

DAFTAR PUSTAKA

- Afandi FA, Wijaya CH, Faridah DN, dan S. N. (2019). Hubungan antara Kandungan Karbohidrat dan Indeks Glikemik pada Pangan Tinggi Karbohidrat Relationship between Carbohydrate Content and the Glycemic Index in High-Carbohydrate Foods. *Artikel*.
- Afifah, D. N., Sari, L. N. I., Sari, D. R., Probosari, E., Wijayanti, H. S., & Anjani, G. (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. <https://doi.org/10.17728/jatp.8148>
- Andriyani, N., Pujimulyani, D., & Fitri, I. A. (2023). Evaluasi Tingkat Kesukaan, Sifat Fisik dan Kimia Stick Mocaf-Terigu Yang Dibuat dengan Variasi Penambahan Baking Powder dan Bubuk Kunyit (*Curcuma domestica* Val.). *Prosiding Seminar Nasional Mini Riset Mahasiswa*, 2(1), 45–64.
- Ariani Putri, N., Herlina, H., Subagio, A., Studi Magister Teknologi Agroindustri, P., Teknologi Pertanian, F., Jember Jalan Kalimantan No, U., & Bumi Tegal Boto Jember, K. (2018). Modified Cassava Flour). *Jurnal Agroteknologi*, 12(01), 1–2.
- 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, 98–102.
- Bin Arif, A., Budiyanto, A., & Hoerudin Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian Jalan Tentara Pelajar No, dan. (2013). Glicemic Index of Foods and Its Affecting Factors. *J. Litbang Pert*, 32(2), 91–99.
- Cherry, R. K. (1969). School lunch program. *IMJ. Illinois Medical Journal*, 136(3), 301–303. <https://doi.org/10.5040/9781635577068-1601>
- CHRISTIAN, M. (2011). *Pengolahan banana bars.pdf*. 16. <https://docplayer.info/48801287-Pengolahan-banana-bars-dengan-inulin-sebagai-alternatif-pangan-darurat.html>
- Dianah, M. S. (2020). Uji Hedonik dan Mutu Hedonik Es Krim Susu Sapi dengan Penambahan Pasta Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* L). *Skripsi*, 16.
- Ekawati, I. G. A. (2017). Produk Fermentasi Tape. *Universitas Udayana*, 53.

- Fauziyah, N., Ifie, I., Syarief, O., & Darniadi, S. (2023). Impact of hydrocolloid and foaming agent on the physicochemical, microstructural and bioactive characteristics of foam-mat freeze-dried tapai (fermented black glutinous rice) powder. *Food Science and Nutrition*, 11(1), 578–589. <https://doi.org/10.1002/fsn3.3098>
- Habibi, N. A., Fathia, S., & Utami, C. T. (2019). Perubahan Karakteristik Bahan Pangan pada Keripik Buah dengan Metode Freeze Drying (Review). *JST (Jurnal Sains Terapan)*, 5(2). <https://doi.org/10.32487/jst.v5i2.634>
- Hasibuan, N. K., Dur, S., & Husein, I. (2022). Faktor Penyebab Penyakit Diabetes Melitus dengan Metode Regresi Logistik. *G-Tech: Jurnal Teknologi Terapan*, 6(2), 257–264. <https://doi.org/10.33379/gtech.v6i2.1696>
- Haskas, Y. (2018). PELATIHAN PENGELOLAAN MAKAN DENGAN 3J PADA PENDERITA DM BESERTA KELUARGANYA DI KECAMATAN SIMBANG KABUPATEN MAROS. *Jurnal Dedikasi Masyarakat*, 2, 11. <https://doi.org/10.31850/jdm.v2i1.358>
- Indrasari, S. D. (2019). FAKTOR YANG MEMPENGARUHI INDEKS GLIKEMIK RENDAH PADA BERAS DAN POTENSI PENGEMBANGANNYA DI INDONESIA / Factors Affecting the Low Glycemic Index on Rice and Its Potential for Development in Indonesia. *Jurnal Penelitian Dan Pengembangan Pertanian*, 38(2), 105. <https://doi.org/10.21082/jp3.v38n2.2019.p105-113>
- Kementerian Kesehatan RI. (2013). Riskesdas Biomedis Riset Kesehatan Dasar 2013. *Badan Penelitian Dan Pengembangan Kesehatan Kemenkes RI*, xxxviii. http://labmandat.litbang.depkes.go.id/images/download/laporan/RKD/2013/LAPORAN_BIO_MEDIS_RKD_2013.pdf
- Krisdayanti. (2023). PENGARUH SUBSTITUSI TEPUNG MOCAF (Modified Cassava Flour) TERHADAP SIFAT FISIK, KIMIA DAN ORGANOLEPTIK ROTI TAWAR GANDUM.
- Lestari Diana et al. (2022). Pemanfaatan Mocaf Untuk Penatalaksanaan Diet Yang Ramah Hipertensi Dan Diabetes Melitus. *Jurnal Abdimas Indonesia*, 4(2), 104–107.
- Masdarini, L. (2011). Manfaat Dan Keamanan Makanan Fermentasi Untuk Kesehatan (Tinjauan Dari Aspek Ilmu Pangan). *Jurnal Pendidikan Teknologi Dan Kejuruan*, 8(1), 53–58. <https://doi.org/10.23887/jptk.v8i1.2893>
- Mufidah, N. N. (2016). Pengaruh Substitusi Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour) dan Penambahan Puree Wortel (Daucus Carota L) Terhadap Sifat Organoleptik Choux Paste Abstrak. 5(1), 212–221.

