

DAFTAR PUSTAKA

- ADA, American Dietetic Assosiation. 2012. *Nutrition Recommendation and Interventions for Diabetes* (Position Statement). Diabetes Care.
- 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. *Prinsip dasar Ilmu Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
-----, 2013. *Prinsip dasar Ilmu Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Andi, Sulilowati: et al. 2008. Faktor Risiko Diabetes Melitus di Rumah Sakit Umum Dr. Wahidin Sudirohusodo Makasar. *Jurnal Ilmiah Nasional*. [http://perpustakaan.litbang.depkes.go.id/otomasi/index.php?p=show_detail&id=14113] [Diakses pada 20 Juli 2018]
- Angka Kecukupan Gizi [AKG]. 2013. *Angka Kecukupan Gizi yang Dianjurkan bagi Bangsa Indonesia*. Lampiran Peraturan Menteri Kesehatan Replublik Indonesia Nomor 75 tahun 2013.
- AOAC. 1995. *Method of Analysis*. Washington, D.C: Association of Official Analytical Chemistry.
- Arisman. 2011. *Obesitas Diabetes Melitus dan Dislipidemia*. Buku ajar Ilmu Gizi. Jakarta.: EGC.
- Astawan, Made. 2009. *Panduan Karbohidrat Terlengkap*. Jakarta: Dian Rakyat
Djaeni, Ahmad, 2009. Jakarta : Ilmu Gizi Dian Rakyat.
- Avianty Selma. (2013) “ *Kandungan Zat Gizi dan Tingkat Kesukaan Snack bar Ubi Jalar Kedelai Hitam Sebagai Alternatif Makanan Selingan Penderita Diabetes Mellitus Tipe 2*”. Dalam Artikel Penelitian.
- Badan Pengawasan Obat dan Makanan (BPOM). 2016. Peraturan Kepala Badan Pengawasan Obat dan Makanan Nomor 09 Tahun 2016 Tentang Acuan Label Gizi. Jakarta: BPOM RI.

- Bustan, M.N. 2007. *Epidemiologi Penyakit Tidak Menular*. Jakarta : Rineka Cipta.
- Devi, N. 2010. *Nutrition and Food Gizi untuk Keluarga*. Jakarta: PT Kompas Media Nusantara.
- Dewi, R. K. 2014. *Diabetes Bukan untuk Ditakuti Tetap Sehat dengan Pengaturan Pola Makan bagi Penderita Diabetes Tipe 2*. Jakarta: F Media.
- Direktorat Gizi Depkes RI. 2005. Daftar Komposisi Bahan Makanan. Ditjen Bina Farmasi dan Alkes. (2005). *Pharmaceutical Care untuk penyakit Diabetes Mellitus*. Jakarta: Departemen Kesehatan RI.
- 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.
- Hasdianah. 2012. *Mengenal Diabetes Melitus pada Orang Dewasa dan Anak-anak dengan Solusi Herbal*. Yogyakarta : Nuha Medika.
- International Diabetes Federation (IDF). 2015. IDF Diabetes Atlas Seventh Edition Web. Tersedia di <https://www.idf.org/e-library/epidemiology-research/diabetes-atlas/13-diabetes-atlas-seventh-edition.html> (diakses 29 Juli 2018).
- , 2017. IDF. Diabetes Atlas Eighth Edition. Web. Tersedia di <https://www.diabete.qc.ca/en/understand-diabetes/resources/getdocumentutile/IDF-DA-8e-EN-rnalR3.pdf> (diakses 29 Juli 2018).
- Istiqomah, A. dan N. Rustanti. 2015. Indeks glikemik, beban glikemik, kadar protein, serat dan tingkat kesukaan kue kering tepung garut dengan substitusi tepung kacang merah. *Journal of nutrition college*. 4(2):620-627.
- Janah, L.N. 2017. *Formulasi Torsang Snack Bar: Tepung Pisang dan Kacang Hijau dengan Penambahan Torbangun (*Coleus amboinicus* Lour) Sebagai Upaya Meringankan Keluhan Sindrom Premenstruasi*. Skripsi. Bogor: Institut Pertanian Bogor. <https://repository.ipb.ac.id/handle/123456789/83685>. [16 Maret 2018].

