

DAFTAR PUSTAKA

- Adya, R. 2011. *Serba Serbi Diet Sehat*. Jakarta: Bukuné.
- Agustin, F. C., Y. P. Subardjo., G. R. Ramadhan., D. Betaditya. 2019. Formulasi Flakes Mohiro dari Mocaf-Beras Hitam dengan Penambahan Kacang Koro Pedang sebagai Alternatif Sarapan Tinggi Protein dan Serat. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* 8 (4).
- AKG. 2019. Angka Kecukupan Gizi yang Dianjurkan untuk Masyarakat Indonesia. Lampiran Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 28 Tahun 2019.
- Almatsier, Sunita. 2009. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Almatsier, S. 2006. *Penuntun Diet*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Ananto, D. S. 2012. *Membuat Aneka Bolu Gulung Plus Tip Antigagal*. Jakarta: Demedia Pustaka.
- Ambarani. 2015. *Cake dan Bolu Ekonomis*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Andie., dan Hadi. 2014. *Kreasi Bolu Kukus*. Surabaya: Linguakata PT Kawan Pustaka.
- An-nuha, F. 2018. *Produksi dan Karakteristik Tepung, Pati dan Lendir dari Umbi Uwi (Dioscorea Alata)*. Skripsi. Institut Pertanian Bogor Bogor. <https://repository.ipb.ac.id/handle/123456789/96213>. Diakses: 15 Juni 2019.
- AOAC. 1995. *Official Methods of Analysis*. Association of Official Analytical Chemist, Washington DC.
- Arif, A. B., A. Budiyanto., dan Hoerudin. 2013. Nilai Indeks Glikemik Produk Pangan dan Faktor-Faktor yang Mempengaruhinya. *Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian*. Vol 32 (3): 91-99. <http://ejurnal.litbang.pertanian.go.id/index.php/jppp/article/view/1347>. Diakses: 2 April 2019.
- Aswatan, M. 2008. *Khasiat Warna-Warni Makanan*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Ayustaningwarno, F., G. Retnaningrum., I. Safitr., N. Anggraheni., F. Suhardinata., C. Umami., M. S. W. Rejeki. 2014. *Bisnis Kue Kering*. Yogyakarta: Deepublis.

- Badan Standarisasi Nasional. 1996. *Standar Nasional Indonesia. Syarat Mutu Kue Basah*. 01-4309-1996. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Badan Standarisasi Nasional. 2009. *Standar Nasional Indonesia. Syarat Mutu Tepung Terigu*. 01-3751-2009. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- 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.
- Basuki, E. 2009. *Penatalaksanaan Diabetes Melitus Terpadu*. Jakarta: Departemen Ilmu Penyakit Dalam Fakultas Kedokteran Universitas Indonesia.
- Christiningrum, R. A. 2016. *Kajian Karakteristik Kimiawi, Mikrobiologis, dan Sensoris Getuk Pisang Oven dengan Penambahan Gliserol Selama Penyimpanan*. Naskah Publikasi Skripsi. Univeritas Sebelas Maret Surakarta.
- Dalawa, F. N. 2013. Hubungan Antara Status Gizi dengan Kadar Gula Darah Puasa pada masyarakat Kelurahan Bahu Kecamatan Malayang Manado. *Ejournal Keperawatan (e-Kep)*. Vol 1(1): 1-8. <https://ejournal.unsrat.ac.id/index.php/jkp/article/view/2181>. Diakses: 25 Mei 2019.
- Damat, D, A., Ta'in, E. A. Saati, R. P. Sudiby, R. Wijaya, D. N. 2018. *Putri. Teknik Pembuatan Roti Manis Fungsional*. Malang: Universitas Muhammadiyah Malang. Diakses: 27 Juni 2020
- Decroli, E. 2019. *Diabetes Melitus Tipe 2*. Padang: Pusat Penerbitan Bagian Ilmu Penyakit Dalam Fakultas Kedokteran Universitas Andalas.
- De Garmo., Sullivan., dan Canada. 1984. *Uji Efektivitas Penentuan Perlakuan Terbaik Berdasarkan Metode Indeks Efektivit*. <http://lordbroken.wordpress.com/2013/01/16/uji-efektifitas-penentuan>. Diakses: 22 Mei 2019.
- Departemen Kesehatan Republik Indonesia. 2004. *DKBM (Daftar Komposisi Bahan Makanan)*. Jakarta: Departemen Kesehatan Republik Indonesia.

