

## DAFTAR PUSTAKA

- Afandi *et al.* 2019 ‘Hubungan antara Kandungan Karbohidrat dan Indeks Glikemik pada Pangan Tinggi Karbohidrat’.
- Alfin, R., Busjra, B. and Azzam, R. 2019 ‘Pengaruh Puasa Ramadhan terhadap Kadar Gula Darah pada Pasien Diabetes Mellitus Tipe II’, *Journal of Telenursing (JOTING)*, 1(1), pp. 191–204.
- Anissa, D.D. and Dewi, R.K. 2021 ‘Peran Protein: ASI dalam Meningkatkan Kecerdasan Anak untuk Menyongsong Generasi Indonesia Emas 2045 dan Relevansi Dengan Al-Qur’an’, *Jurnal Tadris IPA Indonesia*, 1(3), pp. 427–435. Available at: <https://doi.org/10.21154/jtii.v1i3.393>.
- Ariani, R.P. and Masdarini, L. 2020 ‘Modified Cassava Flour Utilizing as a Wheat Flour Substitution in Chochochip Cookies’, 406(*Iconhomecs* 2019), pp. 234–239. Available at: <https://doi.org/10.2991/assehr.k.200218.037>.
- Arif, A. Bin, Budiyanto, A. and Hoerudin 2013 ‘Glicemic Index of Foods and Its Affecting Factors’, *Jurnal Litbang Pertanian*, 32(3), pp. 91–99.
- Azizah, E.N. 2012 *Pengaruh Praperlakuan Pemberian Jus Jambu Biji terhadap Profil Farmakokinetika Tetrasiklin pada Tikus Putih Jantan*.
- BPOM 2019 ‘Peraturan Badan Pengawas Obat Dan Makanan Nomor 22 Tahun 2019 Tentang Informasi Nilai Gizi Pada Label Pangan Olahan’, *Bpom*, 53, pp. 1689–1699.
- BPS 2021 *Produksi Tanaman Buah Buahan 2021*.
- Brouns, F. *et al.* 2005 ‘Glycaemic index methodology’, *Nutrition Research Reviews*, 18(1), pp. 145–171.
- Daud, A., Suriati, S. and Nuzulyanti, N. 2020 ‘Kajian Penerapan Faktor yang Mempengaruhi Akurasi Penentuan Kadar Air Metode Thermogravimetri’, *Lutjanus*, 24(2), pp. 11–16.
- David and Michael, N. 2013 *Lehninger Principles of Biochemistry Fourth Edition*.
- Dewi, W. and Widya, K. 2018 ‘Pengaruh Usia, Stres, dan Diet Tinggi Karbohidrat Terhadap Kadar Glukosa Darah’, *Jurnal Ilmiah Rekam Medis dan Informatika Kesehatan*, 8(1), pp. 16–25.
- Dieny, F.F. *et al.* 2021 ‘Association among Neck Circumference and Percent Body Fat with Fasting Blood Glucose in Obese Female College Students’, *IAGIKMI Universitas Airlangga*, pp. 121–126.

- Driyah, S., Oemiati, R. and Riyadina, W. 2020 'Indikator HbA1c pada Responden DM pada Studi Kohor Faktor Risiko Penyakit Tidak Menular di Kota Bogor, Indonesia 2017: Korelasi Kadar Glukosa Darah dan Kolesterol Total', *Jurnal Biotek Medisiana Indonesia*, 9(2), pp. 81–89.
- Fajarningsih, H. 2013 'Pengaruh Penggunaan Komposit Tepung Kentang Terhadap Kualitas Cookies', *Food Science and Culinary Education*, 2(1), pp. 36–44.
- Fauziyah, A. 2011 *Analisis potensi dan gizi pemanfaatan bekatul dalam pembuatan cookies*.
- Fitria, L. and Yusuf, A.R. 2018 'Karakteristik Fisiko Kimia Tepung Bonggol Pisang (Musa Paradisiaca F.)', (5), pp. 1–7.
- Galicia-Garcia, U. *et al.* 2020 'Pathophysiology of type 2 diabetes mellitus', *International Journal of Molecular Sciences*, 21(17), pp. 1–34.
- Gumelar, H.A. 2019 *Uji Karakteristik Mie Kering Berbahan Baku Tepung Terigu dengan Substitusi Tepung Mocaf UPTD, Technopark Grobogan Jawa Tengah*.
- Hariawan, H., Fathoni, A. and Purnamawati, D. 2019 'Hubungan Gaya Hidup (Pola Makan dan Aktivitas Fisik) Dengan Kejadian Diabetes Melitus di Rumah Sakit Umum Provinsi NTB', *Jurnal Keperawatan Terpadu (Integrated Nursing Journal)*, 1(1), p. 1.
- Harsari, R.H., Fatmaningrum, W. and Prayitno, J.H. 2018 'Hubungan Status Gizi dan Kadar Glukosa Darah pada Pasien Diabetes Melitus Tipe 2', *eJKI*, 6(2), pp. 105–109. Available at: <https://doi.org/10.23886/ejki.6.8784>.
- Hatta, H. and Sandalayuk, M. 2020 'Pengaruh Penambahan Tepung Labu Kuning terhadap Kandungan Karbohidrat dan Protein Cookies', *Gorontalo Journal of Public Health*, 3(1), pp. 41–50.
- Horwitz, W. and Latimer, G.W. 2005 'Official Methods of Analysis of AOAC International 18th Edition', *AOAC International* [Preprint].
- IDF 2019 *IDF DIABETES ATLAS Ninth edition 2019*.
- IDF 2021 *IDF DIABETES ATLAS 10th Edition*.
- Imelda, S. 2019 'Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Terjadinya Diabetes Melitus di Puskesmas Harapan Raya Tahun 2018', *SCIENTIA JOURNAL*, 8(1), pp. 28–39.
- International Food Information Council Foundation (2005) 'Fiber Fact Sheet', *International Food Information Council Foundation*, pp. 1–19.

