

DAFTAR PUSTAKA

- Achmad Iqbal, K. T. (2015). Manfaat Tanaman Kacang Merah dalam Menurunkan Kadar Glukosa Darah. *Jurnal Majority*, 4(9), 149-152.
- Achmat Sarifudin, R. E. (2015). Kajian Pengaruh Penambahan Telur Terhadap Beberapa Karakteristik Tekstural dari Snack Bebas Gluten Berbasis Pisang. *Jurnal Teknologi Pertanian AGRITECH*, 35(1), 1-8.
- Adedayo, B. O. (2016). Antioxidant and Antihyperglycemic Properties of Three Banana Cultivars (*Musa spp.*) . *Scientifica*.
- Adrian, S. D. (2012). *Makanan dan Herbal untuk Penderita Diabetes Melitus*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Afifah, D. N (2020). Analisis Kandungan Zat Gizi, Pati Resisten, Indeks Glikemik, Beban Glikemik, dan Daya Terima *Cookies* Tepung Pisang Kepok (*Musa paradisiaca*) Termodifikasi Enzimatis dan Tepung Kacang Hijau (*Vigna radiate*). *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 9(3), 101-107.
- Agustina, Y. E. (2011). Substitusi Tepung Kacang Merah dalam Pembuatan Sereal yang Kaya akan Serat. Skripsi. Universitas Negeri Yogyakarta. Yogyakarta.
- Almatsier, S. (2009). *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka.
- Ardhyani, N. P. S. (2021). Karakteristik Sensories dan Kimia Flakes dari Tepung Pisang Groho (*Musa acuminata* L.), Ubi Jalar Kuning (*Ipomoea batatas* L) dan Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L.). *Jurnal Teknologi Pertanian*, 12(1), 19-29.
- Astawan, M. (2009). *Sehat dengan Hidangan Kacang dan Biji-bijian* . Jakarta: Penerbit Swadaya.
- Astri Pratiwi, E. A. (2015). Pengaruh Pemberian Formula Enteral Berbahan Dasar Labu Kuning (*Curcubita moschata*) Terhadap Albumin Serum pada Tikus Diabetes Melitus. *Jurnal Nutrition Collage*, 4(2), 450-456.
- Astuti, S. (2013). Formulasi dan Karakteristik Cake berbasis Tepung Komposit Organik Kacang Merah, Kedelai dan Jagung. *Jurnal Pembangunan Pedesaan*, 13(2), 79-88.
- Astuti, Suharyono, Ayunaka. (2019). Sifat Fisik dan Sensori Flakes Pati Garut dan Kacang Merah dengan Penambahan Tiwul Singkong. *Jurnal Penelitian Pertanian Terapan*. 19(3), 225-235.
- Azza, A., (2009). Histological and Electron Microscopic Studies of The Effect of Beta-Carotene of the Pancreas of Streptozotocin Induced Diabetic Rats. *Pakistan J Biol Sci*. 301-14.

- Azrimaidaliza. (2011). Asupan Zat Gizi dan Penyakit Diabetes Melitus. *Jurnal Kesehatan Masyarakat Andalas*, 6(1), 36-41.
- Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan (2018). *Hasil Utama RISKESDAS*. Retrieved 5 5, 2020, from <https://www.kemkes.go.id/>.
- Badan Pusat Statistik (2020). Konsumsi Kalori dan Protein Penduduk Indonesia dan Provinsi, Maret 2010. *Badan Pusat Statistik*.
- Badan Standardisasi Nasional. (2000). *SNI 01-4270-1996 : Syarat Mutu Sereal*. Jakarta.
- Budi Sutriyanto, S. B. (2012). Stabilitas Warna Ekstrak Buah Merah (*Pandanus conoideus*) Terhadap Pemanasan Sebagai Sumber Potensial Pigmen Alami. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 13(3), 157-168.
- Bognar, A. (2002). Tables on weight yield and nutrient retention factors for the calculation of nutrient composition of cooked food.
- Deghan, P., (2013). Effect of High Performance Inulin Supplementatin on Glycemic Status and Lipid Profile in Women with Type 2 Diabetes : A Randomized, Plecabo-Controlled Trial. *Heal Promot Perspect*. 3(1), 55-63.
- Dhiyas, A. Rustanti, N. (2016). Pengaruh Perbandingan Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) dan Tepung Mocaf Terhadap Serat Pangan, Aktivitas Antioksidan, dan Total Energi pada Flakes Kumo. *Jurnal of Nutrition College*, 4(5), 499-503.
- Dinas Kesehatan Kota Malang (2023). *Penderita Diabetes Terus Meningkat*. Retrieved Juni 13, 2023, from <https://www.republika.co.id/>.
- Direktorat Gizi Republik Indonesia. (1979). *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Jakarta: Bharata Karya Sastra.
- Ekawati, D. (1999). Pembuatan *Cookies* dari Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris L*). Skripsi. Jurusan Gizi Masyarakat dan Sumber Daya Keluarga, Fakultas Pertanian, Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Fatima, A. Djali, M. Andoyo, R. (2019). Pengaruh Imbangan Tepung Ubi Jalar Putih dan Tepung Kacang Merah Terhadap Karakteristik *Flakes* Komposit. *Pasundan Food Technologi Journal*, 6(3), 148-153.
- Fatimah, R. N. (2015). Diaetes Melitus Tipe 2. *Jurnal Majority*, 4(5), 93-101.
- Food and Agriculture Orgnization (2015). *FAO Data-base and Data-sets*. Retrieved Januari 24, 2021, from <https://www.fao.org/>.
- Franz, M. J. (2012). Medical Nutrition Therapy for Diabetes Mellitus and Hypoglycemia of Nondiabetic Origin. *American Medical Association*.

