

DAFTAR PUSTAKA

- ADA Professional Practice Comitte (2022) ‘Classification and diagnosis of diabetes : standards of medical care in diabetes — 2022’, *Diabetes Care*, 45(Suppl), pp. 517–38.
- Adli, F.K. (2021) ‘Diabetes Melitus Gestasional : Diagnosis dan Faktor Risiko’, *Jurnal Medika Utama*, 03(01), pp. 1545–1551.
- Almaamari, S. *et al.* (2024) ‘Nutritional Data on Selected Food Products Consumed in Oman: An Update of the Food Composition Table and Use for Future Food Consumption Surveys’, *Foods*, 13(5). Available at: <https://doi.org/10.3390/foods13050787>.
- Amanda, E. (2021) *Pemanfaatan MOCAF (Modified Cassava Flour) sebagai Alternatif Pengganti Tepung Terigu*, stikesbanyuwangi.ac.id. Available at: <https://stikesbanyuwangi.ac.id/pemanfaatan-mocaf-modified-cassava-floursebagai-alternatif-pengganti-tepung-terigu/>.
- Ananda, R.L., Simanjuntak, B.Y. and Okfrianti, Y. (2023) ‘Pemberian Kukis Ikan Gaguk (Arius Thalassinus) Meningkatkan Berat Badan Remaja Putri Underweight Di Pesantren Pancasila Kota Bengkulu’, *Gema Kesehatan*, 15(2), pp. 151–160. Available at: <https://doi.org/10.47539/gk.v15i2.433>.
- Anggelyna, V. (2024) ‘Pembuatan Cookies Substitusi Tepung Ampas Kelapa sebagai Selingan Rendah Indeks Glikemik bagi Penderita Diabetes Melitus Tipe 2’, 15(1), pp. 37–48.
- Anggraini, A. (2020) ‘Manfaat Antioksidan Daun Salam Terhadap Kadar Glukosa Darah Dan Penurunan Apoptosis Neuron Di Hippocampus Otak Tikus Yang Mengalami Diabetes’, *Jurnal Medika Utama*, 2(01), pp. 349–355. Available at: <http://jurnalmedikahutama.com>.
- Anindita, B.P., Antari, A.T. and Gunawan, S. (2020) ‘Pembuatan MOCAF (Modified Cassava Flour) dengan Kapasitas 91000 Ton/Tahun’, *Jurnal Teknik ITS*, 8(2). Available at: <https://doi.org/10.12962/j23373539.v8i2.45058>.
- Aprilia, M. *et al.* (2022) ‘Formulasi Cookies Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moschata* Duch.) dan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L.) sebagai

- Alternatif Makanan Selingan Penderita Diabetes Melitus', *Jurnal Svata Harena Raflesia*, 2(1), pp. 64–74.
- Arziyah, D., Yusmita, L. and Wijayanti, R. (2022) 'Analisis Mutu Organoleptik Sirup Kayu Manis Dengan Modifikasi Perbandingan Konsentrasi Gula Aren Dan Gula Pasir', *Jurnal Penelitian Dan Pengkajian Ilmiah Eksakta*, 1(2), pp. 105–109. Available at: <https://doi.org/10.47233/jppie.v1i2.602>.
- Asmoro, N.W. (2021) 'Karakteristik dan Sifat Tepung Singkong Termodifikasi (Mocaf) dan Manfaatnya pada Produk Pangan', *Journal of Food and Agricultural Product*, 1(1), p. 34. Available at: <https://doi.org/10.32585/jfap.v1i1.1755>.
- Astuti, A. and Maulani, M. (2017) 'Pangan Indeks Glikemik Tinggi Dan Glukosa Darah Pasien Diabetes Mellitus Tipe II', *Jurnal Endurance*, 2(2), p. 225. Available at: <https://doi.org/10.22216/jen.v2i2.1956>.
- Atika, A.N. (2024) 'Hubungan Asupan Energi dan Aktivitas Fisik dengan Status Gizi PegawaiPesantren Dar El Hikmah', *Journal Of Social Science Research*, 4, pp. 3953–3962.
- Ayu, L.D. (2015) 'Pengaruh Penggunaan Lemak Yang Berbeda Terhadap Kualitas Cookies Tepung Garut (Maranta Arundinacea)', *Fakultas Teknik.*, p. 15.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan (2022) 'PerBPOM No 1 Tahun 2022', (2).
- Barclay, A.W. *et al.* (2021) 'Dietary glycaemic index labelling: A global perspective', *Nutrients*, 13(9), pp. 1–22. Available at: <https://doi.org/10.3390/nu13093244>.
- BPOM (2022) 'Peraturan Badan Pengawas Obat Dan Makanan Nomor 1 Tahun 2022 Tentang Pengawasan Klaim Pada Label Dan Iklan Pangan Olahan', *Peraturan BPOM*, 11, pp. 1–16.
- Brahmachari, G. (2011) 'Bio-flavonoids with promising anti- diabetic potentials : A critical survey', *Opportunity, Challenge and Scope of Natural Products in Medicinal Chemistry - Research Signpost*, 661(2), pp. 187–212.
- BSN (2022) 'Standar Nasional Indonesia Biskuit', *Badan Standarisasi Nasional*, pp. 1–5. Available at: <https://akses-sni.bsn.go.id/sni>.
- Cahyani, I.D. and Purbowati (2022) 'Nilai Indeks Glikemik Sereal Jagung dengan