- Dewi, A. B. F. K. 2009. *Menu Sehat 30 Hari untuk Mencegah Diabetes Mellitus*. Jakarta: Agromedia Pustaka.
- Dewi, R. K. 2014. *Diabetes Bukan untuk Ditakuti*. Jakarta: FMedia.
- Dufie, W. M. F., I. Oduro., W. O. Ellis., R. Asiesdu., and M. Dixon. 2013. Potential Health Benefits of Water yam (*Dioscorea alata*). *Royal Society of Chemistry*. (4): 1496–1501.
- Edi, B., D. Mardiani. 2015. *Panduan Budidaya Stevia sebagai Penghasil Gula Rendah Kalori*. Koperasi Nukita Bandung. <https://www.docdroid.net/EPaj7mn/buku-budidaya-stevia.pdf>. Diakses: 10 September 2019.
- Eleanzu, C. O. 2016. The Concept of Low Glikemic Index and Glikemic Load Foods As Panacea for Type 2 Diabetes Mellitus; Prospects, Challenges and Solutions. *African Health Sciences*. Vol 16 (2): 468-479. doi: 10.4314/ahs.v16i2.15.<https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC4994556/>. Diakses: 10 Juli 2019.
- Elisa. 2013. *Bolu Kukus dari Masa ke Masa*. PT Kawan Putaka.
- Erni., Ansharullah., A.R. Baco. 2018. Pengaruh Substitusi Tepung Uwi Terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Kue Karasi. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*. Vol 3(6):1745-1755. <http://ojs.uho.ac.id/index.php/jstp/article/view/5386>. 18 Mei 2019.
- Estiasih, T., W. D. R. Putri., dan E. Waziroh. 2017. *Umbi-Umbian dan Pengolahannya*. Malang: Universitas Brawijaya Press.
- Faridah, A., K. S. Pada., A. Yulastri., L. Yusuf. 2008. *Patiseri Jilid 3*. Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan.
- Firani, N. K. 2017. *Metabolisme Karbohidrat*. Malang: Universitas Brawijaya Press.
- Hani, R. 2014. *Kumpulan Tip Antigagal Membuat Kue Kering*. Jakarta: Demedia Pustaka.
- Hapsari, T. P. 2008. Pengaruh Pre-Gelatinisasi Pada Karakteristik Tepung Singkong. *Primordia* 4(2):91-105.
- Hapsari, R. T. 2014. Prospek Uwi Sebagai Pangan Fungsional Dan Bahan Diversifikasi Pangan. *Buletin Palawija*. (27): 26-38. <http://ejurnal.litbang.pertanian.go.id/index.php/bulpa/article/view/1710>. Diakses: 25 Mei 2019.

