

DAFTAR PUSTAKA

- Afriansyah, Nurfi, dkk. 2003. *Pengembangan Pesan-Pesan Gizi Seimbang dalam PUGS yang Lebih Praktis Digunakan Petugas Gizi Lapangan*. Jurnal PGM Vol. 26 (2).
- Almatsier, S. 2004. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Almatsier, S. 2006. *Penuntun Diet*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Atkinson, F.S. 2008. *International Tables of Glycemic Index and Glycemic Load Values*. United States: National Institutes of Health.
- 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. Universitas Diponegoro Semarang.
- British Nutrition Foundation (BNF), 1990. *Complex Carbohydrates in Foods*. The report of the British Nutrition Foundation's Task Force, Chapman and Hall, London.
- Dalimartha S. 2006. *Atlas Tumbuhan Obat Indonesia*. Jakarta : Puspa Swara.
- Darwin, P. 2013. *Menikmati Gula tanpa Rasa Takut*. Jakarta : Sinar Ilmu.
- Depdiknas . 2001. *Kamus Besar Bahasa Indonesia*. Jakarta: Balai Pustaka.
- Faridah, A. 2008. *Patiseri Jilid 3*. Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan.
- Faridi, H. 1994. *The Science of Cookies and Cracker Production*. New York: Chapman and Hall.
- Fox, Charles. 2010. *Bersahabat dengan Diabetes Tipe II*. Jakarta: Penebar Plus.
- Hardinsyah, Tambunan, V. 2004. *Angka Kecukupan Energi, Protein, Lemak dan Serat Makanan*. Widya Karya Nasional Pangan dan Gizi VIII, Jakarta 17-19 Mei 2004.
- Ilyas, Muh. 2004. *Penatalaksanaan Diabetes Mellitus Terpadu Edisi II*. Fakultas Kedokteran UI : Jakarta.

- Indriyani, A. 2007. *Cookies Tepung Garut (Maranta arundinaceae L) dengan Pengkayaan Serat Pangan*. Skripsi. Universitas Gajah Mada Yogyakarta.
- Isnaharani. 2009. *Pemanfaatan Tepung Jerami Nangka (Artocarpus heterophyllus Lmk.) dalam Pembuatan Cookies Tinggi Serat*. Skripsi. Institut Pertanian Bogor.
- Istiqomah, A. 2015. *Indeks Glikemik, Beban Glikemik, Kadar Protein, Serat dan Tingkat Kesukaan Kue Kering Tepung Garut dengan Substitusi Tepung Kacang Merah*. Skripsi. Universitas Diponegoro Semarang.
- Mahmud, dkk. 2009. *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. Jakarta: PT Elex Media Komputindo.
- Manley, D. J. R. 2001. *Biscuits, Crackers, and Cookies Recipes for the food Industry*. Woodhead Publishing Ltd and CRC Press LLC, Cambridge.
- Marsono, Y. 2002. *Indeks Glikemik Umbi-umbian*. Agritech, 22(1):13-16.
- Marsono, Y., P. Wiyono, dan Z. Utama, 2005. *Indeks Glikemik Produk Olahan Garut (Maranta arundinaceae L) dan Uji Sifat Fungsionalnya pada Model Hewan Coba*. Laporan RUSNAS Diversifikasi Pangan Pokok Tahun 2005. Yogyakarta: Universitas Gadjah Mada.
- Moore, M.C. 2012. *Buku Pedoman Terapi Diet dan Nutrisi*. Jakarta: Penerbit Hipocrates.
- Mulato, S. Dan Suharyanto, E. 2014. *Kakao, Cokelat dan Kesehatan*. Jember: Pusat Penelitian Kopi dan Kakao.
- Powell, Foster. 2002. *International Table of Glycemic Index and Glycemic Load Values*. Am J Clin Nutr 76: 5-56.
- Ramadhan. 2008. *Seberapa Sehatkah Hidup Anda*. Yogyakarta: Penerbit Think.
- Rosmisari, A. 2006. *Review: Tepung Jagung Komposit, Pembuatan dan Pengolahannya*. Seminar Nasional Teknologi Inovatif Pascapanen Pengembangan Pertanian. Bogor.
- Soegondo, S., Soewondo, P., dan Subekti, I. 2013. *Penatalaksanaan Diabetes Melitus Terpadu*, edisi kedua, Jakarta: FKUI.
- Standar Nasional Indonesia. 1992. *Cookies*. Jakarta: Dewan Standarisasi Nasional.

- Susanti. 2012. *Studi Pembuatan Dark Chocolate dengan Penambahan Ekstrak Jahe (zingiberofficinale) sebagai Bahan Pengisi*. Skripsi. Makassar: Universitas Hasanudin.
- Susanto. 1994. *Tanaman Kakao*. Jakarta: Kanisius.
- Sulistijani, D.A dan H. Firdaus. 2001. *Sehat dengan Menu Berserat*. Jakarta: Trubus Agriwidya.
- Susilo, A. H., 2008. *Berbagai Olahan Umbi Garut*. <http://pertanian.Lit.bang.Deptan.go.id>. Diakses 12 April 2012.
- Utami. 2008. *Kajian Indeks Glikemik dan Kapasitas In Vitro Pengikatan Kolesterol dari Umbi Suweg (Amorphophallus campanulatus BL) dan Umbi Garut (Maranta arundinaceae L.)*. Skripsi. Institut Pertanian Bogor.

