

DAFTAR PUSTAKA

- Achmad., Mugiono., Arlianti, T dan Azmi, C. 2013. *Panduan Lengkap Jamur*. Penebar Swadaya, Jakarta
- ADA, American Dietetic Assosiation. 2015. *Standar of Medical Care in Diabetes*. Diabetes Care, 38(1) : S8.58
- Ahzani, A. L., Dewi, L., Lestario, L. N. 2013. *Penghambatan Oksidasi dan Kandungan Fenolik Total dalam Fermentasi Tempe Kedelai dengan Penambahan Tepung Labu Kuning (Curcubita moschata D.)*. Prosiding Seminar Nasional Pendidikan Biologi dan Biologi : Jurdik Biologi FMIPA – Universitas Negri Yogyakarta, Yogyakarta
- Almatsier, S. 2009. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta
- AOAC, 2005. *Official Methods of Analysis*. Association of Official Analytical Chemists. Benjamin Franklin Station, Washington.
- Ardiansyah, Fibra, N., dan Susi, A. 2014. *Pengaruh Perlakuan Awal Terhadap Karakteristik Kimia Dan Organoleptik Tepung Jamur Tiram (Pleurotus ostreatus)*. Jurnal Teknologi Industri dan Hasil Pertanian, 19 (2) : 117 - 126.
- Astawan, M & Tutik, W. 2012. *Diit Sehat Dengan Makana Berserat*. Edisi 5. Solo: Tiga Serangkai
- Astuti, S., Suharyon, A.S., dan Fitra, N. 2016. *Pengaruh Formulasi Jamur Tiram Putih (Pleurotus oestreatus) dan Tapioka Terhadap Sifat Fisik, Organoleptik, dan Kimia Kerupuk*. Jurnal Penelitian Terapan , 16 (3) : 163-173
- Awad, N. 2011. *Gambaran Faktor Resiko Pasien Diabetes Mellitus Tipe II di Poliklinik Endokrin Bagian/Smf Fk-Unsrat Rsu Prof. Dr. R.D Kandu Manado Periode Mei 2011 – Oktober 2011*. Skripsi: Fakultas Kedokteran Universitas Sam Ratulangi, Manado
- Ayustaningwarno, F. 2014. *Teknologi Pangan; Teori Praktis dan Aplikasi*. Graha Ilmu, Yogyakarta
- Azhari, D.M., Yuliet., Khaerati, K. 2016. *Uji Aktivitas Serbuk Jamur Tiram Putih (Pleurotus ostreatus(Jacq.) P.Kumm) Terhadap Kadar Glukosa Darah pada Model Hewan Hiperkolesterolemia-Diabetes*. Journal of Pharmacy. 2 (2) : 96 – 102
- Beck, M.E. 1993. *Ilmu Gizi & Diet*. Diterjemahkan oleh : Hartono, A. Yayasan Essentia Medica, Yogyakarta
- Beck, M.E. 2011. *Ilmu Gizi dan Diet Hubungannya dengan Penyakit untuk Perawat dan Dokter*. Edisi 1. Yayasan Esentia Medica, Yogyakarta

- Belitz H.D., Grosch. W. 1999. *Food Chemistry*. Edisi ke-2. Terjemahan: Burghagen et al. (ed). Lehrbuch der Lebensmittelchemie. Edisi ke-4. Springer Verlag, Berlin.
- Betteng, R., Pangemanan, D., Mayulu, N. 2014. *Analisis Faktor Resiko Penyebab Terjadinya Diabetes Melitus Tipe 2 Pada Wanita Usia Produktif Dipuskesmas Wawonasa*. Jurnal e-Biomedik (eBM), 2 (2) : 404 – 405.
- Bracmachari, G. (2011). *Bioflavonoids with Promising Anti-Diabetic Potentials: A critical survey : Opportunity, Challenge and Scope of Natural Products*. *Medicines Chemistry*, 187-212
- Budiyanto. 2002. *Gizi dan Kesehatan*. Malang:Bayu Media dan UMM Press
- Cahyana., Muchroddi, M., Bakrun. 1999. *Jamur Tiram*. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Chang, S.T., dan W.A. Hayes. 1996. *The Biology and Cultivation of Edible Mushrooms*. Interscience Pub. New York
- Cho, N.H., Whiting, D., Forouhi. N, dkk. 2015. *IDF Diabetes Atlas*. Seventh Edition. Hal : 14-17.
