

## DAFTAR PUSTAKA

- Almatsier, Sunita. 2009. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Arif, Abdullah., Agus, Budiyanto., dan Haerudin. 2013. Nilai Indeks Glikemik Produk Pangan dan Faktor- Faktor yang mempengaruhinya. *Jurnal Litbang*. Vol. 32. No.3. Hlm. 91-99.
- Arinisa, F. 2011. *Pengaruh Pemberian Buncis (Phaseolus vulgaris) Terhadap Kadar Glukosa Darah Postprandial*. Semarang: Universitas Diponegoro.
- Azrimaidaliza. 2011. Asupan Zat Gizi Diabetes Melitus. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*. Vol.6. No.1.
- Bargumono, H. M. dan Wongsowijaya, Suyadi. 2013. *9 Umbi Utama Sebagai Pangan Alternatif Nasional*. Yogyakarta : Leutika prio.
- BPOM. 2016. Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor 13 Tahun 2016 tentang Pengawasan Klaim pada Label dan Iklan Pangan Olahan. Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan RI, Jakarta.
- Budoyto, S. 2010. *Kandungan Karbohidrat dan Pola Pita Isozim pada Varietas Lokal Ubi Kelapa (Dioscorea alata) di Kabupaten Karanganyar*. Thesis Universitas Sebelas Maret Surakarta.
- Buraerah, Hakim., Abdulla A. Zulkifli., dan Hanis M. 2010. *Analisis Faktor Risiko Diabetes Melitus Tipe 2 di Puskesmas Tanrutedong, Sidenreng Rappang*. Jurnal Kedokteran Indonesia. Vol. 35. No.4.
- Campbell, B. 2010. Glycemic Load Vs Glycemic Index, *Paper of National Strength & Conditioning Association* 1-5.
- Departemen Kesehatan RI. 2013. *Pedoman Teknis Penemuan dan Tatalaksana Penyakit Diabetes Mellitus*. Jakarta.
- Departemen Kesehatan RI. 2014. *Infodatin Pusat Data dan Informasi Kementerian Kesehatan RI*. Jakarta.
- Dini dan Rustanti. 2013. *Pengaruh Substitusi Tepung Ampas Kelapa terhadap Nilai Indeks Glikemik, Beban Glikemik dan tingkat kesukaan Roti*. Artikel Penelitian. Universitas Diponegoro Semarang.

- Erni, Ansharullah, dan A. R. Baco. 2018. Pengaruh Substitusi Tepung Uwi terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Kue Karasi. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*. Vol.3 No.6.
- Estiasih, T., dan Jatmiko, G. P. 2014. Mie dari Umbi Kimpul. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. Vol.2. No.2.
- Fitriyani. 2012. Faktor Risiko Diabetes Melitus Tipe 2 di Puskesmas Kecamatan Citangkil dan Puskesmas Kecamatan Pulo Merak Kotacilegon. Skripsi. UI.
- Handajani, Sri dan A. Choירוel. 2010. Mie Kering Waluh (*Cucurbita moschata*) dengan Antioksidan dan Pewarna Alami. *Caraka Tani XXV*. No.1.
- Handayani, L. 2014. *Indeks Glikemik dan Beban Glikemik Vegetable Leather Brokoli (*Brassica oleracea* Var. *Italica*) dengan substitusi Inulin*. Artikel Penelitian. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Hapsari, Ratih Tri. 2014. *Prospek Uwi sebagai Pangan Fungsional dan Bahan Diversifikasi Pangan*. Buletin Palawija No. 27.
- Hidayatullah, A., R. Amukti, R. S. Avicena, O. H. Kawitantri, F. A. Nugroho, dan F. N. Kurniasari. 2017. Substitusi Tepung Ampas Kedelai pada Mie Basah sebagai Inovasi Makanan Penderita Diabetes. *Indonesian Journal of Human Nutrition*. Vol.4 No.1.
- Hoerudin. 2012. *Indeks Glikemik Buah dan Implikasinya dalam Pengendalian Kadar Glukosa Darah*. *Buletin Teknologi Pascapanen* 98. Pertanian 8(2): 80.
- IDAI. 2015. *Pengelolaan Diabetes Melitus Tipe 2*. (M. Julia, A. Utari, Nurrochmah, & A. G. M., Eds.) (1<sup>st</sup> ed.). Badan Penerbit Ikatan Dokter Anak Indonesia.
- IDF (International Diabetes Federation). 2013. *Diabetes Atlas*. Sixth Ed. [www.idf.org](http://www.idf.org). (Diakses 11 April 2018).
- Imanningsih, N. 2013. *Potensi Umbi Dioskorea (*Dioscorea Alata*) untuk Mencegah Aterosklerosis pada Kelinci Percobaan*. [Disertasi]. Bogor. Institut Pertanian Bogor.
- Irianto, Koes. 2014. *Epidemiologi Penyakit Menular dan Tidak Menular : Panduan Klinis*. Bandung: Alfabeta.
- Kemenkes, RI. 2014. *Infodatin Diabetes*. Jakarta: Pusat data dan informasi Kemenkes RI. Tersedia di:

