

DAFTAR PUSTAKA

- Abdurrachim, R. and Annisa, R.D. 2018. Fiber intake and physical exercise contributed to blood glucose level in outpatients with type 2 diabetes mellitus. *Jurnal Gizi dan Dietetik Indonesia (Indonesian Journal of Nutrition and Dietetics)*, 5(2) Hal. 66.
- Afrianti, F., Efendi, R. and Yusmarini. 2016. Sago Starch and Coconut Flour Utilization In Making Kue. *JOM Faperta UR*, 3(2) Hal. 1–16.
- Amanda, E. and Bening, S. 2019. Hubungan Asupan Zink, Magnesium, dan Serat dengan Kadar Gula Darah Puasa Pasien Diabetes Mellitus Tipe 2 di RS PKU Muhammadiyah Temanggung. *Jurnal Gizi*, 8(2) Hal. 87.
- Arif, A. Bin, Budiyanto, A. and Hoerudin. 2013. Nilai Indeks Glikemik Produk Pangan dan Faktor-Faktor yang Memengaruhinya. *Litbang Pertanian*, 32(3) Hal. 91–99.
- Arif, A., Budiyanto, A. and Hoerudin. 2013. Nilai Indeks Glikemik Produk Pangan dan Faktor-Faktor yang Mempengaruhinya. *Jurnal Litbang Pertanian*, 32(3) Hal. 91–99.
- Asfi, W., Harun, N. and Zalfiatri, Y. 2017. Pemanfaatan Tepung Kacang merah dan Pati Sagu pada Pembuatan Crackers. *Jom Faperta UR*, 4(1).
- Audina, M., Maigoda, T.C. and Wahyu, T. 2018. Status Gizi, Aktivitas Fisik dan Asupan Serat Berhubungan dengan Kadar Gula Darah Puasa Penderita DM Tipe 2. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Kesehatan*, 6(1) Hal. 59–71.
- Bujawati, E., Awaliah, R. and Ansar, J.. 2021. Type 2 Diabetes In Urban and Rural Areas: A Comparative Study. *Al-Sihah: The Public Health Science Journal*, 13(2) Hal. 176.
- Dayu Putri, V. and Dyna, F. 2019. Standarisasi Ganyong (*Canna edulis ker*) Sebagai Pangan Alternatif Pasien Diabetes Mellitus. *Jurnal Katalisator*, 4(2) Hal. 111.
- Dini, R.Z. and Rustanti, N. 2014. Pengaruh Substitusi Tepung Ampas Kelapa Terhadap Nilai Indeks Glikemik, Beban Glikemik, Dan Tingkat Kesukaan Roti. *Journal of Nutrition College*, 3(1) Hal. 213–221.
- Faridah, A. *et al.* 2008 *Patiseri Jilid 3, Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan*.
- Fatimah, R. 2015. Diabetes Melitus Tipe 2 Restyana. *Indonesian Journal of Pharmacy*, 4(5) Hal. 93–101.