- Darmasih. 1997. *Penetapan Kadar Lemak Kasar dalam Makanan Ternak Non Ruminansia dengan Metode Kering*. Lokakarya Fungsional Non Peneliti, 138-142
- Depkes RI. 2005. *Pharmaceutical Care untuk Penyakit Diabetes Mellitus* Depkes RI: Jakarta
- Dewi. 2014. *Pengaruh Nugget Ayam Yang Disubstitusi Dengan Jamur Tiram Putih (Pleurotus ostreatus)*. [Universitas](#) Diponegoro.
- Dinas Kesehatan Provinsi Jawa Timur. 2011. *Profil Kesehatan Provinsi Jawa Timur 2010*. Surabaya
- FAO, 1992. Food and Agriculture Organization of United Nation. *Content of Oyster Mushroom*.
- Fathonah, R., Indriyanti, A., Kharisma, Y. 2014. *Labu Kuning (Cucurbita moschata Durch.) untuk Penurunan Kadar Glukosa Darah Puasa pada Tikus Model Diabetik*. *Global Medical Health Communication*, 2 (1) : 28
- Fathonah, R., Indriyanti, A., Kharisma, Y. 2014. *Labu Kuning (Cucurbita moschata Durch.) untuk Penurunan Kadar Glukosa Darah Puasa pada Tikus Model Diabetik*. Artikel Penelitian, Kedokteran – Universitas Islam Bandung, Bandung
- Gardjito, M. 2006. *Labu Kuning Sumber Karbohidrat Kaya Vitamin A*. Tridatu Visi Komunitas. Yogyakarta.

- Hartono. 2002. *Penatalaksana Diabetes Mellitus Terpadu*. Fakultas Kedokteran Universitas Indonesia. Jakarta.
- Hartono A, 2006. *Terapi Gizi dan Diet Rumah Sakit*. Buku Kedokteran, Jakarta: ECG
- Hawa, I.I., dan Murbani. E. A. 2015. *Pengaruh Pemberian Formula Enteral Berbahan Dasar Labu Kuning (Cucurbita moschata) terhadap Kadar Glukosa Darah Postprandial Tikus Diabetes Melitus*. Artikel Penelitian, Kedokteran – Universitas Diponegoro, Semarang.
- Hendrasty, H. K. 2013. *Bahan Produk Bakery*. Graha Ilmu, Yogyakarta
- Hendrasty, H.K. 2003. *Tepung Labu Kuning*. KANISUS, Yogyakarta.
- Hildayanti. 2012. *Studi Pembuatan Flakes Jewawut*. Skripsi. Jurusan Teknologi Pertanian, Universitas Hasanuddin Makasar, Makasar
- Hutasoit, S dan Swacita, I. B. N. 2016. *Perbandingan Telur Asin yang Dibuat dengan Media Kulit Buah Manggis dan Media Batu Bata*. Indonesia Medicus Veterinus. 5(1) : 47-53
- Igfar, A. 2012. *Pengaruh Penambahan Tepung Labu Kuning (Cucurbita Moschata) Dan Tepung Terigu Terhadap Pembuatan Biskuit*. Skripsi.Fakultas Pertanian. Universitas Hasanuddin Makasar.
