

DAFTAR PUSTAKA

- Abdelmadjid, F. 2008. *Effect of Small Antioxidant Molecules on the Viability of Oxidative Stress Defective Yeast*. Thesis. Mediteranian Agronomic Institute of Chania, Yunani.
- Almatsier S. 2004. *Penuntun Diet (Edisi Baru)*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Almatsier S. 2009. *Pinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Anita C. 2006. *Pengaruh Pemberian Susu Kedelai terhadap Kadar Glukosa Darah pada Diet Pasien DM Di RSUD Dr Saiful Anwar Malang*. Skripsi. Malang: Fakultas Kedokteran UB.
- Chendawati. 2017. *100 Resep Kue Kering Andalan Ny. Liem (Edisi Revisi)*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Depkes RI. 2009. *Prevalensi Diabetes Melitus di Indonesia*. <http://www.depkes.go.id/article/view/414/tahun-2030-prevalensi-diabetes-melitus-di-indonesia-mencapai-213-juta-orang.html>. Diakses pada tanggal 5 Maret 2018.
- Desthia, U, dkk. 2015. *Uji Aktivitas Hipoglikemik Ekstrak Etanol Okra (Abelmoschus Esculentus L.) pada Mencit Jantan Galur Swiss Webster dengan Metode Toleransi Glukosa Oral*. Jurnal. Bandung: UI Bandung.
- Diniyati, B. 2012. *Kadar Betakaroten, Protein, Tingkat Kekerasan, dan Mutu Organoleptik Dengan Substitusi Tepung Ubi Jalar Merah*. Skripsi: Universitas Diponegoro.
- Eko, V. 2011. *Terapi Diabetes Melitus*. Bangka Belitung: RSUD Belitung Timur.
- Fatimah, R. 2015. *Diabetes Melitus Tipe 2*. Jurnal. Lampung: Fakultas Kesehatan, Universitas Lampung
- Franklin AM, Suzuki A, Hongu N. 2015. *Okra College of Agriculture and Life Science Cooperative Extension*. Online. (<https://extension.arizona.edu/>). Diakses pada 9 April 2018.
- Garnita, D. 2007. *Risiko Diabetes melitus di Indonesia*. Skripsi. (<http://www.lib.ui.ac.id/file?file=digital/20320253-S-PDF-Dita%20Garnita.pdf>.) Diakses pada tanggal 18 April 2018.
- Garnita, D. 2012. *Faktor Risiko Diabetes Melitus di Indonesia*. Skripsi. Depok: Fakultas Kesehatan Masyarakat UI.
- Harmiatinisa, S. 2016. *Uji Kadar Lemak dalam Bahan Pangan dengan Metode Soxhlet*. <https://sriharmiatinisa.wordpress.com/2016/07/11/uji-kadar-lemak-dalam-bahan-pangan-dengan-metode-soxhlet/>

- Hazizah, dkk. 2013. *Karakteristik Cookies Uwi Putih dan Pati Jagung*. Jurnal. <http://jpa.ub.ac.id/index.php/jpa/article/view/13/17>. Vol.1 No. 1 p. 138-147 Diakses 21 Mei 2018.
- Ilyas, E. 2007. *Karbohidrat Kompleks*. Artikel. (academia.edu-karbo kompleks). Diakses pada tanggal 23 April 2018.
- Jokosewojo, A. 2016. *Obat Antidiabetes (Okra di Mata Dokter dan Pakar)*. <http://ptpn10.co.id/blog/obat-antidiabetes-okra-di-mata-dokter-dan-pakar>. Diakses tanggal 28 Maret 2018.
- Kemkes, RI. 2017. *Buku Saku Pemantauan Status Gizi*. Jakarta: Kementerian Kesehatan RI; 2018.
- Lim V, Leonardus BSK dan Kam Natania. 2015. *Studi Karakteristik Dan Stabilitas Pengemulsi Dari Bubuk Lendir Okra (A belmoschus esculentus)*. Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan . 4 (3).
- Marissa, D. 2010. *Formulasi Cookies Jagung dan Pendugaan Umur Simpan Produk dengan Pendekatan Kadar Air Kritis*. Skripsi: IPB.
- Nasoetion, A. 1998. *Cara Penilaian Kualitas dan Konsumsi Pangan*. Bogor: Pusat Antar Universitas Pangan Gizi. Institut Pertanian Bogor.
- Nofrianti, R. 2013. *Pengaruh Penambahan Madu Terhadap Mutu Yoghurt Jagung*. Jurnal.
- Nuraini. 2013. *Teknologi Fermentasi pada Tepung Jagung*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Nurmala, D, W. 2017. *Pengaruh Rasio Okra Hijau dan Stroberi Terhadap Antioksidan, Kandungan Total Fenol, dan Sidat Organoleptik Minuman Jeli*. Skripsi: ITB.
- PERKENI. 2011. *Konsensus Pengolahan Diabetes Melitus Tipe 2 di Indonesia 2011*. Semarang: PB PERKENI.
- PERKENI. 2015. *Konsensus Pengolahan Diabetes Melitus Tipe 2 di Indonesia 2015*. Jakarta: PB PERKENI.
- Pratiwi, K., Zaini, M.A., Nazaruddin. 2016. *Pengaruh Konsentrasi Gel Buah Okra (Abelmoschus esculentus L.) Terhadap Mutu Es Krim Campuran Susu Sapi dan Susu Kedelai*. Mataram: Fakultas Teknologi Pangan dan Agroindustri, Universitas Mataram.
- Pratiwi, Y., 2009. *Hubungan Diet, Olahraga, Kepatuhan Berobat, dan Penyuluhan Kesehatan dengan Komplikasi Kronis Diabetes Melitus*. Skripsi. Surabaya: Universitas Airlangga.

