

DAFTAR PUSTAKA

- Adelina, Mazarina, Laili. 2017. *Pengaruh Penambahan Pegagan (Centela asiatica L. Urban) terhadap Daya Terima dan Mutu Kerupuk*. Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan. Vol 6. 03.
- AOAC. 2005. *Official Method of Analysis of The Association of Official Analytical Chemist*. Benjamin Franklin Station, Washington DC.
- Almatsier, S. 2009. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Cetakan 7. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Almatsier, S. 2001. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Amalia, F. 2010. Umami sebagai Rasa Dasar ke-5. <http://mediaprofesi.com/gaya-hidup/92-umami-sebagai-rasadasar-ke-5-html>.
- Andarwulan, N, Kusnandar, F, Herawati, D. 2011. Analisis Pangan. Dian Rakyat. Jakarta.
- American Diabetes Association. *Dietary carbohydrate (amount and type) in prevention and management of diabetes. (Statement)*. Diabetes Care. 2004;27:2266-74.
- Annisa. 2015. *Indeks Glikemik, Beban Glikemik, Kadar Protein, Serat, dan Tingkat Kesukaan Kue Kering Tepung Garut Dengan Substitusi Tepung Kacang Merah*. Journal of Nutrition College. vol 4 no 2
- Azka A. 2015. *Hubungan Asupan Karbohidrat dan Serat dengan Kejadian Diabetes Mellitus Tipe II di Wilayah Kerja Puskesmas Purwosari*. Skripsi : Universitas Muhammadiyah Surakarta, Yogyakarta.
- Astawan, M. 2009. *Sehatat Dengan Hidangan Kacang dan Biji-bijian*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Astuti, A. 2017. *Pangan Indeks Glikemik Tinggi Glukosa Darah Pasien Diabetes Mellitus Tipe II*. Journal Endurance 2(2) June 2017 (225-231).
- Avianty S dan Ayustaningwarno F. 2014. *Indeks Glikemik Snack Bar Ubi Jalar Kedelai Hitam sebagai Alternatif Makanan Selingan Penderita Diabetes Mellitus Tipe 2*. Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan 3
- Badan POM RI. 2010. *Acuan Sediaan Herbal, Vol. 5, Edisi I, Direktorat Obat Asli Indonesia, Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia*. Jakarta
- Badarinath, A. V., K. M. Rao, C. M. S. Chetty, S. Ramkanth, T. V. S. Rajan and K. Gnanaprakash. 2010. A review on In-vitro Antioxidant Methods: Comparisons, Correlation an Consideration. *International Journal of Pharmaceutics Technology Research*, 2 (2) : 1276-1285

- Beck, ME. 2011. Ilmu Gizi dan Diet Hubungan dengan Penyakit – Penyakit untuk Perawat dan Dokter. ANDA dan YEM. Yogyakarta
- Bentley JM et al., penemu; Hoffman-La Roche Inc, Vernaly Research Limited. 29 Jan 2008. *Morpholine derivatives as 5HT2C receptor agonists for the treatment of obesity*. US patent 7323466.
- Besung, K.I. 2009. *Pegagan (Centella asiatica) sebagai alternatif pencegahan infeksi pada ternak*. Jurnal Penelitian Universitas Udayana 2(1): 1.
- Brotosisworo, S. 1979. Obat Hayati Golongan Glikosida. Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta. hlm. 44-45.
- Chauhan, P., K., Pandey, I., P., dan Dhatwala, V., K. 2010. *Evaluation of the Anti-diabetic Effect of Ethanolic and Methanolic Extracts of Centella asiatica Leaves Extract on Alloxan Induced Diabetic Rats*. *Advances in Biological Research*, 4 (1) : 27-30.
- Dalimartha S., dan Adrian F., 2013, *Fakta Ilmiah Buah dan Sayur*, Pratiwi K. Editor Jakarta: Penebar Swadaya Grup.
