

DAFTAR PUSTAKA

- Adams, G.G, Imran, S. and Wang, S. 2011. The hypoglycaemic effect of pumpkins as antidiabetic and functional medicines. *Food Research International*,44(4) p:862-867.
- Adrian dan Setiawan, D. 2011. *Khasiat Buah dan Sayur*. Jakarta : Penebar Swadaya.
- Agustina, Y.E. 2011. Substitusi Tepung Kacang merah dalam Pembuatan Sereal yang Kaya akan Serat. *Skripsi*, Fakultas Tehnik Boga- Universita Negeri Yogyakarta.
- Almatsier, S. 2009. Prinsip Dasar Ilmu Gizi. Jakarta: Gramedia Pustaka
- American Diabetes Association, 2010. Diagnosis and Classification of Diabetes Mellitus. *Diabetes Care*. 33: 562-569.
- Andarwulan, N. Kusnandar, F. dan Herawati, D. 2011. Analisis Pangan. Jakarta : Dian Rakyat.
- Andi, N.A. dan Djayeng, S. 2000. *Medium Chain Triglyceride (MCT) : Trigliserida pada Minyak Kelapa dan Pemanfaatannya*. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian. (jurnal online). Tanggal Akses 5 Mei 2019.
- AOAC, 2005. *Official Methods of Analysis. Association of Official Analytical Chemists*. Benjamin Franklin Station, Washington.
- Avianty, A.S. dan Ayustaningwarno F. 2013. Kandungan Zat Gizi dan Tingkat Kesukaan Snack Bar Ubi Jalar Kedelai Hitam Sebagai Alternarif Makanan Selingan Penderita Diabetes Mellitus tipe 2. *Journal of Nutrition College*. 4 (2), p: 622-629.
- Ayunir, M. Ansharullah. dan Hermanto. 2017. Pengaruh Substitusi Tepung Ampas Tahu Terhadap Komposisi Kimia dan Organoleptik Roti Manis. *Jurnal sains dan teknologi pangan*, 3 (2), p: 542-553.
- Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan Kementerian RI . 2013. Riset Kesehatan Dasar (Riskesdas).
- Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia. 2001. Hasil Sampling dan Pengujian Laboratorium Produk Minuman Suplemen yang Mengandung Kafein, BPOM, Jakarta.
- Bantle, J.P. Wylie-Rosett, J. Albright, A. Apovian C.M. Clark N.G. and Franz M.J. 2008. Nutrition recommendations and interventions for diabetes: a position statement of the American Diabetes Association. *Diabetes Care*. 31, p: S61–S78.
- Belitz H.D. and Grosch, W. 1999. Food Chemistry. Edisi ke-2. Terjemahan: Burghagen et al. (ed). *Lehrbuch der Lebensmittelchemie*. Edisi ke-4. Springer Verlag, Berlin

