

DAFTAR PUSTAKA

1. Yosmar R, Almasdy D, Rahma F. Jurnal Sains Farmasi Dan Klinis. Survei risiko penyakit diabetes melitus terhadap Kesehatan Masyarakat kota Padang. 2018;5(Agustus 2018):134–41.
2. Adelita M, Arto KS, Deliana M. Kontrol Metabolik pada Diabetes Melitus Tipe-1. CDK-284; 2020;47(3):227–32.
3. Simatupang R. Pengaruh Pendidikan Kesehatan Melalui Media Leaflet Tentang Diet Dm Terhadap Pengetahuan Pasien Dm Di Rsud Pandan Kabupaten Tapanuli Tengah Tahun 2017. Ilm Kohesi. 2017;1(2):163–74.
4. Kemenkes RI. Laporan Nasional Hasil Riset Kesehatan Dasar (Riskesdas) Indonesia tahun 2018. Riset Kesehatan Dasar 2018. Jakarta: Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan; 2019.p.166
5. Isnaini N, Ratnasari R. Faktor risiko mempengaruhi kejadian Diabetes mellitus tipe dua. J Kebidanan dan Keperawatan Aisyiyah. 2018;14(1):59–68.
6. Nandia Indrastanti, Gemala Anjani. Snack Bar Kacang Merah dan Tepung Ubi Garut Sebagai Alternatif Makanan Selingan Dengan Indeks Glikemik Rendah. Journal Of Nutrition College. 2016;5(4):546-554
7. Manurung, D.A.AYU I. Skripsi pada Universitas Andalas. Analisis Kandungan Kimia Dan Uji Mikrobiologi Formulasi Makanan Ringan Berbahan Sorgum (*Shorgum Bicolor*) Untuk Penderita Diabetes Melitus . 2019
8. Fiki Lenitasari. Pengaruh Perbandingan Tepung Umbi Garut (*Maranta arudinacea L*) Dengan Tapioka (*Manihot esculenta*) Serta Konsentrasi *Isolated Soy Protein* (ISP) Terhadap Karakteristik Makaroni. Tugas Akhir. 2018. Universitas Pasundan Bandung

9. Istiqomah, Anisa dan Rustanti, N. Indeks Glikemik, Kadar Protein, Serat, dan Tingkat Kesukaan Kue Kering Tepung Garut Dengan Substitusi Tepung Kacang Merah. *Jurnal of Nutrition College*, Volume 4, Nomor 2, Tahun 2015, Halaman 620-627.
10. Sussi Astuti, Suharyono A.S, dan ST Aisah Anayuka. Sifat Fisik dan Sensori Flakes Pati Garut dan Kacang Merah dengan Penambahan Tiwul Singkong. *Jurnal Penelitian Pertanian Terapan*. 2019;19(3) : 232-243
11. A'immatul Fauziyah, Sri Anna Marliyati, Lilil Kustiyah. Substitusi Tepung Kacang Merah Meningkatkan Kandungan Gizi, Serat Pangan, dan Kapasitas Antioksidan Beras Analog Sorgum. *Jurnal Gizi Pangan*. 2017; 12(2) : 147-152
12. Annisa Olni Harahap. Skripsi pada Politeknik Kesehatan RI Medan. Mutu Fisik dan Mutu kimia Cookies Tepung Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris*) dan Tepung Bit sebagai Pangan Fungsional. 2019
13. PERKENI. Pedoman Pengelolaan dan Pencegahan Diabetes Melitus Tipe 2 Dewasa di Indonesia 2019. PB PERKENI . 2019
14. World Health Organization. 'Global Report on Diabetes'. World Health Organization, Volume 58 nomor 12, Tahun 2016, Halaman 1-88
15. Ndaraha S. Diabetes Melitus Tipe II dan Tatalaksana Terkini. *Medicinus*. 2014; 9 (27) : 3-5
16. Nopi Rantika, Taofik Rusdiana. Penggunaan dan Pengembangan *Dietary Fiber*. *Farmaka*, Volume 16 Nomor 2, Tahun 2018, Halaman 152-165
17. Eti Suslowati. Skripsi pada Universitas Sebelas Maret. Kajian Aktivitas Antioksidan, Serat Pangan, dan Kadar Amilosa Pada Nasi yang Disubstitusi dengan Ubi Jalar (*Ipomoea batatas L.*) Sebagai Bahan Makanan Pokok. 2010
18. Puspa Ayu Mulatsih. Skripsi pada Universitas Negeri Yogyakarta. Pengetahuan dan Sikap dalam Mengonsumsi Makanan Berserat Pada Karyawan Glompong Group Lampung Tahun 2014. 2015.
19. Dr. Zaimah Z Tala, MS., SpGK. Manfaat Serat Bagi Kesehatan. 2009. Dikutip dari <http://repository.usu.ac.id/bitstream/handle/123456789/1931/09e01454.pdf?sequence=1> pada tanggal 31 Oktober

