

DAFTAR PUSTAKA

- Adha, HM 2012, *Indeks Glikemik dan Beban Glikemik Sukun dengan Berbagai Macam Pengolahan*, Skripsi, Fakultas Kedokteran UGM, Yogyakarta.
- Agustina, N, Waluyo, S, Warji, Tamrin 2013, 'Pengaruh Suhu Perendaman Terhadap Koefisien Difusi dan Sifat Fisik Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L.)', *Jurnal Teknik Pertanian Lampung*, vol. 2, no. 1, hlm. 35-42.
- Agustin, DS 2019, *Sifat Kimia, Fisik, dan Sensori Purple Sweet Potato Bars dengan Penambahan Pisang Ambon dan Kacang Hijau*, Skripsi, Fakultas Pertanian Universitas Lampung, Bandar Lampung.
- Aigster, A, Duncan, S, Conforti, FD, Batbeau, WE 2011, 'Physiochemical properties and sensory attributes of resistant starch – supplemented granola bars and cereals', *LWT – Food Science and Technology*, vol. 44, no. 10, pp. 2159-2165. doi:10.1016/j.lwt.2011.07.018
- Aini, N, Prihananto, V, Wijonarko, G, Sustriawan, B, Dinayati, M, Aprianti, F 2018, 'Formulation And Characterization of Emergency Food Based on Instan Corn Flour Supplemented by Instan Tempeh (Or Soybean) Flour', *International Food Research Journal*, vol. 25, no. 1, hlm. 287–292.
- Almatsier, S 2010, *Penuntun Diet Edisi Baru*, PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta
- Amanina, A, Raharjo, B, Setyo, FN 2015, *Hubungan Asupan Karbohidrat Dan Serat Dengan Kejadian Diabetes Melitus Tipe Ii Di Wilayah Kerja Puskesmas Purwosari Surakarta*, Artikel Penelitian, Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- [ADA] American Diabetes Association. 2014. 'Diagnosis and Classification of Diabetes Mellitus', *Diabetes Care*, vol. 37, no. 1, pp. 581-590.
- Anandito, RBK, Siswanti, Nurhartadi, E, Hapsari, R 2016, 'Formulasi Pangan Darurat Berbentuk Food Bars Berbasis Tepung', *Agritech*, vol. 36, no. 1, hlm. 23–29.
- Arif, AB, Budiyanto, A, Hoerudin 2013, 'Nilai Indeks Glikemik Produk Pangan Dan Faktor-Faktor Yang Mempengaruhinya', *Jurnal Litbang Pertanian*, vol. 32, no. 3, pp. 91–99.
- Arinanti, M 2018, 'Potensi senyawa antioksidan alami pada berbagai jenis kacang', *Ilmu Gizi Indonesia*, vol. 01, no. 02, hlm. 134-143.

- Arwin, Tamrin, Baco AR 2018. 'Kajian Penilaian Organoleptik Dan Nilai Gizi Snack Bar Berbasis Tepung Beras Merah Dan Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L.) Sebagai Makanan Selingan Yang Berserat Tinggi', *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*, vol. 3, no.2, hlm. 1152-1162
- [AOAC] Association of Official Analytical Chemist 2005, *Official Methods of Analysis: Association of Official Analytical Chemist 18th Edition*, AOAC International, United States of America.
- Augustin, LSA, Kendall, CWC, Jenkins, DJA, et al 2015, 'Glycemic index, glycemic load and glycemic response: An International Scientific Consensus Summit from the International Carbohydrate Quality Consortium (ICQC)', *Nutrition, Metabolism & Cardiovascular Diseases*, vol. 25, pp. 795-815. <http://dx.doi.org/10.1016/j.numecd.2015.05.005>
- Avianty, S & Ayustaningwarno, F 2013, 'Kandungan Zat Gizi Dan Tingkat Kesukaan Snack Bar Ubi Jalar Kedelai Hitam Sebagai Alternatif Makanan Selingan Penderita Diabetes Melitus Tipe 2', *Journal of Nutrition College*, vol. 2, no. 4, hlm. 622-629. <https://doi.org/10.14710/jnc.v2i4.3823>
- Avianty, S & Ayustaningwarno, F 2014, 'Indeks Glikemik Snack Bar Ubi Jalar Kedelai Hitam sebagai Alternatif Makanan Selingan Penderita Diabetes Melitus Tipe 2', *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, vol. 3, no. 3, hlm 98-102.
- Ayustaningwarno, F 2014, *Teknologi Pangan; Teori Praktis dan Aplikasi*, Graha Ilmu, Yogyakarta.
- Azizahwati, Kurniadi, M, Hidayati, H 2007, 'Analisis Zat Warna Sintetik Terlarang Untuk Makanan Yang Beredar Di Pasaran', *Pharmaceutical Sciences And Research (PSR)*, vol. 4, no. 1, hlm. 7-25. doi:10.7454/psr.v4i1.3409
- [BPS] Badan Pusat Statistik 2019, *Statistik Tanaman Sayuran dan Buah-buahan Semusim Indonesia 2018*, ISSN: 2088-8392, No. Publikasi/Publication Number: 05120.1904, Katalog/Catalog: 5205009.
- [BPOM] Badan Pengawas Obat Dan Makanan Republik Indonesia 2013, *Batas Maksimum Penggunaan Bahan Tambahan Pangan Pengemulsi*, Badan Pengawas Obat Dan Makanan Republik Indonesia, Jakarta.
- [BPOM] Badan Pengawas Obat Dan Makanan Republik Indonesia 2016, *Acuan Label Gizi*, Badan Pengawas Obat Dan Makanan Republik Indonesia, Jakarta.
- [BPOM] Badan Pengawas Obat Dan Makanan Republik Indonesia 2016, *Pengawasan Klaim Pada Label dan Iklan Pangan Olahan*, Badan Pengawas Obat Dan Makanan Republik Indonesia, Jakarta.

