

## DAFTAR PUSTAKA

- Adamson, G. E., S. A Lazarus, A. E Mitchell, R. L Prior, G. Cao, P. H Jacobs, B. G Kremers, J. F Hammerston, R. Rucker, K.A Ritter, and H. Schmitz. 1999. "HPLC Method for the Quantification of Procyanidins in Cocoa and Chocolate Samples and Correlation to Total Antioxidant Capacity". *Journal of Agricultural and Food Chemistry* 47. (10). 4184-4188
- Almatsier, Sunita. 2004. *Penuntun Diet*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- \_\_\_\_\_. 2009. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Gramedia Pustaka Utama; Jakarta.
- American Diabetes Association. 2004. "Diagnosis and Classification of Diabetes Mellitus". *Diabetes Care*. vol.27, sup 1
- \_\_\_\_\_. 2005. *Diagnosis and Classification of Diabetes Mellitus*. Diabetes Care.
- \_\_\_\_\_. 2010. *Diagnosis and Classification of Diabetes Mellitus*. Diabetes Care. Vol.33: 562-569.
- American Association of Cereal Chemist (AACC). 2001. *The Definition of Dietary Fiber*. Cereal Food. World
- Asdie, AH. 2000. *Patogenesis dan Terapi Diabetes Mellitus Tipe 2*. Yogyakarta: Medika Fakultas Kedokteran UGM
- Asp, N.G., Johansson, C.G., Hallmer, H., and Siljestrom. 1983. *Rapid enzymatic assay of insoluble and soluble dietary fiber*. *Journal of Agricultural Food Chemistry*. 31 : 476 – 482
- Ayu, Riska.N.S. 2016. *Kajian Pembuatan Biskuit Tepung Biji Nangka Dan Tepung Wortel Sebagai PMT Pemulihan Untuk Balita Gizi Kurang Usia 24-*

59 Bulan. Skripsi. Jurusan Kesehatan Program Studi Gizi Klinik. Politeknik Negeri Jember.

Ayustaningwarno, Fitriyono. 2014. *Teknologi pangan: Teori Praktis dan Aplikasi*. Yogyakarta: Graha Ilmu.

Bustan, M.N. 2007. *Epidemiologi Penyakit Tidak Menular*. Jakarta : Rineka Cipta

Cornelia, Edith S., Irfanny A., Rita R., Sri I., Triyani K., dan Hera N. 2013. *Konseling Gizi*. Jakarta: Penebar plus<sup>+</sup> (Penebar Swadaya Grup).

Departemen Kesehatan RI. 2007. *Pedoman Surveilans Epidemiologi Diabetes Melitus*. Jakarta: Direktorat Jedral PP & PL

Dewi, Rifka Kumala. (2014). *Diabetes Bukan Untuk Ditakuti*. Jakarta: FMedia (Imprint AgroMedia Pustaka)

Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. 2009. *Kandungan Nutrisi Biji Nangka*. Jakarta: Departemen Kesehatan Indonesia.

---

. 2000. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Jakarta: Persatuan Ahli Gizi Indonesia (PERSAGI)

Dreosti, I. E. 2000. "Antioxidant Polyphenols in Tea, Cocoa and Wine". *Nutrition*. 16. 7–8

Elisabeth, Dian Adi. A dan Rubiyo. 2006. "Pengaruh Lama Fermentasi Biji Kako Terhadap Mutu Kimia Bubuk Cokelat". *Warta Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia*, 22 (2). Hal. 82-90.

Estiasih, T., dan Ahmadi. 2009. *Teknologi Pengolahan Pangan*. Jakarta: Bumi Aksara

Fadillah, Achmad, dkk, 2008, *Pengembangan Produk Turunan Nangka Melalui Pemanfaatan Biji Nangka Sebagai Bahan Baku Varonyil (Variasi RotiUnyil) Yang Sehat*, Bogor: Departemen Agribisnis.