- Harzau, H dan T. Estiasih. 2013. Karakteristik Cookies Umbi Inferior Uwi Putih (Kajian Proporsi Tepung Uwi: Pati Jagung dan Penambahan Margarin). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 1(1):138-147.
<https://jpa.ub.ac.id/index.php/jpa/article/view/13/17>. Diakses: 22 Mei 2019.
- Harnyoto, E., S. Qomariyatus., R. Fauzia., D. N. Rachmah. 2015. *Sarapan Pagi dan Produktivitas*. Malang: Universitas Brawijaya Press.
- Herlina, E. 2013. *Diabetes Kandas Berkat Herbal*. Jakarta: FMedia.
- Hidayat, M. F., D. S. Martono. 2016. Eksplorasi dan Identifikasi Plasma Nutfah Tanaman Uwi (*Dioscorea Sp*) Di Kabupaten Ponorogo. *Jurnal Ilmu Pertanian, Kehutanan dan Agroteknologi*. Vol 17 (1): 34-40.
<http://www.unmermadiun.ac.id/ejournal/index.php/agritek/article/download/139/268>. Diakses: 18 Juni 2019.
- Hidayat, A. , D. Wahab., M. S. Sadimantara. 2016. Pengaruh Lama Pengukusan Dan Suhu Penggorengan Vakum Terhadap Penilaian Organoleptik Dan Nilai Gizi Keripik Bonggol Pisang Kepok. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*. Vol. 1, No. 2, P. 159-166.
- Hoerudin. 2012. Indeks Glikemik Buah dan Implikasinya dalam Pengendalian Kadar Glukosa Darah. *Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian*. Vol 8 (2): 80-98.
<http://ejurnal.litbang.pertanian.go.id/index.php/bpasca/article/view/5483/4666>. Diakses: 15 Mei 2019.
- Ikawati, Zullies. 2010. *Resep Hidup Sehat*. Yogyakarta: Kanisius Media.
- International Diabetes Federation (IDF). 2017. *Diabetes Atlas*. Eight Ed. www.idf.org. Diakses: 21 April 2019.
- Izzati, F. 2015. Analisis Indeks Glikemik (IG) pada Nasi Campuran Antara Beras (*Oriza sp*) Dengan Ubi Jalar Orange (*Ipomoea batatas L*). Skripsi. Universitas Sumatera Utara Medan.
<http://repository.usu.ac.id/handle/123456789/49565>. Diakses: 5 Juli 2019.
- Jauhariah, D. 2015. *Makanan Super Pengendali Diabetes dan Komplikasinya*. Jakarta: FMedia.
- Jenkins, D.J.A., C.W.C. Kendall, L.S.A. Augustin, S. Franceschi, M. Hamidi, A. Marchie, A.L. Jenkins, and M. Axelsen. 2002. Glycemic index: overview of implications in health and disease. *Am J Clin Nutr* 2002;76(suppl):266S–73S.DOI:10.1093/ajcn/76/1.266S.<https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/12081850>. Diakses: 28 Juni 2019.
- Kariadi, S. H. 2009. *Panduan Lengkap untuk Diabetesi, Keluarganya, dan Profesional Medis*. Jakarta: Qonita.

- Kementrian Kesehatan Republik Indonesia. 2018. Riset Kesehatan Dasar (*RISKESDAS*). Jakarta: Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan, Departemen Kesehatan, Republik Indonesia. http://www.depkes.go.id/resources/download/infoterkini/materi_rakorpop_2018/Hasil%20Riskesdas%202018.pdf. Diakses: 20 Mei 2019.
- Khairani. 2019. Pusat Data dan Informasi Kesehatan Republik Indonesia. Jakarta: Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. <http://www.depkes.go.id/resources/download/pusdatin/infodatin/haridiabetes-sedunia-2018.pdf>. Diakses: 1 Agustus 2019.
- Ko, Sangjin. 2012. *Rahasia Membuat Roti Sehat dan Lezat Ragi Alami*. Yogyakarta: Kawah Media.
- Krisnatuti, D., D. Rasjmida., dan R. Yenrina. 2014. *Diet Sehat untuk Penderita Diabetes Mellitus*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Kumalaningsih, S. 2015. *Pohon Industri Komoditi Hasil Pertanian Pada Sistem Agroindustri*. Malang: Universitas Brawijaya Press.
- Kumalaningsih, S. 2016. *Rekayasa Komodita Pengolahan Pangan*. Malang: Universitas Brawijaya Press.
- Kusuma, T, S., A. D. Kurniawati., Y. Rahmi., I. H. Rusdan., R. M. Widyanto. 2017. *Pengawasan Mutu Makanan*. Malang: UB Press.
- Kurniawan, J.A., R. B. K. Anandito., Siswanti. 2018. Karakteristik Fisik, kimia< dan Sensori *Cookies* Berbahan Dasar Tepung Komposit Uwi (*Discorea alata*), Koro Glinding (*Phaseolus lunatus*) dan tepung Terigu. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*. Vol 9 (1): 20-32.
- Lestari, A. L., P. M. Lestari., dan F. A. Utami. 2014. *Kandungan Zat Gizi Makanan Khas Yogyakarta*. Yogyakarta: Gajah Mada University Press.
- Lestari, C. D. A., H. Ma'ud., S. Rauf. 2019. Daya Terima dan Kandungan Serat Bolu Kukus dengan Penambahan Tepung Uwi Ungu sebagai Jajanan Tinggi Serat. *Media Gizi Pangan*. Vol 26, Edisi 1.
- Lim T. K. 2016. *Edible Medicinal and Non-Medicinal Plant*. London New York: Springer Dordrecht Heidelberg.
- Lingga, L. 2012. *Bebas Diabetes Tipe-2 Tanpa Obat*. Jakarta: Agromedia Pustaka.
- Lembaga Ilmu Pengetahuan Indonesia (LIPI). 2017. Menggali Potensi Uwi, Umbi yang Kaya Khasiat .<http://lipi.go.id/lipimedia/Menggali-Potensi-Uwi-Umbi-yang-Kaya-Khasiat/19356>. Diakses: 1 Agustus 2019.