- Penambahan Kacang Hijau dan Kacang Merah’, *Sport and Nutrition Journal*, 4(1), pp. 13–19.
- Damayanti, S., Bintoro, V.P. and Setiani, B.E. (2020) ‘Pengaruh Penambahan Tepung Komposit Terigu, Bekatul Dan Kacang Merah Terhadap Sifat Fisik Cookies’, *Journal of Nutrition College*, 9(3), pp. 180–186. Available at: <https://doi.org/10.14710/jnc.v9i3.27046>.
- Debora, F. *et al.* (2023) ‘Formulasi Tepung Kacang Merah dan Tapioka Terhadap Sifat Fisikokimia dan Sensori Bakso Analog Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*)’, *Jurnal Agroindustri Berkelanjutan*, 2(1), pp. 10–22.
- Desi Kartikasari, O. *et al.* (2023) “Dimspives” (Dimsum Spinach Leaves): Inovasi Mikrobiologi Pangan Bagi Penderita Diabetes Melitus’, *JCI Jurnal Cakrawala Ilmiah*, 2(6), pp. 2315–2324. Available at: <http://bajangjournal.com/index.php/JCI>.
- Devi, I.C., Ardiningsih, P. and Idiawati, N. (2019) ‘Kandungan Gizi Dan Organoleptik cookies Tersubstitusi Tepung Kulit Pisang Kepok (*Musa paradisiaca* Linn)’, *Jurnal Kimia Khatulistiwa*, 8(1), pp. 71–77.
- Dewayanti, N.K. (2023) ‘Studi Pembuatan Nastar Substitusi Tepung Bayam Hijau Sebagai Selingan Sumber Zat Besi Untuk Remaja Putri Anemia’, *NBER Working Papers*, p. 89. Available at: <http://www.nber.org/papers/w16019>.
- Dhestina, W. *et al.* (2020) ‘Asupan Energi Berhubungan Dengan Kejadian Diabetes Mellitus Pada Pasien Lansia Rawat Jalan Rsud Dr. Saiful Anwar (Energy Intake Is Related To Diabetes Mellitus In Elderly Outpatients At Rsud Dr. Saiful Anwar)’, *Jurnal Skala Kesehatan*, 11(1), pp. 38–48. Available at: <https://doi.org/10.31964/jsk.v11i1.236>.
- Djamil Ratna and Anelia Tria (2009) ‘Penapisan Fitokimia, Uji BSLT, dan Uji Antioksidan Ekstrak Metanol beberapa Spesies Papilionaceae’, *Jurnal Ilmu Kefarmasian Indonesia*, 7(2), pp. 65–71.
- Edam, M. (2017) ‘Aplikasi Bakteri Asam Laktat Untuk Memodifikasi Tepung Singkong Secara Fermentasi Lactic Acid Bacteria Fermentation in the Modification of Cassava Flour’, *Jurnal Penelitian Teknologi Industri*, 9(Juni), pp. 1–8. Available at: <http://ejournal.kemenperin.go.id/jpti/article/view/3205>.

