

DAFTAR PUSTAKA

- Alifah, S., Nurfida, A., & Hermawan, A. (2019). Pengolahan Sawi Hijau Menjadi Mie Hijau Yang Memiliki Nilai Ekonomis Tinggi Di Desa Sukamanis Kecamatan Kadudampit Kabupaten Sukabumi. *Journal of Empowerment Community (JEC)*, 1(2), 52–58. <https://doi.org/10.36423/jec.v1i2.364>
- Anen, P. (2018). Fortifikasi Biji Buah Nangka (*Artocarpus heterophyllus*) dan Olahan Tulang Ikan Pepetek (*Leiognathus* sp.) Sebagai Bahan Olahan Mie. *Universitas Islam Negeri Raden Intan Lampung*.
- Arif, A. Bin, & Budiyo, A. (2013). Glicemic Index of Foods and Its Affecting Factors. *J. Litbang Pert*, 32(3), 91–99.
- Astuti, A., & Maulani, M. (2017). Pangan Indeks Glikemik Tinggi Dan Glukosa Darah Pasien Diabetes Mellitus Tipe Ii. *Jurnal Endurance*, 2(2), 225. <https://doi.org/10.22216/jen.v2i2.1956>
- Caesaprima, A., Supriyadi, S., & Paramita, F. (2022). Pengembangan Mi Sehat dengan Penambahan Tepung Biji Nangka dan Bekatul. *Sport Science and Health*, 4(5), 424–436. <https://doi.org/10.17977/um062v4i52022p424-436>
- Dwi, N. M. A. P., Suter, I. K., & Widarta, I. W. R. (2015). *Stabilitas Bekatul Dalam Upaya Pemanfaatan Sebagai Pangan Fungsional Ni Made Ayuk Puspita Dewi*. 10.
- Dwityanti, D. (2019). Aktivitas Ekstrak Etanol 70% Biji Nangka (*Artocarpus heterophyllus* Lam.) dalam Penurunan Kadar Gula Darah Tikus Diabetes Gestasional Yang Diinduksi Streptozotocin. *Jurnal Jamu Indonesia*, 4(1), 1–7. <https://doi.org/10.29244/jji.v4i1.84>
- Fajri, A. N., Rumitasari, A., Andriani, J., Azizah, S. N., & Luthfiah, N. (2020). Snack Bars : Camilan Sehat Rendah Indeks Glikemik Sebagai Alternatif Pencegahan Penderita Diabetes. *Jurnal ABDI Vol.2*, 2(1), 59–67.
- Hak cipta dilindungi undang-undang* . (Issue 14). (2019).
- Hidayatullah, A., Amukti, R., Avicena, R. S., Kawitantri, O. H., Nugroho, F. A.,

- & Kurniasari, F. N. (2017). Substitusi Tepung Ampas Kedelai pada Mie Basah sebagai Inovasi Makanan Penderita Diabetes. *Indonesian Journal of Human Nutrition*, 4(1), 34–47. <https://doi.org/10.21776/ub.ijhn.2017.004.01.4>
- Kumalasari, I. D., Kusuma, I., Rezeki Togumarito Sinaga, S., Mutmainah, S., Studi Teknologi Pangan, P., Teknologi Industri, F., Ahmad Dahlan, U., Studi Gizi, P., & Kesehatan Masyarakat, F. (2022). Pengembangan produk mi Suweg-Bekatul rendah indeks glikemik bagi penderita diabetes melitus. *Indonesian Journal of Human Nutrition*, 9(1), 90–102. <https://doi.org/10.21776/ub.ijhn.2022.009.01.9>
- Kusnandar, F., Danniswara, H., & Sutriyono, A. (2022). Pengaruh Komposisi Kimia dan Sifat Reologi Tepung Terigu terhadap Mutu Roti Manis. *Jurnal Mutu Pangan: Indonesian Journal of Food Quality*, 9(2), 67–75. <https://doi.org/10.29244/jmpi.2022.9.2.67>
- Lestari, Zulkarnain, & Sijid, S. A. (2021). Diabetes Melitus: Review Etiologi, Patofisiologi, Gejala, Penyebab, Cara Pemeriksaan, Cara Pengobatan dan Cara Pencegahan. *UIN Alauddin Makassar, November*, 237–241. <http://journal.uin-alauddin.ac.id/index.php/psb>
- Luthfianto, D., Noviyanti, R. D., & Kurniawati, I. (2017). *Karakterisasi Kandungan Zat Gizi Bekatul pada Berbagai Varietas Beras di Surakarta*. 371–376.
- Methas Putri, T. (2014). *Perbedaan Pengaruh Pemberian Berbagai Menu Makanan Berbahan Dasar Nasi Terhadap Kadar Gula Darah*. 49.
- Nuraisyah, F. (2018). Faktor Risiko Diabetes Mellitus Tipe 2. *Jurnal Kebidanan Dan Keperawatan Aisyiyah*, 13(2), 120–127. <https://doi.org/10.31101/jkk.395>
- Pruett, A. (2012). A Comparison of the Glycemic Index of Sorghum and Other Commonly Consumed Grains. *Thesis*, 1–58.
- Putra, I. M. A. (2022). *Utilization Of Jackfruit Seed Flour In*. 01(10), 2701–2711.

- Qurniawan, A., Ananda, S., Hifizah, A., Majid, I., & Baharuddin, N. (2022). Review : Perbandingan Kualitas Telur Ayam Ras Di Berbagai Negara. *Jurnal Peternakan*, 6(2), 72–78. <http://jurnal.um-tapsel.ac.id/index.php/peternakan/article/view/7201/pdf>
- RISKESDAS. (2018). Laporan Provinsi Jawa Timur RISKESDAS 2018. In *Kementerian Kesehatan RI*. <https://drive.google.com/drive/folders/1XYHFQuKucZIwmCADX5ff1aDhfJgqzI-l%0A>
- Rusda. (2019). Perbedaan Nilai Indeks Glikemik Beras Putih (*Oryza sativa*) Varietas IR-64 Dengan Cara Pemasakan Menggunakan Rice Cooker dan Dandang. *Universitas Brawijaya*.
- Sanjaya, M., Yulianingsih, G., & ... (2022). Mie Basah Substitusi Tepung Daun Kelor dalam Upaya Pencegahan Stunting. ... : *Indonesian Journal ...*, 01(02), 178–185. <https://journals.eduped.org/index.php/income/article/view/108%0Ahttps://journals.eduped.org/index.php/income/article/download/108/102>
- Soelistijo, S. A. (2020). Pedoman Pengelolaan dan Pencegahan Diabetes Melitus Tipe 2 Dewasa di Indonesia 2015. (2015). PB PERKENI. *Global Initiative for Asthma*, 46. www.ginasthma.org.
- Susanti, A., Wijanarka, A., Nareswara, A. S., Studi, P., Gizi, S.-I., Kesehatan, F. I., Yogyakarta, U. R., Politeknik, G., & Yogyakarta, K. (2018). *Penentuan indeks glikemik dan beban glikemik pada cookies tepung beras merah Determination of glycemic index and glycemik load on brown rice (Oryza nivara) flour and winged beans seed (Psophocarpus tetragonolobus . L) cookies*. 02(01), 69–78.