- Lubijarsih, M. A. 2001. *Pengaruh Berbagai Proses Pengolahan Terhadap Kadar Pati Resisten (Resisten Starch) dan Nilai Indeks Glikemik Uwi (Dioscorea alata Linn)*. Tesis. Universitas Gajah Mada.
- Lukitaningsih, E., Rumiyati., dan I. Puspitasari. 2012. *Kajian Glikemiks Indeks dan Makronutrien dari Umbi-umbian dalam Upaya pencarian Sumber Pangan Fungsional*. Jurnal Farmasi Indonesia. Vol 13(1): 18-23. <https://publikasiilmiah.ums.ac.id/bitstream/handle/11617/3377/2012-13-1-18.pdf?sequence=1&isAllowed=y>. Diakses: 17 Maret 2019.
- Mahendra, B. 2008. *Care Your Self Diabetes Mellitus*. Jakarta: Penebar Plus.
- Marsanti, A. S., R. Widiarini. 2018. *Buku Ajar Higiene Sanitasi Makanan*. Ponorogo: Uwais Inspirasi Indonesia.
- Maulana, Z. 2017. *Keragaman Plasma Nutfah Padi Lokal Sulawesi Selatan*. Makasar: CV Sah Media.
- Midayanto, D. N., S. S. Yuwono. 2014. Penentuan Atribut Mutu Tektur Tahu untuk Direkomendasikan sebagai Syarat Tambahan dalam Standart Nasional Indonesia. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. Vol 2 (4): 259-267.
- Muaris, H. 2013. *Hidangan Lezat Sehat ala Chef untuk Penderita Diabetes*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Muaris, H. J., dan Gagas. 2014. *Do's & Dont's Street Food – Jurus Jitu Jajan Sehat Diluar Rumah*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Muchtar, F. 2015. *Bolu Kukus Bayam*. Yogyakarta: Deepublis.
- Muhammad, H. F. L., dan P. Oktaviani H. 2010. *Bebas Kanker Tanpa Daging*. Yogyakarta: Great Publisher.
- Nadia, L. 2013. *Karakterisasi Sifat Fisikokimia Dan Fungsional Fraksi Pati dan Tepung Umbi Lima Kultivar Uwi (Dioscorea alata)*. Disertasi. Institut Pertanian Bogor Bogor. <https://repository.ipb.ac.id/jspui/bitstream/123456789/66683/1/2013lna.pdf>. Diakses: 15 Juli 2019.
- Negara, J.K., A.K. Sio., Rifkhan., M. Ariin., A.Y. Oktaviana., R. R. S. Wihansah., M. Yusuf. 2016. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*. Vol 4(2): 286-290.
- Nurdyansyah. F., E. I. Retnowati., I. Muflihati., R. Muliani. 2019. Nilai Indeks Glikemik dan Beban Glikemik Produk Olahan Suweg (Amorphophalus Campanulatus BI). *Jurnal Teknologi Pangan*. Vol 13 (1): 76-85.
- Nimpuno, D. 2014. *Sukses Membuat Aneka Kue Tanya Jawab dan Resep*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.

