

DAFTAR PUSTAKA

- Afandi *et al.* (2019) 'Hubungan antara Kandungan Karbohidrat dan Indeks Glikemik pada Pangan Tinggi Karbohidrat'. *Food Journal*
- Ajayi and Oyerinde (2020) 'Evaluation of Nutritional composition of Roselle (*Hibiscus sabdariffa*) herbal Tea infused with Ginger (*Zingiber officinale*) and Lemon (*Citrus limon*) Peel', 4. Available at: www.aujst.com.
- Amelia *et al.* (2024) 'Analisis Perbedaan Asupan Zat Gizi dan Kadar Glukosa Darah Puasa Pasien Diabetes Melitus Tipe II ARTICLE INFO'.
- Amir, Sirajuddin, and Syam (2020) 'Daya Terima Susu Bekatul Sebagai Pangan Fungsional', *Hasanuddin Journal of Public Health*, 1(1), pp. 16–25. Available at: <https://doi.org/10.30597/hjph.v1i1.9509>.
- AOAC (2012) *Official Methods Of Analysis Of AOAC International*. 18th edn. Edited by W. Horwitz. AOAC International.
- Arif, Budiyanto, and Hoerudin (2013) *Nilai Indeks Glikemik Produk Pangan Dan Faktor-faktor Yang Memengaruhinya Glicemic Index Of Foods And Its Affecting Factors, J. Litbang Pert.*
- Azlan *et al.* (2020) 'Nutritional Quality And Sensory Evaluation Of Dabai-fortified Cocoa Bar', *International Journal of Food Properties*, 23(1), pp. 1324–1336. Available at: <https://doi.org/10.1080/10942912.2020.1800031>.
- BKPK (2023) *Survei Kesehatan Indonesia (SKI) 2023 Dalam Angka*. Kementerian Kesehatan Badan Kebijakan Pembangunan Kesehatan.
- BPOM (2022) 'Peraturan Badan Pengawas Obat Dan Makanan Nomor 1 Tahun 2022 Tentang Pengawasan Klaim Pada Label Dan Iklan Pangan Olahan'.
- Brouns *et al.* (2005) 'Glycaemic Index Methodology', *Nutrition Research Reviews*, 18(1), pp. 145–171. Available at: <https://doi.org/10.1079/nrr2005100>.
- Dinda (2021) 'Formulasi Snack Bar Tepung Sorgum (*Sorghum Bicolor* (L.) Moench) Dan Labu Kuning (*Cucurbita Moschata*) Ditinjau Dari Uji Organoleptik Dan Uji Aktivitas Antioksidan', 2.
- Dipiro *et al.* (2008) *Pharmacotherapy A Pathophysiologic Approach Seventh Edition*. 7th edn. Available at: <https://doi.org/10.1036/007147899X>.
- Elfira and Fauzi (2015) 'Pengaruh Pemberian Teh Rosella Terhadap Penurunan Kadar Gula Darah Sewaktu Pada Penderita Diabetes Mellitus Tipe 2 Di Wilayah Kerja Puskesmas Air Tabit Kota Payakumbuh', *Jurnal Kesehatan*