- Karhunen, L.J., Juvonen, K.R., Flander, S.M., Liukkonen, K.H., Lahtenmaki, L., Siloaho, M., Laaksonen, D.E., Herzig, K.H., Uusitupa, M.I., and Poutanen, K.S. 2010. A Psyllium Fiber-Enriched Meal strongly Attenuates Postprandial Gastrointestinal Peptide Release in Healthy Young Adults. *J Nutr*, 140(4): 737-744. <https://academic.oup.com/jn/article/140/4/737/4743278>. [7 April 2018].
- Kementerian Kesehatan Indonesia. 2014. Situasi dan Analisis Diabetes. Jakarta: Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. Tersedia di <http://www.depkes.go.id/resources/download/pusdatin/infodatin/infodatin-diabetes.pdf> (diakses 29 Juli 2018).
- Khardori, Romesh. 2013. "Type 2 Diabetes Mellitus". <http://emedicine.medscape.com/article/117853-overview>. [29 Juli 2018].
- Ladamay NA, Yuwono SS. 2014. Pemanfaatan bahan lokal dalam pembuatan *foodbars* (kajian rasio tapioka: tepung kacang hijau dan proporsi CMC). *Jurnal Pangan dan Gizi*. 2(1):67-68. <http://jpa.ub.ac.id/index.php/jpa/article/view/23/30>. [16 Desember 2018]
- Lestiani, L. Dan Aisyah. 2011. *Peran serat dan penatalaksanaan kasus masalah berat badan*. Bagian Ilmu Gizi. Fakultas Kedokteran. Universitas Indonesia. Jakarta.
- Mahmud et al. 2017. Tabel Komposisi Pangan Indonesia (TKPI). Jakarta: Elex Media Komputindo.
- Mulato, S dan Edy, S. 2014. *Kakao coklat dan Kesehatan*. Jember: Pusat Penelitian Kopi dan Kakao.
- Murdopo. 2014. *Kadar Serat Pangan dan Sifat Organoleptik Cookies dengan Penambahan Tepung Biji Kluwih (Artocarpus communis) dan Angkak sebagai Pewarna Alami*. Skripsi : Surakarta. Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- 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.

- Oktaviani, F.L, K. Sayuti, dan F. A zima. 2016. *Pengaruh Substitusi Tepung Keluwih (Artocarpus camansi) pada Tepung Terigu terhadap Karakteristik Mutu Brownies Kukus*. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Andalas Padang.
- PERKENI. 2015. *Pengelolaan dan Pencegahan Diabetes Melitus Tipe 2 di Indonesia*. PERKENI . Jakarta. Tersedia di <http://pbperkeni.or.id/doc/konsensus.pdf> (diakses 29 Juli 2018).
- Perkumpulan Endokrinologi Indonesia (PERKENI), 2011. *Konsensus Pengendalian dan Pencegahan Diabetes Mellitus Tipe2 di Indonesia 2011*. Jakarta.
- Pitojo. 2005. *Seri Budidaya Keluwih*. Yogyakarta : Kanisius.
- Prameswari, R. D dan T. Estiasih. 2013. Pemanfaatan Tepung Gembili (*Dioscorea Esculenta* L.) dalam Pembuatan Cookies. *Jurnal pangan dan Agroindustri* . Vol. I No. 1 p. 115-128 Oktober 2013.
- Priyanto. 2009. *Farmakoterapi dan Termonologi Medis*. Jawa Barat : Lembaga Studi dan Konsultasi Farmakologi (Leskonfi).
- 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.
- Sari, D.K., S.A.Marliyati, L. Kustiyah, A. Khomsan, dan T.M. Gantohe. 2014. Uji Organoleptik Formulasi Biskuit Fungsional Berbasis Tepung Ikan Gabus (*Ophiocephalus striatus*). *Agritech*. 34(2): 120-125. <https://jurnal.ugm.ac.id/agritech/article/view/9501/7076>. [19 November 2018].
- Setyaningsih, D., Apriyantono, A., dan Sari, M.P. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. Bogor: IPB Press.
- Setyowati. 2017. Modifikasi Resep Brownies untuk Makanan Selingan Penderita Diabetes Melitus. *Jurnal Nutrisia*. Vol.19 No.2 September 2017.

