

## DAFTAR PUSTAKA

- Afandi, F. *et al.* 2019 ‘Hubungan antara Kandungan Karbohidrat dan Indeks Glikemik pada Pangan Tinggi Karbohidrat’, *Jurnal Pangan*, 28(2), pp. 145–160.
- Afiani, P. 2019 *Analnisis Nilai Indeks Glikemik Cookies Dengan Substitusi Tepung Ubi Jalar Ungu dan Tepung Kedelai Sebagai Makanan Selingan Diabetesi*. Universitas Brawijaya.
- Agustiana, A., Waluyo, W. and Widiyany, F.L. 2020 ‘Sifat Organoleptik dan Kadar Serat Pangan Mie Basah dengan Penambahan Tepung Okra Hijau (*Abelmoschus esculentum L.*)’, *Jurnal Gizi*, 9(1), p. 131. Available at: <https://doi.org/10.26714/jg.9.1.2020.131-141>.
- Aisyah, W.N. 2015 *Pengaruh Imbangan Tepung Gembili (*Dioscorea esculenta L.*) dengan Tepung Terigu (*Triticum vulgare*) Terhadap Kualitas Sifat Organoleptik Cookies Gembili*. Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan Bandung.
- Annisa, I. and Ninik, R. 2015 ‘Indeks Glikemik, Beban Glikemik, Kadar Protein, Serat, Dan Tingkat Kesukaan Kue Kering Tepung Garut Dengan Substitusi Tepung Kacang Merah’, *Journal of Nutrition College*, 1, pp. 620–627.
- Arif, A. Bin and Budiyanto, A. 2014 ‘Nilai Indeks Glikemik Produk Pangan Dan Faktor-Faktor Yang Memengaruhinya’, *Jurnal Penelitian dan Pengembangan Pertanian*, 32(3), pp. 91–99. Available at: <https://doi.org/10.21082/jp3.v32n3.2013.p91-99>.
- Astawan, M. *et al.* 2013 ‘Aplikasi tepung bekatul fungsional pada pembuatan cookies dan donat yang bernilai indeks glikemik rendah’, *Pangan*, 22(4), pp. 385–394.
- Astuti, A. and Maulani, M. 2017 ‘Pangan Indeks Glikemik Tinggi Dan Glukosa Darah Pasien Diabetes Mellitus Tipe II’, *Jurnal Endurance*, 2(2), p. 225. Available at: <https://doi.org/10.22216/jen.v2i2.1956>.
- Badan Standarisasi Nasional 2006 ‘Petunjuk Pengujian Organoleptik dan atau Sensori’, *BSN (Badan Standarisasi Nasional)*, pp. 2–14.
- Barclay, A.W. *et al.* 2021 ‘Dietary Glycaemic Index Labelling: A Global Perspective’, *Nutrients*, 13(9), pp. 1–22. Available at: <https://doi.org/10.3390/nu13093244>.
- Bertalina and Aindyati 2016 ‘Hubungan Pengetahuan Terapi Diet dengan Indeks Glikemik Bahan Makanan yang Dikonsumsi Pasien Diabetes Mellitus’, *Jurnal Kesehatan*, 7(3), p. 377387. Available at:

<https://doi.org/10.26630/jk.v7i3.219>.

- Boku, A. 2019 *Faktor-Faktor yang Berhubungan terhadap Kadar Gula Darah Pada Penderita Diabetes Melitus Tipe II di RS PKU Muhammadiyah Yogyakarta, Skripsi*.
- BPOM 2016 ‘Perka BPOM No 9 Tahun 2016 tentang Acuan Label Gizi’, p. 9. Available at: [https://standarpangan.pom.go.id/dokumen/peraturan/2016/Perka\\_BPOM\\_No\\_9\\_Tahun\\_2016\\_tentang\\_Acuan\\_Label\\_Gizi.pdf](https://standarpangan.pom.go.id/dokumen/peraturan/2016/Perka_BPOM_No_9_Tahun_2016_tentang_Acuan_Label_Gizi.pdf).