- Istiqomah, A. and Rustanti, N. 2015 ‘Indeks Glikemik, Beban Glikemik, Kadar Protein, Serat, Dan Tingkat Kesukaan Kue Kering Tepung Garut Dengan Substitusi Tepung Kacang Merah’, *Journal of Nutrition College*, 4(2), pp. 620–627.
- Kabosu, R.A.S., Adu, A.A. and Hinga, I.A.T. 2019 ‘Faktor Risiko Kejadian Diabetes Melitus Tipe Dua di RS Bhayangkara Kota Kupang’, *Timorese Journal of Public Health*, 1(1), pp. 11–20.
- Kemenkes 2018 ‘Infodatin tetap produktif, cegah, dan atasi Diabetes Melitus 2020’, *Pusat Data dan Informasi Kementerian Kesehatan RI*, pp. 1–10.
- Kemenkes 2019a ‘Angka Kecukupan Gizi’.
- Kemenkes 2019b *Apa saja komplikasi dan akibat dari Diabetes?*
- Lee 1995 *Journal of AOAC International 16th Edition, Journal of Chromatography A*.
- Makmur, S. 2018 ‘Penambahan Tepung Sagu dan Tepung Terigu pada Pembuatan Roti Manis’, *Gorontalo Agriculture Technology Journal*, 1(1), p. 1.
- Mao, T. *et al.* 2021 ‘Effects of dietary fiber on glycemic control and insulin sensitivity in patients with type 2 diabetes: A systematic review and meta-analysis’, *Journal of Functional Foods*, 82.
- Muhammad, A.A. 2018 ‘Resistensi Insulin Dan Disfungsi Sekresi Insulin Sebagai Faktor Penyebab Diabetes Melitus tipe 2’, *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 8(2), pp. 173–178.
- Murtiningsih, M.K., Pandelaki, K. and Sedli, B.P. 2021 ‘Gaya Hidup sebagai Faktor Risiko Diabetes Melitus Tipe 2’, *e-CliniC*, 9(2), p. 328.
- Muzakar, M., Dewi, A.R. and Listrianah, L. 2021 ‘Pengaruh Pemberian Cookies Bunita terhadap Kadar Gula Darah Sewaktu pada Penderita DM Tipe 2’, *Jurnal Kesehatan*, 12(3), p. 366.
- Nalar Rizky, R. and Mavianti 2019 ‘Upaya Pemanfaatan Bonggol Pisang Dalam Meningkatkan Ekonomi Keluarga Pada Ibu-Ibu Di Dusun 2 Desa Tanjung Anom’, *Prosiding Seminar Nasional Kewirausahaan*, 1(1), pp. 138–143.
- Nuha, J.A.F. 2022 *Pengaruh Substitusi Tepung Terigu dengan Tepung Bonggol Pisang Terhadap Serat Pangan, Aktivitas Antioksidan, dan Sifat Organoleptik Cookies*.
- Nur, L.L. *et al.* 2021 ‘Innovation of Kepok Banana Hump Bread ( *Musa paradiciasa* L.) as Diabetes Diet Therapy: Literature Review’, *Proceeding ISETH*