- Nimpuno, D. 2015. *Buku Lengkap Aneka Cake*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka.
- Nurfitasari, L., S. H. Sumarlan., R. Yulianingsih. 2015. Pengaruh Waktu Blanching dan Konsentrasi Larutan Metabisulfit Terhadap Karakter Fisik dan Kimia Stik Uwi Putih (*Discorea Alata*). *Jurnal Bioproses Komoditas Tropis*. Vol 3 (2): 39-46.
- Nursaadah. 2010. *Kue Kukus Layak Jual*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka.
- Ora, F. H. 2015. *Buku Ajar Struktur dan Komponen Telur*. Yogyakarta: Deepublish.
- Paran, S. 2008. *Diabetes Cookies*. Jakarta: Kawan Pustaka.
- Peter, K. V. 2007. *Underutilized and Underexploited Horticultural Crops*. New Delhi: New India Publishing Agency.
- Powell. K. F., S. HA. Holt., and J. C. B. Miller. International Table of Glycemic Index and Glycemic Values. 2002. *American Society for Clinical Nutrition*. 76: 5-58. Diakses: 30 Agustus 2019.
- Pitojo, S. 2007. *Suweg*. Yogyakarta: Kanisius.
- Prihanti, G.S. 2018. *Pengantar Biostatistika*. Malang: Universitas Muhammadiyah Malang Press.
- Pusat Data dan Sistem Informai Pertanian Sekretariat Jenderal, Kementerian Pertanian. 2018. *Statistik Konsumsi Pangan*. Jakarta: Kementerian Pertanian. <http://epublikasi.setjen.pertanian.go.id/arsip-perstatistikan/163-statistik/statistik-konsumsi/599-statistik-konsumsi-pangan-tahun-2018>. Diakses: 24 Mei 2019.
- Pusuma, D. A., Y. Praptiningsih., M. Choiron. 2018. Karakteristik Roti Tawar Kaya Serat yang Disubstitusi Menggunakan Tepung Ampas Kelapa. *Jurnal Agroteknologi*. Vol 12 (1): 29-42. Diakses: 3 September 2019.
- Putri, Sefanadia. 2017. Kajian Aktivitas Indeks Glikemik Borownis Kukus Subtitusi Teping Ubi Jalar Termodifikasi. *Jurnal Kesehatan*. Vol 8 (1): 18-29.
- Ramayulis, R. 2016. *Diet untuk Penyakit Komplikasi*. Jakarta: Penebar Swadaya Grup.
- Risnawaty, E. 2017. *Pemanaan Tepung Ganyong pada Pembuatan Cookies Ditinjau dari Tingkat Kesukaan dan Indeks Glikemik*. Skripsi. Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan Yogyakarta. <https://repository.ipb.ac.id/jspui/bitstream/123456789/66683/1/2013lna.pdf>. Diakses: 22 Juni 2019.

