

## DAFTAR PUSTAKA

- Afandi, F. A., Wijaya, C. H., Faridah, D. N., dan Suyatma, N. E. 2019. Hubungan antara Kandungan Karbohidrat dan Indeks Glikemik pada Pangan Tinggi Karbohidrat Relationship between Carbohydrate Content and the Glycemic Index in High-Carbohydrate Foods. 1-16
- Aj-juwita, A. T., dan Kusnadi, J. 2015. Pembuatan Biskuit Beras Parboiled (Kajian Proporsi Tepung Beras Parboiled Dengan Tepung Tapioka Dan Penambahan Kuning Telur. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 3(4): 1711-1721.
- AKG. 2019. Angka Kecukupan Gizi yang Dianjurkan untuk Masyarakat Indonesia. Lampiran Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 28 Tahun 2019.
- Almatsier, S., Soetardjo, S., dan Soekarti, M. 2013. *Gizi Seimbang dalam Daur Kehidupan*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Ambarsari, I., Anomsari, S. D., dan Oktaningrum, G. N. 2015. *Tepung Jagung Pembuatan dan Pemanfaatannya*. Balai Penelitian dan Pengembangan Pertanian Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Jawa Tengah. Kementerian Pertanian
- Apriansyah, D., Suprpto, H., dan Sumarna, D. 2014. Pengaruh Perendaman Umbi Gadung Dayak dalam Air, Larutan Garam, dan Larutan Kapur terhadap Kandungan Asam Sianida Selama Enam Hari Perendaman. *Jurnal Teknologi Pertanian*. 9(2): 49-52.
- Arif, A. B., Budiyanto, A., dan Hoerudin. 2013. Nilai Indeks Glikemik Produk Pangan dan Faktor-faktor yang Mempengaruhinya. *J. Litbang Pert*. 32 (3): 91-99.
- Arora SK, Farlane SI. 2012. The case for low carbohydrate diets in diabetes management. *Nutr Metab*. 16(2): 35-46.
- Astuti, A., & Maulani, M. (2017). Pangan indeks glikemik tinggi dan glukosa darah pasien diabetes mellitus tipe ii. *Jurnal Endurance: Kajian Ilmiah Problema Kesehatan*, 2(2), 225-231.

- Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM). 2011. Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor HK.03.1.23.11.11.09909 Tahun 2011 Tentang Pengawasan dalam Klaim Label dan Iklan Pangan Olahan. Jakarta: BPOM RI.
- Badan Pengawasan Obat dan Makanan (BPOM). 2016. Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomer 13 Tahun 2016 tentang Pengawasan Klaim pada Label dan Iklan Pangan Olahan. Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan RI: Jakarta.
- Badan Standardisasi Nasional. 1996. Standar Nasional Indonesia. Syarat Mutu Sereal. 01-4270-1996. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- Basuki S, E. E., Winarti, S., dan Puspitasari, K. D. 2019. Kajian Formulasi Tepung Gadung (*Dioscorea hispida Dennst*), Pati Tapioka dan Tepung Teri pada Stik Gadung. Jurnal Teknologi Pangan. 13(1): 12-19.
- Battung, S. M., Salam, A., Novrianti, D., & Ajie, R. A. K. 2019. Efek Diet Tinggi Karbohidrat terhadap Glukosa Darah Dan Berat Badan Tikus Wistar. Jurnal Gizi Masyarakat Indonesia (The Journal of Indonesian Community Nutrition). 8(2): 55-62.
- Cahyani, I. D., & Purbowati, P. (2022). Nilai Indeks Glikemik Sereal Jagung dengan Penambahan Kacang Hijau dan Kacang Merah. Sport and Nutrition Journal. 4(1): 13-19.
- Christiningsih, R., dan Darini, M. T. 2015. Kajian Kandungan Mineral dan Asam Sianida Umbi Gadung (*Dioscorea hispida dennst.*) pada Berbagai Umur Panen. Agro UPY. 6(2): 55-63.
- Damat., Ta'in, A., Handjani, H., Khasanah, U., dan Putri, D. N. 2018. Teknologi Pati Termodifikasi Dan Manfaatnya Bagi Kesehatan. Malang: UMM Press.
- Decroli, E. 2019. Diabetes Melitus Tipe 2. Padang: Pusat Penerbitan Bagian Ilmu Penyakit Dalam Fakultas Kedokteran Universitas Andalas.
- Dewi, A. C., Widyastuti, N., dan Probosari, E. 2020. Pengaruh Pemberian Tepung Sorgum (*Sorghum bicolor L.Moench*) Terhadap Kadar Glukosa Darah Puasa Tikus Diabetes. Journal Of Nutrition College. 9(1): 63-70.