- (*International Summit on Science, Technology, and Humanity*), (2615–1588), pp. 43–61.
- Pangestuti, E.K. and Darmawan, P. 2021 ‘Analisis Kadar Abu dalam Tepung Terigu dengan Metode Gravimetri’, *Kimia dan Rekayasa*, 2(1), pp. 16–21.
- Prasetyo, A. and Sinaga, R.E. 2020 ‘Karakteristik Roti dari Tepung Terigu dan Tepung Komposit dari Tepung Terigu dengan Tepung Fermentasi Umbi Jalar Oranye’, *Seminar Nasional Teknologi Komputer & Sains (SAINTEKS)*, 7(3), pp. 649–654.
- Puspaningtyas, D.E. *et al.* 2020 ‘Indeks glikemik cookies growol: studi pengembangan produk makanan selingan bagi penyandang diabetes mellitus’, *Jurnal Gizi Klinik Indonesia*, 17(1), p. 34.
- Putri, A.F. 2018 ‘Pentingnya Orang Dewasa Awal Menyelesaikan Tugas Perkembangannya’, *SCHOULID: Indonesian Journal of School Counseling*, 3(2), pp. 35–39. Available at: <https://doi.org/10.23916/08430011>.
- Putri, E.P. 2015 *Pembuatan Nastar Komposit Tepung Ubi Jalar Kuning (Ipomoea Batatas L ) Varietas Jago, Skripsi*.
- Rachman, T. 2018 ‘Formulasi Pembuatan Mie Instan Bekatul (Kajian Penambahan Tepung Bekatul Terhadap Karakteristik Mie Instan)’, *Angewandte Chemie International Edition*, 6(11), 951–952., pp. 10–27.
- Rachmawati, N. 2015 Gambaran Kontrol Dan Kadar Gula Darah Pada Pasien Diabetes Melitus Di Poliklinik Penyakit Dalam Rsj Prof. Dr. Soerojo Magelang. Available at: <https://doi.org/10.5040/9781501365072.4631>.
- Rakhmawati, N. *et al.* 2014 ‘Formulasi Dan Evaluasi Sifat Sensoris Dan Fisikokimia Produk Flakes Komposit Berbahan Dasar Tepung Tapioka, Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris L.*) Dan Tepung Konjac (*Amorphophallus oncophillus*)’, *Teknosains Pangan*, 3(1), pp. 63–73.
- Regina, C.C., Mu’ti, A. and Fitriany, E. 2021 ‘Systematic Review Tentang Pengaruh Obesitas Terhadap Kejadian Komplikasi Diabetes Melitus Tipe Dua’, *Verdure: Health Science Journal*, 3(1), pp. 8–17.
- Ridlo, R., Maryanto, S. and Anugrah, R.M. 2022 ‘Analysis Of Fiber Content of Nuggets and Crackers With The Basic Ingredients of Kepok Banana Tuber (*Musa Paradisiaca Var. Balbisina Colla*)’, *JGK*, 14(1), pp. 152–160.
- Rimbawan. 2007 ‘Pengembangan Teknologi Pengolahan Beras Rendah Indeks Glisemik’, *Rubrik Teknologi Majalah Pangan*, pp. 70–74.
- Rosyidi, A. (no date) *Analisis Efektivitas Penanganan Produksi Tepung Terigu*.

- Sagita, P. *et al.* 2021 ‘Pengaruh Pemberian Daun Sirsak (*Annona Muricata*) Terhadap Penyakit Diabetes Melitus’, *Jurnal Medika Utama*, 03(01), pp. 1266–1272.
- Santoro, A. 2011 ‘Serat Pangan (Dietary Fiber) dan Manfaatnya Bagi Kesehatan’, (75), pp. 35–40.
- Saputra, M.W.L., Ariani, R.P. and Damiati 2019 ‘Pemanfaatan Tepung Bonggol Pisang Kepok (*Musa Acuminata* Balbisiana) Menjadi Choco Cookies’, *Bosaparis: Pendidikan Kesejahteraan Keluarga*, 10(3), pp. 195–204.
- Saragih, B. 2013 ‘Analisis mutu tepung bonggol pisang dari berbagai varietas dan umur panen yang berbeda’, *Jurnal TIBBS Teknologi Industri Boga dan Busana*, 9(1), pp. 22–29.
- Saragih, B. 2017 ‘Nutrition and Blood Glucose Response of Food Formulated Four Types of Local Flour East Kalimantan Added Plant Extracts Tiwai (*Eleutherina americana* Merr)’, *IOSR Journal of Environmental Science, Toxicology and Food Technology*, 11(2), pp. 37–43.
- Saragih, B. and Dollu, K. 2018 ‘Pemanfaatan tepung bonggol pisang (*Musa Paradisiaca* Linn) sebagai pangan alternatif dalam mendukung ketahanan pangan’, *Jurnal Teknologi Pangan* [Preprint], (October).
- Sari, A.N., Pramono, Y.B. and Dwiloka, B. 2020 ‘Penerapan Good Manufacturing Practices (GMP) dengan Metode Skoring pada Analisis Kadar Air, Total Mikroba dan Bakteri Patogen Susu Bubuk Kambing PE di Cv. Halt Manufaktur Tegal’, *Jurnal Teknologi Pangan*, 4(1), pp. 4–12.
- Sastroasmoro, S. 2011 *Dasar Dasar Metodologi Penelitian Klinis Edisi 4*.
- Seolistijo, S. *et al.* 2021 ‘Pedoman Pengelolaan dan Pencegahan Diabetes Melitus Tipe 2 Dewasa di Indonesia 2021’, *Global Initiative for Asthma*, p. 46.
- Sidik, A.J. 2014 *Perbedaan indeks glikemik dan beban glikemik dua varian biskuit, Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah*.
- Simbolon, D., Siregar, A. and Talib, R.A. 2020 ‘Physiological factors and physical activity contribute to the incidence of type 2 diabetes mellitus in Indonesia’, *Jurnal Kesehatan Masyarakat Nasional*, 15(3), pp. 120–127.
- Sinaga, D. 2014 *Buku Ajar Statistika Dasar*.
- SNI 1992 ‘Mutu dan Cara Uji Biskuit (SNI 01-2973- 1992).’, *Bsn*, pp. 1–5.
- Solang, M., Ningsih N. Ismail, Y. and D. Uno, W. 2020 ‘Komposisi Proksimat Dan Indeks Glikemik Nira Aren’, *Biospecies*, 13(2), pp. 1–9.

