

## DAFTAR PUSTAKA

- Agustina, A. W. 2016. *Cookies* Tepung Beras Hitam dan Kedelai Hitam Sebagai Alternatif Makanan Selingan Indeks Glikemik Rendah. Program Studi Ilmu Gizi Fakultas Kedokteran Universitas Diponegoro
- Aini, H. 2021. Skrining Fitokimia dan Uji Aktivitas Antioksidan *Cookies* Berbasis Tepung Jewawut (*Foxtail Millet*) Sebagai Pangan Fungsional. Skripsi. Program Studi Ilmu Gizi Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Hasanuddin Makassar
- Almatsier, S. 2009<sup>a</sup>. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Gramedia. Jakarta
- Almatsier, S. 2010<sup>b</sup>. *Penuntut Diet*. Gramedia. Jakarta
- Amanda, R. S. A., Widanti, Y. A., & Mustofa, A. 2019. Pemanfaatan Tepung Kulit Ari Kedelai (*Glycine Max*) Sebagai Penambah Serat pada *Cookies* dengan *Flavor* Pisang Ambon (*Musa Acuminata Colla*). Universitas Slamet Riyadi Surakarta. Jurnal Teknologi dan Industri Pangan. DOI: 10.33061/jitipari.v3i2.2695. Tersedia di : [Diakses Februari 2019]
- Ambarsari, I., Anomsari, S. D., & Oktaningrum, G. N. 2015. *Tepung Jagung : Pembuatan dan Pemanfaatannya*. Kementerian Pertanian Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Jawa Tengah
- Arifin, B & Ibrahim, S. 2018. Struktur, Bioaktivitas dan Antioksidan Flavonoid. Jurusan Kimia, Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Andalas. Jurnal Zarah, Vol. 6 No. 1, Halaman 21-29 p-ISSN: 2354-7162 | e-ISSN: 2549-2217.
- Artanti, P., Masdar H & Rosdiana D. 2015. Angka Kejadian Diabetes Mellitus tidak Terdiagnosis pada Masyarakat Kota Pekanbaru. Jom FK Vol 2 No 2
- Asta, Hidayat. 2021. Kadar Karbohidrat : Fortifikasi Fe pada Biskuit Limbah Biji Nangka Sebagai Cemilan Fungsional Bagi Penderita Stunting. Jurusan Agribisnis Politeknik Negeri Sambas. Agrofood Jurnal Pertanian dan Pangan. Vol 3 No 2 e-ISSN 2656-7709
- Daud, A., Suriati & Nuzulyanti. 2019. Kajian Penerapan Faktor yang Mempengaruhi Akurasi Penentuan Kadar Air Metode Thermogravimetri. Jurusan Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan, Program Studi Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan. LUTJANUS p-ISSN: 0853 - 7658 e-IISN: [https://ppnp.e-journal.id/lutjanus\\_PPNP](https://ppnp.e-journal.id/lutjanus_PPNP)
- Devi, N. 2010. *Nutrition and Food Gizi untuk Keluarga*. Jakarta: Buku Kompas
- Ernaningtyas, N., Sri B. W & Sri, H. 2020. Substitusi Wortel (*Daucus carota L*) dan Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour) terhadap Sifat Fisiskokimia dan Organoleptik Mie Kering. Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Penelitian Vol. 15 (2) : 23-22. Tersedia di : <https://doi.org/10.26623/jtphp.v15i2.26622> [diakses tanggal 25 September 2020].
- Fat Secret Indonesia. 2016. *Database Makanan dan Penghitung Kalori*