- Blois, M.S. 1958. Antioxidant Determinations by the Use of a Stable Free Radical. *Nature*, 181, 1199-1200.
- Budiyanto, M.A.K. 2002. *Dasar-dasar Ilmu Gizi*. Malang: UMM Press
- Bulu, A. Wahyuni, T.D. dan Sutriningsih, A. 2019. Hubungan Antara Tingkat Kepatuhan Minum Obat Dengan Kadar Gula Darah Pada Pasien Diabetes Melitus Tipe II. *Jurnal keperawatan*, 1 (4), p : 181-189.
- Cahyaningtyas, F.I. Basito. dan Anam, C. 2014. Kajian Fisikokimia dan Sensori Tepung Labu Kuning (*Curcubita Moschata Durch*) Sebagai Substitusi Tepung Terigu Pada Pembuatan Eggroll. *Jurnal Teknosains Pangan*, 2 (3), p : 13-19.
- Chandra, F. 2010. Formulasi Snack Bar Tinggi Serat Berbasis Tepung Sorgum (*Sorghum Bicolor L*), Tepung Maizena, dan Tepung Ampas Tahu. Skripsi, Fakultas Teknologi Pertanian- Institut Pertanian Bogor.
- Dhiyas, A. dan Rustanti, N. 2016. Pengaruh Perbandingan Tepung Labu Kuning (*Cucurbita Moschata*) Dan Tepung Mocaf Terhadap Serat Pangan, Aktivitas Antioksidan, Dan Total Energi Pada Flakes "Kumo". *Journal of Nutrition Collage*, 4 (5), p : 499-503.
- Dinkes Kota Malang. 2016. *Profil Kesehatan Kota Malang 2016*. Malang : Dinas Kesehatan Kota Malang.
- Depkes. 2008. *Metode Pencegahan dan Penanggulangan Faktor Risiko Diabetes Melitus*. Jakarta: Depkes RI.
- Ermakov, A.I. and Z.D. Artyugina. 1987. Content and composition of seed oil in different pumpkin varieties. *Fiziol. Biokhim. Kul't. Rast.* 14(4), p:332-336.
- Fardi, A.L. 2015. Crackers Ampas Tahu. *Karya Tulis Ilmiah*. Akademi Farmasi dan Makanan- Putra Indonesia malang.
- Faridah, A. Pada. Kasmita, S. Yulastri. Asmar. Yusuf. dan Liswarti. 2008. *Patiseri Jilid 3*. Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan, Jakarta.
- Firdamayanti, E. 2012. Study Pembuatan Biskuit Gabin Manis dengan Penambahan labu kuning dan Tepung Tapioka. *Skripsi*, Fakultas Tehnologi Pangan - Universitas Hasanuddin Makasar.
- Food and Agriculture of The United Nations. 2013. Milk and Dairy Products In Human Nutrition. Rome: FAO Fiat Panis; p. 1-4, 41-90, 134, 158-62, 207-26.
- Gardjito. 2006. Mikroenkapsulasi β -Karoten Buah Labu Kuning dengan Enkapsulan Whey dan Karbohidrat. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 1 (2) p:13-18.
- Hadipernata M, Rachmat, R. dan Widaningrum. 2006. Pengaruh Suhu Pengeringan Pada Teknologi Far Infrared Terhadap Mutu Jamur Merang Kering (*Volvariella volvaceae*). *Buletin Teknologi Pascapanen Pertanian*.
- Harnowo, W. 2008. *Standar Gizi pangan Pokok*. Swadaya Utama. Jakarta

- Hartanti, T. 2004. Pengaruh asupan serat makanan, IMT dan usia terhadap kadar glukosa darah penderita diabetes mellitus studi pasien diabetes mellitus tipe 2 Di RSUD Tugurejo Semarang. Undergraduate Thesis, Universitas Diponegoro.
- Hartono A. 2004. Terapi Gizi & Diet Rumah Sakit. Edisi 2. Jakarta : EGC. p: 202-215.
- Hasanah, L.N. 2018. Efek Intervensi Minuman Dan Cookies Galohgor Terhadap Fungsi Hati Dan Ginjal Penderita Diabetes Melitus Tipe 2. *Tesis*, Sekolah Pascasarjana Institut Pertanian Bogor.
- Hendrasty. 2003. Tepung labu Kuning Pemanfaatan dan Pembuatannya. Kanisius, Yogyakarta.
- Hidayati, N. 2014. Pengembangan Produk Kopi dengan Pnambahan Ekstrak Biji Mahoni (*Swietenia mahagoni*) sebagai Alternatif minuman Fungsional Diabetes. *Skripsi*, Fakultas Gizi Masyarakat – Institut Pertanian Bogor.
- Hildayanti. 2012. Studi Pembuatan *Flakes* Jewawut. *Skripsi*, Ilmu dan Teknologi Pangan – Universitas Hasanudin Makasar.
- Igfar, A. 2012. Pengaruh Penambahan Tepung Labu Kuning (*Cucurbita Moschata*) dan Tepung Terigu Terhadap Pembuatan Biskuit. *Skripsi*, Fakultas Pertanian - Universitas Hasanuddin Makassar.
- International Diabetes Federation. 2012. Global Guideline for Type 2 Diabetes. Jurnal online. <http://www.idf.org>. Diakses tanggal 13 Maret 2018.
- International Diabetic Federation. 2015. IDF Diabetes Atlas Seventh Edition. <http://www.diabetesatlas.org>, Diakses 1 April 2018.
- International Diabetic Federation. 2017. IDF Diabetes Atlas Eighth Edition. <http://www.diabetesatlas.org> pdf, Diakses tanggal 13 April 2018.
- Jin, H. Zhang, Y.J. dan Jiang J.X. 2013. Studies on the extraction of pumpkin components and their biological effects on blood glucose of diabetic mice. *Journal of Food and Drug Analysis*, 21(2) p:184-189
- Johnson, E.Q. and Valera S. 1995. Medical nutrition therapy in non-insulin-dependent diabetes mellitus improves clinical outcomes. *Journal Diabetes*, 95 p:700–701.
- Johnson, E.Q. dan Thomas, M. 2001. Medical nutrition therapy by registered dietitians improves HbA1c levels (Abstract). *Journal Diabetes*, 50 (2), A21
- Karouw, S. dan Santosa, B. 2013. Minyak Kelapa sebagai Sumber Asam Lemak Rantai Medium. Balai Penelitian Tanaman Palma, Manado
- Kurniawan, C. 2012. Kajian Penurunan Beta Karoten Selama Pembuatan Flakes Ubi Jalar (*Ipomea batatas Lam*) dalam Berbagai Suhu Pemangangan. Skripsi tidak diterbitkan. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor.