- Estiasih, T. 2015. Senyawa Bioaktif Pada Umbi-Umbian Lokal *Dioscorea* Sp. dan Pengembangannya Untuk Pangan Fungsional (*Bioactive Compounds of Local Yam Tubers and Their Application for Functional Foods*). Seminar Nasional Peran Zat Gizi Sebagai Regulator Gen Dan Kesehatan, Surabaya: 10 Juni 2015. Hal 75-91.
- Fadila, Nurul. 2019. Penggunaan Tepung Kecambah Kacang Hijau (*Phaseolus Radiatus* L.) Pada *Flakes* Sebagai Pangan Alternatif Untuk Ibu Hamil Penderita Kek. Skripsi. Program Studi Sarjana Gizi Stikes Perintis Padang
- Fatimah, R. N. 2015. Diabetes melitus tipe 2. *Jurnal Majority*. 4(5): 93-101.
- Fauzi, M., Giyarto, G., Lindriati, T., & Paramashinta, H. 2019. Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik *Flakes* Berbahan Tepung Jagung (*Zea mays* L.), Tepung Kacang Hijau (*Phaseolus radiatus*) dan Labu Kuning LA3 (*Cucurbita moschata*). 16(01): 31 – 43.
- Ghosh, S., More, P. Derle, A., Patil, AB., Markad, P., Asok, A., Kumbhar, N., Shaikh, ML., Ramanamurthy, B., Shinde, VS., Dhavale, DD., dan BA Chopade. 2014. Diosgenin from *Dioscorea bulbifera* : Novel Hit for Treatment of Type II Diabetes Mellitus with Inhibitory Activity against  $\alpha$ -Amylase and  $\alpha$ -Glucosidase. *PLOS ONE* September 2014 Volume 9 Issue 9 e106039 dalam <https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/25216353/> diakses pada 07 Agustus 2021.
- Hadi, N., Yusmarini, Y., & Efendi, R. 2017. Pemanfaatan tepung biji nangka dan tepung jagung dalam pembuatan *flakes* (Doctoral dissertation, Riau University). 4(02): 1-12.
- Hapsari, A., & Putri, W. D. R. 2014. Pengaruh Penambahan Tepung Bengkuang dan Lama Pengukusan terhadap Karakteristik Fisik, Kimia dan Organoleptik *Flakes* Talas [In Press Juli 2015]. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 3(3): 1071 – 1082.
- Harimu, L., Haeruddin., Fatahu, F., dan Rizal, R. (2020). Pengurangan Kadar Sianida Umbi Gadung Menggunakan Kombinasi Cara Fisika dan Kimia serta Pemanfaatannya dalam Pembuatan Produk Pangan. *Kainawa: Jurnal Pembangunan dan Budaya*. 2(1): 65-79.

