

DAFTAR PUSTAKA

- Acton, Q Ashton. 2012. *Diabetes: Advances in Research and Treatment*. 2011 ed. ScholarlyEditions USA.
- Adiningsih, Roro Utami. 2011. *Faktor-faktor yang Berhubungan dengan Kejadian Diabetes Mellitus Tipe 2 pada Orang Dewasa di Kota Padang Panjang Tahun 2011*. Skripsi Univesriatas Andalas Padang.
- Almatsier, S. 2004. *Penuntun Diet edisi baru*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Anonim. 2012. Isi Kandungan Gizi Tepung Maizena - Komposisi Nutrisi Bahan Makanan. <http://www.organisasi.org/1970/01/isi-kandungan-gizi-tepung-maizena-komposisi-nutrisi-bahan-makanan.html>. [12 Desember 2015].
- AOAC. 2005. *Official Methods of Analysis of the Association of Analytical Chemists*. Washington D.C.
- Avianty, S. 2013. *Kandungan Zat Gizi dan Tingkat Kesukaan Snack bar Ubi Jalar Kedelai Hitam sebagai Alternatif Makanan Selingan Penderita Diabetes Melitus Tipe 2*. Skripsi. Program Studi Ilmu Gizi. Fakultas Kedokteran. Universitas Diponegoro. Semarang
- Badan Standarisasi Nasional. 1992. *Standar Nasional Indonesia. Syarat Mutu Kue Kering (Cookies)*. SNI 01-2973-1992. Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 1995. *Standar Nasional Indonesia. Syarat Mutu Tepung Jagung*. SNI 01-3727-1995. Badan Standarisasi Nasional, Jakarta
- Beck, M. 2011. *Ilmu Gizi Dan Diet Hubungannya Dengan Penyakit-Penyakit Untuk Perawat Dan Dokter*. Yayasan Essentia Medica : Yogyakarta.
- Depkes RI. (2005). *Pharmaceutical Care Untuk Penyakit Diabetes Mellitus*. Jakarta: Direktorat Jenderal Bina Kefarmasian dan Alat Kesehatan
- Dewi, R. K. 2014. *Diabetes Bukan untuk Ditakuti Tetap Sehat dengan Pengaturan Pola Makan bagi Penderita Diabetes Tipe 2*. Jakarta: FMedia.

- Driyani, Y. 2007. Biscuit Crackers Substansi Tepung Tempe Kedelai Sebagai Alternatif Makanan Kecil Bergizi Tinggi. Skripsi Jurusan Teknologi Jasa dan Produksi Fakultas Teknik. Universitas Negeri Semarang. Tidak diterbitkan.
- Fitri RI, Yekti W. 2012. *Asupan Energi, Karbohidrat, Serat, Beban Glikemik, Latihan Jasmani dan Kadar Gula Darah pada Pasien Diabetes Mellitus Tipe 2*. FK UNDIP. Artikel Asli Vol. 46 No. 2
- Fitriani, E.W. 2014. *Kue Lumpur Modifikasi Labu Kuning (Cucurbita Moschata D) dan Tepung Bekatul sebagai Makanan Selingan Diet Diabetes Melitus Tipe II*. Skripsi. Politeknik Negeri Jember.
- Franz, M.J. 2012. Medical Nutrition Therapy for Diabetes. Dalam Wilson, T., Temple, N.J. (Ed), *Nutritional Health: Strategies for Disease Prevention*. Edisi ke-1, Humana Press, New Jersey, hal 174-176
- Indrasti, D., 2004. *Pemanfaatan tepung talas belitung (Xanthosoma sagitifollum) dalam pembuatan cookies*. Skripsi. Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Indriani, A. 2007. *Cookies Tepung Garut (Maranta Arundinaceae L) Dengan Pengkayaan Serat Pangan*. Skripsi. Universitas Gadjah Mada Yogyakarta.
- Janathan. 2007. *Mempelajari Penerapan Total Quality Management Dalam Hubungan Kerja Sama Antara PT Nesstle Indonesia Dengan Penyalur Kemasan Guna Menjamin Kualitas Produk*. Skripsi. Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Kementerian Kesehatan. 2012. Daftar Komposisi Bahan Makanan. Direktorat Gizi Kementerian RI. Jakarta. Hal 12-13.
- Kent, N. L. 2008. *Technology of Cereals with Special Reference to Wheat*. New York: Great BrittainPengamon Press.
- Khardori, Romesh. 2013. "Type 2 Diabetes Mellitus". <http://emedicine.medscape.com/article/117853-overview>. [26 Juli 2016].
- Koswara, 2006, *Teknologi Modifikasi Pati*. Ebook Pangan
- Lestiani, L. Dan Aisyah. 2011. Peran serat dan penatalaksanaan kasus masalah berat badan. Bagian Ilmu Gizi. Fakultas Kedokteran. Universitas Indonesia. Jakarta.