- Gorska, W. H., Rejman, K., Laskowski, W., & Czechtoko, M. 2019. *Milk and Dairy Products and Their Nutritional Contribution to the Average Polish Diet*. *Nutrients*, 11(8), 1771
- Gilang, Retna, Affandi, Dian, R., & Ishartani, D. 2013. Karakteristik fisik dan kimia tepung koro pedang (*Canavalia ensiformis*) dengan variasi perlakuan pendahuluan. *Jurnal Teknosains Pangan*, 2(3).
- Hardianto, D. 2020. Telaah Komprehensif Diabetes Melitus: Klasifikasi, Gejala, Diagnosis, Pencegahan, dan Pengobatan. *Jurnal Bioteknologi & Biosains Indonesia*. Volume 7 Nomor 2
- Hardinsyah, M. S., & Supriasa, I. D. 2017. *Ilmu Gizi Teori dan Aplikasi*. Jakarta: EGC
- Helingo, Z., Liputo, S. A., & Limonu, M. 2021. Pengaruh Penambahan Tepung Daun Kelor Terhadap Kualitas Roti Dengan Berbahan Dasar Tepung Sukun. *Jurusan Ilmu dan Teknologi Pangan, Universitas Negeri Gorontalo*. *Jambura Journal Of Food Technology (JJFT)* Volume 3 Nomor 2
- Herlina, E., & Nuraeni, F. 2014. Pengembangan Produk Pangan Fungsional Berbasis Ubi Kayu Dalam Menunjang Ketahanan Pangan. *Manajemen Pemasaran, Dasar - Dasar Pemasaran atau Marius P. Angipora*, 3(2), pp. 142–148
- Hoiriyah, Y. U. 2019. Peningkatan Kualitas Produksi Garam Menggunakan Teknologi Geomembran. *Jurnal Studi Manajemen dan Bisnis Vol 6 (2)* Hlm 35-42
- IDF. 2019. *IDF Diabetes Atlas 9th edition 2019*. In International Diabetes Federation Diabetes Atlas, Ninth Edition. <https://www.diabetesatlas.org/en/>
- Irferamuna, A., Yulastri, A., & Yuliana. 2019. *Formulasi Biskuit Berbasis Tepung Jagung Sebagai Alternatif Camilan Bergizi*. Pascasarjana Pendidikan Teknik dan Kejuruan, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Padang. *Jurnal Ilmu Sosial dan Humaniora* Volume 8 No 2. p-ISSN: 2303-2898 e-ISSN: 2549-6662
- Isdamayani, L. 2015. Kandungan Flavonoid, Total Fenol dan Antioksidan Snack Bar Sorgum Sebagai Alternatif Makanan Selingan Penderita Diabetes Melitus Tipe 2. *Program Studi Ilmu Gizi. Fakultas Kedokteran Universitas Diponegoro*
- Khoerunisa, T. K. 2020. *Review : Pengembangan Produk Pangan Fungsional di Indonesia Berbasis Bahan Pangan Lokal Unggulan*. Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Garut. *Indonesian Journal of Agricultural and Food Research* Volume 2 No 1. 49 - 59
- Kasim, R., Liputo, S. A., Limonu, M., & Mohamad, F. P. 2018. Pengaruh Suhu dan Lama Pemanggangan terhadap Tingkat Kesukaan dan Kandungan Gizi *Snack Food Bars* Berbahan Dasar Tepung Pisang Goroho dan Tepung Ampas Tahu. *Jurusan Ilmu dan Teknologi Pangan Fakultas Pertanian Universitas Gorontalo*. *Jtech* 6 (2), 41-48 doi: <https://doi.org/10.30869/jtech.v6i2.188>, p-issn/e-issn:2252-4002/2546-558X

- Kolay, K., Citraningtyas, G., & Lolo, W.A. 2015. Uji efektivitas ekstrak etanol rambut jagung (*Zea mays* L) Terhadap penurunan kadar gula darah tikus putih jantan wistar (ratus norvegicus L) yang diinduksi aloksan. Manado. Jurnal Ilmiah Farmasi.4 (3) ISSN 2302 – 2493
- Kumar, P.S., Mishra, D., Ghosh, G & Panda, C.S. 2010. *Medicinal uses and Pharmacological Properties of Moringa oleifera*. Int. J Phytomedicine. 2:210-216
- Kurniasih. 2013. *Khasiat dan Manfaat Daun Kelor untuk Penyembuhan Berbagai Penyakit*. Yogyakarta : Pustaka Baru Press
- Krisnadi, A. D. 2015. Kelor Super Nutrisi. Blora : Pusat Informasi dan Pengembangan Tanaman Kelor Indonesia. Lembaga Swadaya Masyarakat Media Peduli Lingkungan (LSM-MEPELING)
- Kustanti, I. H., Rimbawan, R & Furqon, L.A. 2017. Formulasi Biskuit Rendah Indeks Glikemik (Batik) Dengan Substitusi Tepung Pisang Klutuk (*Musa Balbisiana Colla*) dan Tepung Tempe. Jurnal Teknologi Pangan. 6(1):12–8. doi: 10.17728/jatp.217
- Kusumastuty, I., Harti, L. B., & Misrina, S. A. 2016. Perbedaan Kandungan Serat Pangan Pada Makanan Siap Saji Khas Indonesia yang Dianalisis dengan Menggunakan *Nutrisurvey* dan Enzimatik Gravimetri. Majalah Kesehatan FKUB. Vol 3 No 4
- Lalujan L.E., Djakarsari G.S. S., Tuju T. J. N., Rawung D & Sumual M. F. 2017. Komposisi Kimia dan Gizi Jagung Lokal Varietas 'Manado Kuning' Sebagai Bahan Pangan Pengganti Beras. Prodi Ilmu dan Teknologi Pangan, Jurusan Teknologi Pertanian. Fakultas Pertanian, Universitas Sam Ratulangi. Manado. Jurnal Teknologi Pertanian Volume 8, Nomor 1
- Latuharhary, Rossy A., Triono, & Bagus S. 2017. Respon Morfologi Tanaman Jagung (*Zea mays*) Varietas Bisma dan Srikandi Kuning pada Kondisi Cekaman Salinitas Tinggi. Jurnal Sains dan Seni ITS Vol. 6 (2)
- Lestari, Zulkarnaini, & Suid, ST. A. 2021. Diabetes Melitus: Review Etiologi, Patofisiologi, Gejala, Penyebab, Cara Pemeriksaan, Cara Pengobatan dan Cara Pencegahan. Program Studi Biologi, Fakultas Sains dan Teknologi, UIN Alauddin Makassar. ISBN: 987-602-72245-6-8
- Manik, L. A. 2019. Pengukuran Kandungan Gizi Dan Indeks Glikemik Bolu Tepung Talas (*Colocasia Esculenta*). Skripsi. Program Studi S1 Kesehatan Masyarakat Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sumatera Utara
- Marhaeni, L. 2021. Daun Kelor (*Moringa Oleifera*) sebagai Sumber Pangan Fungsional dan Antioksidan. Fakultas Pertanian Universitas Borobudur. Jurnal Agrisia Volume 13 No.2 ISSN : 2302-0091

