

## DAFTAR PUSTAKA

- Almatsier, S. 2009. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Avianty, Selma. 2013. *Kandungan Gizi dan Tingkat Kesukaan Snack Bar Ubi Jalar Kedelai Hitam sebagai Alternatif Makanan Selingan Penderita Diabetes Melitus Tipe 2*. Semarang. Universitas Diponegoro
- Dini, Rayyani. 2013. *Pengaruh Substitusi Tepung Ampas Kelapa Terhadap Nilai Indeks Glikemik, Beban Glikemik, dan Tingkat Kesukaan Roti*. Semarang. Universitas Diponegoro
- Hakim, Verina Permatasari. 2013. *Analisis Aktivitas Antioksidan, Kandungan Zat Gizi Makro dan Mikro Snack Bar Beras Warna Sebagai Makanan Selingan Penderita Nefropati Diabetik*. Semarang. Universitas Diponegoro
- Indrasari, Purwani E.Y, P. Wibowo, Jumali. *Nilai Indeks Glikemik Beberapa Varietas Padi*. Penelitian Pertanian Tanaman Pangan Vol. 27 No. 3.
- Julita, Angela. 2012. *Karakterisasi Tepung dan Pati dari ubi Jalar Cilembu dan Ubi Jalar Ungu Ayamurasaki*. Bogor. Institut Pertanian Bogor
- Kristiyani, Maria Winda. 2012. *Pemanfaatan Tepung Ubi Ungu dalam Pembuatan Produk Patiseri*. Yogyakarta. Universitas Negeri Yogyakarta
- Larasati, Annisa Sekar. 2013. *Analisis Kandungan Zat Gizi Makro dan Indeks Glikemik Snack Bar Beras Warna Sebagai Makanan Selingan Penderita Nefropati Diabetik*. Semarang. Universitas Diponegoro
- Maulana, Bayu. 2012. *Pengaruh Berbagai Pengolahan Terhadap Indeks glikemik Ubi Jalar (Ipomea batatas) Cilembu*. Bogor. Institut Pertanian Bogor
- Nintami, Ayudya Luthfia. 2012. *Kadar Serat, Aktivitas Antioksidan, Amilosa dan Uji Kesukaan Mi Basah dengan Substitusi Tepung Ubi Jalar Ungu (Ipomoea batatas var Ayamurasaki) Bagi Penderita Diabetes Melitus Tipe-2*. Semarang. Universitas Diponegoro
- Notoatmodjo, Soekidjo. 2010. *Metodologi Penelitian Kesehatan*. Jakarta. Rineka Cipta

- Pradipta, Inna. 2011. *Karakteristik Fisikokimia dan Sensoris Snack Bars Tempe dengan Penambahan Salak Pondoh Kering*. Skripsi. Universitas Sebelas Maret
- Putri, Diajeng Sindu. 2013. *Kajian Sifat Sensoris dan Indeks Glikemik Beras Tiruan Berbasis Umbi Lokal*. Program Studi Gizi Klinik. 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
- Riwidikdo, Handoko. 2013. *Statistik Kesehatan dengan Aplikasi SPSS dalam Prosedur Penelitian*. Yogyakarta. Rohima Press
- Saputra, I. 2008. *Evaluasi Mutu Gizi dan Indeks Glikemik Cookies dan Donat Tepung Terigu yang Disubstitusi Parsial dengan Tepung Bekatul*. Skripsi. Institut Pertanian Bogor.
- Sari, Ika Puspita. 2013. *Indeks Glikemik Uwi, Gadung dan Talas yang Diberikan pada Tikus*. Yogyakarta. Universitas Gadjah Mada
- Siagian, A., Rimbawan, Syarief, H., Dalimunthe, D. 2005. *Pengaruh Indeks Glikemik, Komposisi, dan Cara Pengolahan Pangan terhadap Nafsu Makan pada Subyek Obes dan Normal*. Jurnal Kesehatan Masyarakat. Volume X, Nomor 2: 101 – 205.
- Waspadji, Sarwono, dkk. 2009. *Pedoman Diet Diabetes Melitus Sebagai panduan bagi dietisien/ahli gizi, dokter, mahasiswa dan petugas kesehatan lain Edisi ke-2*. Jakarta. FKUI