- Risti, Y. 2013. *Pengaruh Penambahan Telur Terhadap Kadar Protein, Serat, Tingkat Kekenyalan Dan Penerimaan Mi Basah Bebas Gluten Berbahan Baku Tepung Komposit*. Skripsi. Universitas Diponegoro Semarang. http://eprints.undip.ac.id/41847/1/566_Yustisia_Risti_G2C009031.pdf. Diakses: 25 Mei 2019.
- Rosida., Harijono., T. Estiasih., E. Sriwahyuni. 2016. Physicochemical Properties and Starch Digestibility of Autoclaved-Cooled Water Yam (*Dioscorea alata* L.) Flour. *International Journal of Food Properties*. 19:1659–1670. DOI:10.1080/10942912.2015.1105818. <https://www.tandfonline.com/doi/pdf/10.1080/10942912.2015.1105818>. Diakses: 16 Juli 2019.
- Rostiawati, Y. 1990. *Pemggunaan Tepung Uwi (Dioscorea alata) sebagai Bahan Substitusi Tepung Terigu dalam Pembuatan “Cookies”*. Skripsi. Institut Pertanian Bogor. Bogor. <https://repository.ipb.ac.id/handle/123456789/39275>. Diakses: 11 Mei 2019.
- Rusilanti. 2008. *Menu Sehat untuk Pengidap Diabetes Mellitus*. Jakarta: Kawan Pustaka.
- Sandjaja. 2009. *Kamus Gizi*. Jakarta: Kompas Media Nusantara.
- Sarbini, D., S. Zulaekah., F. N. Isnaeni. *Gizi Geriatri*. Surakarta: Muhammadiyah University Press.
- Sari, P. I., E. Lukitaningsih., Rumiati., dan I. M. Setiawan. 2013. Indek Glikemik Uwi, Gadung dan Talas yang Diberikan pada Tikus. *Traditional Medicine Journal*. 18(3): 127-131. <https://doi.org/10.22146/tradmedj.8196>. <https://jurnal.ugm.ac.id/TradMedJ/article/view/8196>. Diakses: 30 April 2019.
- Sappu, E.E.B., Handayani, D., dan Rahmi, Yosfi. 2014. Pengaruh Substitusi Tepung Terigu dengan Tepung Daun Turi terhadap Mutu Daging Nabati. *Indonesian Journal Of Human Nutrition*. Volume 1 Nomor 2.
- Septianingrum, E., Liyanan., dan B. Kusbiantoro. 2016. Review Indeks Glikemik Beras: Faktor-Faktor yang Mempengaruhi dan Keterkaitannya terhadap Kesehatan Tubuh. *Jurnal Kesehatan*. Vol 1 (1): 1979-7621. <http://journals.ums.ac.id/index.php/JK/article/view/3434>. Diakses: 10 Juni 2019.
- Simanjuntak, T. P. T. 2014. *Komponen Gizi dan Terapi Pangan Ala Papua*. Yogyakarta: Deepublis.
- Soegondo, S. 2009. *Penatalaksanaan Diabetes Melitus Terpadu*. Jakarta: Departemen Ilmu Penyakit Dalam Fakultas Kedokteran Universitas Indonesia.

- Soelistijo, S.A., N. Hermina., A. Rudijanto., P. Soewondo., K. Suastika., A. Manaf., H. Sanusi., D. Lindarto., A. Shahab., B. Pramono., Y. A. Langi., D. Purnamasari., N. N. Soetedjo., M. R. Saraswati., M. P. Dwipayana., A. Yuwono., L. Sasiarini., Sugiarto., K. W. Sucipto., H. Zufry. 2015. *Konsensus Pengelolaan dan Pencegahan Diabetes Melitus Tipe 2 Di Indonesia 2015*. Jakarta : PB. PERKENI.
- Subejo., N. S. A. Arifa., dan M. H. Mustofa. 2015. *Lima Pilar Kedaulatan Pangan Nusantara*. Yogyakarta: Gajah Mada University Press.
- Sudargo, T., H. F. L. M. F. Rosiyani., dan N. A. Kusmayanti. 2014. *Pola Makan dan Obesitas*. Yogyakarta: Universitas Gajah Mada Press.
- Suhardjo., Clara., Kusharto. 2010. *Prinsip-Prinsip Ilmu Gizi*. Yogyakarta: Kanisius.
- Sunarti. 2018. *Serat Pangan dalam Penanganan Sindrom Metabolik*. Yogyakarta: Gajah Mada University Press.
- Surono, D.I., Erny, J.N., Judith, S.C dan Moningga. 2017. Kualitas Fisik dan Sensoris Roti Tawar Bebas Gluten Bebas Kasein Berbahan Dasar Tepung Komposit Pisang Goroho (*MusaAcuminata L*).
- Suryani, A., E. Hidayat., dan D. Sadyaningsih. 2014. *Bisnis Kue Kering*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Susianto., H. Widjaja., dan H. Mailoa. 2008. *Diet Enak Ala Vegetarian*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Sutomo, B. 2008. *Variasi Mie dan Pasta*. Jakarta: Kawan Pustaka.
- Sutrisno, Aji. 2017. *Teknologi Enzim*. Malang: Universitas Brawijaya Press.
- Suprayitno. 2017. *Metabolisme Protein*. Malang: Universitas Brawijaya Press.
- Suyono, S. 2009. *Penatalaksanaan Diabetes Melitus Terpadu*. Jakarta: Departemen Ilmu Penyakit Dalam Fakultas Kedokteran Universitas Indonesia.
- Syukur, M., A. Rifianto. 2013. *Jagung Manis*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Tandra, H. 2012. *Penderita Diabetes Boleh Makan Apa Saja Panduan Lengkap tentang Diet dan Cara Mengaturnya untuk Penderita Diabetes*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka.
- Tandra, H. 2015. *Diabetes bisa Sembuh*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Tandra, H. 2018. *Segala Sesuatu yang Harus Anda Ketahui Tentang Diabetes Panduan Lengkap Mengenal dan Mengatasi Diabetes Dengan Cepat dan Mudah Edisi Kedua*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.