- Faridah, A. 2008. *Patiseri Jilid 1 Untuk SMK*. Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan.
- Gustaviani, R., 2007. *Diagnosis Dan Klasifikasi Diabetes Melitus*. Buku Ilmu Penyakit Dalam In: Buku Ajar Ilmu Penyakit Dalam, ed IV, jilid III. Pusat Penerbitan Ilmu Penyakit Dalam Fakultas Kedokteran Universitas Indonesia. Jakarta: 1857-1859
- Hartono, A, A. 2006. *Terapi Gizi dan Diet Rumah Sakit*. EGC. Jakarta: 132-147
- Hastuti, Rini Tri. 2008. *Faktor-faktor Risiko Ulkus Diabetika Pada Penderita Diabetes Melitus Studi Kasus di RSUD Dr. Moewardi Surakarta [dissertation]*. Universitas Diponegoro (Semarang).
- Indarti, 2007. *Efek Pemanasan terhadap Rendemen Lemak pada Pengepresan Biji Kakao*. [http://www. Jurnal Rekayasa Kimia & Lingkungan. co. id](http://www.jurnalrekayasakimia.com). Vol 6, No 2. Susanto, F.X. Ir. 1994. *Tanaman Kakao*. Cetakan Pertama. Kanisius. Yogyakarta.
- Isnaharani, Yulan. 2009. *Pemanfaatan Tepung Jerami Nangka dalam Pembuatan Cookies Tinggi Serat*. Skripsi. Departemen Gizi Masyarakat. Institut Pertanian Bogor.
- Jenkins DJA, CWC Kendall, A Marchie, AL Jenkins, LSA Augustin, DS Ludwig. 2003. *Type 2 Diabetes And The Vegetarian Diet 1–4*. Am J Clin Nutr, 78:610–6.
- Katalinic, V., M. Milos, D. Modun, I. Music, and M. Boban. 2004. “Antioxidant Effectiveness of Selected Wines in Comparison With (+) Catechin”. *Food Chemistry*. 86. 593–600
- Kemenkes RI. 2013. *Riset Kesehatan Dasar; RISKESDAS*. Jakarta: Balitbang Kemenkes RI
- . 2014. *Infodation Waspada Diabetes*. Jakarta Selatan

- Kim, H., & P. G Keeney. 1984. “(-) Epicatechin Content in Fermented and Unfermented Cocoa Beans”. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. 47. 3693–3701.
- Kusnandar, Feri. 2010. *Mengenal Serat Pangan*. Bogor : Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan Institusi Pertanian Bogor.
- Lanywati, dr Endang. 2001. *Diabetes Melitus*. Yogyakarta : KANISIUS
- Lies, Suprpti. 2004. *Keripik, Manisan Kering, dan Sirup Nangka*. Yogyakarta: Kanisius
- Manley D. 2000. *Technology of Biscuits, Crackers and Cookies*. Third Edition. Woodhead Publishing Limited, England.
- Mihardja, L. 2009. *Faktor yang Berhubungan dengan Pegendalian Gula Darah pada Penderita Diabetes Melitus di Perkotaan Indonesia*. Badan Penelitian dan Pengembangan Departemen Kesehatan Republik Indonesia. Jakarta: Majalah Kedokteran Indonesia. Vol.59 no.09, September 2009.
- Moore, Mary Courtney. 1997. *Buku Pedoman Terapi Diet dan Nutrisi Edisi II*. Jakarta: Hipokrates.
- Mulato, S dan Edy, S. 2014. *Kakao Cokelat & Kesehatan*. Jember: Pusat Penelitian Kopi dan Kakao.
- Nainggolan, O dan C. Adimunca. 2005. *Diet Sehat Dengan Serat*. Cermin Dunia Kedokteran No. 147.
- Niemenak, N., C. Rohsius, S. Elwers, D. O Ndoumoua, and R. Lieberei. 2006. “Comparative Study of Different Cocoa (*Theobroma Cacao* L.) Clones in Terms of Their Phenolics and Anthocyanins Contents”. *Journal of Food Composition and Analysis*. 19. 612–619