- [BSN] Badan Standardisasi Nasional 1992, *Cara Uji Makanan dan Minuman*, SNI 01-2891-1992, ICS 67.040, BSN, Jakarta
- [BSN] Badan Standardisasi Nasional 1995, *Biskuit Diet Diabetes*, SNI 01-3702-1995, ICS 67.060, BSN, Jakarta.
- Basu, S, et al 2014, 'Analysis Of Complete Nutritional Profile Of Amorphophallus Campanulatus Tuber Cultivated In Howrah District Of West Bengal, India', *Asian J Pharm Clin Res*, vol. 7, no. 3, pp, 25-29.
- Basuki, WW, Atmaka, W, Muhammad, DRA 2013, 'Pengaruh Penambahan Berbagai Konsentrasi Gliserol Terhadap Karakteristik Sensoris, Kimia, dan Aktivitas Antioksidan Getuk Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas*)', *Jurnal Teknosains Pangan*, vol. 2, no. 1, hlm. 115-123.
- Buckle, KA, Edwards, RA, Fleet, GH, Wotton, M 2007, *Ilmu Pangan*, Universitas Indonesia Press, Jakarta.
- Constantin, OE & Istrati, DI 2018, 'Functional Properties of Snack Bars', *Functional Foods*, doi:10.5772/intechopen.81020
- Danaei, G, et al 2011, 'National, regional, and global trends in fasting plasma glucose and diabetes prevalence since 1980: systematic analysis of health examination surveys and epidemiological studies with 370 country-years and 2.7 million participants', *Lancet*, vol. 378, pp. 31–40.
- Direktorat Jenderal Kesehatan Masyarakat & Direktorat Gizi Masyarakat 2018, *Tabel Komposisi Pangan Indonesia 2017*, Kementerian Kesehatan Republik Indonesia, Jakarta. ISBN 978-602-416-407-2
- Elisabet 2018, *Pengaruh Perbandingan Tepung Ubi Jalar Ungu, Tepung Kacang Hijau, dengan Tepung Terigu dan Penambahan CMC Terhadap Mutu Food Bar*, Skripsi, Fakultas Pertanian Universitas Sumatera Utara, Medan.
- Faridah, DN 2005, 'Sifat Fisiko-Kimia Tepung Suweg (*Amorphophallus campanulatus* B1.) dan Indeks Glikemiknya', *Jurnal Teknol dan Industri Pangan*, vol. 16, no. 3, hlm. 254-259.
- [FDA] Food And Drug Administration 2013, *A Food Labeling Guide : Guidance for Industry*, U.S. Department of Health and Human Services, College Park.
- Fatimah, PS, Nasution, E, Aritonang, EY 2013, 'Uji Daya Terima Dan Nilai Gizi Biskuit Yang Dimodifikasi Dengan Tepung Kacang Merah', *Jurnal Gizi, Kesehatan Reproduksi dan Epidemiologi*, vol. 2, no. 6.
- Franz, MJ 2012, *Medical Nutrition Therapy for Diabetes Mellitus and Hypoglycemia of Nondiabetic Origin*. In: Mahan LK, Stump SE, editors.

Krause's Food and the Nutrition Care Process 13th edition, WB Saunders Company, Philadelphia.