- BPOM 2019 ‘Peraturan Badan Pengawas Obat Dan Makanan Nomor 22 Tahun 2019 Tentang Informasi Nilai Gizi Pada Label Pangan Olahan’, *Badan Pengawas Obat dan Makanan* [Preprint].
- Brouns, F. *et al.* 2005 ‘Glycaemic index methodology’, *Nutrition Research Reviews*, 18(1), pp. 145–171. Available at: <https://doi.org/10.1079/nrr2005100>.
- Bunyani, N.A., Roman, M. and Naisanu, J. 2020 ‘Utilization of Forest Plants as Local Food Sources for the Oben Village Community, Nekamese District, Kupang Regency’, *Jurnal Biologi Tropis*, 20(3), pp. 347–354. Available at: <https://doi.org/10.29303/jbt.v20i3.2001>.
- Burhan, F.Z., Sirajuddin, S. and Indriasari, R. 2013 *Pola Konsumsi Terhadap Kejadian Obesitas Sentral Pada Pegawai Pemerintahan Di Kantor Bupati Kabupaten Janeponto*. Universitas Hasanuddin Makassar.
- Cahyani, W. and Rosiana, N.M. 2020 ‘Kajian Pembuatan Snack Bar Tepung Gembili (*Dioscorea Esculenta*) Dan Tepung Kedelai (*Glycine Max*) Sebagai Makanan Selingan Tinggi Serat’, *Jurnal Kesehatan*, 8(1), pp. 1–9. Available at: <https://doi.org/10.25047/j-kes.v8i1.98>.
- Cruz-Requena, M. *et al.* 2016 ‘Dietary fiber: An ingredient against obesity’, *Emirates Journal of Food and Agriculture*, 28(8), pp. 522–530. Available at: <https://doi.org/10.9755/ejfa.2015-07-521>.
- Daud, A., Suriati and Nuzulyanti 2019 ‘Kajian Penerapan Faktor yang Mempengaruhi Akurasi Penentuan’, *Lutjanus*, 24(2), pp. 11–16.
- Dehghan, P., Pourghassem Gargari, B. and Asgharijafarabadi, M. 2013 ‘Effects of high performance inulin supplementation on glycemic status and lipid profile in women with type 2 diabetes: a randomized, placebo-controlled clinical trial.’, *Health Promotion Perspectives*, 3(1), pp. 55–63. Available at: <https://doi.org/10.5681/hpp.2013.007>.
- Diyah, N.W. *et al.* 2016 ‘Evaluasi Kandungan Glukosa Dan Indeks Glikemik Beberapa Sumber Karbohidrat Dalam Upaya Penggalan Pangan Ber-Indeks Glikemik Rendah’, *Jurnal Farmasi Dan Ilmu Kefarmasian Indonesia*, 3(2), p. 67. Available at: <https://doi.org/10.20473/jfiki.v3i22016.67-73>.
- Duha, P. 2018 *Analisis Mutu Fisik Dan Mutu Kimia (Karbohidrat, Protein, Kalsium) Cupcake Wortel Biji Durian sebagai Bahan Pangan Fungsional*.

Politeknik Kesehatan Medan.

- Ervietasari, N. and Larasaty, F.A. 2021 ‘Cookies Berbahan Umbi Gembili sebagai Inovasi Pangan’, *Journal Science Innovation and Technology (SINTECH)*, 1(2), pp. 15–22.
- Feringo, T. 2019 *Analisis Kadar Air, Kadar Abu, Kadar Abu Tak Larut Asam Dan Kadar Lemak Pada Makanan Ringan Di Balai Riset Dan Standarisasi Industri Medan, Universitas Sumatera Utara.*
- Habibi, N.A. and Pramono, A. 2016 ‘Pengaruh Pemberian Es Krim Tersubstitusi Inulin Terhadap Lingkar Pinggang, Dan Tekanan Darah Remaja Obesitas Abdominal’, *Journal of Nutrition College*, 5(3), pp. 184–191. Available at: <https://doi.org/10.14710/jnc.v5i3.16397>.