20. Santoso, Agus. Serat Pangan (*Dietary Fiber*) dan Manfaatnya Bagi Kesehatan. Magistra. 2011; 75
21. Katarina Maharani. Substitusi Tepung Umbi Garut (*Maranta arundinacea L.*) dan Tepung Tempe (*Glycine soya*) Dalam Pembuatan MI Basah. Skripsi. Universitas Atma Jaya Yogyakarta.
22. Litbang Pertanian. Umbi Garut Sebagai Alternatif Pengganti Terigu Untuk Individual AUTISTIK. Warta Penelitian dan Pengembangan Tanaman Industri Vol. 20 No. 2, 2014. <http://perkebunan.litbang.pertanian.go.id/?p=10753>
23. Kemenkes RI. Tabel Komposisi Pangan 2017. Direktorat Jendral Kesehatan Masyarakat 2018
24. Astari Gita Anjani, Guspri Devi Artanti, Mariani. Pengaruh Substitusi Pati Garut Terhadap Daya Terima Kue *Stick* Bawang. <http://repository.unj.ac.id/657/5/JURNAL%20ASTARI.pdf>
25. Didah Nur Faridah, Dedi Fardiaz, Nuri Andarwulan, Titi Candra Sunarti. Sifat Fisikokimia Pati Garut. Agritech. 2014; 34(1) : 14-21
26. Rofi'ul Kiyafah dan Basori. Cookies Berbasis Pati Garut (*Maranatha arundinaceae L*) dengan Tepung Bekatul dan Tepung Whole Wheat Sebagai Sumber Serat. 2015;12 (1) : 63-71
27. Sussi Astuti, Suharyono A.S, dan DT Aisah Anayka. Sifat Fisik dan Sensoris Flakes Pati Garut dan Kacang Merah dengan Penambahan Tiwul Singkong. Jurnal Penelitian Pertanian Terapan. 2019;19(3) : 232-243
28. Henny Ayu Pramesti, Kusoro Siadi, Edy Cahyono. Analisis Rasio Kadar Amilosa/Amilopektin dalam Amilum dari Beberapa Jenis Umbi. Indonesian Journal of Chemical Science. 2015 ; 4(1) 26-30
29. Faridah, N D., dkk. Karakteristik Sifat Fisikokimia Pati Garut. Agritech, 2014; 34(1) : 2-9
30. Imanningsih, Nelis. Profil Gelatinisasi Beberapa Formulasi Tepung-Tepungan Untuk Pendugaan Sifat Pemasakan. Penel Gizi Maknan. 2012; 35(1): 13-22
31. Aprina Cindy Asmara. Karakteristik *Edible Film* dari Pati Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris*) dengan Penambahan Agen *Crosslinking Sodium Tripolyphosphate*. Skripsi. 2018. Universitas Muhammadiyah Malang