- Kuswinarmi, F. 2007. Kajian Teknis Pengolahan Limbah Padat dan Cair Ilmu Lingkungan. Semarang:Universitas Diponegoro.
- Lestari, D. 2015. Aktivitas Antioksidan dan Kandungan β -karoten Dodol Labu Kuning dengan Penambahan Bunga Kecombrang sebagai Pengawet Alami. *Skripsi*, Fakultas Pendidikan Biologi – Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Malinda, A.P. Katri, R.B. Rachmawanti, D. dan Riyadi, N.H. 2013. Kajian Penambahan Tepung Millet dan Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea Batatas L.*) Sebagai Substitusi Tepung Terigu pada Pembuatan Flake, *Jurnal Teknosains Pangan* 1(2) p:39-48.
- Manley, D. 2000. Technology of Biscuits, Crakers, and Cookies Third Edition. Woodhead Publishing Limited, Cambridge.
- Manurung, R. Nasution, E. dan Lubis, Z. 2016. Daya Terima Cookies Subtitusi Tepung Ampas Tahu dengan Tepung Beras Merah dan Nilai Gizinya. Fakultas Kesehatan Masyarakat – USU.
- Maritim, A.C. Sanders, R.A. and Watkins J.B. Diabetes, Oxidative Stress, and Antioxidants: A Review. *J Biochem Molecular Toxicology*. 2003;17(1): 2438
- E Mary, B. 1993. Nutrition and dietetics for dietetics for nurses. Yayasan essentia medica.
- Molyneux, P. 2004. The Use of The Stable Free Radical Diphenylpicrylhydrazyl (DPPH) for Estimating Antioxidant Activity. Songklanakar. *J. Sci. Technol.* 26(2), p: 214-215.
- Mooradian, A.D, Failla, M. Hoogwerf, B. Maryniuk, M. and Wylie-Rosett, J. Selected Vitamins and Mineral in Diabetes. *Diabetes Care* 1994;17(5):464-79.
- Muchtadi T.R. 1988. Teknologi Pemasakan Ekstruksi. Pusat Antar Universitas. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Mulyana. Susanto, W.H. dan Purwantiningrum, I. 2014. Pengaruh Proporsi (Tepung Tempe Semangit : Tepung Tapioka) Dan Penambahan Air Terhadap Karakteristik Kerupuk Tempe Semangit. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* . 4 (2), p: 113-120
- Mustaqim, M. 2012. Pengembangan Produk *Flakes* dari Campuran Terigu, Pati Garut dan Tepung Koro Pedang Putih. *Skripsi*, Fakultas Teknologi dan Hasil Pertanian - Universitas Gajah Mada.
- Nadia, L. Apriyantono, A. dan Rahayu, P.W. 2004. Karakteristik Rasa Gurih pada Beberapa Produk Pangan. *Jurnal Sains dan Teknologi*, 2 (5), p : 97-106.
- Nadimin. Dara, A.S. dan Sadariah. 2009. Pengaruh Pemberian Diit DM tinggi serat terhadap penurunan Kadar Gula Darah Pasien DM tipe 2 di RSUD Salewangang Kab. Maros. *Media Gizi Pangan*, 7, p: 29-34.