- Hairunnisa, Suherman and Supriadi 2018 ‘Analisis Zat Gizi Makro Dari Tepung Kombinasi Kakao (*Theobroma Cacao L*) dan Ubi Kayu (*Manihot Utilissima*) Sebagai Bahan Dasar Biskuit’, *Jurnal Akademika Kimia*, 6(4), p. 200. Available at: <https://doi.org/10.22487/j24775185.2017.v6.i4.9449>.
- Harahap, E.S. 2020 *Pemanfaatan Pati, Tepung, Dan Serat Ubi Jalar Orange Dalam Pembuatan Roti Kaya Serat.* Universitas Sumatera Utara.
- Hardianto, D. 2021 ‘Telaah Komprehensif Diabetes Melitus: Klasifikasi, Gejala, Diagnosis, Pencegahan, Dan Pengobatan’, *Jurnal Bioteknologi & Biosains Indonesia (JBBI)*, 7(2), pp. 304–317. Available at: <https://doi.org/10.29122/jbbi.v7i2.4209>.
- Hendra, C., Manampiring, A.E. and Budiarmo, F. 2016 ‘Faktor-Faktor Risiko Terhadap Obesitas Pada Remaja Di Kota Bitung’, *Jurnal e-Biomedik*, 4(1), pp. 2–6. Available at: <https://doi.org/10.35790/ebm.4.1.2016.11040>.
- Imawan, M.L., Anandito, R.B.K. and Siswanti, S. 2020 ‘Karakteristik Fisik, Kimia, dan Sensori Cookies Berbahan Dasar Tepung Komposit Uwi (*Dioscorea alata*), Koro Pedang (*Canavalia ensiformis*) dan Tepung Terigu’, *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 12(1), p. 18. Available at: <https://doi.org/10.20961/jthp.v12i1.24072>.
- Indrasari, S.D. 2019 ‘Faktor Yang Mempengaruhi Indeks Glikemik Rendah Pada Beras dan Potensi Pengembangannya di Indonesia’, *Jurnal Litbang Pertanian*, 38(2). Available at: <https://doi.org/10.21082/jp3.v38n2.2019.p105-113>.
- Indrastati, N. and Anjani, G. 2016 ‘Snack Bar Kacang Merah dan Tepung Umbi Garut Sebagai Alternatif Makanan Selingan Dengan Indeks Glikemik Rendah’, *Journal of Nutrition College*, 5 No 4(Jilid 5), pp. 546–554.
- Kemenkes RI 2017 *Tabel Komposisi Pangan Indonesia 2017, Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.*
- Khoirunisa, H. 2021 ‘Karakteristik Sensoris Dan Kandungan Serat Biskuit Dari Jantung Pisang (*Musa paradisiaca*) Sebagai Makanan Selingan Anak Obesitas’, *Jurnal Teknologi Pangan dan Kesehatan (The Journal of Food*

- Technology and Health*), 1(2), pp. 93–100. Available at: <https://doi.org/10.36441/jtepakes.v1i2.188>.
- Kurdanti, W. *et al.* 2015 ‘Faktor-faktor yang mempengaruhi kejadian obesitas pada remaja’, *Jurnal Gizi Klinik Indonesia*, 11(04), pp. 179–190. Available at: <https://doi.org/10.1016/j.gendis.2020.11.005>.
- Kurniawan, A. and Ilmi, I.M.B. 2018 *Kandungan Gizi, Indeks Glikemik, Dan Beban Glikemik Marshmallow Kulit Buah Naga (Hylocereus polyrhizus) Dengan Penambahan Bayam Merah*. Universitas Pembangunan Veteran Jakarta.