- Hadiyanti. (2012). Studi Pembuatan *Flakes* Jerawat. Skripsi. Ilmu dan Teknologi Pangan. Universitas Hasanuddin. Makasar.
- Hawa, I. I dan Murbani, E. A (2015). Pengaruh Pemberian Formula Enteral Bahan Dasar Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) Terhadap Kadar Glukosa Darah Postprandial Tikus Diabetes Melitus. Artikel Penelitian, Kedokteran. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Igfar, A. (2012). Pengaruh Penambahan Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) dan Tepung Terigu Terhadap Pembuatan Biskuit. Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Hasanuddin. Makasar.
- Herliyanti, Y. (2019). Hubungan Asupan Energi dan Asupan Serat dengan Kadar Glukosa Darah Pasien Diabetes Melitus Rawat Jalan di RSUP Dr. M. Djamil Padang. Skripsi. Universitas Andalas.
- Imaningsih, N. (2012). Profil Gelatinisasi Beberapa Formulasi Tepung-Tepungan untuk Pendugaan Sifat Pemasakan. *Jurnal Panel Gizi Makan*, 35(1), 13-22.
- International Diabetes Federation (2020). *IDF Diabetes Atlas Eight Edition 2020*. Retrieved July, 2021, from <https://diabetesatlas.org/>.
- Irda Fidrianny, N. P. (2014). Antioxidant Activities, Total Flavonoid, Phenolic, Carotenoid of Various Shells Extracts from Four Species of Legumens. *Asian Journal of Pharmaceutical and Clinical*, 7(4), 42-46.
- Iriyani, Dewi (2011). Sereal Dengan Substitusi Bekatul Tinggi Antioksidan. Semarang: Artikel Penelitian Jurusan Ilmu Gizi Fakultas Kedokteran Universitas Diponegoro.
- J. K. Negara, A. K. (2016). Aspek Mikrobiologis serta Sensori (Rasa, Warna, Tekstur, Aroma) pada Dua Bentuk Penyajian Keju yang Berbeda. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*, 4(2), 286-290.
- Kemenkes, RI. (2014). *Data dan Informasi 2014 (Profil Kesehatan Indonesia)*. Jakarta.
- Kurniawan, C. (2012). Kajian Penurunan Beta Karoten Selama Pembuatan Flakes Ubi Jalar (*Ipomoea batatas L.*) dalam Berbagai Suhu Pemanggangan. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Krisnasari, N. (2018). Formulasi Flakes Berbasis Tepung Komposit (Labu Kuning, Pisang, Kacang Merah) sebagai Alternatif Pangan Sarapan Penderita Diabetes Melitus Tipe 2. Skripsi. Jurusan Gizi. Poltekkes Kemenkes Jakarta 2. Jakarta.
- Lestari, S. E. (2015). Aktivitas Antioksidan dan Kandungan β -Karoten Dodol Labu Kuning dengan Penambahan Bunga Kecombrang Sebagai Pengawet Alami. Skripsi. Jurusan Pendidikan Biologi, Universitas Muhammadiyah Surakarta. Surakarta.