- Fitri and Wirawanni, Y. 2014. Hubungan Konsumsi Karbohidrat, Konsumsi Total Energi, Konsumsi Serat, Beban Glikemik Dan Latihan Jasmani Dengan Kadar Glukosa Darah Pada Pasien Diabetes Mellitus Tipe 2. *Diponegoro Journal of Nutrition and Health*, 2(3) Hal. 1–27.
- Gavin, J. *et al.* 1997. Dietary fibre and the occurrence of gut symptoms in cystic fibrosis. *Archives of Disease in Childhood*, 76(1) Hal. 35–37.
- Gina, R. and Adi, E. 2012. Pengaruh Pemberian Jus Tomat Terhadap Kadar Glukosa Darah pada Prediabetes. *Journal of Nutrition College*, 1(1) Hal. 382–387.
- Haliza, W., Kailaku, S.I. and Yuliani, S. 2012. Penggunaan Mixture Response Surface Methodology Pada Optimasi Formula Brownies Berbasis Tepung Talas Banten (*Xanthosoma Undipes* K. Koch) Sebagai Alternatif Pangan Sumber Serat. *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian*, 9(2) Hal. 96.
- Herawati, D. and Wibawa, D. 2011. Pengaruh Konsentrasi Susu Skim dan Waktu Fermentasi Terhadap Hasil Pembuatan Soyghurt. *49 Jurnal Ilmiah Teknik Lingkungan Vol.1*, 1(2) Hal. 48–58.
- Hoerudin. 2012. Indeks Glikemik Buah dan Implikasinya dalam Pengendalian Kadar Glukosa Darah. *Buletin Teknologi Pascapanen Pertanian*, 8(2) Hal. 81–92.
- Hustianty, R. 2016. *Reaksi Maillard, Yayasan Humaniora*.
- IDF. 2021. *International Diabetes Federation, Diabetes Research and Clinical Practice*.
- Indrastati, N. and Anjani, G. 2016. Snack Bar Kacang Merah Dan Tepung Umbi Garut Sebagai Alternatif Makanan Selingan Dengan Indeks Glikemik Rendah. *Journal of Nutrition College*, 5(4) Hal. 546–554.
- Indrawan, I., Seveline and Ningrum, R.I.K. 2018. Pembuatan Snack Bar Tinggi Serat Berbahan Dasar Tepung Ampas Kelapa dan Tepung Kedelai. *Jurnal Ilmiah Respati*, 9(I) Hal. 1–10.
- Istiqomah, A. 2015. *Indeks Glikemik, Beban Glikemik, Kadar Protein, Serat dan Tingkat Kesukaan Kue Kering Tepung Garut dengan Substitusi Tepung Kacang Merah Artikel*.
- IT IS. 2022. *Cocos nucifera L, Integrated Taxonomic Information System*.
- Kabosu, R.A.S., Adu, A.A. and Hinga, I.A.T. 2019. Faktor Risiko Kejadian Diabetes Melitus Tipe Dua di RS Bhayangkara Kota Kupang. *Timorese Journal of Public Health*, 1(1) Hal. 11–20.

- Kemenkes RI. 2018. Hasil Riset Kesehatan Dasar Tahun 2018. *Kementrian Kesehatan RI*, 53(9) Hal. 1689–1699.
- Kemenkes RI. 2019. *Awas Bahaya Obesitas*'.
- Komala, A., Yumarsini and Rahmayuni. 2017. Kajian Pemanfaatan Tepung Sukun dan Tepung Ampas Kelapa dalam Pembuatan Flakes. *Jurnal SAGU*, 16(2) Hal. 1–9.
- Lanusu, A.D. *et al.* 2017. SIFAT ORGANOLEPTIK ES KRIM DENGAN PENAMBAHAN UBI JALAR UNGU (*Ipomea batatas L.*). *Zootec*, 37(2) Hal. 474.
- Lestina, M.D., Suryani, N. and Libri, O. 2019. Analisis Kandungan Vitamin C, Serat Kasar dan Daya Terima Jus Rosella (*Hibiscus Sabdarrifa L.*) Sebagai Minuman Kesehatan Penderita Diabetes Melitus. *Jurnal Kesehatan Indonesia*, 10(1) Hal. 23–28. Available at:
- Luntungan, H.T. 2008. Pelestarian sumberdaya genetik kelapa sebagai komoditas unggulan dalam pengembangan lahan rawa pasang surut dan lebak. *Pengembangan Inovasi Pertanian*, 1(4) Hal. 243–258.
- Mazidah, Y.F., Kusumaningrum, I. and Safitri, D.E. 2018. Penggunaan Tepung Daun Kelor pada Pembuatan Crackers Sumber Kalsium. *ARGIPA (Arsip Gizi dan Pangan)*, 3(2) Hal. 67–79.
- Mozin, F., Nurhaeni and Ridhay, A. 2019. Analisis Kadar Serat Dan Kadar Protein Serta Pengaruh Waktu Simpan Terhadap Sereal Berbasis Tepung Ampas Kelapa Dan Tepung Tempe. *KOVALEN: Jurnal Riset Kimia*, 5(3) Hal. 240–251.
- Muchtar, H.K., Koapaha, T. and Oessoe, Y. 2022. Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Biskuit dengan Pencampuran Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea Batatas*) dan Tepung Ampas Kelapa. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 13(2) Hal. 95–104.
- Novita, N. *et al.* 2020. Analisis Kadar Serat dan Protein Total Sereal Berbasis Tepung Ampas Kelapa dan Ikan Cakalang (*Katsuwonus pelamis*). *KOVALEN: Jurnal Riset Kimia*, 6(1) Hal. 23–33.
- PERKENI. 2021. Pedoman Pengelolaan dan Pencegahan Diabetes Melitus Tipe 2 Dewasa di Indonesia 2021. *PB PERKENI*. Hal. 46.
- Prasetyo, T.F., Isdiana, A.F. and Sujadi, H. 2019. Implementasi Alat Pendeteksi Kadar Air pada Bahan Pangan Berbasis Internet Of Things. *SMARTICS Journal*, 5(2) Hal. 81–96.
- Pratami, D.P., Erminawati, E. and Purwanti, Y. 2021. Karakteristik Organoleptik