32. Dika Nurkistin. Pembuatan Cookies Bebas Gluten dari Campuran Pati Garut (*Maranta arundinacea L.*) dan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris L.*) Ditinjau dari Sifat Fisik, Sifat Organoleptik, dan Sifat Kimia. Skripsi. 2018. Poltekkes Yogyakarta Jurusan Gizi
33. Soeparyo, Masyta K. Pengaruh Perbandingan Tepung Sagu (*Metroxylon Sp.*) Dan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris L.*) Terhadap Sifat Fisikokimia Dan Organoleptik Food Bar. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 2018; 9(2) : 44-55
34. Standar Nasional Indonesia. SNI Biskuit. 2011. BSN: Jakarta
35. Poltekkes Kemenkes Bandung. Penuntun Praktikum Teknologi Pangan. 2018
36. M Rizal Permadi, Huda Oktafa, Khafidurahman Agustianto. Perancangan Sistem Uji Sensoris Makanan dengan Preference Test (Hedonik dan Mutu Hedonik), Studi Kasus Roti Tawar, Function Network. *Jurnal Mikrokotik*. 2018; 8(1): 29-42
37. Chondro Suryono, Lestari Ningrum, Triana Rosalina, Dewi. Uji Kesukaan dan Organoleptik Terhadap 5 Kemasan dan Produk Kepulauan Seribu Secara Dekriptif. *Jurnal Pariwisata*. 2018; 5(2): 95-106
38. Ivani Putri Tarwendah. *Jurnal Review : Studi Komparasi Atribut Sensoris dan Kesadaran Merk Produk Pangan*. *Jurnal pangan dan agroindustry*. 2017; 5(2):66-73
39. Eti Susilowati. Skripsi pada Universitas Sebelas Maret. Kajian Aktivitas Antioksidan, Serat Pangan, dan kadar amilosa pada nasi yang di substitusikan dengan ubi jalar (*Ipomoea batatas L.*) sebagai bahan makanan pokok. 2010
40. Fajriyanti, Nurul. Skripsi pada Poltekkes Kemenkes Bandung. Produk Black Tapai Berry Ice Sherbet Sumber Antosianin dan Serat Berbasis Tape Ketan Hitam dan Stroberi Sebagai Alternatif Pencegah Kegemukan. 2018
41. Arif, Bin Abdullah, dkk. Nilai Indeks Glikemik Produk Pangan dan Faktor-Faktor yang mempengaruhinya. *Jurnal Litbang Pert*. 2013; 32(3) : 91-99
42. Fitri, Ida. Efektivitas Pengaturan Makanan Selingan Terhadap Penurunan Glukosa Darah Pasie Tipe DM Tipe II di RSUD Kota Salatiga. Naskah Publikasi. Dikutip dari <http://eprints.ums.ac.id/26184/16/09>. NASKAH PUBLIKASI.pdf pada tanggal 1 Desember 2020

43. Peraturan Menteri Kesehatan RI. Angka Kecukupan Gizi Yang Dianjurkan Untuk Masyarakat Indonesia. Tahun 2019
44. Iqbal, Achmad dkk. Manfaat Tanaman Kacang Merah dalam Menurunkan Kadar Glukosa. *Majority*. 2015; 4 (9) : 149-152
45. Qomariyah, Ulfah. Skripsi pada Poltekkes Kemenkes Bandung. Analisis Mutu Stick Maramori Berbasis Pati Garut Dan Tepung Daun Kelor Sebagai Makanan Selingan Penderita Diabetes. 2020
46. Sulasyi Setyaningsih, Kartir Roosita, Evy Damayanhti. Efek Produk Galonghor Terhadap Aktivitas Antioksidan dan Penurunan Stres Oksidatif Pada Penderita Diabetes Melitus Tipe 2. *Jurnal MKMI*, 2017 ; 13 (4) : 310-318
47. Ni Wayan Oktarini A.C.Dewi, Ni Made Puspawati, I Made Dira Swantara, I.A.R.Astiti Asih, Wiwik Susana Rita. Aktivitas Antioksidan Senyawa Flavonoid Ekstrak Etanol Biji Terong Belanda (*Solanum Betaceum*, Syn) Dalam Menghambat Reaksi Peroksidasi Lemak Pada Plasma Darah Tikus Wistar. *Cakra Kimia*, 2014 2 (1) : 7-16
48. Indri Widyasari, Moerfiah, Ike Yulia. Pemberian Tepung Kacang Merah Terhadap Kadar Glukosa Darah Tikus Galur. Dikutip dari <https://studylibid.com/doc/673700/pengaruh-pemberian-tepung-kacang-merah--phaseolus> pada tanggal 25 Desember 2020.
49. Bustanul Arifin, Sanusi Ibrahim. Struktur, Bioaktivitas Dan Antioksidan Flavonoid. *Jurnal Zarah*, 2018; 6 (1) : 21-29.
50. Salmia. Skripsi pada Universitas Islam Negeri Makassar . Analisis Kadar Flavonoid Total Ekstrak Kulit Batang Kedondong Bangkok (*Spondias Dulcis*) Dengan Metode Spektrofotometri Uv-Vis. 2016
51. Fithri Wening Sasmita , Eko Susetyarini, Husamah, dan Yuni Pantiwati. Efek Ekstrak Daun Kembang Bulan (*Tithonia diversifolia*) terhadap Kadar Glukosa Darah Tikus Wistar (*Rattus norvegicus*) yang Diinduksi Alloxan. *Biosfera*, 2017; 34(1) : 22-31
52. Heriati Alwi. Skripsi pada Universitas Islam Negeri Makassar . Validasi Metode Analisis Flavonoid Dari Ekstrak Etanol Kasumba Turate (*Carthamus Tinctorius L.*) Secara Spektrofotometri Uv-Vis. 2017
53. Anita Kurnianingtyas, Ninna Rohmawati, Andrei Ramani. Pengaruh Penambahan Tepung Kacang Merah Terhadap Daya Terima, Kadar Protein, dan Kadar Serat pada Bakso Jantung Pisang. *e-Journal Pustaka Kesehatan*, 2014; 2(3) : 485-491
54. Anik Sholeh Oktaviana, Wikanastri Hersoelistyorini, dan Nurhidajah. Kadar Protein, Daya Kembang, dan Organoleptik