- Helmy H, El-Mehiry H. 2012. Effect of egyptian bread prepared by different types of flour on diabetic rats and its glycemik index in diabetic patients. *J Life Sci.* 9(3): 2264-2272.
- Hoerudin. 2012. Indeks glikemik buah dan implikasinya dalam pengendalian kadar glukosa darah. *Buletin Teknologi Pascapanen Pertanian* 8(2): 80-98.
- Humaedah, U., Priyadi, I., dan Sundari. 2012. *Umbi-Umbian Sumber Karbohidrat Pengganti Beras*. Bogor: Balai Besar Pengkajian dan Pengembangan Teknologi Pertanian Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian Kementerian Pertanian.
- Indonesia, I. D. A. 2015. *Konsensus Nasional Pengelolaan Diabetes Melitus Tipe-2 pada Anak dan Remaja*. Jakarta: Badan Penerbit IDAI.
- International Diabetes Federation (IDF). 2019. *Diabetes Atlas. Ninth Ed.* <https://diabetesatlas.org/> diakses 14 juli 2021 pukul 11.00 WIB.
- Jariyah, J. 2019. *Biskuit Buah Mangrove dengan Nilai Indeks Glikemik Rendah*. Sidoarjo: Inparasdomedia Pustaka.
- Jauhariah, D. 2015. *Makanan Super Pengendali Diabetes dan Komplikasinya*. Jakarta: FMedia.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. 2018. *Riset Kesehatan Dasar Tahun 2018*. Jakarta: Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- Kurniasih, A., Siti Zulaekah, A., Rauf, R., & S TP, M. P. 2016. *Daya Patah dan Daya Terima Flakes Jagung yang disubstitusi Tepung Jantung Pisang (Doctoral dissertation, Universitas Muhammadiyah Surakarta)*. PhD Thesis. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Kurniati, Y. A. E., Wijanarka, W., dan Kusdiyantini, E. 2015. Optimasi Linamarase pada Umbi Singkong (*Manihot esculenta* Crantz) dan Umbi Gadung (*Dioscorea hispida* Dennst) dengan Variasi Suhu dan pH yang Berbeda. *Jurnal Akademika Biologi*.4(4): 14–19.
- Kusnandar, Feri. 2019. *Kimia Pangan Komponen Makro*. Jakarta: Bumi Aksara.

- Lawalata, V. N., Kdise, P. P., & Tetelepta, G. 2018. Kajian sifat kimia dan organoleptik *flakes* tepung pisang tongka langit (*Musa troglodytarum* L) dan tepung jagung (*Zea mays*). Agritekno: Jurnal Teknologi Pertanian. 7(1): 9-15.
- Manik, L. A. 2019. Pengukuran Kandungan Gizi dan Indeks Glikemik Bolu Tepung Talas (*Colocasia Esculenta*). Skripsi. Program Studi S1 Kesehatan Masyarakat Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sumatera Utara.
- Marlina, A., dan Widiastuti, E. 2018. Pembuatan Gula Cair Rendah Kalori Dari Daun Stevia *rebaudiana* Bertoni Secara Ekstraksi Padat-Cair. In Prosiding Industrial Research Workshop and National Seminar (Vol. 9, pp. 149-154).
- Maulana, A. 2016. Analisis Parameter Mutu dan Kadar Flavonoid pada Produk Teh Hitam Celup. Tugas Akhir. Program Studi Teknologi Pangan Fakultas Teknik Universitas Pasundan. Bandung.
- Maulidah, H., Wahyuni, S., & Khaeruni, A. 2019. Pengaruh Modifikasi Terhadap Karakteristik Tepung Gadung (*Dioscorea hispida* Dennts.) Termomodifikasi: Studi Kepustakaan. J. Sains dan Teknologi Pangan. 4(03): 2158 - 2166
- Mustafa, A. 2015. Analisis proses pembuatan pati ubi kayu (tapioka) berbasis neraca massa. Agrotek. 9(2): 118-124.
- Nasta'in, L., dan Wiyarsi, A. 2019. Analisis Kadar dan Lama Perendaman Larutan Natrium Klorida (NaCl) dalam Detoksifikasi Asam Sianida (HCN) pada Umbi Gadung (*Dioscorea hispida dennst.*). Science Tech. 5(1): 6-14.
- Nurdiansyah, F., Retnowati, E. I., Muflihati, I., dan Muliani, R. (2019). Nilai Indeks Glikemik Dan Beban Glikemik Produk Olahan Suweg (*Amorphophallus campanulatus* BI). Jurnal Teknologi Pangan. 13(1): 76-85.
- Papunas, M. E., Djarkasi, G. S., dan Moningka, J. C. 2013. Karakteristik Fisikokimia dan Sensoris *Flakes* Berbahan Baku Tepung Jagung (*Zea mays* L.) Tepung Pisang Goroho (*Musa acuminata* sp) dan Tepung Kacang Hijau (*Phaseolus radiatus*). Jurnal Universitas Sam Ratulangi. 3(5): 1-10.