- Iriyani, N. 2011. *Sereal dengan Subtitusi Bekatul Tinggi Antioksidan*. Artikel Penelitian, Kedokteran - Universitas Diponegoro, Semarang
- Isnaini, A.N. 2016. *Pengaruh Subtitusi Tepung Labu Kuning (Cucurbita moschata)dalam Pembuatan Pancake Terhadap Kadar Beta Karotendan Daya Terima*. Skripsi. Fakultas Ilmu Kesehatan. Universitas Muhammadiyah Surakarta
- Jelita, K. 2011. *Verifikasi Metode Analisis Serat Pangan Dengan Metode AOAC Dan ASP Terhadap Parametes Repeatability, Selektivitas, Dan Ruggedness*. Skripsi : Fakultas Teknologi Pertanian - IPB, Bandung
- Jin H, Zhang Y J, Jiang J X, Zhu L Y, Chen P, Li J, et al. *Studies on the extraction of pumpkin components and their biological effects in blood glucose of diabetic mice*. J Food and Drug Analysis 2013; 184-189
- Kardika, I. B. W. 2013. *Preanalitk dan Interpretasi Glukosa Darah untuk Diagnosis Diabetes Mellitus*. Patologi Klinik Fakultas Kedokteran Universitas Udayana Rmah Sakit Umum Pusat Sanglah
- Karouw, S., Suparmo, Hastuti, P. dan Utami, T. 2013. *Sintesis Ester Metil Rantai Medium dari Minyak Kelapa dengan Cara Metanolisis Kimiawi*. Agritech 33(2): 182-188
- Koswara, S. 2009. *Teknologi Pengolahan Beras (Teori dan Praktek)*. eBookPangan.com

- Krisnatuti, D., 2008. *Diet Sehat Untuk Penderita Diabetes Mellitus*. Jakarta : Penebar Swadaya.
- Kumalaningsih, S. S dan Yudha, B. 2005. *Membuat Makanan Sia Saji*. Trubus Agrisarana, Surabaya
- Kusmiari, dkk. 2007. *Produksi -Glukan dari Dua Galur Agrobacterium sp. pada Media Mengandung Kombinasi Molase dan Urasil*. Biodiversitas. 8 (1) : 123 – 129
- Latifah., Susilowati, T., dan Erlia, T.R. 2011. *Flake Labu Kuning (Cucurbita muschata) dengan kadar Vitamin A Tinggi*. Departemen of Food Technology UPNV : Surabaya
- Lehninger A.L. 1982. *Principles of Biochemistry (Dasar-Dasar Biokimia Jilid 1)*. Terjemahan: M. Theawijaya. Jakarta: Erlangga.
- Lestari, D. 2015. *Aktivitas Antioksidan Dan Kandungan β -Karoten Dodol Labu Kuning Dengan Penambahan Bunga Kecombrang Sebagai Pengawet Alami*. Skripsi : Pendidikan Biologi – Universitas Muhammadiyah Surakarta, Surakarta
- Loelianda, P., Nafi, A., dan Windrati, W.S. 2017. *Substitusi Teung Labu Kuning (Cucurbita moschata) Durch dan Koro Pedang (Canavalia ensiformis L.) terhadap Terigu pada Pembuatan Cake*. Jurnal Agroteknologi. 11 (01) : 45-54
- Lugasi, A., Hovari, J., Sagi, K. V., dkk. 2003. *The Role Antioxidant Phytonutrients In The Prevention of Disease*. Acta Biologica Szegediensis. 47 : 119-125
- Manley, D. 2000. *Technology of Biscuits, Crackers and Cookies*. Third Edition. Woodhead Publishing Limited, England
- Marsono, Y. (2004). *Serat pangan dalam perspektif ilmu gizi*. Pidato Pengukuhan Jabatan Guru Besar pada Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Matz, A. S. 2005. *The Chemistry and Technology of Cereal As Food and Feed, Second Edition*. Van Nostrand Reinhold, New York.
- Maulana. E. 2012. *Panen Jamur Tiap Musim Panduan lengkap Bisnis dan Budidaya Jamur Tiram*. Dani Offse, Yogyakarta.
- Moehyi, S. 1992. *Penyelenggaraan Makanan Institusi dan Jasa Boga*. Bhatara, Jakarta
- Muchtadi, T.R., 1990. *Teknologi Pengawetan Jamur Mutiara (Pleuratus Ostreatus) Laporan Penelitian*. Fakultas Teknologi Pertanian. Insitut Pertanian Bogor, Bogor.