- Glycemic Research Institute 2010, *Glycemic Index Defined*, <http://www.glycemic.com/GlycemicIndex-LoadDefined.htm>. [2 Februari 2020]
- Gunawan, SA 2013, *Nilai Indeks Glikemik Produk Olahan Suweg (Amorphophallus campanulatus Bl.)*, Skripsi, Fakultas Ekologi Manusia Institut Pertanian Bogor.
- Haliza, W, Kailaku, SI, Yuliani, S 2012, 'Penggunaan Mixture Response Surface Methodology pada Optimasi Formula Brownies Berbasis Tepung Talas Banten (*Xanthosoma undipes* K. Koch) sebagai Alternatif Pangan Sumber Serat', *Jurnal Pascapanen*, vol. 9, no. 2, hlm. 96 – 106.
- Hasan, V, Astuti, S, Susilawati 2011, 'Indeks Glikemik Oyek Dan Tiwul Dari Umbi Garut (*Marantha arundinaceae* L.), Suweg (*Amorphallus campanullatus BI*) Dan Singkong (*Manihot utilissima*)', *Jurnal Teknologi dan Industri Hasil Pertanian*, vol. 16, no.1, hlm. 34-50.
- Hasbullah, UHA 2016, 'Sifat Sensoris dan Principal Component Analysis Tepung Suweg di Karisidenan Surakarta', *Jurnal Ilmiah Teknosains*, vol. 2, no. 2, hlm. 107-111.
- Hasbullah, UHA & Umiyati, R 2017, 'Perbedaan Sifat Fisik, Kimia dan Sensoris Tepung Umbi Suweg (*Amorphophallus campamulatus BI*) pada Fase Dorman dan Vegetatif', *Planta Tropika: Jurnal Agrosains (Journal of Agro Science)*, vol. 5, no. 2, hlm. 70-78. doi: 10.18196/pt.2017.066.70-78
- Indrastati, N & Anjani, G 2016, 'Snack Bar Kacang Merah Dan Tepung Umbi Garut Sebagai Alternatif Makanan Selingan Dengan Indeks Glikemik Rendah', *Journal of Nutrition College*, vol. 5, no. 4, hlm. 546-554.
- Istiqomah, A 2015, *Indeks Glikemik, Beban Glikemik, Kadar Protein, Serat dan Tingkat Kesukaan Kue Kering Tepung Garut dengan Substitusi Tepung Kacang Merah*, Artikel Penelitian, Fakultas Kedokteran Universitas Diponegoro, Semarang.
- Jenkins, DJ, Kendall, CW, Vuksan, V, Faulkner, D, Augustin, LS, Mitchell, S, et al 2014, 'Effect of lowering the glycemic load with canola oil on glycemic control and cardiovascular risk factors: a randomized controlled trial', *Diabetes Care*, vol. 37, pp. 1806-1814. <https://doi.org/10.2337/dc13-2990>
- Kasno, A 2009, *Agribisnis Tanaman Suweg*, Gema Pertapa, Jakarta.
- Kementrian Kesehatan RI 2014, *Profil Kesehatan Indonesia 2014*, Kemenkes RI, Jakarta.

Aulia Adha Arzaqina, 2020

PEMANFAATAN TEPUNG SUWEG DAN TEPUNG KACANG MERAH DALAM PEMBUATAN SNACK BAR SEBAGAI ALTERNATIF MAKANAN SELINGAN PENDERITA DIABETES MELITUS

UPN Veteran Jakarta, Fakultas Ilmu Kesehatan, Gizi Program Sarjana

[www.upnvj.ac.id – www.library.upnvj.ac.id - www.repository.upnvj.ac.id]