- Mansjoer, A., dkk. 2005. *Kapita Selekta Kedokteran*. Jakarta: Media Aesculapius.
- Matz, S.A. (1992). *Bakery Technology and Engineering*. Texas: Pan-Tech International, Inc. Hal. 31-32.
- Martini, T. 2002. "Kajian Pembuatan Tepung cake Tape Ubi Kayu (*Manihot esculenta*) Crantz Instan Dan Penerimaan Konsumen Terhadap Mutu *Organoleptik Cake*". (Skripsi S-1 Fakultas Teknologi Pertanian). Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian IPB.
- Mayasari, M. 2015. *Kajian Karakteristik Biskuit Yang Dipengaruhi Tepung Ubi Jalar (*Ipomoea batatas* L.) Dan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L.)*. Skripsi. Universitas Pasundan Bandung.
- Mayo Clinic Staff. (2013). "Diabetes Management: How Lifestyle, Daily Routine Affect Blood Sugar". <http://www.mayoclinic.com/health/diabetes-management/DA00005>. [26 Juli 2016].
- Midlanda, H.M. 2014. "Pengaruh Metode Pembuatan Tepung Jagung Dan Perbandingan Tepung Jagung Dan Tepung Beras Terhadap Mutu Cookies". Medan. Vol. 2 No. 4. Hlm. 20.
- Muchtadi, T.R dan Sugiyon. 2013. *Prinsip Proses Dan Teknologi Pangan*. Alfabeta : Bandung.
- Nintami, Ayudya L. 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*. Skripsi. Program Studi Ilmu Gizi. Fakultas Kedokteran. Universitas Diponegoro. Semarang
- Nofalina, Y. 2013. *Pengaruh Penambahan Tepung Terigu terhadap Daya Terima, Kadar Karbohidrat dan Kadar Serat Kue Prol Bonggol Pisang*. Skripsi. Bagian Gizi Kesehatan Masyarakat. Fakultas Kesehatan Masyarakat. Universitas Jember. Jember
- Nurdjanah, S., et al. 2014. "Sifat Sensory Biskuit Berbahan Baku Tepung Jagung Ternikstamalisasi dan Terigu". Bandar Lampung. Vol. 19 No. 2. Hlm. 127.
- Pamungkas, E.S. 2008. *Pemanfaatan Tepung Ubi Kayu dan Tepung Biji Kecipir sebagai Substitusi Terigu dalam Pembuatan Cookies*. Skripsi. Universitas Sebelas Maret Surakarta.

- Rimbawa dan Siagian, A. 2004. *Indeks Glikemik Pangan*. Penebar Swadaya: Jakarta, hal : 53
- Rini, A. W. 2008. “*Pengaruh Penambahan Tepung Koro Glinding (Phaseolus lunatus) terhadap Sifat Kimia dan Organoleptik Mi Basah dengan Bahan Baku Tepung Terigu yang Disubstitusi Tepung Ubi Jalar Ungu (Ipomoea batatas)*”. Skripsi. Universitas Sebelas Maret. Fakultas Pertanian
- Robins & Cotran. 2006. *Buku Saku Dasar Patologis Penyakit*. Jakarta: Buku Kedokteran EGC.
- Santoso, A. 2011. *Serat Pangan (Dietary Fiber) dan Manfaatnya bagi Kesehatan*. Klaten: Magistra. (75): 35-36.
- Saputra, E., 2008. *Kopi*. Harmoni, Yogyakarta.
- Sartika, R.A.D. *Pengaruh Asam Lemak Jenuh, Tidak Jenuh, dan Asam Lemak Trans terhadap Kesehatan*. Dalam *Jurnal Kesehatan Masyarakat Nasional*, 2 (4). Hlm. 154-160.
- Setyowati, 2006. Analisis Penawaran Jagung Di Kabupaten Wonogiri. *Jurnal Sosial Ekonomi Pertanian Agribisnis* Vol.3 No.1 : 10-17. UNS. Surakarta
- Subandoro, R.H. 2013. “Pemanfaatan Tepung Millet Kuninf dan Tepung Ubi Jalar Kuning Sebagai Subtitusi Tepung Terigu dalam Pembuatan Cookies Terhadap Karakteristik Organoleptik dan Fisiokimia”. Surakarta. Vol 2 No. 4. Hlm. 71.
- Sufianti, F. 2002. “*Pengaruh Penambahan Tepung Bayam (Manihot esculenta, c) dan Terong Panjang (Solanum melongena, I) serta Margarin Kaya Asam Lemak Tidak Jenuh terhadap Mutu Cookies*”. Skripsi. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi, Fateta IPB. Bogor.
- Suryawijaya. 2009. Analisi Penawaran dan Permintaan Tepung Jagung (Cornmeal) di Indonesia. *SEPA*. Vol. 7 No. 1: 39-50.
- Tala, Zaimah Z., 2009. *Manfaat Serat Bagi Kesehatan*. Skripsi. Fakultas Kedokteran Universitas Sumatera Utara.
- Tidy, Colin. 2013. “Diabetes Education and Self-management Programmes”. <http://www.patient.co.uk/doctor/diabetes-education-and-self-management-programmes>. [26Juli 2016].

Tjokroprawiro, Askandar. 2011. *Hidup Bahagia dan Sehat Bersama Diabetes*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.

Wijayanti, A. 2005. *Pembuatan Cookies dengan Penambahan Kecambah Kacang Hijau untuk Meningkatkan Kadar Vitamin E*. Skripsi. Universitas Katolik Soegijapranata Semarang.

Winarno, 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta. PT Gramedia Pustaka Utama.