

DAFTAR PUSTAKA

- Arif, A. B., Budiyanto, A., & Pascapanen, B. B. (2013). Nilai Indeks Glikemik Produk Pangan Dan Faktor-Faktor Yang Memengaruhinya.
- Briliansari, D. A., Prijadi, B., & Nugroho, F. A. (2016). Pengaruh Pemberian Kacang Hijau (*Phaseolus Radiatus L.*) Terhadap Pencegahan Peningkatan Kadar Glukosa Darah Pada Tikus (*Rattus Novergicus*) Galur Wistar Bunting. *Majalah Kesehatan*, 3(1), 25-32.
- Dini, R. Z., & Rustanti, N. (2016). Pengaruh substitusi tepung ampas kelapa terhadap nilai indeks glikemik, beban glikemik, dan tingkat kesukaan roti. *Journal of Nutrition College*, 3(1), 213-221.
- Domili, R. S., & Pertiwi, S. F. (2021). Pemanfaatan tepung ampas kelapa dan tulang ikan sebagai bahan baku pembuatan cookies untuk pencegahan stunting pada ibu hamil. *Jurnal Ilmu Kelautan Kepulauan*, 4(2).
- Fairudz, A., dan Nisa, K. 2015. Pengaruh Serat Pangan Terhadap Kadar Kolesterol Penderita Overweight. Dalam *Jurnal Majority*. 4(8). Hal. 121– 126.
- Fatimah, R. N. (2015). Diabetes melitus tipe 2. *Jurnal Majority*, 4(5).
- Faulina, D. R. (2019). Pengaruh Penambahan Tepung Komposit Dan Soda Kue Terhadap Sifat Fisik, Kimia Dan Tingkat Kesukaan *Cookies* (Doctoral Dissertation, Universitas Mercu Buana Yogyakarta).
- Fauzan, M., & Rustanti, N. (2013). Pengaruh Substitusi Tepung Ampas Kelapa Terhadap Kandungan Gizi, Serat Dan Volume Pengembangan Roti (*Doctoral dissertation, Diponegoro University*).
- Hasan, I. (2018) „Pengaruh Perbandingan Tepung Ampas Kelapa Dengan Tepung Terigu Terhadap Mutu Brownies“, *Gorontalo Agriculture Technology Journal*, 1(1), P. 59. Doi: 10.32662/Gatj.V1i1.168.

- Hotimah, H. (2022). Hubungan Ketepatan Obat Dengan Keberhasilan Terapi Pada Pasien Hipertensi Dengan Komplikasi Di Rsd Dr. Soebandi Jember (Doctoral dissertation, Universitas dr. SOEBANDI).
- Indrawan, I., Seveline, S., & Ningrum, R. I. K. (2018). Pembuatan Snack Bar Tinggi Serat Berbahan Dasar Tepung Ampas Kelapa dan Tepung Kedelai. *Jurnal ilmiah respati*, 9(2).
- Jatraningrum, D. A. (2012). Analisis Tren Penelitian Pangan Fungsional: Kategori Bahan Serat Pangan [Functional Food Research Trend Analysis: Dietary Fiber Category]. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 23(1), 64-64.
- Julyasih, K. S. M., & Arnyana, I. B. P. 2023. Perbedaan Aroma Dan Tekstur Selai Pada Berbagai Komposisi Rumput Laut *Eucheuma cottonii* dan Buah Strawberry (*Fragaria annanasa*). *Jurnal Perikanan Unram*. 13(1), 34-41.
- Khalisa, K., Lubis, Y. M., & Agustina, R. 2021. Uji Organoleptik Minuman Sari Buah Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi*. L). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 6(4), 594-601.
- Lestari, L., & Zulkarnain, Z. (2021). Diabetes Melitus: Review etiologi, patofisiologi, gejala, penyebab, cara pemeriksaan, cara pengobatan dan cara pencegahan. *In Prosiding Seminar Nasional Biologi* (Vol. 7, No. 1, pp. 237-241).
- 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:
- Ningrum, M. S. (2019). Pemanfaatan tanaman kelapa (*Cocos nucifera*) oleh etnis masyarakat di desa kelambir dan desa kubah setang kecamatan pantai labu kabupaten deli serdang. *Skripsi Fak. Biol. Univ. Medan Area, Medan*, 1- 59.