- Soewitomo, S. 2015. *25 Resep Cake dan Bolu Tanpa Oven Ala Sisca Soewitomo*. Jakarta: PT Gramedia.
- Sukatiningsih. 2005. Sifat Fisikokimia dan Fungsional Pati Biji Kluwih (*Artocarpus Communis* G.Forst). *Jurnal Teknologi Pertanian*. Vol. 6. No.3: 168-169.
- Sunarti. 2017. *Serat Pangan dalam Penanganan Sindrom Metabolik*. Cetakan ke-1. Yogyakarta : Gadjah Mada University Press.
- Susanto, T. 2013. *Diabetes Deteksi, Pencegahan, Pengobatan*. Buku Pintar. Yogyakarta.
- Suryaningsih, W. 1993. *Pengaruh Tingkat Penambahan Nangka Muda dan Kluwih dalam Pembuatan Dendeng Sapi terhadap Mutu Produk*. Jember : Politeknik Pertanian Univaersitas Jember.
- Suyono, S. 2009. *Diabetes Melitus di Indonesia* : Buku Ajar Ilmu Penyakit Dalam Jilid III Edisi V. Jakarta: Balai Penerbit Fakultas Kedokteran Universitas Indonesia.
- Syarbini H. M. 2013. *Penelitian Pembuatan Brownies*. Jakarta.
- Tandi E. Japin. 2010. *Pengaruh Tanin Terhadap Aktivitas Enzim Protease*. Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veterier.
- Tjay dan Raharja. 2002. *Obat-obat Penting, Khasiat, Penggunaan dan Efek Sampingnya*. Edisi V. Jakarta : PT Elex Media Komputindo Kelompok Gramedia.
- Tjitrosoepomo, G. 2007. *Taksonomi Tumbuhan (Spermatophyta) Edisi 9*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Tjokroprawiro, A. 2012. *Garis Besar Pola Makan dan Pola Hidup Sebagai Pendukung Terapi Diabetes Melitus*. Surabaya: Fakultas Kedokteran Unair.

- Wahyuningtias, D. 2010. Uji Organoleptik Hasil Jadi Kue Menggunakan Bahan Non Instant dan Instan. *Binus Business review*, Vol.1 No. 1 Mei 2010: 116-125. <https://media.neliti.com/media/publications/167626-ID-uji-organoleptik-hasil-jadi-kue-mengguna.pdf>. [19 November 2018].
- Waysima, Adawiyah, Dede, R. (2010). *Evaluasi Sensori* (Cetakan ke-5). Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor.
- Winarno, F.G. 2004a. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta. PT Gramedia Pustaka Utama.
- , F.G. 2004b. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta (ID): M Brio Press.
- , 2008. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta (ID): M Brio Press.
- Winarti, S., E. K. B Susiloningsih, dan F. Y. Z Fasroh. 2017. Karakteristik Mi Kering dengan Substitusi Tepung Gembili dan Penambahan Plastiziser GMS (Gliserol Mono Stearat). *Jurnal AROINTEK*. Volume 11 No.2 Agustus 2017.
- Winarti, Sri. 2010. *Makanan Fungsional*; edisi pertama. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Zaimah Z. Tala. 2009. *Manfaat Serat Bagi Kesehatan*. Departement Ilmu dan Gizi Fakultas Kedokteran : Universitas Sumatera Utara, Medan.
- Zaroroh, A. F. 2013. Eksperimen Pembuatan Abon Keong Sawah dengan Substitusi Kluwih dengan penggunaan Gula yang Berbeda. *Food Science and Culinary Education Journal* Vol.2 No.2: Universitas Negeri Semarang.