- Daniel Pratama dan Sri Anna Marliyati, 2014. *Formulasi Flakes Tepung Komposit Pati Garut Dan Tepung Singkong Dengan Penambahan Pegagan Sebagai Pangan Fungsional Sarapan Anak Sekolah Dasar*. Jurnal Gizi dan Pangan. ISSN 1978-1059.
- Desrosier, 2008. *Influence Of Traditional Processing Methods On The Nutrition Composition And Annutrition Factor Of Red Peanuts (Arachis Hypogea) and Small Red Kidney Bean (Phaseolus Vulgaris)*. Journal Of Biological Sciences 5(5): 597-605, 2008 . ISSN 1727-3048.
- Dinas Kesehatan Kota Malang. 2014. Profil Kesehatan Kota Malang. Dinas Kesehatan Kota Malang.
- Edwar, Z., H. Suyuthie, E. Yerizel, D. Sulastri. 2011. Pengaruh Pemanasan terhadap Kejenuhan Asam Lemak Minyak Goreng Sawit dan Minyak Goreng Jagung. Jurnal Indon Med Assoc., 61(6), 249-252. Endang, Lanywati. *Diabetes Mellitus Penyakit Kencing Manis*. Yogyakarta:KANISIUS, 2001
- Fardiaz., N.L. Puspitasari, S. Yasni dan S. Budijanto. 1989. Analisis Pangan. PAU Pangan dan Gizi. Bogor.
- Farman, 2012. *Pengaruh Pemberian Ekstrak Kacang Merah (Vigna Angularis) Terhadap Penurunan Kadar Glukosa Darah Tikus Wistar Jantan yang diberi Beba Glukosa*. Skripsi : Sarjana Kedokteran. Universitas Diponegoro. Semarang
- Fatimah, Restyana Noor. 2015. *Diabetes Melitus Tipe 2*. J Majority vol 4 no 5 (101-93

- Fauziah A'immatul, Merliyati Anna, Kustiyah Lilik. 2017. "Substitusi Tepung Kacang Merah Meningkatkan Kandungan Gizi, Serat Pangan, dan Kapasitas Antioksidan Beras Analog Sorgum". Jurnal Gizi Pangan. ISSN 1978-1059
- Gayathri, V., Lekshmi, P., dan Padmanabhan, R. N. 2011. *Anti-diabetes Activity of Ethanol Extract of Centella asiatica (L.) Urban (Whole Plant) in Streptozotocin-induced Diabetic Rats, Isolation of An Active Fraction and Toxicity Evaluation of The Extract*. Int. J. Med. Arom. Plants, 1 (3) : 278-286, December 2011
- Gropper SS, Smith JL. 2013. *Advanced nutrition and human metabolism 6th ed*. USA: Wardsworth Cengage Learning.
- Hadipernata, M. R. Rachmat dan Widaningrum. 2006. Pengaruh suhu pengeringan pada teknologi Far Infrared (FIR) terhadap mutu jamur merang kering (*Volvariella volvociae*). Buletin Teknologi Pascapanen Pertanian Volume 2 (2): 62-69.
- Hartono. 2002. *Penatalaksanaan Diabetes Mellitus Terpadu*. Fakultas Kedokteran Universitas Indonesia. Jakarta.
- Hartono. 2008. *Terapi Gizi dan Diet Rumah Sakit* . Fakultas Kedokteran Universitas Indonesia. Jakarta. : EGC
- Hermanto, Merliyati Anna, Nur. 2017. "Pengaruh Penambahan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris L*) Terhadap Nilai Gizi dan Mutu Organoleptik". Jurnal Gizi dan Teknologi Pangan. ISSN 1978-1067
- Hidayati. 2014. "Studi Pembuatan Flakes Jerawut". Skripsi. Jurusan Teknologi Pertanian, Universitas Hasanudin Makassar. Makassar
- I Kadek Ariyasa, Putu Timur Ina, Ni Made Indri Hapsari Arihantana. 2018. "Pengaruh Perbandingan Tepung Kimpul (*Xanthosoma Sagittifolium*) Dan Pasta Daun Pegagan (*Centella Asiatica*) Terhadap Karakteristik Cookies". Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan. ISSN 2527-8010
- International of Diabetic Ferderation. 2015. (Online) <https://www.cnnindonesia.com/gaya-hidup/20151202130942-255-95451/idf-2040-pengidap-diabetes-dunia-642-juta-orang>
- Kabir S, et al. 2014. *TALEN gene knockouts reveal no requirement for the conserved human shelterin protein Rap1 in telomere protection and length regulation*. Cell Rep 9(4):1273-80
- Kartasapoetra, G & Marsetyo, 2005. *Ilmu Gizi : Korelasi Gizi, Kesehatan, dan Produktivitas Kerja*. Jakarta : Rineka Cipta.