- Muchtadi, D. 2009. *Prinsip Teknologi Pangan Sumber Protein*. Alfabeta, Bandung

- Nisviaty, A. 2006. *Pemanfaatan Tepung Ubi Jalar (Ipomoea batatas L.) sebagai Bahan Dasar Produk Olahan Kukus Serta Mutu Gizi dan Indeks Glikemiknya*. Skripsi. IPB – Bogor
- Nurdianto, R. 2017. *Pemanfaatan Tepung Jamur Tiram Putih (Pleurotus Ostreatus) dan Labu Kuning (Cucurbita muschata) sebagai Bahan Mie Basah Tinggi Karoten*. Skripsi. Poltekkes Kemenkes Malang, Malang
- Nurjanah, E. 2000. *Analisis Karakteristik Konsumen dan Pola Komsumsi Sereal Sarapan*. Skripsi. Fakultas, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Nurmalia. 2011. *Nugget Jamur Tiram (Pleurotus ostreatus) Sebagai Alternatif Makanan Siap Saji Rendah Lemak Dan Protein Serta Tinggi Serat*. Artikel Penelitian : Progam Studi Ilmu Gizi – Universitas Diponegoro, Yogyakarta
- Palungkun, R. 2005. *Aneka Produk Olahan Kelapa*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Palupi, F. D. 2012. *Pengaruh Substitusi Tepung Kecambah Kedelai (Glycine Max) Terhadap Mutu Gizi, Mutu Fisik, Dan Mutu Organoleptik Tepung Mocaf*. Poltekkes Malang Jurusan Gizi, Malang
- Pamungkas, N. P. 2016. *Kadar Betakaroten, Tingkat Pengembangan Dan Daya Terima Bakpao Dengan Substitusi Tepung Labu Kuning*. Skripsi : Program Studi Strata I – Universitas Muhammadiyah Surakarta, Surakarta
- PERKENI. 2015. *Penatalaksanaan DM Sesuai Konsesnsus*. Jakarta : PB. PERKENI
- Permadi, S.N., Mulyani, S., dan Hintono, A. 2012. *Kadar Serat, Sifat Organoleptik, dan Rendemen Nugget Ayam yang Disubstitusi dengan Jamur Tiram Putih (Pleurotus ostreatus)*. Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan, 1 (4)
- Permana, R.A dan Putri, W.D.R. 2015. *Pengaruh Proporsi Jangung dan Kacang Merah Serta Substitusi Bekatul Terhadap Karakteristik Fisik Kimia Flakes*. Jurnal Pangan dan Agroindustri. 3 (2) : 734-742
- Permatasari, I.W., dan Putri, W.D.R. 2015. *Pengaruh Penambahan Tepung Labu Kuning dan Natrium Bikarbonat Terhadap Karakteristik Flake Talas*. Jurnal Pangan dan Agroindustri. 3 (4) : 1375-1385
- Poke, C.L. *Kombinasi Jagung (Zea mays L.) dan Tepung Jamur Tiram Putih (Pleurotus ostreatus Jacq.) Terhadap Kualitas Tortilla Chips (Keripik Jagung)*. Skripsi : Program Studi Biologi – Universitas Atmajaya Yogyakarta, Yogyakarta
- Powell, K.F., Holt S.H.A., Miller J.C.B. 2002. *International Table of Glycemic Index and Glycemic Load Values: 2002*. Am J Clin Nutr 76: 5- 56.

- Pramitasari, R. (2014). *Potensi antioksidatif minuman fungsional berbasis beras hitam (Oryza Sativa L. Indica) dan kedelai hitam (Glycine Max L. Merr.) untuk lansia penyandang diabetes melitus tipe 2*. Tesis. Program Studi Pascasarjana Fakultas Teknologi Pertanian UGM, Yogyakarta.