- STIKes Prima Nusantara Bukittinggi, 6. Available at: <https://doi.org/https://doi.org/10.35730/jk.v5i1.219>.
- Ellent, Dewi, and Tapilouw, (2022) ‘Karakteristik Mutu Tempe Kedelai (Glycine max L.) yang Dikemas dengan Klobot’, *AGRITEKNO: Jurnal Teknologi Pertanian*, 11(1), pp. 32–40. Available at: <https://doi.org/10.30598/jagritekno.2022.11.1.32>.
- Fatsiwi Nunik Andari, Ahmad Syafwalul Hamzah and Haifa Wahyu (2020) ‘Kualitas Hidup Pasien Diabetes Millitus (DM) Dengan Ulkus Diabetikum’, *JURNAL KEPERAWATAN MUHAMMADIYAH BENGKULU* [Preprint], (Vol. 8 No. 1 (2020): JURNAL KEPERAWATAN MUHAMMADIYAH BENGKULU). Available at: <https://doi.org/https://doi.org/10.36085/jkmb.v8i1.362>.
- Gbolagade, O.H. *et al.* (2024) ‘Quality Assessment And In-vivo Glycemic Indices Of Snack Bar From Blends Of Plantain Flour, Soy Meal And Oat Bran’, *Discover Food*, 4(1), p. 162. Available at: <https://doi.org/10.1007/s44187-024-00200-w>.
- Hariawan, H. *et al.* (2019) ‘Hubungan Gaya Hidup (Pola Makan Dan Aktivitas Fisik) Dengan Kejadian Diabetes Melitus Di Rumah Sakit Umum Provinsi NTB’, *Jurnal Keperawatan Terpadu*, 1(1). Available at: <http://jkt.poltekkes-mataram.ac.id/index.php/home/index>.
- Hartutik, H., Usman, U. and Alham, F. (2023) ‘Edukasi Hibiscus Sabdariffa (Bunga Rosella) Sebagai Peluang Berwirausaha’, *Wikrama Parahita: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 7(2), pp. 161–170. Available at: <https://doi.org/10.30656/jpmwp.v7i2.5593>.
- Herdiani, N. and Wikurendra, A. (2020) ‘Efek Antioksidan Ekstrak Kelopak Rosella Terhadap Glukosa Darah Tikus Diabetes Mellitus Tipe 2 Effect Of Antioxiide And Rosella Weld Extract On Blood Glucose Of Diabetes Mellitus Type 2’, *An-Nadaa: Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 7(2), pp. 89–93. Available at: <https://ojs.uniska-bjm.ac.id/index.php/ANN/article/view/3321>.
- Imam, K. *et al.* (2018) *PEMBERIAN ASUPAN TIWUL SINGKONG MENINGKATKAN PERFORMA AKTIVITAS AEROBIK ERGOCYCLING DIBANDINGKAN PEMBERIAN ASUPAN ROTI TAWAR PUTIH*, *Jurnal Medika Respati*.
- Indah, D., Fitriana, N. and Setiadi, Y. (2017) *Analisis Kadar Serat Pada Snack Bar Dengan Berbagai Komposisi Tepung Beras Hitam (Oryza Sativa L) Dan Tepung Kacang Merah (Phaseolus Vulgaris L) Analysis Of Fiber Content In Snack Bar With A Variety Of The Composition Of Black Rice Flour (Oryza Sativa L) And Wheat Red Beans (Phaseolus Vulgaris L)*.

- International Diabetes Federation (2021) *IDF Diabetes Atlas 10th edition*. 10th edn. Edited by Edward J Boyko et al. Available at: www.diabetesatlas.org.
- Irawan (2007) 'Glukosa & Metabolisme Energi', *Polton Sports Science & Performance Lab*, 1.
- Istiqomah and Rustanti (2015) 'Indeks Glikemik, Beban Glikemik, Kadar Protein, Serat, Dan Tingkat Kesukaan Kue Kering Tepung Garut Dengan Substitusi Tepung Kacang Merah'.
- Iswahyudi, I., Arindani, S.M. and Muhdar, I.N. (2023) 'Pemanfaatan Tepung Biji Labu Kuning Dalam Pembuatan Pie Susu Sebagai Alternatif Camilan Sumber Zink', *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*, 15(1), pp. 47–56. Available at: <https://doi.org/10.17969/jtipi.v15i1.24595>.
- Jamilah, N., Hidayati, D. and Purwandari, U. (2024) *Physical and Chemical Characteristic of Snack Bars from Jewawut Flour and Mocaf as Effect of Temperature and Roasting Time*, *JITIPARI*. Available at: <http://ejurnal.unisri.ac.id/index.php/jtpr/index>.
- Jenkins, D.J. et al. (2002) 'Glycemic Index: Overview of Implications in Health and Disease', *American Society for Clinical Nutrition* [Preprint].
- KC, C., Y, L. and JT, C. (2018) 'The Areas Under Curves (AUC) used in diabetes research: Update view', *Integrative Obesity and Diabetes*, 4(3). Available at: <https://doi.org/10.15761/iod.1000212>.
- Kementerian Kesehatan RI (2018) *Laporan Nasional Riskesdas 2018*. Jakarta: Lembaga Penerbit Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan (LPB).
- Kerner, W. and Brückel, J. (2014) 'Definition, Classification And Diagnosis Of Diabetes Mellitus', *Experimental and Clinical Endocrinology and Diabetes*. Georg Thieme Verlag, pp. 384–386. Available at: <https://doi.org/10.1055/s-0034-1366278>.
- Khoirunnisa, W., Fauziyah, A. and Nasrullah, N. (2021) 'Penambahan Tepung Kedelai Pada Roti Tawar Tepung Sorgum dan Pati Garut Bebas Gluten dengan Zat Besi dan Serat Pangan', *Ghidza: Jurnal Gizi dan Kesehatan*, 5(1), pp. 72–86. Available at: <https://doi.org/10.22487/ghidza.v5i1.217>.
- Livesey, G. et al. (2019) 'Dietary Glycemic Index and Load and the Risk of Type 2 Diabetes: Assessment of Causal Relations', *Nutrients*. MDPI AG. Available at: <https://doi.org/10.3390/nu11061436>.
- Mardiana Handayani, A. et al. (2020) 'Pengembangan Produk Olahan Labu Kuning Bagi Petani Benih Labu Kuning Di Kecamatan Tegalsari, Kabupaten Banyuwangi Development Of Yellow Labu Processed Products For Yellow