- Khairani, FS 2019, *Pemanfaatan tepung Gembili (Dioscorea esculenta) Sebagai Substitusi Tepung Terigu Dalam Pembuatan Snack Bar Sebagai Kudapan Sumber Serat Untuk Remaja Obesitas*, Skripsi, Fakultas Ilmu Kesehatan UPN Veteran Jakarta.
- Khan, RH, Siddiqi, M, Salahuddin, P 2017, *Protein Structure and Function*, Basic Biochemistry, Austin Publishing Group.
- Koni, TNI, Rusman, Hanim, C, Zuprizal 2017, '*Nutritional Composition and Anti-Nutrient Content of Elephant Foot Yam (Amorphophallus campanulatus)*', *Pakistan Journal of Nutrition*, vol. 16, pp. 935-939.
- Kumar, R 2003, *Anti-nutritive factors, the potential risks of toxicity and methods to alleviate them*, <http://www.fao.org/DOCREP/003/T0632E/T0632E10.htm>. [14 Juni 2019]
- Kumar, S, Verma, AK, Das, M, Jain, SK, Dwivedi, PD 2013, '*Clinical complications of kidney bean (Phaseolus vulgaris L.) consumption*', *Nutrition*, vol. 29, no. 6, pp. 821–827. doi:10.1016/j.nut.2012.11.010
- Kusnandar, F 2010, *Mengenal Serat Pangan*, <http://itp.fateta.ipb.ac.id>. [25 Januari 2020]
- Ladamay, NA & Yuwono, SS 2014, '*Pemanfaatan Bahan Lokal Dalam Pembuatan Foodbars (Kajian Rasio Tapioka : Tepung Kacang Hijau dan Proporsi CMC)*', *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, vol.2 no.1, hlm. 67-78.
- Laksmi, RT 2012, '*Daya Ikat Air, pH dan Sifat Organoleptik Chicken Nugget yang Disubstitusi dengan Telur Rebus*', *Indonesian Journal of Food Technology*, vol. 1, no. 1, hlm. 1-9.
- Lestari, LA, Nisa', FZ, Sudarmanto 2013, *Modul Tutorial Analisis Zat Gizi Semester 2/3sks/Kug1215*, Universitas Gadjah Mada, Fakultas Kedokteran, Program Studi S1 Gizi Kesehatan.
- Marsono, Wiyono, Noor, Z 2002, '*Indeks glikemik kacang-kacangan*', *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, vol. 8, no. 3.
- Marudiana, R 2017, *Indeks Glikemik Flakes Berbahan Dasar Ubi Jalar Ungu (Ipomoea Batatas L.) Dan Kacang Merah (Phaseolus Vulgaris L.)*, Skripsi, Fakultas Ekologi Manusia Institut Pertanian Bogor.
- Matonis, J 2014, *The Low Glycemic Diet: Maintain consistent glucose Levels for more energy, weight loss, and better overall health (Healthy and Fit Book 3) Kindle Edition*, Paul Beaudette.
- Mayawati, H & Isnaeni, FN 2017, '*Hubungan Asupan Makanan Indeks Glikemik Tinggi Dan Aktivitas Fisik Dengan Kadar Glukosa Darah Pada Pasien*

Diabetes Mellitus Tipe II Rawat Jalan Di RSUD Karanganyar', *Jurnal Kesehatan*, vol. 10, no. 1. ISSN 1979-7621

Mirrahimi, A, de Souza, RJ, Chiavaroli, L, Sievenpiper, JL, Beyene, J, Hanley, AJ, et al 2012, *Associations of glycemic index and load with coronary heart disease events: a systematic review and meta-analysis of prospective cohorts*. *Journal of the American Heart Association*, vol. 1, no. 5, p. e000752. <https://doi.org/10.1161/JAHA.112.000752>

Mudjajanto, ES & Yulianti, LN 2004, *Membuat Aneka Roti*, Penebar Swadaya, Jakarta.

Nuraini, et al 2013, *Petunjuk Praktikum Evaluasi Sensori*, PS Ilmu dan Teknologi Pangan, Purwokerto.

Nurhayati, A, Lasmanawati, E, Yulia, C 2012, 'Pengaruh Mata Kuliah Berbasis Gizi pada Pemilihan Makanan Jajanan Mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Boga', *Jurnal Penelitian Pendidikan*, vol. 13, no. 1, Jurusan PKK, FPTK, Universitas Pendidikan Indonesia, Bandung.

Nurlita, H & Asyik, N 2017, 'Pengaruh Penambahan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris L*) Dan Tepung Labu Kuning (*Cucurbita Moschata*) Terhadap Penilaian Organoleptik Dan Nilai Gizi Biskuit', *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*, vol. 2, no.3, hlm. 562-574

Pangastuti, HA, Affandi, DR, Ishartani, D 2013, 'Karakterisasi Sifat Fisik dan Kimia Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris L.*) dengan Beberapa Perlakuan Pendahuluan', *Jurnal Teknosains Pangan*, vol. 2, no. 1, Januari 2013. ISSN: 2302-0733

[PERKENI] Perkumpulan Endokrinologi Indonesia 2015, *Konsensus Pengelolaan Dan Pencegahan Diabetes Melitus Tipe 2 Di Indonesia 2015*, Cetakan Pertama, PB PERKENI, Jakarta.

Price, SA & Wilson, LM 2012, *Patofisiologi Konsep Klinis Proses-Proses Penyakit*, EGC, Jakarta.

Puspita, DK & Rahayu, SR 2011, 'Faktor-Faktor Yang Berhubungan Dengan Perilaku Menyisakan Makanan Pasien Diet Diabetes Mellitus', *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, vol. 6, no. 2, hlm. 120-126.