Cookies Ampas Kelapa Dengan Penggunaan VCO. *Journal of Technology and Food Processing (JTFP)*, 1(02) Hal. 15–21.

Prayitno, S.A., Tjiptaningdyah, R. and Hartati, F.K. 2018. Sifat Kimia dan Organoleptik Brownies Kukus dari Proporsi Tepung Mocaf dan Terigu. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*, 10(1) Hal. 21–27.

Purnama, T. and Sanatang 2021. Pemanfaatan Ampas Kelapa Sebagai Tepung yang Mempunyai Serat Tinggi untuk Bahan Baku Pembuatan Kue Pencegahan Konstipasi. *Jurnal Pengabdian Saintek Mandala Waluya*, 1(1) Hal. 22–27.

Pusuma, D.A., Praptiningsih, Y. and Choiron, M. 2018. Karakteristik Roti Tawar Kaya Serat Yang Disubstitusi Menggunakan Tepung Ampas Kelapa. *Jurnal Agroteknologi*, 12(01) Hal. 29.

Putri, M.F. 2014. Kandungan Gizi Dan Sifat Fisik Tepung Ampas Kelapa Sebagai Bahan Pangan Sumber Serat. *Teknobuga*, 1(1) Hal. 32–43.

Putri, M.F. 2017. Pemanfaatan Tepung Ampas Kelapa sebagai Sumber Serat Pangan dan Aplikasinya pada Nugget Jamur Tiram. *JKKP (Jurnal Kesejahteraan Keluarga dan Pendidikan)*, 4(02) Hal. 77–85.

Relyta, A. 2018. *Hubungan Asupan Serat dan Magnesium dengan Kadar Gula Darah Sewaktu Pasien Diabetes Mellitus Tipe 2*, i. Politeknik Negeri Jember.

Rosnah and Zulhija, W. 2018. Penambahan tepung ampas kelapa mempengaruhi karakteristik sensorik dan kadar serat nugget ikan cakalang (*Thunnus macoyii*). *Jurnal Penelitian Kesehatan Suara Forikes*, 9(4) Hal. 238–247.

Sa'diyah, K. 2018. *Studi Pembuatan Klepon dengan Substitusi Tepung Sagu Sebagai Alternatif Makanan Selingan Indeks Glikemik Rendah bagi Penderita Diabetes Mellitus Tipe 2*. Politeknik Negeri Jember.

Saepudin, L., Setiawan, Y. and Sari, P. 2017. Pengaruh Perbandingan Substitusi Tepung Sukun Dan Tepung Terigu Dalam Pembuatan Roti Manis. *Agroscience (Agsci)*, 7(1) Hal. 227–243.