- Waste Seed Farmers In Tegalsari Sub-district, Banyuwangi District’, *Jurnal Pengabdian Masyarakat J-DINAMIKA*, 5(2).
- Moghaddam, E., Vogt, J.A. and Wolever, T.M.S. (2006) The Effects of Fat and Protein on Glycemic Responses in Nondiabetic Humans Vary with Waist Circumference, Fasting Plasma Insulin, and Dietary Fiber Intake 1, *The Journal of Nutrition* Nutrient Physiology, Metabolism, and Nutrient-Nutrient Interactions J. Nutr.
- Molyneux, P. (2004) ‘The Use Of The Stable Free Radical Diphenylpicryl-hydrazyl (Dpph) For Estimating Antioxidant Activity’.
- Na’imah, F. and Putriningtyas, N.D. (2021) ‘Indonesian Journal of Public Health and Nutrition Kadar B-Karoten, Serat, Protein, Dan Sifat Organoleptik Snack Bar Labu Kuning Dan Kacang Merah Sebagai Makanan Selingan Bagi Pasien Diabetes Melitus Tipe 2 Article Info’, 563(3), pp. 563–570. Available at: <https://doi.org/10.15294/ijphn.v1i3.49244>.
- Nur, A. *et al.* (2020) ‘Snack Bars : Camilan Sehat Rendah Indeks Glikemik Sebagai Alternatif Pencegahan Penderita Diabetes’, *Jurnal ABDI*, 2(1).
- Nurhayati, A., Lasmanawati, E. and Yulia, C. (2012) ‘Pengaruh Mata Kuliah Berbasis Gizi Pada Pemilihan Makanan Jajaan Mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Boga’, *Jurnal Penelitian Pendidikan*, 13.
- Nurkitawangi, R. and Ismawati, R. (2025) *DayaTerima dan Kandungan Gizi Boterkoek Mocaf dan Penambahan Bubuk Bunga Rosela sebagai Alternatif Jajanan Gluten Free Penderita Celiac Disease*, *HARENA: Jurnal Gizi*.
- Prihananto, A.N. *et al.* (2018) ‘Formulation And Characterization Of Emergency Food Based On Instan Corn Flour Supplemented By Instan’, *International Food Research Journal* [Preprint].
- Probosari, E. (2019) ‘Pengaruh Protein Diet Terhadap Indeks Glikemik’, *JNH (Journal of Nutrition and Health*, 7(1).
- Pruett, A. and Aramouni, F. (2010) *A Comparison Of The Glycemic Index Of Sorghum And Other Commonly Consumed Grains*.
- Purwanto, D., Bahri, S. and Ridhay, A. (2017) ‘Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Buah Purnajiwa (Kopsia Arborea Blume.) Dengan Berbagai Pelarut [Antioxidant Activity Test Of Purnajiwa (Kopsia Arborea Blume.) Fruit Extract With Various Solvents]’, *KOVALEN*, 3(1), pp. 24–32.
- Putri, T.O.P. (2023) *Indeks Glikemik dan Beban Glikemik Tempe dengan Subtitusi Biji Labu Kuning (cucurbita moschata)*. Universitas Pembangunan Nasional ‘Veteran’ jakarta.