- Pranamuda, H., Giarni, R., dkk. 2012. *Aplikasi Beta Glukan Sebagai Bahan Berkhasiat Immunomodulator Dan Antikanker*. Badan Pengkajian dan Penerapan Teknologi. KO-70
- Pratiwi, A. 2015. *Pengaruh Pemberian Formula Enteral Berbahan Dasar Labu Kuning (Curcubita Moschata) Terhadap Serum Albumin Pada Tikus Diabetes Melitus*. Artikel Penelitian : Studi Ilmu Gizi – Universitas Donegoro, Semarang
- Puspitasari, G. G., Wignyanto, dan Dewanti, B. S. D. 2013. *Pemanfaatan Jamur Tiram Putih (Pleurotus ostreatus) Sebagai Tepung, kajian Pengaruh Suhu dan Lama Pengeringan*. Jurusan Industri Pertanian FTP-Universitas Brawijaya: Malang
- Puspitasari, L. 2014. *Kadar Protein Dan Sifat Organoleptik Mie Ubi Jalar Ungu (Ipomoea batatas) Sebagai Bahan Baku Dengan Penambahan Jamur Tiram (Pleurotus ostreatus)*. Skripsi : Derajat Sarjana S-1 – Universitas Muhammadiyah Surakarta, Surakarta
- Rahmi, S. L., Indriyani dan Surhaini. 2011. *Penggunaan Buah Labu Kuning sebagai Sumber Antioksidan dan Pewarna Alami pada Product Mie Basah*. ISSN 0852-8349. 13 (2) : 29-36.
- Rakhmawati, N., Amanto, B.S., dan Praseptiangga, D. 2014. *Formulasi dan Evaluasi Sifat Sensoris dan Fisikokimia Produl Flakes Komposit Berbahan Dasar Tepung Tapioka, Tepung Kacang Merah (Phaseolus vulgaris L.) Dan Tepung Konjac (Amorphophallus oncophillus)*. Jurnal Teknosains Pangan. 3 (1) : 63-73
- Ranonto, N.R., Nurhaeni., Razak, A.R. 2015. *Retensi Karoten Dalam Berbagai Produk Olahan Labu Kuning (Cucurbita moschata Durch)*. Jurnal of Natural Science. 4 (1) : 104-110.
- Rimbawan., Siagian. A. 2004. *Indeks Glikemik Pangan, Cara Mudah Memilih Pangan yang Menyehatkan*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- RISKESDAS. 2013. *Riset Kesehatan Dasar*. Balitbankes : Jakarta
- Ratnasari, D., dan Yunianta. 2015. *Pengaruh Tepung Kacang Hijau, Tepung Labu Kuning, Margarin Terhadap Fisikokimia dan Organoleptik Biskuit*. Jurnal Pangan dan Agroindustri, 3 (4) : 1652 - 1661
- Sandjaja, Budiman, B., Herartri, R., dkk. 2010. *Kamus Gizi Pelengkap Kesehatan Keluarga*. Cetakan 2. Kompas, Jakarta.
- Santoso, A. 2011. *Serat Pangan (Dietary Fiber) dan Manfaatnya Bagi Kesehatan*. J Magistra No. 75 Tahun XXIII : 35 – 40.

- Sarifudin, A., Ekafitri, R., Surahman, D.N., Asna, P. *Pengaruh Penambahan Telur pada Kandungan Proksimat, Karakteristik Aktivitas Air Bebas (a_w) dan Tekstural Snac Bar Berbasis Pisang (Musa Paradisiace)*. Agritech, 1 (35) : 1- 2
- Saskiawan, I dan Hasanah, N. 2015. *Aktivitas Antimikroba dan Antioksidan Senyawa Polisakarida jamur tiram putih (Pleurotus ostreatus)*. Pros Sem Nas Masy Biodiv Indon. 1 (5) : 1105-1109
- Satriyanto, B., Widjanarko, SB., Yunianta. 2012. *Stabilitas Warna Ekstrak Buah*
- Sediaoetama, A.D. 2000. *Ilmu Gizi untuk mahasiswa dan profesi*. Jilid 1. Dian Rakyat, Jakarta
- Siregar, N.S. 2014. *Karbohidrat*. Jurnal Ilmu Keolahragaan, 13 (2) : 38-44
- Soviana, E., Rachmawati, B., dan Suci, N. 2014. *Pengaruh Suplementasi β -carotene terhadap Kadar Glukosa Darah dan Kadar Malondialdehid pada Tikus Sprague Dawley yang diinduksi Streptozotocin*. Jurnal ISSN. 2 (2) : 41-46
- Soegondo, S., Soewondo, P., Subekti, I. 2009. *Penatalaksanaan Diabetes Mellitus Terpadu*. Balai Penerbit FKUI, Jakarta
- Soekarto, S. T. 1985 . *Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Bhatara Karya Aksara, Jakarta
- Soekarto, S. T. 1985. *Penilaian Uji Organoleptik*. Bhratara Karya Aksara, Jakarta
- Soekarto, S.T. 1990. *Dasar-Dasar Pengawasan dan Standarisasi Mutu Pangan. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan. Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Institut Pertanian Bogor, Bogor.*
- Srihari, E., Lingganingrum., F. S., Hervita, R., dkk. 2010. *Pengaruh Penambahan Maldotdekstrin Pada Pembuatan Santan Kelapa Bubuk*. Prosiding Seminar Rekayasa Kimia dan Proses.