- Ermanja, M. (2019) *Apa Itu Mocaf? Ini Penjelasan Si Alternatif Pengganti Tepung Terigu*, <https://globalsolusiingredia.com/>.
- Falah, M.N.A. and Sa'diyah, K. (2024) 'Pengaruh Rasio Ampas Tahu Terhadap Kualitas Produk Pakan Ikan Nila', *DISTILAT: Jurnal Teknologi Separasi*, 10(1), pp. 170–179. Available at: <https://doi.org/10.33795/distilat.v10i1.4215>.
- Fauziah, H.N. (2021) 'POTENSI KHAMIR *Candida tropicalis* ISOLAT LOKAL JAGUNG MANIS (*Zea mays* var. *saccharata* Sturt) SEBAGAI PENGEMBANG ROTI'.
- Fauziyah, A., Marliyati, S.A. and Kustiyah, L. (2017) 'Substitusi Tepung Kacang Merah Meningkatkan Kandungan Gizi, Serat Pangan Dan Kapasitas Antioksidan Beras Analog Sorgum', *Jurnal Gizi dan Pangan*, 12(2), pp. 147–152. Available at: <https://doi.org/10.25182/jgp.2017.12.2.147-152>.
- Foster-Powell, K., Holt, S.H.A. and Brand-Miller, J.C. (2002) 'International table of glycemic index and glycemic load values: 2002', *American Journal of Clinical Nutrition*, 76(1), pp. 5–56. Available at: <https://doi.org/10.1093/ajcn/76.1.5>.
- Fujimoto, W. and Wotring, A. (2013) 'Gestational Diabetes in High-Risk Populations', 31(2), pp. 90–94.
- Gama, D.B. *et al.* (2020) 'Comparison of chemical properties, glycemic index, and glycemic load, between arrowroot (*Maranta arundinaceae*) cookies containing glucomannan extract with palm sugar addition', *BIO Web of Conferences*, 28(January). Available at: <https://doi.org/10.1051/bioconf/20202803002>.
- Giajati, S.A. and Kusumaningrum, N.S.D. (2020) 'Konsumsi Gizi Pada Penyandang Diabetes Mellitus Di Masyarakat', *Journal of Nutrition College*, 9(1), pp. 38–43. Available at: <https://doi.org/10.14710/jnc.v9i1.26424>.
- Gumelar, H.A. (2019) 'Uji Karakteristik Mie Kering Berbahanbaku Tepung Terigu dengan Substitusi Tepung Mocaf UPTD. Techno Park Grobogan Jawa Tengah'.
- Hamidah, T.R. and Rahmawati, F. (2019) 'INOVASI SOFT COOKIES DARI TEPUNG MOCAF DAN TEPUNG BUNGA'.
- Harahap, Y.E. (2014) 'SPO Mocaf - Standar Prosedur Operasional Modified