- Paran, Sangkan .2009. *100+Tips Anti gagal Bikin roti, cake, pastry, dan kue kering*. Jakarta : Kawan Pustaka.
- Peraturan Menteri Perindustrian Nomor 45, 2009. Pemerintah Terapkan SNI Wajib pada Produk Kakao Bubuk. <http://disperindagbali.go.id> [15 Maret 2011]
- Perkeni. 2011. *Konsensus Pengelolaan Diabetes Mellitus Tipe 2 di Indonesia*. Jakarta: Perkumpulan Endokrinologi Indonesia
- Pezzuto, J., Park, E.J. 2002. Autooxidation And Antioxidants in Swarbrick, J., Boylan, J.C., 2002, *Encyclopedia of Pharmaceutical Technology*, Vol 1, 2ndedition, 97-100, 109-111, Marcell-Dekker, USA.
- Prakash, A, 2001. *Antioxidant Activity*. Heart of Giant Recourse, 19 (2), 1-4
- Rahmanto, F. 1994. Tehnologi Pembuatan Keripik Simulasi dari Talas Bogor *Colocasia esculenta* (L) SHOTT). Skripsi. Fakultas Tehnologi Pertanian. IPB. Bogor.
- Rimbawan dan A Siagian. 2004. *Indeks Glikemik Pangan*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Sari, K.T.P. 2012. *Pemanfaatan Tepung Biji Nangka (Artocropus heterophyllus lmk) sebagai Subtitusi dalam Pembuatan Kudapan Berbahan Dasar Tepung Terigu untuk PMT pada Balita (Kajia terhadap Analisis Proksimat serta Sifat Organoleptiknya)*. Skripsi. Jurusan Ilmu Kesehatan Masyarakat Fakultas Keolahragaan. Universitas Negeri Semarang.
- Sanbogi, C., N. Osakabe, M. Natsume, T. Takizawa, S. Gomi, and T. Osawa. 1998. "Antioxidative Polyphenols Isolated from Thoebroma Cocoa". *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. 46. (2). 454–457
- Silalahi, J. dan Hutagalung N. 2008. *Komponen-Komponen Bioaktif dalam Makanan dan Pengaruhnya Terhadap Kesehatan*. Medan : Jurusan Farmasi Fakultas MIPA Universitas Sumatera Utara.

- Standar Nasional Indonesia (SNI). 2011. *Biskuit. SNI 2973-2011*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Sudarmadji, S.B.H dan Suhardi. 2007. *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian Edisi Keempat Cetakan Kedua*. Liberty: Yogyakarta.
- Sudarmadji, S. 1984. *Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan dan Pertanian. Edisi Ketiga*. Yogyakarta: Liberty.
- Sudoyo, Aru W. dkk., 2009. *Buku Ajar Ilmu Penyakit Dalam, Cetakan Pertama, Jilid III, Edisi V*. Jakarta: Interna Publishing
- Supriadi, A dan L.T.Pangesthi. 2014. *Pengaruh Substitusi Tepung Biji Nangka Terhadap Mutu Organolepti Kue Onde- Onde Ketawa*. E-Jurnal Boga. Vol 03 No. 1, Hal: 255-233.
- Susanto. 1994. *Tanaman Kakao Budidaya dan Pengolahan Hasil*. Yogyakarta: Kanisius.
- Sustrani, L., S. Alam, dan I. Hadibroto. 2006. *Diabetes*. Jakarta : PT Gramedia Pustaka Utama.
- Tensiska. 2008. *Serat Makanan*. Makalah. Jurusan Teknologi Industri Pangan. Fakultas Teknologi Industri Pertanian. Universitas Padjajaran Bandung.
- Tjitrosoepomo. 2007. *Taksonomi Tumbuhan (Spermatophyta)*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Torsdottin, I.; Alpsten, M.; Holm, G.; Sandberg, F.A.; and Ta-Lli, J. 1991. *A Small Dose of Soluble Alginate-Fiber Affects Postprandial Glycemia and Gastric Emptying In Humans With Diabetes*. *J. Nutr.* 121: 795-799.
- Wahidin, N. 2009. *Pemanfaatan Limbah Biji (Beton) Nangka Sebagai Tepung Dan Kripik*. Agritek Volume 9 No 2. September 2009. hlm. 1-7.
- Wahyudi T., Panggabean R., Pujiyanto, 2008. *Panduan Lengkap Kakao Manajemen Agribisnis dari Hulu Hingga Hilir*. Penebar Swadaya. Jakarta.

Widyotomo, S, Sri Mulato, dan Handaka. 2004. *Mengenal Lebih Dalam Teknologi Pengolahan Biji Kakao*. Warta Penelitian dan Pengembangan Pertanian, Vol. 26 No. 2, 2004.

Wild S , Roglic G, GreenA, Sicree R, dan king H. *Global prevalence of diabetes: estimates for the year 2000 and projections for 2030*. Diabetic care. 2004;27(3);1047-53.

Winarno, FG. 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia.

Yunarni., 2012. *Studi Pembuatan Bakso Ikan dengan Tepung Biji Nangka (Artocarpus Heterophyllus Lamk)*. Makassar: Universitas Hasanudin Makasar.