhadap Kadar Serat dan Mutu Organoleptik Cake Rumput Laut (*Eucheuma cottoni*). *Jurnal Pangan Dan Gizi*, 2.

- Indrayanti., D. Sugianti, dan A. M. Al Karomi. 2017. Optimasi Parameter K pada Algoritma K-Nearest Neighbour untuk Klasifikasi Penyakit Diabetes Melitus. *Prosiding SNATIF*. Hal. 823–829.
- Kementerian Kesehatan RI. 2020. *Infodatin Diabetes Melitus*. Jakarta Selatan.
- Kho, D. 2021. *Pengertian Skala Likert (Likert Scale) dan Menggunakannya*. Teknik Elektronika.
- Kusumaningrum, I., M. Sofyaningsih dan S. L. Wahyu. 2016. Pemanfaatan Ampas Sari Kacang Hijau Sebagai Sumber Serat Pada Pembuatan Brownies Berbahan Dasar Tepung Mocaf. *Journal Universitas Muhammadiyah Prof. Dr. Hamka*.
- Langkong, J., M. Mahendradatta., M. M. Tahir., N. Abdullah., dan M. Reski. 2019. Pemanfaatan Kulit Biji Kakao (*Theobroma Cacao L*) Menjadi Produk Cookies Coklat. *Canrea Journal 2*. Hal. 44–50.
- Lianawati, H. T. W. 2019. *Pembuatan Pancake Substitusi Tepung Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) sebagai Makanan Selingan Sumber Antioksidan dan Serat Bagi Penderita Diabetes Melitus Tipe 2*. Skripsi. Politeknik Negeri Jember.
- Manullang, B. 2018. *Efektifitas Biskuit Tepung Komposit Beras Hitam (*Oryza sativa L.*), Inulin Umbi Bunga Dahlia dan Tepung Mocaf Terhadap Kadar Glukosa Darah Tikus (*Rattus norvegicus*) Penderita Diabetes Melitus Tipe 2*. Skripsi. Universitas Sumatera Utara.
- Putri, M. F. 2014. Kandungan Gizi dan Sifat Fisik Tepung Ampas Kelapa sebagai Bahan Pangan Sumber Serat. *Teknobuga 1*. Hal. 32–43.
- Raharja, S., O. Suparno dan F. Udin. 2019. *Mocafren (Mocaf-Gluten)*. Jakarta : PT Penerbit IPB Press.
- Rosida., Susilowati, dan A. D. Manggarani. 2014. Kajian Kualitas Cookies Ampas Kelapa. *Rekapangan 8*. Hal. 3–4.
- Rusti, M. T., A. Mimin., M. Mira., Suparman dan A. R. F Rizky. 2019. Makanan Selingan Tinggi Serat dan Rendah Indeks Glikemik untuk Penderita Diabetes Mellitus Tipe 2. *Jurnal Riset Kesehatan*, 11.
- Sihombing, M. 2017. Faktor yang Berhubungan dengan Hipertensi pada Penduduk Indonesia yang Menderita Diabetes Melitus. *Buletin Penelitian Kesehatan 45*. Hal. 53–64.
- Sinaga, E. 2012. *Pengaruh Pemverian Susu Kedelai terhadap Kadar Glukosa Darah Puasa pada Wanita Prediabetes*. Skripsi. Universitas Diponegoro.

- Soelistijo, S. A., D. Lindarto., E. Decroli., H. Permana., K. W. Sucipto., Y. Kusnadi., Budiman, dan R. Ikhsan. 2019. *Pedoman Pengelolaan dan Pencegahan Diabetes Melitus Tipe 2 Dewasa di Indonesia 2019*. PB PERKENI.
- Subagio, Achamd. 2009. *Penemu Modifikasi Tepung Gaplek*. Jawa Pos, 12 Januari
- Sudirman, S. dan Ninsix, R. 2015. Pengaruh Penambahan Tepung Ampas Kelapa dengan Tepung Tapioka Terhadap Cookies. *Jurnal Teknologi Pertanian*, Hal. 30–41.
- Sunarti. 2017. *Serat Pangan dalam Penanganan Sindrom Metabolik*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Syarifah Rahmah dan N. M. Handayani. 2018. Penambahan Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour) dalam Pembuatan Nugget Nabati. *Journal EDUFORTECH*.
- Tim Bumi Medika. 2017. *Berdamai dengan Diabetes*. Jakarta Timur: Bumi Media.
- Trisnawati, S., I. K. T. Widarsa, dan K. Suastika. 2013. Faktor Risiko Diabetes Melitus Tipe 2 Pasien Rawat Jalan di Puskesmas Wilayah Kecamatan Denpasar Selatan. *Public Health and Preventive Medicine Archive (PHPMA)* 2. Hal. 69–73.
- Widiyawati, E., N. Ratnaningsih dan B. Lastrariwatii. 2020. Uji Kesukaan dan Kandungan Gizi Millet Crispy dari Tepung Millet sebagai Snack Alternatif Sumber Serat. *Journal of Agro-Based Industry*, 37.
- Winarno, F.G . 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.