- Cookies dengan Substitusi Tepung Mocaf dan Tepung Pisang Kepok. *Jurnal Pangan dan Gizi*, 2017; 7(2) : 72-81
- 55 Diah Rahma Suryani , Anang M. Legowo , Sri Mulyani. Aroma dan Warna Susu Kerbau Akibat Proses Glikasi D-psikosa, L-psikosa, D-tagatosa, dan L-tagatosa. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 2014; 3 (3) : 121-124
- 56 Safitri Damayanti, Valentinus Priyo Bintoro, Bhakti Etza Setiani. Pengaruh Penambahan Tepung Komposit Terigu, Bekatul Dan Kacang Merah Terhadap Sifat Fisik Cookies. *Journal Of Nutrition College*, 2020 ; 9(3) : 180-186
- 57 Intan Permata Hati, Bhakti Etza Setiani , Valentinus Priyo Bintoro. Optimasi Penambahan Tepung Komposit Terigu, Bekatul, Dan Kacang Merah Terhadap Kualitas Kimia Cookies. *Journal Of Nutrition College*, 2020 ; 9(2) 1-105
- 58 Novena Yety Lindawati, Sabilla Hudzaifah Ma'ruf. Penetapan Kadar Total Flavonoid Ekstrak Etanol Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris L.*) Dengan Metode Kompleks Kolorimetri Secara. *Jurnal Ilmiah Manuntung*, 2020; 6(1), 83-91
- 59 Haeria, Hermawati, Andi Tenri Ugi Dg. Pine. Penentuan Kadar Flavonoid Total dan Aktivitas Antioksidan Ekstrak Etanol Daun Bidara (*Ziziphus spina-christi L.*). *JPMR*, 2016; 1(2): 57-61
- 60 Hayatus Sa`adah , Henny Nurhasnawati , Vivi Permatasari. Pengaruh Metode Ekstraksi Terhadap Kadar Flavonoid Ekstrak Etanol Umbi Bawang Dayak (*Eleutherine Palmifolia(L.)Merr*) Dengan Metode Spektrofotometri. *Jurnal Borneo Journal of Pharmascientech*, 2017; 1(1) : 1-9
- 61 Ery Al Ridho. Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Metanol Buah Lakum (*Cayratia trifolia*) dengan metode DPPH (2,2 Difenil-1-1PIKRILHIDRAZIL). Naskah Publikasi pada Universitas Tanjungpura, 2013.
62. Judiono J, Suharyo Hadisaputro , Indranila KS , Bambang Cahyono , Meiny Suzery, Yuliati Widiastuti , Asep Iwan Purnawan. *Effects of Clear Kefir on Biomolecular Aspects of Glycemic Status of Type 2 Diabetes Mellitus (T2DM) Patients in Bandung, West Java [Study on Human Blood Glucose, c Peptide and Insulin]*. *Functional Foods in Health and Disease* 2014; 4(8):340-348