- Cassava Flour (MOCAF)', *Direktorat Pengolahan Hasil Pertanian Direktorat Jenderal Pengolahan Dan Pemasaran Hasil Pertanian Kementerian Pertanian* 2014, pp. 1–44. Available at: <http://lib.kemenperin.go.id/neo/detail.php?id=219554>.
- Harmayani, E., Murdiati, A. and Griyaningsih, G. (2011) 'Karakterisasi Pati Ganyong (*Canna edulis*) dan Pemanfaatannya Sebagai Bahan Pembuatan Cookies dan Cendol', *Agritech*, 31(4), pp. 297–304.
- Heryanti, M. *et al.* (2024) 'Evaluasi Fisikokimia dan Tingkat Kesukaan Chips Mocaf dan Kacang Merah sebagai Makanan Selingan untuk Penderita Anemia', *SAGO: Gizi dan Kesehatan*, 5 (2) 446–, pp. 446–455.
- IDF (2021) *About Diabetes*. Available at: <https://idf.org/about-diabetes/what-is-diabetes/>.
- Ismawanti, Z. *et al.* (2024) 'Analysis of the nutritional content and acceptability of instant tiwul as a substitute for mocaf flour, green bean flour and jali flour as a high-fiber snack for type 2 diabetes mellitus', *Romanian Journal of Diabetes, Nutrition and Metabolic Diseases*, 31(4), pp. 448–453. Available at: <https://doi.org/10.46389/rjd-2024-1746>.
- Julyasih, K.S.M. and 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), pp. 34–41. Available at: <https://doi.org/10.29303/jp.v13i1.423>.
- Kemenkes (2021) *Berat Badan Ideal Bantu Cegah Timbulnya Diabetes*, <https://sehatnegeriku.kemkes.go.id/>. Available at: <https://sehatnegeriku.kemkes.go.id/baca/umum/20210419/0037526/berat-badan-ideal-bantu-cegah-timbulnya-diabetes/>.
- Kementerian Kesehatan (2018) *Tabel Komposisi Pangan Indonesia (TKPI)*.
- Kementerian Pertanian Republik Indonesia (2022) 'Statistik Konsumsi Pangan Tahun 2022', *Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian, Kementrian Pertanian Republik Indonesia*, pp. 1–132.
- Kurniawan, L.B. (2018) 'Patofisiologi, Skrining dan Diagnosis Laboratorium Diabetes Melitus Gestasional', *Cermin Dunia Kedokteran*, 43(11), pp. 811–

813. Available at: <http://cdkjournal.com/index.php/CDK/article/view/884>.
- Kusnandar, F., Danniswara, H. and 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), pp. 67–75. Available at: <https://doi.org/10.29244/jmpi.2022.9.2.67>.
- Laily, W.N. *et al.* (2022) 'Hubungan Tingkat Konsumsi Bahan Makanan Sumber Isoflavon dan Serat dengan Kadar HbA1c Pasien Diabetes Mellitus Tipe II di Rumah Sakit Dr. H. Bob Bazar Lampung Selatan', *Jurnal Kedokteran dan Kesehatan : Publikasi Ilmiah Fakultas Kedokteran Universitas Sriwijaya*, 9(2), pp. 153–160. Available at: <https://doi.org/10.32539/jkk.v9i2.17014>.
- Lamusu, D. (2018) 'Uji Organoleptik Jalangkote Ubi Jalar Ungu (Ipomoea Batatas L) Sebagai Upaya Diversifikasi Pangan', *Jurnal Pengolahan Pangan*, 3(1), pp. 9–15. Available at: <https://doi.org/10.31970/pangan.v3i1.7>.
- Lestari, A.P. (2019) *Diversifikasi pembuatan biskuit dengan substitusi tepung kacang merah, Skripsi Pendidikan Tata Boga Jurusan Pendidikan Keejahteraan Keluarga Fakultas Teknik Unversitas Negeri Semarang*.
- Lestari Diana *et al.* (2022) 'Pemanfaatan Mocaf Untuk Penatalaksanaan Diet Yang Ramah Hipertensi Dan Diabetes Melitus', *Jurnal Abdimas Indonesia* , 4(2), pp. 104–107.
- Lucier, J. and S.Weinstock, R. (2023) 'Type 1 Diabetes', *National Library of Medicine* [Preprint]. Available at: <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/books/NBK507713/>.
- Luviriani, E. and Sari, I.P. (2020) 'Identifikasi Natrium Siklamat pada Susu Bubuk tanpa Merk yang Beredar di Pasar Sumber Kecamatan Sumber Kabupaten Cirebon', *Syntax Idea* [Preprint].
- M., J. (2015) *Tepung kacang Merah Ginjal foto stok*, www.istockphoto.com. Available at: <https://www.istockphoto.com/id/foto/tepung-kacang-merah-ginjal-gm465043866-58879036>.
- Marsigit, W., Bonodikun and Sitanggang, L. (2017) 'Pengaruh penambahan baking powder dan air terhadap karakteristik sensoris dan sifat fisik biskuit mocaf (Modified Cassava Flour)', *Jurnal Agroindustri*, 7(1), pp. 1–10.