- Nasucha, R. A. 2017. Substitusi tepung labu Kuning (*Cucurbita moschata Duch*) terhadap Mutu Gizi dan Mutu Organoleptik Bola-bola Mi sebagai Produk alternatif untuk Diabetes Mellitus Tipe 2. *Skripsi*, Jurusan Gizi - Poltekkes Kemenkes Malang.
- Nawirska, Sokol-Letowska, A. Kucharska, A.Z, Biesiada, A. and Bednarek, M. 2009. Extraction and chromatography of carotenoids from Pumpkin. *Journal of Chromatograph*. 10(1):51-60
- Pangastuti, Wulan. 2016. Labu kuning untuk Penderita Diabetes. Artikel ilmiah.
- Pastors, J.G. Warshaw, H. Daly, A. Franz, M. and Kulkarni, K. 2002. The evidence of medical nutrition therapy in diabetes management. *Diabetes Care*, 25 p:608-613.
- PERKENI. 2015. Konsensus Pengelolaan dan Pencegahan Diabetes Meliitus Tipe 2 di Indonesia. Jakarta: Perkumpulan Endokrinologi Indonesia
- Permana, H. 2009. Komplikasi Kronik dan Penyakit Penyerta pada Diabetesi. Departemen Penyakit Dalam - Universitas Padjadjaran.
- Pramitasari, D. 2010. Penambahan Ekstrak Jahe dalam Pembuatan Susu Kedelai Bubuk Instan dengan Metode Spray Drying. Komposisi Kimia. Uji Sensoris dan Aktivitas Antioksidan. *Skripsi*, Fakultas Tekhnologi Pertanian-Universitas Sebelas Maret Surakarta.
- Pratiwi, A. 2015. Pengaruh Pemberian Formula Enteral Berbahan Dasar Labu Kuning (*Curcubita moschata*) terhadap Albumin Serum Pada Tikus Diabetes Melitus. *Skripsi*, Fakultas Kedokteran - Universitas Diponegoro, Semarang
- Prarudiyanto, A. Yasa, I.W.S. dan Ronniah, I.W. 2009. Karakteristik Keripik Tortilla Jagung dengan Penambahan Ampas Tahu. *Prosiding Seminar Nasional*. FTP-UNUD Bali. 43-51.
- Putri, N.H.K dan Isfandiari, M.H. 2013. Hubungan Empat Pilar Pengendalian Dm Tipe 2 Dengan Rerata Kadar Gula Darah, *Jurnal Berkala Epidemiologi*, 2 (1), p : 234–243.
- Rachmawati, O. 2010. Hubungan Latihan Jasmani terhadap Kadar Glukosa Darah Penderita Diabetes Mellitus Tipe 2. Tugas Akhir. Surakarta: Fakultas Kedokteran Universitas Sebelas Maret.
- Rachmawati, N. Rahayu, W.P. Faridah, D.N. dan Syamsir, E. 2017. Snack Bar Tinggi Serat Berbasis Tepung Ampas Tahu (OKARA) dan Tepung Ubi Ungu. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 2 (28), p:139-149.
- Rakhmawati, N. Amanto, B.S. dan Praseptiangga, D. 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*). *Jurnal Teknosains Pangan*. 1(3), p : 63-73.

- Ramadhani, G.A. Izzati, M. Parman, S. 2012 Analisis Proximat, Antioksidan dan Kesukaan Sereal Makanan Dari Bahan Dasar Tepung Jagung (*Zea mays L.*) dan Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moschata* Durch. *Buletin Anatomi dan Fisiologi*, 2 (XX), p: 32 – 39
- Ranonto, Rasinta, N. Nurhaeni. dan Razak, A.R. 2015. Retensi Karoten Dalam Berbagai Produk Olahan Labu Kuning (*Cucurbita moschata* Durch) The Retention Of Carotene In All Of Yellow Pumpkin (*Cucurbita moschata* Durch). *Jurnal of Natural Science*, 1 (4), p : 104-110.
- Rimbawan dan Siagia, A. 2004. Indeks Glikemik Pangan, Cara Mudah Memilih Pangan yang Menyehatkan. Penebar Swadaya. Jakarta
- Roifah, I. 2016. Analisis Hubungan Lama Menderita Diabetes Mellitus Dengan Kualitas Hidup Penderita Diabetes Mellitus. *Jurnal Ilmu Kesehatan*, 2 (4), p: 7-13.
- Russell, R.M. 2006. The Multifunctional Carotenoids: Insight Into Their Behaviour. *Journal of Nutrition*, Vol 136, p : 690-692.
- Sadzali, I. 2010. Potensi Limbah Tahu Sebagai Biogas. *Jurnal UI Untuk Bangsa Seri Kesehatan, Sains, dan Teknologi*, (1), p: 62-69
- Sandjaja, dkk. 2010. *Kamus Gizi*. Cetakan 2. Kompas Media Nusantara, Jakarta.
- Sari, D. 2009. Abon Ikan Marlin kayamega DHA dan Omega 3. *Jurnal teknologi Hasil Pertanian*.
- Sediaoetama, A.J. 2012. *Ilmu Gizi Untuk Mahasiswa dan Profesi*. Jilid 1. Dian Rakyat, Jakarta.
- Seo, J.S. Lee, K.S. Jang, J.H. Quan, Z. Yang, K.M. and Burri, B.J. 2004. The effect of dietary supplementation of b-carotene on lipid metabolism in streptozotocininduced diabetic rats. *Nutrition Research*. 30 (24):1011-21.
- Simpson, R and Morris, G. 2014. The anti-diabetic potential of polysaccharides extracted from members of the cucurbit family: A review. *Bioactive Carbohydrates and Dietary Fibre*, 3(2) p:106-114.
- Soegondo, S. Pradana, S. dan Subekti, I. 2011. Penatalaksanaan Diabetes Melitus Terpadu. Panduan Penatalaksanaan Diabetes Melitus bagi Dokter dan Edukator. Jakarta: Balai Penerbit FKUI
- Soekarto, S.T. 1985. *Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Bhatara Aksara Karya, Jakarta.
- Standar Nasional Indonesia (SNI). 1996. Susu Sereal. SNI 01-4270-1996. Jakarta (ID): Badan Standardisasi Nasional.
- Sudabutar. 1994. Kadar Protein yang Terdapat dalam Beberapa Bahan Makanan. Laporan Penelitian. Medan: Fakultas Ilmu Pengetahuan-Universitas Sumatera Utara