- Ladamay, Nidha, Arfa., Yuwono, S. S. (2014). Pemanfaatan Bahan Lokal Dalam Pembuatan Foodbars (Kajian Rasio Tapioka : Tepung Kacang Hijau Dan Proporsi Cmc). *Skripsi*. Malang: Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, FTP, Universitas Brawijaya Malang.
- Laila N. 2015. *Makanan siap santap tinggi kalsium berbahan dasar tepung jagung dengan penambahan tepung ikan lele dumbo (Clarias gariepinus sp.)* bagi pekerja full-time [skripsi]. Bogor (ID): Institut Pertanian Bogor.
- Lestari, Puji., Wijana, Susinggih, Putri, Widelia Ika. 2013. *Ekstraksi Tanin dari Daun Alpukat (Persea Americana Mill.) sebagai Pewarna Alami (Kajian Proporsi Pelarut dan Waktu Ekstraksi)*. Artikel Ilmiah Teknologi Industri Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Brawijaya, Malang.
- Mahmud, M. K., N. A. Hermana, I. Zulfianto, R. R. Ngadiarti, B. Apriyantono, Hartati, Bernadus dan Tinexelly. 2008. *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. PT Elex Media Komputindo. Kompas Gramedia. Jakarta.
- Manley D. 2000. *Technology of Biscuits, Crackers and Cookies. Third Edition*. Woodhead Publishing Limited, England
- Maulana, M. 2010. *Mengenal Diabetes Melitus Panduan Praktis Menangani Penyakit kencing Manis*. Jogjakarta : Katahati.
- Meilgaard, M., G. V. Civille dan B. T. Carr. 2000. *Sensory Evaluation Techniques*. Boca Raton. CRC Press. Florida.
- Nandia Indrastati, Gembala Anjani. 2016. "Snack Bar Kacang Merah Dan Tepung Umbi Garut Sebagai Alternatif Makanan Selingan dengan Indeks Glikemik Rendah". *Journal of Nutrition College*. ISSN 2337-6236 vol 5 no 4
- Natalia D. 2010. *Sifat fisikokimia dan indeks glikemik berbagai produk snack* [skripsi]. Bogor (ID): Institut Pertanian Bogor.
- Nastiti, M., A., Hendrawan, Y., Yulianingsih, R. 2014. *Pengaruh Konsentrasi Natrium Metabisulfid (Na₂S₂O₅) dan Suhu Pengeringan Terhadap Karakteristik Tepung Ampas Tahu*. *Jurnal Bioproses Komoditas Tropis*, 2 (2) : 100- 106, Agustus 2014.
- Noverita, S. V. dan Marline Nainggolan. 2012. *Kandungan Asiatikosida dan Uji Fitokimia Daun Pegagan*. Prosiding Seminar Nasional Farmasi 2012. Peranan Farmasi dalam Pembangunan Kesehatan. ISBN: 978-602-8892-72-8.