- Resmisari, A. 2009. *Tepung Jagung Komposit, Pembuatan dan Pengolahannya*. Jurnal. Bogor: Program Studi Ilmu Pangan IPB.
- Risikesdas. 2013. *Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan RI tahun 2013*. Online. (<http://www.depkes.go.id/resources/download/general/Hasil%20Risikesdas%202013.pdf>). Diakses pada 20 Januari 2018.
- Rosadi, K. 2017. *Gambaran Diet Pasien Rawat Jalan RS Baptis Kediri*. Skripsi. Purwokerto.
- Santoso, A. 2011. *Serat Pangan (Dietary Fiber) Dan Manfaatnya Bagi Kesehatan*. Jurnal. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Unwidha Klaten.
- Saragih, M. 2016. *Komposisi Tepung Jagung dan Tepung Tapioka dengan Penambahan Daging Ikan Patin terhadap Karakteristik Mi Jagung*. Bandung: Fakultas Teknik Universitas Pasundan.
- Shabita V, Ramachandran S, Naveen KR, Panneerselvam K. 2011. *Antidiabetic and antihyperlipidemic potential of Abelmoschus esculentus (L.) Moench*. in streptozotocin-induced diabetic rats. *J Pharm Bioallied*. 3(3): 397–402.
- Sihombing, P, T. 2009. *Analisis Proksimat*. Skripsi. Padjajaran: Fakultas Peternakan Universitas Padjajaran.
- Standart Nasional Indonesia. SNI 01-2891-1992.
- Suarni. 2009. *Prospek Pemanfaatan Tepung Jagung Untuk Cookies*. *Jurnal Litbang Pertanian*, 28(2) 2009.
- Suarni, M Yasin. 2015. *Iptek Tanaman Pangan*. Jurnal. ejurnal.litbang.pertanian.go.id.
- Sundari, D. Almasyhuri, Astuti, L. 2015. *Pengaruh Proses Pemasakan Terhadap Komposisi Zat Gizi Bahan Pangan Sumber Protein*. *Media Litbangkes*, Vol. 25 No. 4. Jakarta Pusat.
- Sujaya, I Nyoman. 2009. *Pola Konsumsi Makanan Tradisional Bali sebagai Faktor Risiko Diabetes Melitus Tipe 2 di Tabanan*. *Jurnal Skala Husada* Vol 6 No. 1 : 75-81.
- Suparjo. 2010. *Analisis Bahan Makanan Secara Kimiawi: Analisis Proksimat dan Analisis Serat*. Jambi: Fakultas Peternakan Universitas Jambi.
- Suyono S, dkk. 2011. *Penatalaksanaan Diabetes Melitus Terpadu*. Jakarta: Balai Penerbit FKUI.

- Tanur, A, E. 2009. *Pengaruh Proporsi Kedelai : Jagung Manis Terhadap Sifat Fisikokimia Dan Organoleptik Minuman Sari Kedelai Jagung Manis*. Skripsi. Surabaya: FTP Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya.
- Teixeria L. 2011. *Regular physical exercise training assists in preventing type 2 diabetes development: focus on its antioxidant and anti-inflammantory properties*. *Biomed Central Cardiovascular Diabetology*; 10(2);1-15
- Tjokroprawiro, A. 2012. *Garis Besar Pola Makan dan Pola Hidup sebagai Pendukung Terapi Diabetes Melitus*. Online. (<https://retnotbs.files.wordpress.com/2012/11/prof-askandar-garis-besar-pola-makan-pola-hidup-sbg-pendukung-terapi-dm.pdf>). Diakses pada 9 April 2018.
- USDA. 2016. *Nutrition fact of raw Okra*. Online. (<http://plants.usda.gov/core/profile?symbol=ABES>). Diakses pada 5 Maret 2018.
- Widayanti, S.M., Ismono, H., Hidayati, S. 2011. *Penentuan Agroindustri Berbasis Jagung Terpilih Di Provinsi Lampung*. Jurnal.
- Winarno, F.G. 2008. *Kimia Pangan dan Gizi: Edisi Terbaru*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Yenrina, S. 2015. *Metode Analisis Bahan Pangan dan Komponen Bioaktif*. Andalas University Press, Padang.
- Zahtamal, F., Chandra, Suyanto, T. Restuatuti. 2007. *Faktor-faktor Risiko Pasien Diabetes Melitus*. *Berita Kedokteran Masyarakat, BKM/23/03/97-153*, pp 142-147.