- Subroto, M.A. 2008. *Riset Kesehatan Dasar 2007*. Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan, Departemen Kesehatan Republik Indonesia, Jakarta
- Sudjadi., Ikawati, Z., dan Rahayu, P.R.S. 2004. *Pengaruh pH, Suhu dan Penyimpanan pada Stabilitas Protein MJ-30 dari Daun Mirabilis jalapa L*. Jurnal Farmasi Indonesia, 15 (1) : 1 – 6
- Sudarmadji, S., Haryono, B., dan Suhardi. 2007. *Prosedur Analisis untuk Bahan Makanan dan Pertanian* . Edisi 4. Liberty, Yogyakarta.
- Sugitha, I. M., Harsjuwono, B. A., dan Yga, I. W. G. S. 2015. *Penentuan Formula Biskuit Labu Kuning (Cucurbita moschata) sebagai Pangan Diet Penderita Diabetes Mellitus*. Media Ilmiah Teknologi Pangan, 2 (2) : 098 – 105.

- Suhardjo, dan Kusharto, C.M. 1992. *Prinsip-Prinsip Ilmu Gizi*. Kanisius, Yogyakarta
- Sulaeman, A. Dkk. 1995. *Metode Analisis Zat Gizi dan Komponen Kimia Lainnya dalam Makanan*. Bogor : IPB.
- Sundari, D., Almasyhuri., dan Lamid, A. 2015. *Pengaruh Proses Pemasakan Terhadap Komposisi Zat Gizi Bahan Pangan Sumber Protein*. Media Litbangkes, 25 (4) : 235-242
- Suriawiria, U. 2002. *Budi Daya Jamur Tiram*. KANISIUS, Yogyakarta
- Suryaningrum, T. 2016. *Pengaruh Perbandingan Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) dan Tepung Mocaf terhadap Kadar Pati, Nilai Indeks Glikemik (IG), Beban Glikemik (BG), dan Tingkat Kesukaan pada flakes "KUMO" (Tepung Labu Kuning dan Tepung Mocaf)*. Artikel Penelitian : Studi Ilmu Gizi - Universitas Donegoro, Semarang
- Susanti. 2018. *Hubungan Pola Makan Dengan Kadar Gula Darah Pada Penderita Diabetes Mellitus*. Jurnal Kesehatan Vokasional. 3 (1) : 29-34
- Sustrani, L., Alam, S., Hadibroto, I. 2006. *Diabetes*. PT Gramedia Pustaka Utama, Jakarta
- Susulawati dan Raharjo, B. 2010. *Budidaya Jamur Tiram (*Pleurotus ostreatus* var *florida*) yang ramah lingkungan*. MRPP, Palembang
- Suyono, S, dkk. 2002. *Pedoman Diet Diabetes Mellitus*. FKUI, Jakarta
- Tamba, M.T., Ginting, S., dan Limbong, L.N. 2014. *Pengaruh Substitusi Tepung Labu Kuning pada Tepung Terigu dan Konsentrasi Ragi pada Pembuatan Donat*. J. Rekayasa Pangan dan Pert. 2 (2) : 117-124
- Thenir, R., Ansharullah., dan Wahab, D. 2017. *Pengaruh Substitusi Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) Terhadap Penilaian Organoleptik dan Analisis Proksimat Kue Bolu Mangkok*. J. Sains dan Teknologi Pangan, 2 (1) : 360-369
- Tensika. 2008. *Serat Makanan*. Jurusan Teknologi Industri Pangan. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Padjadjaran. Bandung.