- Nirmala. 2012. *Pengaruh Pemberian Sorgum Terhadap Penurunan Kadar Glukosa Darah sebagai Obat Antidiabetes*. *Jurnal Teknosains Pangan*. Vol 2 No (1)

- Nuraidah. 2013. *Studi Pembuatan Daging Titruan dari Kacang Merah (Phaseolus vulgaris. L)*. Skripsi. Program Studi Ilmu Dan Teknologi Pangan UNHAS
- Nurdin., C. M. Kusharto., I. Tanziha, dan M. Januwati. 2009. *Kandungan Klorofil Berbagai Jenis Daun Tanaman dan CuTurunan Klorofil Serta Karakteristik Fisiko-Kimianya*. Jurnal Gizi dan Pangan. Vol. 4. No. 1
- Nurlita, Asyik, Kustiyah Lilik. 2017. "Pengaruh Penambahan Tepung Kacang Merah (Phas 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, P. 562-574
- Nurushoimah dan Salamah, N. 2014. *Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Etanol Herba Pegagan (Centella asiatica (L) Urban Dengan Metode Penghambatan Degradasi Beta-Karoten*. Farmasains 2 (4) : 177-181, Oktober 2014
- Parelman D. 2012. *The Smitten Kitchen Cookbook*. New York (US): In the U.S.
- Perkumpulan Endokrinologi Indonesia (PERKENI). *Konsensus pengolahan diabetes mellitus di Indonesia*, 2011.
- Perkumpulan Endokrinologi Indonesia (PERKENI). *Konsensus pengolahan diabetes mellitus di Indonesia*, 2015.
- Pramono, S. 1992. Profil kromatografi ekstrak herba pegagan yang berefek antihipertensi. *Bul. Warta Tumbuhan Obat Indonesia* 1(2): 37-39.
- Pratiwi, Hesti Ayuningtyas. Dian Rachmawanti Affandi. Dwi Ishartani. (2013). "Karakterisasi Sifat Fisik Dan Kimia Tepung Kacang Merah (Phaseolus vulgaris L.) Dengan Beberapa Perlakuan Pendahuluan". *Jurnal Teknosains Pangan*. Vol 2 No (1)
- Purwidiani, N.2013. *Pengaruh Proporsi Bahan Utama (Puree Kacang Merah Dan Tepung Terigu), Dengan Puree Ubi Madu Terhadap Sifat Organoleptik Cookies*. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pangan*. vol 6 (1) : 23-25.
- Pratiwi, D.2015. *Pemberian Pati Kentang Terhadap Penurunan Kadar Glukosa Darah Tikus Wistar Jantan Diabetes Melitus*. *Jurnal Pendidikan Biologi* vol 6 (1) : 23-25.
- Purnamasari D. 2009. *Diagnosis dan klasifikasi diabetes melitus*. Dalam: Sudoyo A, Setiyohadi B, Alwi I, Simadibrata M, Setiati S. *Buku ajar ilmu penyakit dalam jilid 3*. Edisi 5. Jakarta: Interna Publishing.
- Purwasasmita, M. dan Sutaryat, A. 2014. *Padi SRI Organik Indonesia*. Penebar Swadaya, Jakarta Selatan.

- Rayland, D., Arnfield, S. D., Genser, M. V., Malcomsom, L. 2010. *Development of A Nutritious Acceptable Snack Bar Using Micronized Flaked Lentils*. Article in Food Research International.
- Resa dan Nurhidajah, dkk. 2012. *Aktivitas Antioksidan, Karakteristik Kimia, Dan Organoleptik Tepung Kecambah Kedelai (Glycine Max) dengan Berbagai Variasi Pengolahan*. Vol. 3, No.6, Th. 2012
- Rimbawan. 2004. *Indeks Glikemik Pangan*. Penebar swadaya. Bogor
- Rinda, dkk. 2018. *Pengaruh Komposisi Snack Bar Berbasis Tepung Tempe dan Biji Lamtoro (Leucaena leucocephala (Lam.) de Wit) Terhadap, Penilaian Organoleptik, Proksimat, dan Kontribusi Angka Kecukupan Gizi*. Vol. 3, No.3, P. 1328-1340, Th. 2018
- Kemenkes Ri. 2013. *Riset Kesehatan Dasar; RISKESDAS*. Jakarta: Balitbang Kemenkes Ri
- Sandjaja, dkk. 2010. *Kamus Gizi*. Cetakan 2. Kompas Media Nusantara, Jakarta.
