

DAFTAR PUSTAKA

- Ajeng Gipyapuri, R., Susyani, & Terati. (2019). Pengaruh Pemberian Puding D'Bingu Terhadap Penurunan Kadar Glukosa Darah Pada Penderita Dm Tipe 2 Rawat Jalan Di Puskesmas Sosial Palembang The Impact Of D'Bingu Pudding To Decrease Blood Glucose Level On Type 2 Of Dm Patient At Sosial Public Health Cente. *Publikasi Penelitian Terapan Dan Kebijakan*, 1, 96–101. [Http://Ejournal.Sumselprov.Go.Id](http://Ejournal.Sumselprov.Go.Id)
- Anjani, E. P., Oktarlina, R. Z., & Morfi, C. W. (2018). Zat Antosianin Pada Ubi Jalar Ungu Terhadap Diabetes Melitus. *Kedokteran*, 7(2), 257–262. [Http://Juke.Kedokteran.Unila.Ac.Id/Index.Php/Majority/Article/View/1886](http://Juke.Kedokteran.Unila.Ac.Id/Index.Php/Majority/Article/View/1886)
- Association, A. D. (2018). Standards Of Medical Care In Diabetes. *Diabetes Care*, 41(9), 2045–2047. [Https://Doi.Org/10.2337/Dc18-Su09](https://Doi.Org/10.2337/Dc18-Su09)
- Association, A. D. (2021). Classification And Diagnosis Of Diabetes: Standards Of Medical Care In Diabetes. *Diabetes Care*, 44(January), S15–S33. [Https://Doi.Org/10.2337/Dc21-S002](https://Doi.Org/10.2337/Dc21-S002)
- Avianty, S., & Ayustaningwarno, F. (2014). Indeks Glikemik Snack Bar Ubi Jalar Kedelai Hitam Sebagai Alternatif Makanan Selingan Penderita Diabetes Melitus Tipe 2. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 3(3), 98–102.
- Djunaidi, C. S., Affandi, D. R., & Praseptiangga, D. (2014). *Jurnal Gizi Klinik Indonesia Efek Hipoglikemik Tepung Komposit (Ubi Jalar Ungu , Jagung Kuning , Dan Kacang Tunggak) Pada Tikus Diabetes Induksi Streptozotocin*. 10(03).
- Fathonah, R., Indriyanti, A., & Kharisma, Y. (2014). Labu Kuning (Cucurbita Moschata Durch.) Untuk Penurunan Kadar Glukosa Darah Puasa Pada Tikus Model Diabetik. In *Global Medical And Health Communication* (Vol. 2, Issue 1, Pp. 27–33).
- Fatimah, R. N. (2015). *Diabetes Mellitus Tipe 2*. [Https://Doi.Org/10.14499/Indonesianjpharm27iss2pp74](https://Doi.Org/10.14499/Indonesianjpharm27iss2pp74)
- Gusnadi, D., Taufiq, R., & Baharta, E. (2021). *Uji Oranoleptik Dan Daya Terima Pada Produk Mousse Berbasis Tapai Singkong Sebagai Komoditi Umkm Di Kabupaten Bandung*. 1(12).
- Hal, M. . (2000). *Quality Of Sweetpotato Flour During Processing And Storage* (F. R. Int. (Ed.)).
- Hawa, I. I., & Murbawani, E. A. (2015). Pengaruh Pemberian Formula Enteral Berbahan Dasar Labu Kuning (Cucurbita Moschata) Terhadap Kadar Glukosa Darah Postprandial Tikus Diabetes Melitus. *Journal Of Nutrition College*, 4(4), 387–393. [Https://Doi.Org/10.14710/Jnc.V4i4.10115](https://Doi.Org/10.14710/Jnc.V4i4.10115)
- Hendrasty, H. K. (2003). *Tepung Labu Kuning*. KANISUS.
- IDF. (2021). International Diabetes Federation. In *Diabetes Research And Clinical Practice* (Vol. 102, Issue 2). [Https://Doi.Org/10.1016/J.Diabres.2013.10.013](https://Doi.Org/10.1016/J.Diabres.2013.10.013)