- Marzel, R. (2020) 'Terapi pada DM Tipe 1', *Jurnal Penelitian Perawat Profesional*, 3(1), pp. 51–62. Available at: <https://doi.org/10.37287/jppp.v3i1.297>.
- Mayer-davis, E.J. *et al.* (2018) 'ISPAD Clinical Practice Consensus Guidelines 2018: Definition, epidemiology, and classification of diabetes in children and adolescents', 19(Suppl 27), pp. 7–19. Available at: <https://doi.org/10.1111/pedi.12773>.ISPAD.
- Miami, B.M. (2019) 'Rasio Tepung Tapioka, Labu Siam Terhadap Karakteristik Fisikokimia, Organoleptik Kerupuk Labu Siam (*Sechium Edule*)'.
- Murtiningsih, M.K., Pandelaki, K. and Sedli, B.P. (2021) 'Gaya Hidup sebagai Faktor Risiko Diabetes Melitus Tipe 2', *e-CliniC*, 9(2), p. 328. Available at: <https://doi.org/10.35790/ecl.v9i2.32852>.
- Noor, R. (2015) 'Diabetes Mlitus Tipe 2', 4. Available at: <https://doi.org/10.14499/indonesianjpharm27iss2pp74>.
- Pebriyanti, S. (2022) 'Wafer Flat di PT Javaindo Maju Sejahtera Supervisor Jaminan Mutu Pangan'.
- Perdana, H., Nurhayati, A. and Pratiwi, A.R. (2022) 'Hubungan Asupan Serat dengan Kadar Gula Darah Sewaktu (GDS) Pasien Diabetes Melitus Tipe II di Pos Binaan Terpadu UPTD Puskesmas Rawat Inap Ketapang Kabupaten Lampung Selatan Tahun 2022', *Jurnal Gizi Aisyah*, 5(1), pp. 35–44.
- PERKENI (2021) 'Pedoman Pengelolaan dan Pencegahan Diabetes Melitus Tipe 2 Dewasa di Indonesia 2021', *Global Initiative for Asthma*, p. 46. Available at: www.ginasthma.org.
- PERSAGI and AsDI (2019) *Penuntun Diet dan Terapi Gizi*. 4th edn. Edited by Suharyati *et al.*
- Pontang, G.S. and Wening, D.K. (2021) 'Formulasi Snack Bar Berbahan Dasar Tepung Mocaf Dan Tepung Kacang Merah Sebagai Makanan Selingan Bagi Atlet', *Journal of Nutrition College*, 10(3), pp. 218–226. Available at: <https://doi.org/10.14710/jnc.v10i3.29278>.
- Praptiningrum, W. (2015) 'Eksperimen Pembuatan Butter Cookies Tepung Kacang Merah Substitusi Tepung Terigu', *Universitas Negeri Semarang*, p. 17.