<http://www.depkes.go.id/download.php?file=download/pusdatin/infodatin-diabetes.pdf>. [Sitasi: 11 April 2018].

- Koswara, Sutrisno. 2009. *Teknologi Pengolahan Mie*. eBookPangan.com.
- Lukitaningsih, Endang., Rumiwati dan Ika Puspitasari. 2012. *Kajian Glisemik Indeks dan Makronutrien dari Umbi-Umbian dalam Upaya Pencarian Sumber Pangan Fungsional*. Pharmacon, Vol 13 No.1: 18-23.
- Lusiana N, Sumardi H. S., dan Rini Yulianingsih. 2015. Pengaruh Waktu Blanching dan Konsentrasi Larutan Metabisulfit terhadap Karakter Fisik dan Kimia Stik Uwi Putih (*Dioscorea Alata*). *Jurnal Bioproses Komoditas Tropis*.
- Mansjoer, Arif. .2010.. *Kapita Selekta Kedokteran*. Media Aescukapius Jakarta : FKUI.
- Marsh, K., Barclay, A. & Colaguiri, S. 2011. Glycemic Index and Glycemic Load of Carbohydrates in the Diabetes Diet. *Curr Diab Rep*; 11; 20-27.
- Maulana, Bayu. 2012. *Pengaruh Berbagai Pengolahan Terhadap Indeks glikemik Ubi Jalar (Ipomea batatas) Cilembu*. Bogor. Institut Pertanian Bogor.
- Munawaroh, J. S. S. P., W. D. R. Rukmi dan L. Hapsari. Karakteristik *Fries* Uwi Putih (*Dioscorea Alata*) dengan Kajian Konsentrasi Kalsium Klorida dan Lama *Blanching*. *Jurnal Teknologi Pertanian*. Vol.19 No.1.
- Nadia L. 2013. *Karakterisasi Sifat Fisikokimia dan Fungsional Fraksi Pati dan Tepung Umbi Lima Kultivar Uwi*. [Disertasi]. Bogor. Institut Pertanian Bogor.
- National Institute for Diabetes and Digestive and Kidney Disease (NIDDK). 2014. *Cause of Diabetes*. NIH Publication.
- Notche CF, Cantre DV, dan Flores FP.2011. *Effect of Pretreatment and Geometry on the Thermophysical Properties of Raw Ubi (Dioscorea alata L.)*. *Philippine Science Letters* 4(1): 40-45.
- Nurfitasari, L, S. H. Sumarlan, dan R. Yulianingsih. 2015. Pengaruh Waktu *Blanching* dan Konsentrasi Larutan Metabisulfit terhadap Karakter Fisik dan Kimia Stik Uwi Putih (*Dioscorea alata*). *Jurnal Biopress Komoditas Tropis*. Vol.3 No.2.
- Panjaitan, T. W. S., D. Agustiyah R., dan R. Widodo. 2017. Aspek Mutu dan Tingkat Kesukaan Konsumen terhadap Produk Mie Basah dengan Substitusi Tepung Porang. *Jurnal Teknik Industri*. HEURISTIC Vol. 14 No.1: 1-16.