- Muliany, R. M. (2004). Makanan Siap Santap Barat Untuk Pasien Diabetes Fakultas Kedokteran. *Skripsi*, 2–4.
- Pujihastuti, I. (2010). Teknologi Pengawetan Buah Tomat Dengan Metode Freeze Drying. *Metana*, 6(1), 1–8.
- Putra, A., Syafira, D. N., Mauliyda, S., & Cahyati, W. H. (2018). Kebiasaan Sarapan pada Mahasiswa Aktif. *HIGEIA (Journal of Public Health Research and Development)*, 2(4), 577–586. <https://doi.org/10.15294/higeia.v2i4.26803>
- Sarifudin, A., Ekafitri, R., Diki, N., Surahman, S., Khudaifanny, D., Febrianti, A., Putri, B., Besar, P., Teknologi, T., Guna, J. K. S., Tubun, N., & Barat, J. (2015). Pengaruh Penambahan Telur Pada Kandungan Proksimat, Karakteristik Aktivitas Air Bebas (Aw) Dan Tekstural Snack Bar Berbasis Pisang (*Musa Paradisiaca*) Effect Of Egg Concentration On Proximate, Water Activity (A W) And Textural Properties Of Banana (*Musa P. Agritech*, 35(1), 1–8.
- Soelistijo, S. (2021). Pedoman Pengelolaan dan Pencegahan Diabetes Melitus Tipe 2 Dewasa di Indonesia 2021. *Global Initiative for Asthma*, 46. www.ginasthma.org.
- Sulistyo, W. Y., Riadi, I., & Yudhana, A. (2020). Penerapan Teknik SURF pada Forensik Citra untuk Analisa Rekayasa Foto Digital. *JUITA: Jurnal Informatika*, 8(2), 179. <https://doi.org/10.30595/juita.v8i2.6602>
- Viapita, B., Suzan, R., & Kusdiyah, E. (2021). Studi Literatur: Hubungan Asupan Serat Terhadap Kadar Glukosa Darah Postprandial. *Electronic Journal Scientific of Environmental Health And Disease*, 2(1), 01–09. <https://doi.org/10.22437/esehad.v2i1.13733>
- Widasari, M., & Handayani. (2014). Pengaruh proporsi terigu-mocaf (modified cassava flour) dan penambahan tepung terigu formula tempe terhadap hasil jadi flake. *E-Journal Boga*, 3(3), 222–228.