- Pulungan, A.B., Annisa, D. and Imada, S. (2019) 'Diabetes Melitus Tipe-1 pada Anak: Situasi di Indonesia dan Tata Laksana', *Sari Pediatri*, 20(6), p. 392. Available at: <https://doi.org/10.14238/sp20.6.2019.392-400>.
- Qamariah, N., Handayani, R. and Mahendra, A.I. (2022) 'Uji Hedonik dan Daya Simpan Sediaan Salep Ekstrak Etanol Umbi Hati Tanah', *Jurnal Surya Medika*, 7(2), pp. 124–131. Available at: <https://doi.org/10.33084/jsm.v7i2.3213>.
- Raharja, K.T. (2016) *Dasar Pastry*.
- Rahayu, A.S. (2023) 'Crackers Substitusi Tepung Ampas Kelapa Sebagai Makanan Selingan Sumber Serat Bagi Penderita Diabetes Melitus Tipe 2', pp. 31–41.
- Rahmasari, I. and Wahyuni, E.S. (2019) 'Efektivitas Memordoca carantia (Pare) terhadap Penurunan Kadar Glukosa Darah', *Infokes*, 9(1), pp. 57–64.
- Rahmawati, L. *et al.* (2016) 'Gangguan Perilaku Pasien Diabetes Melitus tipe-1 di Poliklinik Endokrinologi Anak Rumah Sakit Cipto Mangunkusumo', *Sari Pediatri*, 9(4), p. 264. Available at: <https://doi.org/10.14238/sp9.4.2007.264-9>.
- Rastiti Rahayu, N.K. (2020) 'Pengaruh Substitusi Komposit Tepung Kedelai dan Tepung Maizena terhadap Karakteristik Mutu Cookies. Thesis. Program Studi Gizi dan Dietetika, Jurusan Gizi, Politeknik Kesehatan Kemenkes Denpasar'. Available at: <http://repository.poltekkes-denpasar.ac.id/id/eprint/3993>.
- Rifqi, M. (2021) 'Ekstraksi Antosianin Pada Bunga Telang (*Clitoria ternatea* L.)', *Pasundan Food Technology Journal*, 8(2), pp. 45–50. Available at: <https://core.ac.uk/download/pdf/511489848.pdf>.
- Samuel, R. and Azni, I.N. (2019) 'Pengaruh Substitusi Tepung Kacang Merah Terhadap Mutu Produk Brownies Kukus', 1, pp. 113–121.
- Santoso, T.A., Sofiatin, Y. and Wiramihardja, S. (2021) 'Pola Asupan Manis dan Karbohidrat pada Masyarakat Jatinangor dengan dan tanpa Riwayat Keluarga Diabetes Melitus Tipe 2', *JSK: Jurnal Sistem Kesehatan*, 6(1), pp. 1–6.
- Saputra, T., Nuh Ibrahim, M. and Fitri Faradilla, R. (2018) 'The Effect of Bran Flour and Corn Flour (*Zea mays* L.) Substitution on Organoleptic Assessment and Nutritional Value of Cookies for Diabetic Patients', *J. Sains dan Teknologi*

Pangan, 3(6), pp. 1768–1782.

- Sari, L.V.A., Ekayani, I.A.P.H. and Suriani, N.M. (2025) ‘Uji Hedonik Bolu Klemben Substitusi Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour) Hedonic Test Of Klemben Cake Substitution With Mocaf Flour (Modified Cassava Flour)’, 5(1), pp. 21–32.
- Sari, N.M., Wisaniyasa, N.W. and Wiaddnyani, A. (2020) ‘Studi Kadar Gizi, Serat dan Antosianin Tepung Kacang Merah dan Tepung Kecambah Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L.)’, *Jurnal Itepa*, 9(3)(September), pp. 282–290.
- Simanullang, D.P.N.K., Arihantana, N.M.I.H. and Wisaniyasa, N.W. (2023) ‘Pengaruh Perbandingan terigu dan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris*) terhadap Karakteristik Kue Semprit’, *Itepa*, 12(2), pp. 384–395.
- Smith, A., Liline, S. and Sahetapy, S. (2023) ‘ANALISIS KADAR ABU PADA SALAK MERAH (*Salacca Edulis*) DI DESA RIRING DAN DESA BURIA KECAMATAN TANIWEL KABUPATEN SERAM BAGIAN BARAT PROVINSI MALUKU’, *Jurnal Biologi, Pendidikan dan Terapan*, 10(1), pp. 51–57.
- Soviana, E. and Maenasari, D. (2019) ‘Asupan Serat, Beban Glikemik Dan Kadar Glukosa Darah Pada Pasien Diabetes Melitus Tipe 2’, *Jurnal Kesehatan*, 12(1), pp. 19–29. Available at: <https://doi.org/10.23917/jk.v12i1.8936>.
- Sri, T. *et al.* (2023) ‘Pengaruh Pemberian Food Bar Tinggi Serat Terhadap Kadar Glukosa Darah Pasien Diabetes Melitus Tipe 2’, *Journal of Nutrition College*, 12(2), pp. 105–112. Available at: <https://ejournal3.undip.ac.id/index.php/jnc/article/view/35408/28978%0Ahttps://ejournal3.undip.ac.id/index.php/jnc/article/view/35408>.
- Suloi, A.N.F. *et al.* (2020) ‘Camilan Sehat Rendah Indeks Glikemik Sebagai Alternatif Pencegahan Penderita Diabetes’, *Jurnal ABDI*, 2(1), pp. 118–125.
- Sunarti (2017) *Serat Pangan dalam Penanganan Sindrom Metabolik*.
- Tilohe, R.S. *et al.* (2020) ‘Analisis Peningkatan Nilai Gizi Produk Wapili (Waffle) yang Diformulasikan dengan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L .) Analysis of Increased Nutritional Value of Wapili Products (Waffles) Formulated with Red Bean Flour (*Phaseolus vulgaris* L ’, 4.