- Paramita, O. 2011. Identifikasi Kandungan Gizi Tepung Umbi–Umbian Lokal Indonesia. Seminar Nasional “Wonderful Indonesia” Prosiding Pendidikan Teknik Boga Busana. UNY: 3 Desember 2011. 16 hal.
- Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia (Perka BPOM RI). 2016. Pengawasan Klaim Pada Label dan Iklan Pangan Olahan. Jakarta: Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia.
- Perkeni. 2015. Pengelolaan dan Pencegahan Diabetes Melitus Tipe 2 di Indonesia, PERKENI, Jakarta: PB Perkeni.
- Permana, R. A., & Putri, W. D. R. 2014. Pengaruh Proporsi Jagung dan Kacang Merah serta substitusi Bekatul terhadap Karakteristik Fisik Kimia *Flakes* [in press april 2015]. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 3(2): 734-742.
- Pramitha, A. R., dan Wulan, S. N. 2017. Detoksifikasi sianida umbi gadung (*Dioscorea hispida dennst.*) dengan kombinasi perendaman dalam abu sekam dan perebusan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 5(2): 58-65.
- Purnamasari, I. W., dan Putri, W. D. R. 2015. Pengaruh Penambahan Tepung Labu Kuning dan Natrium Bikarbonat terhadap Karakteristik *Flakes* Talas. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 3(4): 1375-1385.
- Putri, E. D. H., & Mayasari, C. U. (2020). Pemanfaatan Tepung Umbi Gadung (*Dioscorea hispida Dennst*) sebagai Bahan Substitusi dalam Pembuatan Cake. *Khasanah Ilmu-Jurnal Pariwisata Dan Budaya*. 11(2): 164-171.
- Putri, R. D., Hersoelistyorini, W., & Nurhidajah, N. 2019. Kadar Amilosa, Tingkat Kekerasan, dan Sifat Sensori Stick dengan Substitusi Tepung Gadung (*Dioscorea hispida Dennst*). In Prosiding Seminar Nasional Unimus 2: 148-158.
- Rahmawati, A., dan Widyanto, A. 2015. Pengaruh Berbagai Dosis Umbi Gadung Racun (*Dioscorea hispid*) terhadap Kematian Tikus Mencit Putih (*Mus musculus strain albino*). *Buletin Keslingmas*. 34(3): 195-198.
- Raini, M., dan Isnawati, A. 2011. Kajian: khasiat dan keamanan stevia sebagai pemanis pengganti gula. *Media Penelitian dan Pengembangan Kesehatan*. 21(4): 145-156.