- Randy Pratama, G. *et al.* (2023) 'Pengaruh Konsentrasi Gula Pasir Terhadap Umur Simpan Selai Pisang Rosella Effect Of Sugar Concentration On The Storage Life Of Rosella Banana Jam', *Jurnal Agroindustri Pangan*, 2(3), pp. 98–114.
- Riccardi, G., Rivellesse, A.A. and Giacco, R. (2008) 'Role Of Glycemic Index And Glycemic Load In The Healthy State, In Prediabetes, And In Diabetes', *The American Journal of Clinical Nutrition* [Preprint], (1). Available at: <https://doi.org/https://doi.org/10.1093/ajcn/87.1.269S>.
- Rifdah Salsabiela, A., Anam Afgani, C. and Alhaji Dzulfikri, M. (2021) *Karakteristik Kimia, Fisik Dan Organoleptik Snack Bar Berbasis Sorgum (Sorghum Bicolor (L.) Moench) Dan Kacang Mete*.
- Rizky Ananda, D., Setyowati and Wijanarka, A. (2022) 'Komposisi Biji Labu Kuning Dalam Snack Bar Ditinjau Dari Sifat Fisik, Organoleptik Dan Aktivitas Antioksidan Composition Of Yellow Pumpkin Seeds In Snack Bar Reviewed By The Physical Properties, Organoleptics And Antioxidant Activities', *Temu Ilmiah Nasional Persatuan Ahli Gizi Indonesia* [Preprint].
- Sadek, N.F. *et al.* (2016) 'Potensi Beras Analog sebagai Alternatif Makanan Pokok untuk Mencegah Penyakit Degeneratif', *Jurnal Pangan* [Preprint], (Vol. 25 No. 1 (2016): PANGAN). Available at: <https://doi.org/https://doi.org/10.33964/jp.v25i1.307>.
- Sakti, A.S. (2022) 'Pengaruh Proporsi Rumput Laut dan Sawo Mentega terhadap Serat Pangan, Aktivitas Antioksidan, Overrun, dan Sifat Organoleptik Sorbet', *Jurnal Pangan dan Gizi*, 12(1), p. 50. Available at: <https://doi.org/10.26714/jpg.12.1.2022.50-59>.
- Sangur, K. (2020) *Uji Organoleptik Dan Kimia Selai Berbahan Dasar Kulit Pisang Tongkat Langit (Musa Troglodytarum L.)*.
- Sharma, C. *et al.* (2014) 'Cereal Bars-a Healthful Choice A Review Carpathian', *Carpathian Journal of Food Science and Technology* [Preprint]. Available at: http://chimie-biologie.ubm.ro/carpathian_journal/index.html.
- Singgano, T.C., Koapha, T. and Mamuaja, C.F. (2019) *Analisis Sifat Kimia Dan Uji Organoleptik Snack Bar Berbahan Dari Campuran Tepung Labu Kuning (Cucurbita Moschata) Dan Tepung Kacang Hijau (Vigna Radiata)*.
- Sirait, A.M. *et al.* (2015) *Insiden Dan Faktor Risiko Diabetes Melitus Pada Orang Dewasa Di Kota Bogor. Studi Kohor Prospektif Faktor Risiko Penyakit Tidak Menular (Incident And Risk Factor Of Diabetes Mellitus In Adults At Bogor. Prospective Cohort Study Risk Factors Non Comunicable Diseases)*.
- Sitoresmi, I. *et al.* (2016) *Stabilitas Senyawa Fenolik Dalam Ekstrak Dan Nanokapsul Kelopak Bunga Rosella Pada Berbagai Variasi PH, Suhu Dan Waktu, AGROINTEK*.

SNI (2006) *Petunjuk Pengujian Organoleptik Dan Atau Sensori*.

