

DAFTAR PUSTAKA

- Aboubakar,Njintang,N.Y.,J.Mbofung,C.M.F.2008.*Physicochemical,thermaproperties and microstructure of six varieties of taro (Colocasia Esculenta L.Schott) flours and starches*. Journal food engenering 86: 294 – 305 .
- Argasasmita, Tri Utama. 2008, '*Karakterisasi sifat fitokimia dan indeks glikemik varietas beras beramilosa rendah dan tinggi*', Skripsi, Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor.
- Almatsier, S. 2009. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Balai Pengkajian Teknologi Pertanian. 2008. *Pembuatan Tepung Jagung*. Jawa Tengah: BPTP
- Besral. 2011. *Pengolahan dan Analisa Data-1 Menggunakan SPSS*. Jakarta : FKM-UI.
- Brennan CS. 2005. *Dietary fibre, glycaemic response and diabetes*. *Mol. Nutr. Food Rev.*, Vol. 49 (7): 716
- Corwin, J. Elizabeth. 2009. *Buku Saku Patofisiologi*. Jakarta: 2009.
- Fajar, dkk. 2009. *Statistika untuk Praktisi Kesehatan*. Yogyakarta. Graha Ilmu
- Gardjito , dkk.2013.*Pangan Nusantara*. Kencana Predana Media Group..
- Hasan dkk, 2011. *Indeks Glikemiks Oyek dan Tiwul dari Umbi Garut (Marantha arundinaceae L.), Suweg (Amorphallus campanullatus BI) dan Singkong (Manihot utilisima)*. Jurnal Teknologi Industri dan Hasil Pertanian Volume 16.
- Hartono, A. 2006. *Terapi Gizi dan Diet Rumah Sakit*. Jakarta: EGC.
- Indrasari, Purwani E.Y, P. Wibowo, Jumali. *Nilai Indeks Glikemik Beberapa Varietas Padi*. Penelitian Pertanian Tanaman Pangan Vol. 27 No. 3.
- Kartasapoetra G, Marsetyo H. 2008. Ilmu Gizi : *Korelasi Gizi, Kesehatan, dan Produktivitas Kerja*. Jakarta : Rineka Cipta.
- Koswara,2012.*Teknologi Pengolahan Umbi – Umbian.Fakultas Pertanian . Institut Pertanian Bogor*.

- Lutfika.2006. *Evaluasi Mutu dan Indeks Glikemiks Produk Olahan Panggang Berbahan Dasar Tepung Ubi Jalar (Ipomoea batatas L) Klon Unggul BB00105.10*.Skripsi Fakultas Teknologi Pertanian.Institut Teknologi Pertanian Bogor.
- Maulana, Bayu. 2012. *Pengaruh Berbagai Pengolahan Terhadap Indeks glikemik Ubi Jalar (Ipomea batatas) Cilembu*. Bogor. Institut Pertanian Bogor
- Nasution, 2005. *Pembuatan mie kering dari tepung terigu dengan tepung rumput laut yang difortifikasi dengan kacang kedelai*. Jurusan Kimia FMIPA. Universitas Sumatra Utara.
- Nintami, Ayudya Luthfia. 2012. *Kadar Serat, Aktivitas Antioksidan, Amilosa dan Uji Kesukaan Mie Basah Dengan Substitusi Tepung Ubi Jalar Ungu (Ipomoea batatas var Ayamurasaki) Bagi Penderita Diabetes Melitus Tipe-2*. Artikel Penelitian. Fakultas Kedokteran. Universitas Diponegoro. Semarang
- Noor, Zulafa. 2007. *Studi Pembuatan Nugget Pisang dan tepung gandum Termodifikasi*. Yogyakarta
- Notoatmodjo, Soekidjo. 2010. *Metodologi Penelitian Kesehatan*. Jakarta. Rineka Cipta
- Putri, Diajeng Sindu. 2013. *Kajian Sifat Sensoris dan Indeks Glikemiks Beras Tiruan Berbasis Umbi Lokal*. Skripsi Politeknik Negeri Jember
- Puspasari, F. M. 2007. *Pemanfaatan Tepung Kimpul (Xanthosoma sagittifolium) Terfermentasi sebagai Bahan Baku Pembuatan Beras Tiruan (Kajian Proporsi Tepung Kimpul Terfermentasi : Tepung Mocaf)*. THP FTP Universitas Brawijaya. Malang.
- Radulian, Gabriel, Emilia R, Andreea D, & Mihaela P. 2009. *Metabolic effect of low glycaemic index diets*. Nutritional Journal.
- 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
- Richana,N., Sunarti , T.C.,2008, *Karakterisasi Sifat Fisikokimia Tepung Umbi dan Tepung Pati dari umbi Ganyong , Suweg ,Talas dan Gembili*. Jurnal Pascapanen 1(1): 29-27
- Rizky. 2014. *Substitusi Tepung Bekatul (Rice Bran) Pada Pembuatan Puffed Cereal Tinggi Serat Sebagai Alternatif Makanan Selingan Penderita Penyakit Diabetes Melitus Tipe 2*. Politeknik Negeri Jember

- Sari, Ika Puspita. 2013. *Indeks Glikemik Uwi, Gadung dan Talas yang diberikan pada Tikus*. Yogyakarta. Universitas Gajah Mada.
- Saputra, I. 2008. *Evaluasi Mutu Gizi dan Indeks Glikemik Cookies dan Donat Tepung Terigu yang Disubstitusi Parsial dengan Tepung Bekatul*. Skripsi. Institut Pertanian Bogor.
- 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.
- Suarni. 2009. *Komposisi Nutrisi Jagung Menuju Hidup Sehat*. Prosiding Seminar Nasional Serealia.
- Widowati, S. 2007. *Pemanfaatan ekstrak teh Hijau (Camelia sinensis) dalam pengembangan beras fungsional untuk penderita diabetes melitus*. Disertasi Sekolah Pasca-Sarjana, Institut Pertanian Bogor.
- 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
- Winarno FG. 2003. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama.
- Yuliani, A., Dkk.. 2011. *Laporan Praktikum Pengukuran Indeks Glikemik Pangan*. Bogor : IPB