

DAFTAR PUSTAKA

- Abdulmutalib, Astri., H. Syahrir., M. Askar., 2014. “Analisis Perbandingan Kadar Glukosa Darah Sewaktu dan Kadar Glukosa Darah Puasa pada Pasien Diabetes Melitus di RSUD LABUANG BAJI Provinsi Sulawesi Selatan”. *Jurnal Ilmiah Kesehatan Diagnosis*. Vol.4. No.4. 2014. Hlm. 450-456.
- Almatsier, Sunita. 2009. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Arif, Abdullah., Agus, Budiyo., dan Haerudin. 2013. “Nilai Indeks Glikemik Produk Pangan dan Faktor- Faktor yang mempengaruhinya”. *Jurnal Litbang*. Vol.32. No.3. September 2013. Hlm. 91-99.
- Arnizam, Raachwati., dan Rosi,Novita. 2013. “Daya Terima dan Mutu Gizi Cookies Bekatul”. *Jurnal kesehatan ilmiah, Nasuwakes*. Vol.6. No.2, November. Hlm. 201-207.
- Askandar, Tjokroprawiro. 2006. “*Hidup Sehat dan Bahagia bersama Diabetes*”. Jakarta : PT. Gramedia Pustaka Utama
- Badan Pengawas Obat dan Makanan. 2011.
- Beck, Mary E. 1993. *Ilmu Gizi dan Diet*. Yogyakarta : Yayasan Essentica Medica (YEM) Yogyakarta.
- Corwin, J.E. 2010. *Buku Saku Patofisiologi Edisi III*. Jakarta: penerbit Buku Kedokteran EGC.
- Dini, Rayyani Zaena. 2013. *Pengaruh Substitusi Tepung Ampas Kelapa terhadap Nilai Indeks Glikemik, Beban Glikemik dan tingkat kesukaan Roti*. Artikel Penelitian. Universitas Diponegoro Semarang.
- Departemen Kesehatan Republik Indonesia. Laporan Hasil Riset Kesehatan Dasar (RISKESDAS) Indonesia tahun 2007. Jakarta.
- Handayani, Liri. 2014. *Indeks Glikemik dan Beban Glikemik Vegetable Leather Brokoli (Brassica oleracea Var. Italica) dengan substitusi Inulin*. Artikel Penelitian. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Indrasari, Purwani E.Y, P. Wibowo, Jumali. 2008. *Nilai Indeks Glikemik Beberapa Varietas Padi*. Penelitian Pertanian Tanaman Pangan Vol. 27 No. 3.
- Larasati, Annisa Sekar. 2013. *Analisis Kandungan Zat Gizi Makro dan Indeks Glikemik Snack Bar Beras Warna Sebagai Makanan Selingan Penderita Nefropati Diabetik*. Skripsi. Universitas Diponegoro.

- Muhammad, Harry.F.L., dan Prima,Oktaviani. 2010. *Bebas Kanker tanpa Daging cetakan I*. Yogyakarta; Penerbit Jogja Great.
- Putri, Meddiati Fajri. 2010. “Tepung ampas kelapa pada umur panen 11-12 bulan sebagai bahan pangan sumber kesehatan”. *Jurnal kompetensi Teknik*. Vol.1. No.2. Mei 2010. Hlm. 97-105.
- Putri, Meddiati Fajri. 2010. “Kandungan gizi dan sifat fisik tepung ampas kelapa sebagai bahan pangan sumber serat”. *Jurnal TEKNUBUGA*. Vol.2. No.2. April 2010. Hlm. 32-43.
- Putri, Meddiati Fajri. 2014. Karakteristik sensoris Cookies dengan substitusi tepung ampas kelapa. Dalam Prosiding Konvensi Nasional Asosiasi Pendidikan Teknologi dan Kejuruan (APATEKINDO) ke 7 FPTK. Bandung: Universitas Pendidikan Indonesia.
- Putri, Diajeng. S.E. 2013. *Kajian sifat sensoris dan Indeks Glikemik Beras tiruan berbasis Umbi lokal* [Skripsi]. Jember; Program studi Gizi Klinik Politeknik Negeri jember; 2013.
- Rhondianto. 2013. “Faktor yang berhubungan dengan Hambatan Diet Diabetes Mellitus pada pasien Diabetes Mellitus Tipe 2 di wilayah Kerja Puskesmas Wonosari kabupaten Bondowoso”. *Jurnal IKESMA*. Vol.9. No.1. Maret 2013. Hlm. 9-17.
- Saputra, Indira. 2008. *Evaluasi Mutu Gizi dan Indeks Glikemik Cookies dan Donat tepung terigu yang disubstitusi parsial dengan tepung bekatul* [Skripsi]. Bogor; Fakultas teknologi Pertanian Institusi Pertanian Bogor; 2008.
- Santosa, Agus. 2011. “Serat Pangan (Dietary Fiber) dan Manfaatnya Bagi Kesehatan”. Vol.23. No. 75. Hlm 35-40.
- Siagian, A., Rimbawan, Syarief, H., Dalimunthe, D. 2005. “Pengaruh Indeks Glikemik, Komposisi, dan Cara Pengolahan Pangan terhadap Nafsu Makan pada Subyek Obes dan Normal”. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*. Vol.X. No.2. Hlm. 101 – 205.
- Sudoyo, Aru.W. *et al.* 2006. *Buku ajar ilmu penyakit dalam Edisi IV Jilid III*. Jakarta; Pusat Penerbitan Departemen Ilmu Penyakit Dalam Fakultas Kedokteran Universitas Indonesia.
- Trinidad *et al.* 2006. “Dietary Fiber from Coconut Flour; A Funtional Food. Innovative Food Science and Emerging Technologies 7”. 2006. Hlm 309-317.
- Waspadji, S., Kartini Sukardji., dan Meida Oktarina. 2019. *Pedoman Diet Diabetes Mellitus edisi ke-2*. Jakarta: Balai Penerbit FKUI.