- Permadi, M.R., H. Oktafa., K. Agustianto. 2018. Perancangan sistem uji sensoris makanan dengan pengujian preference test (hedonik dan mutu hedonik), studi kasus roti tawar, menggunakan algoritma radial basis function network. *Mikrotik : Jurnal Manajemen Informatika*. 8(1) : 29-42.
- Polii, F. F. (2017). Pengaruh Substitusi Tepung Kelapa Terhadap Kandungan Gizi Dan Sifat Organoleptik Kue Kering [*The Effect of Coconut Flour Substitution on Nutrient Content and Organoleptic Properties of Cookies*]. *Buletin Palma*, 18(2), 91-98.
- Pratami, D. P., Erminawati, E., & Purwanti, Y. (2021). Karakteristik Organoleptik Cookies Ampas Kelapa Dengan Penggunaan Vco. *Journal Of Technology And Food Processing (Jtfp)*, 1(02), 15-21.
- Putri, M. F. (2014). Kandungan gizi dan sifat fisik tepung ampas kelapa sebagai bahan pangan sumber serat. *TEKNOBUGA: Jurnal Teknologi Busana Dan Boga*, 1(1).
- Putri, Riska Amelia (2020) Pembuatan Snack Bar Tinggi Serat dari Tepung Kelapa dan Tepung Kacang Tunggak bagi Penderita Diabetes Melitus Tipe 2. Undergraduate thesis, Politeknik Negeri Jember.
- Rondhianto, R. (2022). Gambaran Pengelolaan Mandiri Diet Diabetes pada Penderita Diabetes Melitus Tipe 2 di Kabupaten Jember, Provinsi Jawa Timur, Indonesia. *E-Prosiding Kolokium Hasil Penelitian Dan Pengabdian Kepada Masyarakat Periode*, 1, 131-140.
- Rosida, R. Pembuatan Cookies Kelapa (Kajian Proporsi Tepung Terigu: Tepung Ampas Kelapa dan Penambahan Kuning Telur): Similarity dan Peer Review.
- Santoso, I. A. (2011). Serat pangan (*dietary fiber*) dan manfaatnya bagi kesehatan. *Magistra*, 23(75), 35.

- Silalahi, L. (2019). Hubungan Pengetahuan Dan Tindakan Pencegahan Diabetes Melitus Tipe 2. *Jurnal Promkes: The Indonesian Journal Of Health Promotion And Health Education*, 7(2), 223-232.
- Sitti, A. Tamrin, & Baco, Ar (2018). Pengaruh Substitusi Tepung Ampas Kelapa Dan Wortel (*Daucus Carota L*) Terhadap Nilai Organoleptik Dan Nilai Gizi Cookies. *Jurnal Sains Dan Teknologi Pangan*, 3(5), 1652-1662.
- Subagio, A. (2011). Potensi daging buah kelapa sebagai bahan baku pangan bernilai. *Jurnal Pangan*, 20(1), 15-26.
- Sunani, S. (2023). Indeks Glikemik (IG) dan Beban Glikemik (BG) Sebagai Faktor Resiko Diabetes Mellitus Tipe II Pada Pangan Sumber Karbohidrat. *Farmaka*, 21(1).
- Supriatna, D. B. B. I. A., Pohan, G., Mahardini, T. B. B. I. A., Cendikia, M. B. B. I. A., Kusmayadi, D. B. B. I. A., & Suryaseca, Y. B. B. I. A. (2013). Tepung kelapa Sebagai Hasil Sampingan VCO. *Jurnal Warta Industri Hasil Pertanian*, 30(02).
- Suter, I. K. (2013). Pangan fungsional dan prospek pengembangannya. In *Teknologi Pangan. Seminar Sehari dengan tema” Seminar Sehari dengan tema” Pentingnya Makanan Alamiah (Natural Food) Untuk Kesehatan Jangka Panjang* (pp. 1-17).
- Syahid, Z. M. (2021). Faktor yang Berhubungan dengan Kepatuhan Pengobatan Diabetes Mellitus. *Jurnal Ilmiah Kesehatan Sandi Husada*, 10(1), 147- 155.
- Umolontang, N. P. (2014). Tepung Kelapa Sebagai Substituen Parsial Dalam Pembuatan *White Bread*. *Jurnal Penelitian Teknologi Industri*, 6(2), 63-70.
- Viapita, B., Suzan, R., & Kusdiyah, E. (2021). Studi Literatur: Hubungan Asupan Serat Terhadap Kadar Glukosa Darah Postprandial. *Electronic Journal Scientific of Environmental Health And Disease*, 2(1), 01-09.

- Wardani, E. N., Sugitha, I. M., & Pratiwi, I. D. P. K. (2016). Pemanfaatan Ampas Kelapa Sebagai Bahan Pangan Sumber Serat Dalam Pembuatan Cookies Ubi Jalar Ungu (*Utilization Of Coconut Pulp As Fiber Source In Purple Sweet Potato Cookies*). *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan (Itepa)*, 5(2), 162-170.
- 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.
- Winata, A. (2019). Pengaruh Substitusi Tepung Terigu Dengan Tepung Umbi Dahlia (*Dahlia Sp.*) Dan Penambahan Baking Powder Dalam Pembuatan *Cookies* (Doctoral dissertation, Universitas Brawijaya).