- Kurniawan, J., Anandito, R.B.K. and Siswanti 2018 ‘Karakteristik Fisik, Kimia, dan Sensori Cookies Berbahan Dasar Tepung Komposit Uwi (*Dioscorea alata*), Koro Glinding (*Phaseolus lunatus*) dan Tepung Terigu’, *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 11(1), p. 20. Available at: <https://doi.org/10.20961/jthp.v11i1.29090>.
- Kustanti, I., Rimbawan and Furqon, L.A. 2017 ‘Formulasi Biskuit Rendah Indeks Glikemik (Batik) Dengan Substitusi Tepung Pisang Klutuk (*Musa Balbisiana Colla*) Dan Tepung Tempe’, *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 6(1), pp. 12–18. Available at: <https://doi.org/10.17728/jatp.217>.
- Kusumastuty, I., Budhi Harti, L. and Ayu Misrina, S. 2016 ‘Perbedaan Kandungan Serat Pangan pada Makanan Siap Saji Khas Indonesia yang Dianalisis dengan Menggunakan Nutrisurvey dan Enzimatis Gravimetri’, *Majalah Kesehatan FKUB*, 3(4), pp. 196–203. Available at: <https://doi.org/10.21776/ub.majalahkesehatan.003.04.5>.
- Lal, M.K. *et al.* 2021 ‘Glycemic index of starchy crops and factors affecting its digestibility: A review’, *Trends in Food Science and Technology*, 111, pp. 741–755. Available at: <https://doi.org/10.1016/j.tifs.2021.02.067>.
- Lamusu, D. 2018 ‘Uji Organoleptik Jalangkote Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas*) Sebagai Upaya Diversifikasi Pangan’, *Jurnal Pengolahan Pangan*, 3(1), pp. 9–15.
- Lestari, A.P. 2019 *Diversifikasi pembuatan biskuit dengan substitusi tepung kacang merah*. Universitas Negeri Semarang.
- Listyaningrum, R.S. *et al.* 2021 ‘Evaluation of glycemic index determination method’, *Pharmaciana*, 11(2), pp. 175–184. Available at: <https://doi.org/10.12928/pharmaciana.v11i2.20666>.
- Livovsky, D.M., Pribic, T. and Azpiroz, F. 2020 ‘Food , Eating , and the Gastrointestinal Tract’, *Nutriens*, 12(986), pp. 1–14. Available at: <https://doi.org/10.3390/nu12040986>.
- Manik, L.A. 2019 *Pengukuran Kandungan Gizi dan Indeks Glikemik Bolu Tepung Talas (Colocasia Esculenta)*. Universitas Sumatera Utara.
- Masrikhiyah, R. 2020 ‘Substitusi Umbi Gembili (*Dioscorea esculenta* L) Terhadap Nilai Gizi Dan Sifat Organoleptik Kue Umbi Gembili’, *Gizido*, 12(2), pp. 65–71.

- Mutia, A., Jumiyati and Kusdalinah 2022 ‘Pola makan dan aktivitas fisik terhadap kejadian obesitas remaja pada masa pandemi covid-19’, *Journal of Nutrition College*, 11, pp. 26–34.
- Ningsih N. Ismail, Y., Solang, M. and D. Uno, W. 2020 ‘Komposisi Proksimat Dan Indeks Glikemik Nira Aren’, *Biospecies*, 13(2), pp. 1–9. Available at: <https://doi.org/10.22437/biospecies.v13i2.8761>.
- Nusi, F. and Arbie, F.Y. 2018 ‘Gambaran Konsumsi Energi Dan Protein Pada Remaja Di Sma Muhammadiyah Batudaa Kabupaten Gorontalo’, *Health and Nutritions Journal*, IV, pp. 60–65.
- Pemilia, A., Handito, D. and Sulastri, Y. 2019 ‘Pengaruh Konsentrasi Tempe Terhadap Nutrisi Dan Mutu Sensori Opak Singkong Dari Lombok Utara’, *Pro Food (Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan)*, 5(2), pp. 459–468.