- Rakhmawati, N. 2013. Formulasi dan evaluasi sifat sensoris dan fisikokimia produk *flakes* komposit berbahan dasar tepung tapioka, tepung kacang merah (*Phaseolus vulgaris L.*) dan tepung konjac (*Amorphophallus oncophillus*). Skripsi. Surakarta: Jurusan Teknologi Pertanian, Universitas Sebelas Maret. 2013.
- Rakhmawati, N. K., Nafi, A., dan Rusdianto, A. S. 2019. Karakteristik Fisik *Flakes* Berbahan Baku Tepung Jagung, Tepung Ampas Tahu dan Mocaf. Berkala Ilmiah Pertanian. 2(2): 47-49.
- Riana, R. L. M., Aini, N., dan Dwiyaniti, H. 2015. Formulasi dan optimasi *flakes* kaya serat berbasis pati garut resisten tipe III menggunakan Response Surface Methodology. Jurnal Litbang Provinsi Jawa Tengah, 13(2). 193-202.
- Rusli, S., Tamrin., dan Hermanto. 2019. Pengaruh Perendaman dalam Berbagai Konsentrasi Larutan Kapur dan Garam terhadap Penurunan Kadar Asam Sianida (HCN Umbi Gadung (*Dioscorea hispida dennst*). Jurnal Sains dan Teknologi Pangan. 4(6): 2647-2657.
- Saleha, N. M. 2017. Optimasi Formulasi *Flakes* Berbasis Tepung Ubi Cilembu Tepung Tapioka Serta Tepung Kacang Hijau Menggunakan Aplikasi Design Expert (Mixture Design) (Doctoral Dissertation, Fakultas Teknik). Program Studi Teknologi Pangan Fakultas Teknik Universitas Pasundan Bandung.
- Sari, I. P., Lukitaningsih, E., Rumiayati, R., dan Setiawan, I. M. 2013. *Glycaemic index of uwi, gadung, and talas which were given on rat*. Traditional Medicine Journal. 18(3): 127-131.
- Septianingrum, E., Liyanan, L., dan Kusbiantoro, B. 2016. Review Indeks Glikemik Beras: Faktor-Faktor yang Mempengaruhi dan Keterkaitannya terhadap Kesehatan Tubuh. Jurnal kesehatan. 9(1): 1-9.
- Setiawan, H. 2015. Karakteristik Tepung Gadung Dayak Hasil Proses Pengolahan Secara Basah, Semi Basah dan Kering. Skripsi. Universitas Negeri Jember.
- Setyawati V.A.V., dan Hartini. E. 2018. Dasar Ilmu Gizi Kesehatan Masyarakat. Yogyakarta: Deepublish.

- Siqhny, Z. D., Sani, E. Y., & Fitriana, I. (2020). Pengurangan Kadar HCN pada Umbi Gadung Menggunakan Variasi Abu Gosok dan Air Kapur. *Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian*, 15(2): 1-9.
- Sihotang, A. D., Karo, T. K., dan Lubis, Z. 2019. Karakteristik Fisikokimia Sobicos *Flakes* Sebagai Makanan Berindeks Glikemik Rendah. *Ilmu dan Teknologi Pangan. J.Rekayasa Pangan dan Pert.* 7(4): 227-232.
- Simatupang, R. 2017. Pengaruh Pendidikan Kesehatan Melalui Media Leaflet Tentang Diet DM terhadap Pengetahuan Pasien DM di RSUD Pandan Kabupaten Tapanuli Tengah. *Jurnal Ilmiah Kohesi.* 1(2): 163-174.
- Suarni, S., dan Yasin, M. 2011. Jagung sebagai sumber pangan fungsional. *Iptek Tanaman Pangan.* 6(1): 41-56.
- Suharyono, A. S., & Anayuka, S. A. 2019. Sifat fisik dan sensori *flakes* pati garut dan kacang merah dengan penambahan tiwul singkong. *Jurnal Penelitian Pertanian Terapan.* 19(3): 225-235.
- Sumunar, S. R., dan Estiasih, T. 2014. Umbi Gadung (*Dioscorea hispida dennst*) sebagai Bahan Pangan Mengandung Senyawa Bioaktif: Kajian Pustaka *Jurnal Pangan dan Agroindustri.* 3(1): 108-112.
- Sumunar, S.R. 2014. Karakteristik Fisiko Kimia, Bioaktif dan Organoleptik Mie dari Umbi Gadung. Skripsi. Universitas Brawijaya. Malang.
- Sunarti. 2018. Serat Pangan dalam Penanganan Sindrom Metabolik. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Supriyadi, D. 2012. Studi Pengaruh Rasio Amilosa-Amilopektin dan Kadar Air terhadap Kerenyahan dan Kekerasan Model Produk Gorengan. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Supriyadi, D. 2012. *Study on Effects of AmyloseAmylopectin Ratio and Water Content to Crispiness and Hardness of Fried Product Model.* Department of Food Science and Technology. Faculty of Agricultural Engineering and Technology, Bogor Agricultural University.
- Suryaningrum, T., dan Rustanti, N. 2016. Pengaruh Perbandingan Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) dan Tepung Mocaf terhadap Kadar Pati, Nilai Indeks Glikemik (IG), Beban Glikemik (BG), dan Tingkat