- Linawati, F. E. (2013). Efek Pemberian Pisang Kepok (*Musa paradisiaca forma typical*) Terhadap Kadar Glukosa Darah Tikus Jantan Galur Wistar yang Terbebani Glukosa. *Jurnal Farmasi Sains dan Komunitas*, 10(2), 87-94.
- Luka, D., (2013). Effect of aqueous extract of Phaseolus vulgaris L. (Red Kidney Beans) on alloxan-induced diabetic wistar rats. *Int J Sci Invent Today*. 2(4), 292-301.
- Masyarakat, D. G. (2018). *Tabel Komposisi Pangan Indonesia 2017*.
- Maulidia Ekaputri, H. C. (2019). Peran Riwayat Ayah Diabetes Melitus Tipe 2 pada Status Prediabetes Anak Kandung Penderita Diabetes Melitus Tipe 2. *Jurnal Penyakit Dalam Indonesia*, 6(4), 182-187.
- Mahmudah, N. (2017). Karakteristik Fisik, Kimia, dan Sensoris Flakes Pisang Kepok dengan Substitusi Pati Garut. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 10(1), 32-40.
- Mishartina, dkk. (2018). Pengaruh Formulasi Breakfast Flakes Berbahan Baku Ubi Jalar Putih (*Ipomoea batatas L.*) dan Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris L.*) terhadap Penilaian Organoleptik dan Fisikokimia. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*, 3(2), 1221-1236.
- Monti, L. (2013). Arginine Enriched Biscuir Improve Endothelial Function and Glucose Metabolism, 255-264.
- Nandia Indrastati, G. A. (2016). Snack Bar Kacang Merah dan Tepung Umbi Garut Sebagai Alternatif Makanan Selingan dengan Indeks Glikemik Rendah. *Jurnal of Nutrition College*, 5(4), 546-554.
- Ni Made Rizka Erwinda Sari, N. W. (2020). Studi Kadar Gizi, Serat, dan Antosianin Tepung Kacang Merah dan Tepung Kecambah Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris L.*). *Jurnal Ilmu Teknologi Pangan*, 282-290.
- Perkumpulan Endokrinologi Indonesia (2021). *Konsensus Pengolahan dan Pencegahan Diabetes Mellitus Tipe 2*. Retrieved Mei 5, 2021, from <https://pbperkeni.or.id/>.
- Pertanian, B. K. (2015). *Data Statistik Ketahanan Pangan Tahun 2014*. Jakarta.
- Priska, P. C. N. (2018). S. Antosianin dan Pemanfaatannya. *e-Jurnal of Applied Chemistry*, 6(2), 79-97.
- Perwitasari, D. S. (2009). Pembuatan Dekstrin sebagai Bahan Perikat dari Hidrolisis Pati Umbi Talas dengan Katalisator HCl. *Chemical Engineering Seminar Soeardjo Brotohardjono VI*. Fakultas Teknologi Industri UPNV. Surabaya.
- Rakhmawati, N. (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 oncophyllus*). *Jurnal Teknologi Pertanian*, 3(1), 63-73.
- Rahmi Fathonah, A. I. (2014). Labu Kuning (*Cucurbita moschata* Durh.) untuk Penurunan Kadar Glukosa Darah Puasa Pada Tikus Model Diabetik. *Jurnal Global Medical Health Communication*, 2(1), 27-33.