Salam, A. *et al.* 2012. Kajian Dampak Kebijakan Perdagangan Tepung Terigu Berbasis SNI. *Jurnal Standardisasi*, 14(2) Hal. 117–134.

Santoso, A. 2011. Serat pangan (dietary fiber) dan manfaatnya bagi kesehatan. *Magistra [Preprint]*, (75).

Sarofa, U., Yulistiani, R. and Mardiyah 2013. Pemanfaatan Tepung Buah Lindur (*Bruguiera gymnorrhiza*) dalam Pembuatan Crackers dengan Penambahan Gluten. *Journal of Food Technology*, 13(2) Hal. 13–18.

- Septiani, S. and Rousmaliana, R. 2019. Identifikasi Tepung Ampas Kelapa Terhadap Kadar Proksimat Menggunakan Metode Pengeringan Oven. *Jurnal Ilmiah Kesehatan*, 1(1) Hal. 18–31.
- Setiawati, Rahimsyah, A. and Ulyarti 2015. Kajian Pembuatan Brownies Kaya Serat Dari Tepung Ampas Kelapa. *Jurnal penelitian Universitas Jambi Seri Sains*, 17(9) Hal. 84–89.
- Situmorang, B. 2020. Jurnal Akrab Juara. *Gambaran Kejadian Diabetes Mellitus di RSUD Pandan Kabupaten Tapanuli Tengah Tahun 2019*, 5(1) Hal. 129–140.
- SNI, 2011. Biskuit. in *Standar Nasional Indonesia 01-2973-2011*.
- Sumarti. 2017. *Serat Pangan Dalam Penanganan Sindrom Metabolik*, UGM PRESS.
- Suryani, D.R., Legowo, anang m. and Mulyani, S. 2014. Aroma dan Warna Susu Kerbau Akibat Proses Glikasi D-psikosa, L-psikosa, D-tagatosa, dan L-tagatosa. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 3(3) Hal. 121–124.
- Suryono, C., Ningrum, L. and Dewi, T.R. 2018. Uji Kesukaan dan Organoleptik Terhadap 5 Kemasan Dan Produk Kepulauan Seribu Secara Deskriptif. *Jurnal Pariwisata*, 5(2) Hal. 95–106.
- Swamilaksita, P.D. 2021. Pemanfaatan ampas kelapa dan tepung kedelai dalam pembuatan roti tawar tinggi protein. *Jurnal Gizi dan Kuliner*, 2(1) Hal. 1–13.
- Tamaya, A.C., Darmanto, Y.S. and Anggo, A.D. 2020. Karakteristik Penyedap Rasa dari Air Rebusan pada Jenis Ikan yang Berbeda dengan Penambahan Tepung Maizena. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Perikanan*, 2(2) Hal. 13–21.
- Taus, A.L., Tahuk, P.K. and Kia, K.W. 2022. The Effect Use of Different Binding Materials on Water Holding Capacity, Water Content and Crude Fiber Content of Chicken Nuggets. *Journal of Tropical Animal Science and Technology*, 4(1) Hal. 74–81.
- Trinidad, T.P. *et al.* 2006. Dietary fiber from coconut flour: A functional food. *Innovative Food Science and Emerging Technologies*, 7(4) Hal. 309–317.
- Wahyuni, P.T. and Syauqy, A. 2015. Pengaruh Pemberian Pisang Kepok (*Musa paradisiaca* forma typical) Terhadap Kadar Glukosa Darah Puasa Pada Tikus Sprague Dawle Pra Sindrom Metabolik. *Journal of Nutrition College*, 4(4) Hal. 547–556.
- Warsito, H. and Sa'diyah, K. 2019. Studi Pembuatan Klepon dengan Substitusi Tepung Sagu sebagai Alternatif Makanan Selingan Indeks Glikemik

Rendah Bagi Penderita Diabetes Meliitus Tipe 2. *Jurnal Kesehatan*, 7(1)
Hal. 45–57.

Yang, Y.Y. *et al.* 2017. Modification and Application of Dietary Fiber in Foods',
Journal of Chemistry, 2017.