- Perkumpulan Endokrinologi Indonesia (PERKENI). 2015. Konsensus Pengelolaan dan Pencegahan Diabetes Melitus Tipe 2 di Indonesia 2015. *Pengurus Besar Perkumpulan Endokrinologi Indonesia (PB Perkeni)*, 1, 93.
- Prabowo, A.Y., Estiasih, T., & Purwantiningrum, I., 2014. Umbi Gembili (*Dioscorea Esculenta L.*) sebagai Bahan Pangan Mengandung Senyawa Bioaktif. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 2 (3) : 129-135.
- Pruett, A. 2010. A Comparison of the Glycemic Index of Sorghum and Other Commonly Consumed Grains. Thesis. Kansas State University, Manhattan, Kansas.
- Putri, S.E. 2013. *Kajian Sifat Sensoris dan Indeks Glikemik Beras Tiruan Berbasis Umbi Lokal*. Skripsi. Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan Politeknik Negeri Jember.
- Rahadian, Prisca Karina. 2012. *Kajian Pembuatan Kue Barongko dari Berbagai Jenis Pisang (*Musa paradisiaca Linn*) sebagai Diversifikasi Makanan Selingan Penderita Hipertensi dengan Terapi Diet Rendah Garam*. Program Studi Gizi Klinik. Politeknik Negeri Jember.
- Sari, I. P., E. Lukitaningsih, dan I. Muris S. 2013. Indeks Glikemik Uwi, Gadung dan Talas yang diberikan pada Tikus. *Traditional Medicine Journal*. Vol. 18(3): 127-131.
- Setyaningsih, D., A. Apriyanono, dan M.P. Sari. 2010. Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro. Bogor: IPB Press
- Sri W., dan Erwan A. S. 2013. *Karakteristik Tepung Prebiotik Umbi Uwi (*Dioscorea spp.*)*. *Jurnal Teknik Kimia*, Vol. 8 No. 1.
- Sundari, D., Almasyhuri dan A. Lamid. 2015. Pengaruh Proses Pemasakan terhadap Komposisi Zat Gizi Bahan Pangan Sumber Protein. *Media Litbangkes*. Vol.25 No.4.
- Tarwendah, I. P. 2017. *Studi Komparasi Atribut Sensoris dan Kesadaran Merek Produk Pangan*. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. Vol. 5. No. 2. Hal. 66-73. Universitas Brawijaya Malang. [Serial Online]. <https://jpa.ub.ac.id/index.php/jpa/article/view/531>. [2 Oktober 2019].
- Trinidad, T.P., A.C. Mallillin, R.S. Sagum, and R.R. Encabo. 2010. Glycemic Index of Commonly Consumed Carbohydrate Foods in 274. the Philippines. *J. Functional Foods* 2: 271.

- Turisyawati, R. 2011. *Pemanfaatan Tepung Suweg (Amorphopallus campanulatus) sebagai Substitusi Terigu pada Pembuatan Cookies*. Skripsi. Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret Surakarta.
- Uller, M. E., M. F. Sumual, dan E. Nuraly. 2017. Karakteristik Fisikokimia Kue Semprong dari Campuran Tepung Pisang Groho (*Musa acuminata, L*) dan Tepung Sagu (*Metroxylon sago, Rottb*). *COCO*, Volume 1, Nomor 5. (serial online) <https://ejournal.unsrat.ac.id/index.php/cocos/article/view/16613> (diakses pada 22 Juli 2018).
- Winarno F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Winarti, S., Harmayani, E. dan Nurismanto, R. 2011. *Karakteristik dan Profil Inulin Beberapa Jenis Uwi (Dioscorea spp.)*. *AGRITECH*. Vol.31. No.4.
- Yusuf, M., F. Arfini dan N. Fitriani U. A. 2016. *Formulasi Baruasa Kaya Glukomanan Berbasis Umbi Uwi (Dioscorea Alata L.)*. *Junal Galang Tropika*, 5 (2): 97-108.