- Kesehatan, K. (2018). *Food Composition Table—Indonesia (Daftar Komposisi Bahan Makanan)*.
- Ladamay, N. A., & Yuwono, S. S. (2014). *Pemanfaatan Bahan Lokal Dalam Pembuatan Foodbars (Kajian Rasio Tapioka : Tepung Kacang Hijau Dan Proporsi Cmc) The Use Local Material In The Production Foodbars (Study Of Tapioca : Green Bean Flour Ratio And Cmc Proportion)*. 2(1), 67–78.
- Misnadiarly. (2006). *Diabetes Mellitus, Mengenali Gejala, Menanggulangi, Mencegah Komplikasi*. Jakarta: Pustaka Populer Obor. Pustaka Populer Obor.
- Muchlisah, N. (2018). *Pengaruh Rasio Tepung Ubi Jalar Ungu Dan Tepung Labu Kuning Terhadap Komponen Gizi Dan Mutu Sensoris Flakes Ubi Jalar Ungu*. 120(1), 0–22.
[Http://Www.Uib.No/Sites/W3.Uib.No/Files/Attachments/1._Ahmed-Affective_Economies_0.Pdf%0Ahttp://Www.Laviedesidees.Fr/Vers-Une-Anthropologie-Critique.Html%0Ahttp://Www.Cairn.Info.Lama.Univ-Amu.Fr/Resume.Php?ID_ARTICLE=CEA_202_0563%5Cnhttp://Www.Cairn.Info](http://www.uib.no/sites/w3.uib.no/files/attachments/1._Ahmed-Affective_Economies_0.Pdf%0Ahttp://www.laviedesidees.fr/vers-une-anthropologie-critique.html%0Ahttp://www.cairn.info/lama.univ-amu.fr/resume.php?id_article=cea_202_0563%5Cnhttp://www.cairn.info).
- Nuraini, H. Y., & Supriatna, R. (2019). Hubungan Pola Makan, Aktivitas Fisik Dan Riwayat Penyakit Keluarga Terhadap Diabetes Melitus Tipe 2. *Jurnal Ilmu Kesehatan Masyarakat*, 5(1), 5–14. <https://doi.org/10.33221/jikm.v5i1.14>
- Nurjanah, H., Setiawan, B., & Roosita, K. (2020). Potensi Labu Kuning (Cucurbita Moschata) Sebagai Makanan Tinggi Serat Dalam Bentuk Cair. *Indonesian Journal Of Human Nutrition*, 7(1), 54–68. <https://doi.org/10.21776/Ub.ljhn.2020.007.01.6>
- Pandiangan, C. S. B., Langi, T., & Lucia Mandey, C. (2021). *Karakteristik Fisikokimia Snack Bars Tepung Ampas Kelapa (Cocos Nucifera L .) Dan Tepung Ubi Jalar Kuning (Ipomea Batatas L .)*.
- PERKENI. (2021a). Pedoman Pengelolaan Dan Pencegahan Diabetes Melitus Tipe 2 Dewasa Di Indonesia 2021. *Global Initiative For Asthma*. [Www.Ginasthma.Org](http://www.ginasthma.org).
- PERKENI. (2021b). *Pedoman Pengelolaan Dan Pencegahan Diabetes Mellitus Tipe 2 Di Indonesia*.
- Prameswari, N. E., Honestin, T., Sari, C. N., Sigalingging, & Widyaningsih, T. D. (2023). *Optimasi Formula Dan Uji Organoleptik Food Bar Berbasis Ubi Jalar Ungu (Ipomoea Batatas L.) Dan Kacang Hijau (Phaseolus Radiatus L.)*. 284–296.
- Pratiwi, A., & Murbawani, E. A. (2015). Pengaruh Pemberian Formula Enteral Berbahan Dasar Labu Kuning (Curcubita Moschata) Terhadap Albumin Serum Pada Tikus Diabetes Melitus. *Journal Of Nutrition College*, 4(4), 450–456. <https://doi.org/10.14710/jnc.v4i4.10145>
- Putri, D. A., Susyani, S., & Rotua, M. (2021). Pengaruh Pemberian Cookies Tepung Labu Kuning Dan Kedelai Terhadap Penurunan Kadar Glukosa Darah Pada Pasien Diabetes Mellitus Tipe Ii. *Nutrient*, 1(2), 71–76.

<https://doi.org/10.36911/nutrient.v1i2.1166>

- Sandjaja. (2010). *Gizi*. PT Kompas Media Nusantara.
- Satriyanto, B., Widjanarko, S., & Yunianta. (2012). *Stabilitas Warna Ekstrak Buah Sediaoetama* (D. Rakyat (Ed.)). Ilmu Gizi Untuk Mahasiswa Dan Profesi.
- Suhardjo, & Kusharto, C. . (1992). *Prinsip-Prinsip Ilmu Gizi*. Kanisius.
- Sundari, D., Almasyhuri, A., & Lamid, A. (2015). Pengaruh Proses Pemasakan Terhadap Komposisi Zat Gizi Bahan Pangan Sumber Protein. *Media Penelitian Dan Pengembangan Kesehatan*, 25(4), 235–242. <https://doi.org/10.22435/mpk.v25i4.4590.235-242>
- Tandi, J., Rahmawati, R., Isminarti, R., & Lapangoyu, J. (2018). Efek Ekstrak Biji Labu Kuning Terhadap Glukosa, Kolesterol dan Gambaran Histopatologi Pankreas Tikus Hiperkolesterolemia-Diabetes. *Talenta Conference Series: Tropical Medicine (TM)*, 1(3), 144–151. <https://doi.org/10.32734/tm.v1i3.280>
- Tjokroprawiro, A. (2012). *Buku Ajar Garis Besar Pola Makan Dan Pola Hidup Sebagai Pendukung Terapi Diabetes Mellitus*. Univeristas Airlangga.
- Trisna Suryaningrum, & 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. J Nutr Coll*, 4(Jilid 5), 360–367.
- USDA. (2018). *National Nutrient Database for Standard Reference*. 1–5.
- Wahyudi. (2018). *Optimasi Rasio Tepung Terigu, Tepung Pisang Dan Tepung Umbi Talas Serta Zat Aditif Pada Pembuatan Mie Basah*. IV(2), 144–158.