- Marom, A. 2013. Pengaruh Penggunaan Tepung Kulit Ari Biji Kedelai Sebagai Bahan Substitusi Terhadap Kualitas Choux Pastry Kering. Skripsi. Fakultas Teknik Universitas Negeri Semarang
- Marsigit, W., Bonodikum & Sitanggang. 2017. Pengaruh Penambahan *Baking Powder* dan Air Terhadap Karakteristik Sensoris dan Sifat Fisik *Biscuit Mocaflour* (*Modified Cassava Flour*). Jurnal Agroindustri 7 (1): 1-10
- Melo, N. V., Vargas, T. Quirino and C. M. C. Calvo. 2013. *Moringa oleifera L. An underutilized tree with macronutrients for human health Emir. J. Food Agric*, 25 (10): 785-789
- Mukti K. S. A., Rohmawati N., & Sulistiyani. 2018. Analisis Kandungan Karbohidrat, Glukosa, dan Uji Daya Trima Pada Nasi Bakar, Nasi Panggang, dan Nasi Biasa. Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Jember. Jurnal Agroteknologi Vol 12 No 1
- Mulyakin, S. 2020. Kajian Penambahan Gula Pasir Terhadap Kimia dan Organoleptik Sirup Kersen. Skripsi. Program Studi Hasil Pertanian Jurusan Teknologi Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Mataram
- Nintami, A. L., & Rustanti, N. 2012. Kadar Serat, Aktivitas Antioksidan, Amilosa Dan Uji Kesukaan Mi Basah Dengan Substitusi Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea Batatas Var Ayamurasaki*) Bagi Penderita Diabetes Melitus Tipe 2. Journal of Nutrition College, 1(1), 388–397.
- Nurlela, Azizah, M., & Suwarnata, A. A. E. 2021. Edukasi Tentang Pangan Fungsional Berbasis Pangan Lokal: Porang dan Jagung. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Nusa Bangsa. Logista Jurnal ilmiah Pengabdian kepada Masyarakat. Vol. 5 No. 2 Tahun 2021. ISSN: 2579-6283 E-ISSN: 2655-951X
- Patricia, P. 2019. Pengaruh Substitusi Kentang (*Solanum Tuberosum*) Terhadap Kandungan Gizi Biskuit Labu Kuning (*Cucurbita Moschata*) Sebagai Makanan pendamping ASI (MP-ASI). Program Studi Sarjana Gizi Sekolah Tinggi Ilmu Kesehatan Perintis Padang
- Perkeni. 2019. *Konsensus Pengelolaan dan Pencegahan Diabetes Mellitus Tipe 2 Di Indonesia*. Jakarta PERKENI
- Perkeni. 2021. *Pedoman Pengelolaan dan Pencegahan Diabetes Mellitus Tipe 2 Di Indonesia*. PB. PERKENI
- Proverawati, A., & Wati E, K. 2010. Ilmu Gizi Untuk Keperawatan dan Gizi Kesehatan. Nuha Medika. Bantul Yogyakarta. ISBN 9789791446-83-9
- Purba, R.B & Monolimay, S. 2015. Asupan Karbohidrat dan Lemak pada Diabetes Tipe II yang Rawat Jalan di Puskesmas Tombatu. Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Manado. GIZIDO Volume 7 No. 2