- Tjay, T. H., K. Rahardja. 2007. *Obat-obat penting: Khasiat, Penggunaan dan Efek-Efek Sampingnya*. Jakarta: PT Elex Media Komputindo Kelompok Kompas Gramedia.
- Tjokroprawiro, A. 2011. *Hidup Bahagia dan Sehat Bersama Diabetes*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Tjokroprawiro, A., H. Novida. 2015. *Buku Ajar Penyakit Ilmu Penyakit Dalam Fakultas Kedokteran Universitas Airlangga Rumah Sakit Pendidikan Dr. Suetomo Surabaya*. Edisi 2. Surabaya: Univerita Airlangga Press.
- Verawati, B. 2018. Hubungan Makanan yang Mengandung Indeks Glikemik (IG) Dengan Kejadian Diabetes Melitus (DM) Tipe II. *Jurnal Doppler Universitas Pahlawan Tuanku Tambusai*. Vol 2(1):32-38. <https://journal.universitaspahlawan.ac.id/index.php/doppler/article/view/160>. Diakses: 17 Juli 2019.
- Waspandji, S. 2009. *Penatalaksanaan Diabetes Melitus Terpadu*. Jakarta: Departemen Ilmu Penyakit Dalam Fakultas Kedokteran Universitas Indonesia.
- Wibowo, R. A., Handayani, S., R. 2014. *Koleksi Resep Kue Kering*. Jakarta: PT Kawan Media Pustaka.
- Widyaningih, T.D., N. Wijayanti., N. I. P. Nugrahini. 2017. *Pangan Fungsional: Aspek Kesehatan, Evaluasi, dan Regulasi*. Malang: Universitas Brawijaya Press.
- Widiawati A., G. Anjani. 2017. Cookies Tepung Beras Hitam Dan Kedelai Hitam Sebagai Alternatif Makanan Selingan Indeks Glikemik Rendah. *Journal of Nutrition College*. Vol 6 (2): 128-137. <http://ejournal-s1.undip.ac.id/index.php/jnc>. Diakes: 30 Juli 2019.
- Wijayakuuma, H. 2008. *Bebas Diabetes Mellitus Ala Hembing*. Jakarta: Pupa Swara.
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Wipradnyadewi, P. A. S., A. A. G. N. A. Jambe., G. A. K. D. Puspawati. P. T. Ina. 2016. Kajian Perbandingan Tepung Ubi Jalar Kuning (*Ipomoea batatas L*) dan Tepung Terigu Terhadap Karakteristik Bolu Kukus. *Jurnal Ilmu Teknologi Pertanian dan Agrotechno*. Vol 1(1): 32-36.
- Wongso, I. 2015. *My Delicious Life Strories*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.

Yasinta, U.N.A., Dwiloka, B., Nurwantoro. 2017. Pengaruh Substitusi Tepung Terigu dengan Tepung Pisang terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Cookies. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. Volume 6 Nomor 3.

Yulia T. 2015. *Kue Kering Klasik dan Modern Paling Digemari*. Jakarta: FMedia.

Yuwono, S, S., E. Wazziroh. 2019. *Teknologi Pengolahan Tepung Terigu dan Olahannya di Industri*. Malang: UB Press.