- Tridjaya, B. *et al.* (2015) *Konsensus Nasional Pengolahan Diabetes Mellitus Tipe-1*.
- USDA (2019) *FoodData Central Search Results*. Available at: <https://fdc.nal.usda.gov/fdc-app.html#/food-details/175193/nutrients>.
- Utami, P.N. and Farida, E. (2021) 'Pengaruh Tepung Beras Merah (*Oryza Nivara*) dan Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour) Terhadap Indeks Glikemik dan Kandungan Gizi Cookies', *Indonesian Journal of Public Health and Nutrition*, 1(3), pp. 388–395.
- Viapita, B., Suzan, R. and Kusdiyah, E. (2021) 'Studi Literatur : Hubungan Asupan Serat Terhadap Kadar Glukosa Darah Postprandial', *Electronic Journal Scientific of Environmental Health And Disease*, 2(1), pp. 01–09. Available at: <https://doi.org/10.22437/esehad.v2i1.13733>.
- 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), pp. 45–57. Available at: <https://doi.org/10.25047/j-kes.v7i1.74>.
- Watkins, R.A. *et al.* (2014) 'Established and emerging biomarkers for the prediction of type 1 diabetes: A systematic review', *Translational Research*, 164(2), pp. 110–121. Available at: <https://doi.org/10.1016/j.trsl.2014.02.004>.
- Widiyawati, A. and Puspita (2023) 'Hubungan Diet Dan Dukungan Keluarga Terhadap Gula Darah Pasien Diabetes Melitus Di Puskesmas Sumberberas', *Jurnal Delima Harapan*, 10(1), pp. 64–73. Available at: <https://sipora.polije.ac.id/22368/%0Ahttps://sipora.polije.ac.id/22368/2/The-Relationship-Between-Diet-and-Family-Support-To-Blood-Sugar-In-Diabetes-Mellitus-Patients-In-Sumberberas-Health-Center.pdf>.
- Wulandari, A.N. (2021) 'Pemanfaatan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L) dalam Cookies sebagai Snack Alternatif bagi Penderita Diabetes Mellitus'. Available at: <https://repository.unsri.ac.id/59933/>.
- Yang, Y.Y. *et al.* (2017) 'Modification and Application of Dietary Fiber in Foods', *Journal of Chemistry*, 2017. Available at: <https://doi.org/10.1155/2017/9340427>.

- Yati, N.P. and Trijaja, B. (2017) ‘Diagnosis dan Tata Laksana Diabetes Melitus Tipe-1 pada Anak dan Remaja’ Yati, Niken Prita, and Bambang Trijaja. 2017. “Diagnosis Dan Tata Laksana Diabetes Melitus Tipe-1 Pada Anak Dan Remaja.” *Ikatan Dokter Anak Indonesia*, 1–27. <https://pediatricfkuns.ac.id>, *Ikatan Dokter Anak Indonesia*, pp. 1–27. Available at: <https://pediatricfkuns.ac.id/data/ebook/Panduan-Praktik-Klinis-Diagnosis-dan-Tata-Laksana-Diabetes-Melitus-tipe-1-Anak-Remaja.pdf>.
- Zhang, C. and Ning, Y. (2011) ‘Effect of dietary and lifestyle factors on the risk of gestational diabetes: Review of epidemiologic evidence’, *American Journal of Clinical Nutrition*, 94(6), pp. 1975–1979. Available at: <https://doi.org/10.3945/ajcn.110.001032>.