- Sulaeman, A. Sulistiani, Supriatna, D. 2007. Pemanfaatan Ampas Tahu Untuk Tepung Tinggi Serat sebagai Alternatif bahan Baku Pangan Fungsional. *Journal of Agro Base Industry*, 2 (24) p:1-13.
- Sumardi dan Patuan, L.P.S. 1983. Kandungan Unsur-unsur Mineral Essensial dalam Limbah Pertanian dan Industri Pertanian di Pulau Jawa. Proceeding Seminar. Lembaga Kimia Nasional-LIPI, Bandung.
- Sutiawati, M. Jafar, N. dan Yustini. 2013. Pengaruh Edukasi Gizi terhadap Pengetahuan, Pola Makan dan Kadar Glukosa Darah Pasien Diabetes Melitus Tipe 2 RSUD Lanto' Dg Pasewang Jeneponto. *Media Gizi Masyarakat Indonesia*. p :2:78–84.
- Supriyadi, D. 2012. Study on Effects of Amylose Amylopectin Ratio and Water Content to Crispiness and Hardness of Fried Product Model. Department of Food Science and Technology. Faculty of Agricultural Engineering and Technology. IPB. Bogor.
- Triandita, N. Fransiska, R. Zakaria, Prangdimurti, E. dan Putri, N.E. 2016. Perbaikan Status Antioksidan Penderita Diabetes Tipe 2 dengan Tahu Kedelai Hitam Kaya Serat. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 2 (27), p: 123-130.
- Wahyu, W. 2008. Potansi Antioksidan sebagai Antidiabetes. LP2IKD. Bandung.
- Wardani, D.M. Mappiratu, dan Nurhaeni. 2010. Kajian Retensi Karoten Biskuit berbasis Stearin pada Berbagai Suhu Pemanasan. *J. Kimia Sains*, 2 (1), p: 21-31
- Waspadji, S. Sukardji, K. dan Octarina, M. 2007. *Pedoman Diet Diabetes Mellitus*. FKUI. Jakarta.
- Wati, M. A. 2018. Formulasi Flakes (Flakes Qafa) Berbahan Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) dan Tepung Jamur Tiram Putih (*Plaeotus ostreatus*) sebagai Pengembangan Diet B bagi Penderita Diabetes Mellitus Tipe 2 . *Skripsi*, Jurusan Gizi - Poltekkes Kemenkes Malang.
- Wati, R. 2013. Pengaruh Penggunaan Tepung Ampas Tahu sebagai Bahan Komposit Terhadap Kualitas Kue Kering Lidah Kucing. *Skripsi*, Universitas Semarang
- Wildman. 2001. Handbook of Functional Food and. Boca Raton: CRC Press.
- Winarno F.G . 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Winarsi, H. 2007. Antioksidan Alami Dan Radikal. Yogyakarta: Kanisiu.
- Yustina, I. dan Abadi, F.R. 2012. Potensi Tepung dari Ampas Industri Pengolahan Kedelai sebagai Bahan Pangan. *Seminar Nasional Kedaulatan Pangan dan Energi*. Bangkalan: Universitas Trunojoyo.

Yuwono, S.S. dan Zulfiah, A.A. 2015. Formulasi Beras Analog Berbasis Tepung Mocaf Dan Maizena Dengan Penambahan Cmc Dan Tepung Ampas Tahu. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 4 (3), p: 1465-1472.

Zatalia, S.R. and Sanusi, H. 2013. The Role of Antioxidants in the Pathophysiology, Complications, and Management of Diabetes Mellitus. *Acta Medica Indonesiana*, 45 (2) p: 141-147.