- Rahman M.J., Mulyaningrum E. R., dan Dewi L.R., 2021. Perbandingan Media Tanam Kulit Kopi dan Kulit Ari Kedelai Terhadap Waktu Pertumbuhan dan Produktivitas *Pleurotus ostreatus*. Pendidikan Biologi, FPMIPATI, Universitas PGRI Semarang
- Richana, N., Ratnaningsih & Winda, H. 2012. *Teknologi Pasca panen Jagung*. Kementerian Pertanian, Jakarta
- Riskesdas. 2018. *Hasil Utama Riset Kesehatan Dasar*. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia, 1–100. [https://doi.org/https://doi.org/10.1088/1751-8113/44/8/085201](https://doi.org/10.1088/1751-8113/44/8/085201)
- Riwandi, Merakati, Handajaningsih, & Hasanudin. 2014. Teknik Budidaya Jagung dengan Sistem Organik di Lahan Marjinal. Bengkulu: UNIB Press
- Rohmawati, D., Djunaidi, I. H., & Widodo, E. 2015. Nilai Nutrisi Tepung Kulit Ari Kedelai dengan Level Inokulu Ragi tape Dan Waktu Inkubasi Berbeda. *Journal Of Tropical Animal Production* 16 (1), 30 – 33. <https://doi.org/10.21776/ub.jtapro.2015.0.16.01.15>
- Sendika, W. S. 2016. Studi Pengobatan Diabetes Melitus Tipe 2 dengan Komplikasi Hipertensi di Instalasi Rawat Jalan RSUD dr. H. Koesnadi Bondowoso Periode Tahun 2014. *Jurnal Pustaka Kesehatan*. Volume 4 (3): 479-483
- Shiriki, D., Igyor, M.A. and Gernah, D.I. 2015. *Nutritional Evaluation of Complementary Food Formulations From Maize, Soybean and Peanut Fortified With Moringa Oleifera Leaf Powder*. *Food and Nutrition Sciences*, 6, 494-500
- Silviani, D., Marliyati S. A & Kustiyah L. 2022. Pengaruh Pemanfaatan Tepung Buah Kersen (*Muntingia calabura L.*) dan Substitusi Gula Terhadap Kandungan Gizi, Antioksidan dan Organoleptik Biskuit. *Media Gizi Indonesia (National Nutrition Journal)*.
- Small, E. 2012. *Top 100 exotic food plants*. New York (US): CRC Press.
- Standarisasi Nasional (BSN) 01-2973-2011. 2011. *Syarat Mutu Biskuit*. Dewan Standarisasi Nasional
- Sundari, D., Almasyhuri & Lamid, A. 2015. Pengaruh Proses Pemasakan terhadap Komposisi Zat Gizi Bahan Pangan Sumber Protein. *Media Litbangkes* Vol 25 No 4 Halaman 235-242
- Syadiah, I. 2010. Pengaruh Pengolahan Beras Varietas Ciherang Menjadi Nasi, Ketupat, dan Lontong Terhadap Nilai Indeks Glikemik. Skripsi. Departemen Gizi Masyarakat Institut Pertanian Bogor
- Syahrizal, D., Ayu Puspita, N. & Marisa. 2020. *Metabolisme dan Bioenergetika*. Syiah Kuala University Press
- Syamsiah. 2018. Peningkatan Mutu Serat Biskuit Ikan Tembang dengan Penambahan Tepung Kulit Ari Kedelai. Pendidikan Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Teknik Universitas Negeri Makassar

Tabel Komposisi Pangan Indonesia. 2017. Jakarta: *Komposisi Kesehatan Republik Indonesia*

Wahid, R. S. A., Marsudi La O., & Raudah, S. 2021. Uji Senyawa Komponen Bioaktif dan Kadar Total Flavonoid Ekstrak Daun Kelor (*Moringa oleifera*). Program Studi Teknologi Laboratorium Medik, ITKes Wiyata Husada Samarinda. Jurnal Teknologi Laboratorium Medik Borneo 1 (1), 1 – 7

Wulandari, E.S. 2018. Pengaruh Lama Blansing dan Lama Pemanggangan terhadap Karakteristik *Cookies* Ganyong (*Canna Edulis Ker.*) Difortifikasi Iodium. Program Studi Teknologi Pangan Fakultas Teknik Universitas Pasundan

Yenrina, R. 2015. *Metode Analisis Bahan Pangan dan Komponen Bioaktif*. Andalas University Press, Padang, hal 4, 39

Zaddana, C. Almasyhuri. N. S., & Oktaviyanti, T. 2021. *Snack Bar* Berbahan Dasar Ubi Ungu dan Kacang Merah Sebagai Alternatif Selingan untuk Penderita Diabetes Mellitus. Diterbitkan oleh IAGIKMI & Universitas Airlangga. Doi: 10.20473/Amnt.V5i3.2021. 260-275