- Prabowo, A.Y., Estiasih, T. and Purwantiningrum, I. 2014 ‘Umbi gembili (*Dioscorea esculenta* L.) sebagai bahan pangan mengandung senyawa bioaktif: kajian pustaka’, *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 2(3), pp. 129–135.
- Prameswari, R.D. and Estiasih, T. 2013 ‘Pemanfaatan Tepung Gembili (*Dioscorea esculenta* L.) dalam Pembuatan Cookies’, *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 1(1), pp. 115–128. Available at: <https://jpa.ub.ac.id/index.php/jpa/article/view/11>.
- Pratiwi, T., Affandi, D.R. and Manuhara, G.J. 2016 ‘Aplikasi Tepung Gembili (*Dioscorea esculenta*) sebagai Substitusi Tepung Terigu pada Filler Nugget Ikan Tongkol (*Euthynnus affinis*)’, *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 9(1), pp. 34–50. Available at: <https://doi.org/10.20961/jthp.v9i2.12852>.
- Probosari, E. 2019 ‘Pengaruh Protein Diet Terhadap Indeks Glikemik’, *JNH (Journal of Nutrition and Health)*, 7(1), pp. 1–9. Available at: <https://doi.org/10.1037/0033-2909.126.1.78>.
- Pruett, A. 2012 *A Comparison of the Glycemic Index of Sorghum and Other Commonly Consumed Grains*. Kansas State University.
- R.I, F. and Wirawanni, Y. 2014 ‘Hubungan Konsumsi Karbohidrat, Konsumsi Total Energi, Konsumsi Serat, Beban Glikemik Dan Latihan Jasmani Dengan Kadar Glukosa Darah Pada Pasien Diabetes Mellitus Tipe 2’, *Diponegoro Journal of Nutrition and Health*, 2(3). Available at: <https://doi.org/10.14710/jnh.2.3.2014.%p>.
- Rahayu, D.H., Nasrullah, N. and Fauziyah, A. 2021 ‘Pengaruh Penambahan Bekatul dan Ampas Kelapa Terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Snack Bar Jantung Pisang Kepok’, *Jurnal Pangan dan Gizi*, 11(01), pp. 15–29.
- Rimbawan, R. and Nurbayani, R. 2014 ‘Nilai Indeks Glikemik Produk Olahan Gembili (*Dioscorea esculenta*)’, *Jurnal Gizi dan Pangan*, 8(2), p. 145. Available at: <https://doi.org/10.25182/jgp.2013.8.2.145-150>.

- Rohayati and Zainafree, I. 2014 ‘Faktor Yang Berhubungan Dengan Penyelenggaraan Program Makan Siang di SD Al Muslim Tambun’, *Unnes Journal of Public Health*, pp. 1–9.
- Rosa, F.A., Kuswari, M. and Heryawanti, P.T. 2017 *Hubungan Konsumsi Alkohol Dan Obesitas Dengan Kejadian Diabetes Mellitus Usia 45-64 Tahun Di Pulau Sulawesi (Analisis Riskedas 2007)*. Universitas Esa Unggul.
- Rosida, D.F., Putri, N.A. and Oktafiani, M. 2020 ‘Karakteristik Cookies Tepung Kimpul Termodifikasi (*Xanthosoma sagittifolium*) Dengan Penambahan Tapioka’, *Agrointek*, 14(1), pp. 45–56. Available at: <https://doi.org/10.21107/agrointek.v14i1.6309>.
- Sabda, M. *et al.* 2019 ‘Karakterisasi Potensi Gembili (*Dioscorea esculenta* L.) Lokal Asal Papua Sebagai Alternatif Bahan Pangan Pokok’, *Buletin Plasma Nutrafah*, 25(1), pp. 25–32.
- Septiyani, I. 2012 *Indeks Glikemik Berbagai Produk Tiwul Berbasis Singkong (Manihot esculenta Crantz) Pada Orang Normal*. Institut Pertanian Bogor.