- Santoso, A. 2011. *Serat Pangan (Dietary Fiber) Dan Manfaatnya Bagi Kesehatan*. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Unwidha Klaten.
- Salamah, N dkk. 2014. *Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Etanol Herba Pegagan (Centella asiatica (L.) Urb) dengan Metode Fosfomolibdat*. *Pharmajiana*, Vol. 4, No. 1, 2014 : 23-30
- Sediaoetama, A. J., 2012. *Ilmu Gizi Untuk Mahasiswa dan Profesi*. Jilid 1. Dian Rakyat, Jakarta.
- Septiani, V., Jus'at, I., Wijaya, H. (2016). *Pembuatan Snack Bar Bebas Gluten dari Bahan Baku Tepung Mocaf dan Tepung Beras Pecah Kulit*. Skripsi. Fakultas Ilmu Kesehatan. Universitas Esa Unggul.
- Sharma, R. and Jaimala. 2003. *Alteration of acid phosphatase activity in the liver of gamma irradiated mouse by Centella asiatica*. *Asian J. Exp. Sci.* 17 (1 and 2):1-9.
- Sutardi. 2016. *Kandungan Bahan Aktif Tanaman Pegagan dan Khasiatnya Untuk Meningkatkan Sistem Imun Tubuh*. *Jurnal Litbang Pertanian*, 35 (3) : 121-130, September 2016.
- Swadaya.Riset Kesehatan Dasar. 2013 (Online) <https://www.k4health.org/sites/default/.../laporanNasional%20Risesdas%202007.pdf>

- Syaputri R.R. 2013. *Uji efek etanol 70% Kulit Buah Asam Jawa (Tamarindus indica L) Terhadap Penurunan Kadar Glukosa Darah Tikus Jantan Galur Wistar (Rattus norvegicus) yang diinduksi Aloksan*. Universitas Muhammadiyah Surakarta, Surakarta.
- Tejasari. 2005. *Nilai Gizi Pangan*. 1. Graha Ilmu, Yogyakarta.
- Trilestari H. 2016. *Hubungan Perilaku Diet Dengan Tingkat Kadar Gula Darah Sewaktu Pada Penderita Diabetes Melitus Tipe II di Ambarketawang Yogyakarta*. Skripsi : Universitas Aisyiyah Yogyakarta, Yogyakarta.
- Tjokroprawiro, A. 2012. *Buku Ajar Garis Besar Pola Makan dan Pola Hidup sebagai Pendukung Terapi Diabetes Mellitus*. Surabaya: Universitas Airlangga.
- Umami C. 2015. *Pengaruh Penambahan Ekstrak Kayu Secang dan Ekstrak Daun Stevia terhadap Aktivitas Antioksidan dan Kadar Gula Total Pada Snack bar sebagai Alternatif Minuman bagi Penderita Diabetes Melitus Tipe 2*. Skripsi : Fakultas Kedokteran. Undip: Semarang
- Wijayakusuma, H.. 1994. *Tumbuhan Berkhasiat Obat Indonesia*. 93-97. Jakarta. Prestasi Intan Indonesia.
- Winarsi H, 2007. *Antioksidan alami dan radikal bebas potensi dan aplikasinya dalam kesehatan*. Yogyakarta. Kanisius.
- Winarto, W.R. dan M. Surbakti. 2003. *Khasiat dan Manfaat Pegagan*. Agromedia Pustaka, Jakarta.
- Winarno F.G. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama; 2004.
- Winarno F.G. 2016. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT Gramedia Pustaka Utama : Jakarta
- Wiranata I Gusti Agung Gede, dkk. 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.
- Zainol, N. A., Voo, S. C., Sarmidi, M. R., dan Aziz, R. A. 2008. *Profiling of Centella Asiatica (L.) Urban Extract*. The Malaysian Journal of Analytical Sciences, 12 (2) : 322-327.