- Soputan, D.D., Mamuja, C.F. and Lolowang, T.F. 2016 ‘Uji Organoleptik dan Karakteristik Kimia Produk Klappertaart di Kota Manado Selama Penyimpanan’, *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 4(1), pp. 18–27.
- 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://doi.org/10.23917/jk.v12i1.8936>.
- Soviana, E. and Pawestri, C. 2020 ‘Efek konsumsi bahan makanan yang mengandung beban glikemik terhadap kadar glukosa darah’, *Darussalam Nutrition Journal*, 4(2), p. 94.
- Stewart, M.L. and Zimmer, J.P. 2017 ‘A high fiber cookie made with resistant starch type 4 reduces post-prandial glucose and insulin responses in healthy adults’, *Nutrients*, 9(3). Available at: <https://doi.org/10.3390/nu9030237>.
- Syakri, S. *et al.* 2022 ‘Variation of Determination Glycemic Index of Banana’s Tuber of Ambon (*Musa paradisiaca* var. *sapientum*), Kepok Banana (*Musa paradisiaca* var. *formatypica*) and Raja Banana (*Musa paradisiaca* var. *raja*) to Rat (*Rattus norvegicus*)’, *Research Journal of Pharmacy and Technology*, 15(September), pp. 4029–4032.
- Utomo, A.A. *et al.* 2020 ‘Faktor Risiko Diabetes Mellitus Tipe 2 : A Systematic Review’, *Jurnal Kajian dan Pengembangan Kesehatan Masyarakat*, 1(1), pp. 44–52. Available at: <https://doi.org/10.31101/jkk.395>.
- Vlachos, D. *et al.* 2020 ‘Glycemic Index (GI) or Glycemic Load (GL) and Dietary Interventions for Optimizing Postprandial Hyperglycemia in Patients with T2 Diabetes: A Review Dionysios’, *Nutrients* [Preprint].
- Wahidah, N. and Rahayu, R. 2022 ‘Determinan Diabetes Melitus pada Usia Dewasa Muda’, *Higeia*, 6(1), pp. 114–125.
- Wahyuni, M.A.D. 2018 ‘Perbedaan Tingkat Konsumsi Karbohidrat dan Kadar Glukosa Darah Bagi Tenaga Kesehatan Dinas Pagi dan Malam di RSUD Wangaya’, *Skripsi*, pp. 6–15.
- Wenas, D.M., Septiana, I. and Aliya, L.S. 2020 ‘Pengaruh Ekstrak Bonggol Pisang Kepok terhadap Kadar Gula Darah Tikus yang Diinduksi Aloksan’, *Sainstech Farma: Jurnal Ilmu Kefarmasian*, 13(1), pp. 1–7.
- Zafar, M.I. *et al.* 2019 ‘Low-Glycemic Index Diets as an Intervention for Diabetes : A Systematic Review and Meta-analysis’, *American Society for Nutrition*, 14(2), pp. 891–902. Available at: <https://doi.org/10.3390/nu14020307>.
- Zhao, T. *et al.* 2017 ‘Impact of Body Fat Percentage Change on Future Diabetes in Subjects with Normal Glucose Tolerance’, *IUBMB Life*, 69(12), pp. 947–955.