- Kesukaan pada *Flakes* “KUMO”. *Journal of Nutrition College*. 5(4): 360-367.
- Suyono, S. 2009. *Penatalaksanaan Diabetes Melitus Terpadu*. Jakarta: Departemen Ilmu Penyakit Dalam Fakultas Kedokteran Universitas Indonesia.
- Tandra, H. 2018. *Segala Sesuatu yang Harus Anda Ketahui Tentang Diabetes Panduan Lengkap Mengenai dan Mengatasi Diabetes Dengan Cepat dan Mudah Edisi Kedua*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Tandra, H. 2020. *Diabetes bisa Sembuh*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Ulum, M. S. 2017. *Karakteristik Flakes Kedelai Edamame (Glycine max L. Merrill) Dengan Variasi Jenis Dan Konsentrasi Bahan Pangan Berpati*. Skripsi. Universitas Negeri Jember.
- Wanita, Y. P. 2018. *Umbi-umbian minor lokal Daerah Istimewa Yogyakarta, sifat fisikokimia dan diversifikasi pengolahannya*. *Jurnal Pertanian Agros*. 20(1): 49-58.
- Wibawa, I. P. A. H., Kurniawan, A., dan Adjie, B. 2011. *Studi Keragaman Jenis, Kandungan Gizi Esensial dan Kalsium Oksalat Dioscorea di Pulau Bali dan Lombok*. *Buletin Kebun Raya*. 14(2): 1-8.
- Widjaja, N. A., Prihatiningtyas, R. A., Amalia, S.A. 2020. *Diet Ketogenik Sebuah Terapi Alternatif Epilepsi pada Anak*. D.I Yogyakarta. Gadjah Mada University Press.
- Widyaningsih, T.D., N. Wijayanti., N. I. P. Nugrahini. 2017. *Pangan Fungsional: Aspek Kesehatan, Evaluasi, dan Regulasi*. Malang: Universitas Brawijaya Press.
- Yanis, M., Aminah, S., dan Handayani Y. 2017. *Pemanfaatan Pangan Lokal untuk Pembuatan Flakes Makanan Sarapan*. *Buletin Pertanian Perkotaan*. 07(2): 11-18.
- Yanti. L., Ansharullah., dan Hermanto. 2021. *Pengaruh substitusi Tepung Ubi Gadung (Dioscorea hispida Dennst) terhadap Organoleptik dan Sifat Fisiko Kimia Roti Tawar*. *J. Sains dan Teknologi Pangan*. 6(03): 3973-3988.

- Yofananda, O., dan Estiasih, T. 2016) Potensi Senyawa Bioaktif Umbi-Umbian Lokal sebagai Penurun Kadar Glukosa Darah: Kajian Pustaka. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 4(1): 410-416.
- Zalukhu, S. K. 2019. Pembuatan *Flakes* Tepung Sagu (*Metroxylon Sp*) Dan Tepung Labu Kuning (*Cucurbita Moschata*) Sebagai Makanan Selingan Penderita Diabetes Melitus Tipe 2. Skripsi. Program Studi Sarjana Gizi Stikes Perintis Padang.