Somalangi, I., Dewi, S.R. and Sinala, S. (2022) 'Efek Kombinasi Ekstrak Daun Kumis Kucing (*Orthosipon aristatus*) Dan Daun Sirsak (*Annona muricata* L.) Terhadap Penurunan Kadar Gula Darah Mencit (*Mus musculus*)', *Media Farmasi*, 18(1), p. 97. Available at: <https://doi.org/10.32382/mf.v18i1.2662>.

Sonta, I. (2019) *Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Terjadinya diabetes Melitus di Puskesmas Harapan Raya Tahun 2018*, *SCIENTIA JOURNAL*.

Soviana, E. and Maenasari, D. (2019) *Asupan Serat, Beban Glikemik Dan Kadar Glukosa Darah Pada Pasien Diabetes Melitus Tipe 2*, *Jurnal Kesehatan*. Online.

Sudarmadji, S., Haryono, B. and Suhardi (2010) *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty Yogyakarta.

Sugiyanto, M.K., Nawai, F. and Hadi, N.S. (2024) 'Korelasi Glukosa Darah Puasa Dengan Komposisi Tubuh Pada Subjek Wanita Dengan Kelebihan Berat Badan Dan Obesitas'.

Sulistyoningsih, M., Rakhmawati, R. and Setyaningrum, A. (2019) 'Kandungan Karbohidrat Dan Kadar Abu Pada Berbagai Olahan Lele Mutiara (*Clarias Gariepinus* B)', *Jurnal Ilmiah Teknosains* [Preprint], (1).

Susanto, A. *et al.* (2023) 'Food Bar Berbasis Tepung Pisang Dan Mocaf Sebagai Emergency Food', *Journal of Food Security and Agroindustry*, 1(2), pp. 24–31. Available at: <https://doi.org/10.58184/jfsa.v1i2.65>.

Susyani, Shalsabilah, L. and Telisa, I. (2022) *Daya Terima Dan Analisis Nilai Gizi Snack Bar Tinggi Serat Sebagai Makanan Selingan Penyandang Diabetes Melitus Tipe 2*.

Tandi, J. *et al.* (2018) 'Efek Ekstrak Biji Labu Kuning Terhadap Glukosa, Kolesterol dan Gambaran Histopatologi Pankreas Tikus Hiperkolesterolemia-Diabetes', *Talenta Conference Series: Tropical Medicine (TM)*, 1(3), pp. 144–151. Available at: <https://doi.org/10.32734/tm.v1i3.280>.

Taula'bi, M.S.D., Oessoe, Y.Y.E. and Sumual, M.F. (2020) *Kajian Komposisi Kimia Snack Bar dari Berbagai Bahan Baku Lokal: Systematic Review, Januari*.

Wahyuning Diyah, N. *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.

- Wibisono, S. *et al.* (2021) *Pedoman Petunjuk Praktis Terapi Insulin pada Pasien Diabetes Melitus 2021*. Jakarta: PB. Perkeni.
- Widya Sari, S. *et al.* (2020) ‘Apakah Pola Makan Menjadi Faktor Dominan Kejadian Diabetes Melitus Tipe 2 Di Indonesia? (Studi Literatur) Is Eating Pattern To Be A Dominant Risk Factor For T2dm In Indonesia? (Literature Study)’, *JAKAGI*, 1(Vol. 1 No. 1 (2020): Desember).
- Wira, M. *et al.* (2019) *Pemanfaatan Tepung Bonggol Pisang Kepok (Musa Acuminata Balbisiana) Menjadi Choco Cookies*. Available at: www.resepkoki.id.
- Zakaria, A. (2019) ‘Pengaruh Penambahan Variasi Konsentrasi Tepung Rosella (Hibiscus Sabdariffa Linn) Terhadap Sifat Organoleptik Cookies Almond Crispy’.
- Zuhdi, M. and Khairi, A.N. (2022) ‘Analysis Of Organoleptic Properties And Consumer Acceptance Of Frozen Noodle Products’, *Journal of Halal Science and Research*, 3(1), pp. 15–19. Available at: <https://doi.org/10.12928/jhsr.v3i1.6828>.