- Ramdhani, F. T. (2018). Formulasi Susu Sereal Komplementasi Daun Pegagan (*Centella asiatica* L.) dan Tepung Labu Kuning (*Curcubita Moschata* L.) untuk Diabetes Melitus Tipe 2. Skripsi. Jurusan Gizi. Poltekkes Kemenkes Malang. Malang.
- Rukmana, R. (2009). Usaha Tani Jagung. Kanisius: Yogyakarta.
- Rusdaina, A. S. (2015). Pengaruh Pemberian Pisang Kepok (*Musa Paradisiaca* Forma Typical) Terhadap Kadar Trigliserida Tikus Sparague Dawley Pra Sindrom Metabolik. *Jurnal of Nutrition College*, 4(2), 585-592.
- Sari, W. W. (2020). Studi Kadar Gizi dan Antosianin Tepung Kcang Merah dan Tepung Kecambah Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L). *Jurnal Ilmu Teknologi Pangan*, 9(3), 282-290.
- Sales, P., (2012). Alfa-Amilase Inhibitors : A Review of Raw Material and Isolated Compounds from Plant Source. *J Pharm Sci*. 15(1), 141-38.
- Sinaga, J. (2012). Pengaruh Senam Diabetes Melitus Terhadap Kadar Glukosa Darah Pada Penderita Diabetes Melitus Tipe 2 Di Wiayah Kerja Puskesmas Darusalam Medan 2011. Tesis. Medan.
- Slavin, J. (2013). Fiber and Prebiotics: Mechanisms and Health Benefits. *Nutrients*, 5, 1417-1435.
- Soekarto (1985). Penilaian Mutu Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian. Jakarta, Bharata Karya Aksara.
- Suganda. (2006). Pengaruh Konsentrasi dan Lama Perendaman dalam Larutan Natrium Bikarbonat Terhadap Karakteristik Keripik Pisang.. Thesis. Universitas Padjadjaran.
- Suarni. (2009). Produk Makanan Ringan (Flakes) Berbasis Jagung dan Kacang Hijau sebagai Sumber Protein untuk Perbaikan Gizi Anak Usia Tumbuh.. Prosiding Seminar Nasional Serealia. ISBN : 978-979-8940-27-9.
- Suhaema, A. H. (2010). Pengendalian Status Gizi, Kadar Glukosa Darah, dan Tekanan Darah Melalui Terapi Gizi Medis pada Pasien Diabetes Mellitus (DM) Tipe 2 Rawat Jalan di RSUD Mataram NTB. *Jurnal Gizi Klinik Indonesia*, 7(2), 48-57.
- Sundari, D. A L. (2015). Pengaruh Proses Pemasakan Terhadap Komposisi Zat Gizi Bahan Pangan Sumber Protein. *Jurnal Media Litbangkes*, 25(4), 235-242.
- Supriyadi, D. (2012). Studi Pengaruh Rasio Amilosa-Amilopektin dan Kadar Air Terhadap Kerenyahan dan Kekerasan Model Produk Gorengan. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Suryaningrum, T. Rustanti, N. (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. *Jurnal of Nutrition College*, 5(4), 360-367.
- Susiwi. (2009). Penilaian Organoleptik. Bandung: Pendidikan Kimia FMIPA.

- Syauqy, S. P. (2015). Pengaruh Pemberian Pisang Kepok (*Musa paradisiaca forma typical*) Terhadap Kadar Malondialdehyde (MDA) Tikus Sprague Dawley Pra-Sindrom Metabolik. *Jurnal of Nutrition College*, 4(2), 314-322.
- Tarwendah, I. P. (2017). Studi Komparasi Atribut Sensori dan Kesadaran Merk Produk Pangan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 5(2), 66-73.
- Tjokroprawiro, A. (2012). *Garis Besar Pola Makan dan Pola Hidup sebagai Pendukung Terapi Diabetes Melitus*. Surabaya: Fakultas Kedokteran Unair.
- Trisnawati, S. S. W, (2014). Pengaruh Metode Pengeringan Terhadap Kandungan Antioksidan, Serat Pangan, dan Komposisi Gizi Tepung Labu Kuning. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 3(4), 135-140.
- Tutut Zikria Anjani, S. F. (2019). Pengaruh Pemberian Minuman Fungsional Terhadap Penurunan Kadar Glukosa Darah Puasa pada Penderita Diabetes Melitus. *Jurnal Gizi Prima*, 4(2), 114-120.
- Wati, M. A. (2018). Formulasi *Flakes* (*Flakes Qafa*) Berbahan Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) dan Tepung Jamur Tiram Putih (*Plaerotus ostreatus*) sebagai Pengembangan Diet B bagi Penderita Diabetes Melitus Tipe 2. Skripsi. Jurusan Gizi, Poltekkes Kemenkes Malang. Malang.
- Wahjuningsih, S. B. (2018). Organoleptik Sereal dari Tepung Beras Merah (*Oryza nivara L.*) dan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris L.*). *Jurnal Litbang Provinsi Jawa Tengah*, 16(2), 131-142.
- Wahyuningtyas, N. (2011). Laporan Praktik Produksi Pembuatan Kerupuk dengan Substitusi Pisang Kepok Kuning (*Musa balbisiana*). pp. 6-7.
- Wibisana, R. (2013). Meraup Uang dari Bisnis Olahan Pisang. Sakti, Yogyakarta.
- Wibowo, P. (2008). Isolasi Pati dari Pisang Kepok dengan Menggunakan Metode Alkaline Steeping. *Jurnal Widya Teknik*, 7(2).
- Widyaningsih, T. D (2017). *Panngan Fungsional: Aspek Kesehatan, Evaluasi, dan Regulasi*. Malang: UB Press.
- Winarno, F. G (2002). *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.