- Soviana, E. and Maenasari, D. 2019 ‘Asupan Serat, Beban Glikemik, dan Kadar Glukosa Darah pada Pasien Diabetes Melitus Tipe 2’, *Jurnal Kesehatan*, 12(1), pp. 19–29. Available at: [https://www.bertelsmann-stiftung.de/fileadmin/files/BSt/Publikationen/GrauePublikationen/MT\\_Globalization\\_Report\\_2018.pdf](https://www.bertelsmann-stiftung.de/fileadmin/files/BSt/Publikationen/GrauePublikationen/MT_Globalization_Report_2018.pdf) [http://eprints.lse.ac.uk/43447/1/India\\_globalisation%2C\\_society\\_and\\_inequalities%28lsero%29.pdf](http://eprints.lse.ac.uk/43447/1/India_globalisation%2C_society_and_inequalities%28lsero%29.pdf) <https://www.quora.com/What-is-the>
- Susanti, A., Wijanarka, A. and Nareswara, A.S. 2018 ‘Penentuan indeks glikemiks dan beban glikemik pada cookies tepung beras merah (*Oryza nivara*) dan biji kecipir (*Psophocarpus tetragonolobus*. L.)’, *Ilmu Gizi Indonesia*, 2(1), p. 69. Available at: <https://doi.org/10.35842/ilgi.v2i1.83>.
- Telisa, I., Hartati, Y. and Haripamilu, A.D. 2020 ‘Faktor Risiko Terjadinya Obesitas Pada Remaja SMA Risk Factors of Obesity among Adolescents in Senior High School’, *Faletahan Health Journal*, 7(3), pp. 124–131.
- USDA 2020 *Dietary Guidelines For American*.
- Venn, B.J. and Green, T.J. 2007 ‘Glycemic index and glycemic load: Measurement issues and their effect on diet–disease relationships’, *European Journal of Clinical Nutrition*, 61, pp. S122–S131. Available at: <https://doi.org/10.1038/sj.ejcn.1602942>.
- Wiatma, D.S. and Amin, M. 2019 ‘Hubungan Merokok Dengan Kadar Glukosa Darah Mahasiswa Fakultas Hukum Universitas Islam Al-Azhar Tahun 2019’, *Jurnal Kedokteran*, 4(2), p. 63. Available at: <https://doi.org/10.36679/kedokteran.v4i2.107>.
- Widiawati, A. and Anjani, G. 2017 ‘Cookies Tepung Beras Hitam dan Kedelai Hitam sebagai Alternatif Makanan Selingan Indeks Glikemik Rendah’, *Journal of Nutrition College*, 6, pp. 128–137.

- Williams, B.A. *et al.* 2017 ‘Gut fermentation of dietary fibres: Physico-chemistry of plant cell walls and implications for health’, *International Journal of Molecular Sciences*, 18(10), pp. 1–25. Available at: <https://doi.org/10.3390/ijms18102203>.
- Winarti, S., Susiloningsih, E.K.B. and Fasroh, F.Y.Z. 2017 ‘Karakteristik Mie Kering Dengan Substitusi Tepung Gembili Dan Penambahan Plastizer Gms (Gliserol Mono Stearat)’, *Agrointek*, 11(2), p. 53. Available at: <https://doi.org/10.21107/agrointek.v11i2.3069>.
- Yanti, F.M. 2021 *Pengaruh Penambahan Tepung Kedelai Terhadap Nilai Indeks Glikemik Dan Kadar Protein Flakes Sagoobu Sebagai Cemilan Penderita Diabetes Mellitus Tipe 2*. Universitas Perintis Indonesia. Available at: <http://repo.upertis.ac.id/id/eprint/1934>.
- Yofananda, O. and Estiasih, T. 2016 ‘Potensi Senyawa Bioaktif Umbi-umbian Lokal Sebagai Penurun Kadar Glukosa Darah: Kajian Puataka’, *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 4(1), pp. 410–416.