[RISKESDAS] Riset Kesehatan Dasar 2018, *Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan Kementerian RI tahun 2018*.

Santika, IGPNA 2016, 'Pengukuran Tingkat Kadar Lemak Tubuh Melalui Jogging Selama 30 Menit Mahasiswa Putra Semester IV FPOK IKIP PGRI Bali Tahun 2016', *Jurnal Pendidikan Kesehatan Rekreasi*, vol. 1, hlm. 89 – 98.

Aulia Adha Arzaqina, 2020

PEMANFAATAN TEPUNG SUWEG DAN TEPUNG KACANG MERAH DALAM PEMBUATAN SNACK BAR SEBAGAI ALTERNATIF MAKANAN SELINGAN PENDERITA DIABETES MELITUS

UPN Veteran Jakarta, Fakultas Ilmu Kesehatan, Gizi Program Sarjana

[www.upnvj.ac.id – www.library.upnvj.ac.id - www.repository.upnvj.ac.id]

- Santoso, A 2011, 'Serat Pangan (Dietary Fiber) Dan Manfaatnya Bagi Kesehatan', *Magistra*, no. 75, hlm. 35–40.
- Sari, DAL 2015, *Pengaruh Penggunaan Lemak Yang Berbeda Terhadap Kualitas Cookies Tepung Garut (Maranta Arundinacea)*, Skripsi, Fakultas Teknik Universitas Negeri Semarang, Semarang.
- Septiani, D, Hendrawan, Y, Yulianingsih, R 2015, 'Uji Karakteristik Fisik, Kimia Dan Organoleptik Pembuatan Tepung Umbi Suweg (*Amorphophallus campanulatus* BI) Sebagai Bahan Pangan Alternatif', *Jurnal Bioproses Komoditas Tropis*, vol. 3 no.1.
- Shaw, JE, Sicree, RA, Zimmet, PZ 2010, 'Global estimates of the prevalence of diabetes for 2010 and 2030', *Diabetes Research and Clinical Practice*, vol. 87 no. 1, pp. 4–14.
- Siregar, SP 2001, 'Alergi Makanan Pada Bayi dan Anak', *Sari Pediatri*, vol. 3, no. 3, Desember 2001, hlm. 168 – 174.
- Soeparyo, MK, Rawung, D, Assa, JR 2018, 'Pengaruh Perbandingan Tepung Sagu (*Metroxylon* sp.) Dan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L.) Terhadap Sifat Fisikokimia Dan Organoleptik Food Bar', *Jurnal Teknologi Pertanian*, vol. 9, no. 2, hlm 43-55
- Sugiyono 2004, *Kimia Pangan*, Buku Ajar, Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta.
- Susanti & Bistara, DN 2018, 'Hubungan Pola Makan Dengan Kadar Gula Darah Pada Penderita Diabetes Mellitus', *Jurnal Kesehatan Vokasional*, vol. 3, no. 1, hlm. 29-34.
- Sutiawati, M, Nurhaedar, J, Yustini 2013, 'Pengaruh Edukasi Gizi Terhadap Pengetahuan, Pola Makan Dan Kadar Glukosa Darah Pasien DM Tipe 2 RSUD Lanto DG Pasewang Jeneponto', *Media Gizi Masyarakat Indonesia*, vol. 2 , no. 2, hlm. 78-84.
- Srivastava, S, et al 2014, '*Phytochemical and Nutritional Evaluation of Amorphophallus campanulatus (Roxb.) Blume Corm*', *Journal Nutrition and Food Sciences*, vol. 4, no. 3, pp. 274. doi: 10.4172/2155-9600.1000274
- Turisyawati, R 2011, *Pemanfaatan Tepung Suweg (Amorphopallus campanulatus) Sebagai Substitusi Tepung Pada Pembuatan Cookies*, Skripsi, Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret.
- [USDA] U.S. Department of Agriculture, Agricultural Research Service 2018, *USDA Food and Nutrient Database for Dietary Studies 2015-2016*, Food

Winarno, FG 2008, *Kimia Pangan dan Gizi*, M. Brio Press, Jakarta.

Wiranata, IGAG, Puspaningrum, DHD, Kusumawati, IGAW 2017, 'Formulasi dan karakteristik nutrimat bar berbasis tepung kacang kedelai (*glycine max. L*) dan tepung kacang merah (*phaseolus vulgaris. L*) sebagai makanan pasien kemoterapi', *Jurnal Gizi Indonesia*, vol. 5, no. 2, hlm. 133-139.