- Tjkroprawiro, A. 1992. *Diabetes Mellitus, Klasifikasi, Diagnosis dan Dasa-dasar Terapi*. Edisi 2. PT Gramedia Pustaka Utama, Jakarta
- Tjkroprawiro, A. 1996. *Diabetes Mellitus, Klasifikasi, Diagnosis, dan Terapi*. Edisi 3. PT Gramedia Pustaka Utama, Jakarta
- Tjokrokusumo, D. 2015. *Perbandingan Serat makanan (dietary fiber) Jamur Tiram (*Pleurotus ostreatus*) dan Ampas Sisa Perasan Minuman Jamur Tiram*. Prosiding Seminar Agroindustri dan Lokakarya Nasional FKPT-TPI. 978-602-7998-92-6

- Tjokroprawiro, A. 2012. *Garis Besar Pola Makan dan Pola Hidup sebagai Pendukung Terapi Diabetes Mellitus*. Pusat Diabetes dan Nutrisi Surabaya – RSUD Dr. Soetomo: Fakultas Kedokteran Universitas Airlangga, Surabaya
- Tjokroprawiro, A., 2006. *Hidup Sehat dan Bahagia Bersama Diabetes Melitus*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Tribelhorn, R. E. 1991. *Breakfast Cereals*. Di dalam : Lorenz, K. J. dan K. Kulp(Eds.). *Handbook of Cereal Science and Technology*. Marcel Dekker, Inc.,New York. pp : 741-762.
- Trisnawati, W., Suter, K., Suastika, K., dan Putra, N.K. 2014. *Pengaruh Metode Pengeringan Terhadap Kandungan Antioksidan, Serat Pangan, dan Komposisi Gizi Tepung Labu Kuning*. *J. Aplikasi Teknologi Pangan*, 3 (4) : 135 – 140.
- USDA, 2005. *Dietary Guidelines for Americans*. US Department of Health and Human Services, USDA, Washington DC, USA.
- Utomo, A.G., Rosyidi, D., dan Widati, A.R. 2012. *Studi Tentang Penambahan Jamur Tiram (Plaurotus ostreatus) Terhadap Kualitas Kimia Nugget Ayam*. Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Brawijaya, Malang
- Wardani, N. A. K dan Widjanarko, S. B. 2013. *Potensi Jamur tiram (Pleurotus ostreatus) Dan Gluten Dalam Pembuatan daging Tiruan Tinggi Serat*. *Jurnal Teknologi Pertanian*. 14 (3) : 151 - 164
- Wariah, C., Anwar, C., Astuti, M ., dan Supriyadi. 2007. *Kinetika Penyerapan Air pada Beras*. *AGRITECH*. 27 (3) : 113 - 117
- Waspadji. S. 2007. *Pedoman Diet Diabetes Melitus*. Jakarta: FKUI.
- Waspadji., Sarwono, dkk. 2009. *Pedoman Diet Diabetes Melitus*. Jakarta: FKUI.
- Widowati, S, N., Richana, S.P., Raharto, I. G. P., dkk. 2001. *Studi Potensidan Peningkatan Daya guna Sumber Pangan Lokal Untuk Penganekaragaman Pangan di Sulawesi Selatan*. Lap. Hasil Penelitian. Puslitbangtan, Bogor.
- William & Wilkins. 2008. *Imu Gizi menjadi sangat mudah*. Diterjemahkan oleh : Dwijyanthi, L. Penerbit Buku Kedokteran EGC, Jakarta
- Winarno, F. G. 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT Gramedia Pustaka Utama, Jakarta
- Winarno, F. G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT Gramedia Pustaka Utama, Jakarta
- Winarno, F.G 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT Gramedia Pustaka Utama, Jakarta

- Winarno, F.G. 1992. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Wirawanni, Y., dan Fitri, R.I. 2012. *Asupan Energi, Karbohidrat, Serat, Beban Glikemik, Latihan Jasmani dan Kadar Gula Darah Pada Pasien Diabetes Mellitus Tipe 2*. J. Media Medika Indonesiana, 2(46) : 121 – 131.
- Zulfikar. 2008. *Kimia Kesehatan Jilid 3*. Departemen Pendidikan Nasional. ISBN.978-602-8320-48-1. Jakarta