

DAFTAR PUSTAKA

1. Ashfiyah, Vina . Substitusi Sorgum dan Ubi Jalar Putih Pada Roti Bagel Sebagai Alternatif Selingan Untuk Penderita Diabtetes . Media Gizi Indonesia.14(1).2019.75-86
2. Diah, MD.Kandungan Gizi Kacang Hijau .2010
3. Avianty, Selma dkk. Indeks Glikemik Snack Bar Ubi Jalar Kedelai Hitam sebagai Alternatif Makanan Selingan Penderita Diabetes Melitus 2.2014
4. A, Widiawati, Ayu dan Anjani, Gemala . Cookies Tepung Beras Hitam dan Kedelai Hitam Sebagai Alternatif Makanan Selingan Indeks Glikemik Rendah. Journal of Nutrition College.6(2).2017.128-137
5. Setyowati. Modifikasi Resep Brownis Untuk Makanan Selingan Penderita Diabetes Melitus. Jurnal Nutrisia. 19 (2).2017.140-144
6. Joseph G. Manfaat Serat Bagi Kesehatan Kita. Bogor: Institut Pertanian Bogor;2002
7. A, Widiawati, Ayu dan Anjani, Gemala . Cookies Tepung Beras Hitam dan Kedelai Hitam Sebagai Alternatif Makanan Selingan Indeks Glikemik Rendah. Journal of Nutrition College.6(2).2017.128-137
8. Rosmisari, A.Tepung Jagung Komposit, Pembuatan dan Pengolahannya.2006
9. Powel KF, Holt SH and Miller JC .International Table of Glycemic Index Load Values.Am J Clin Nutr. 2002. 76:5- 56.
- 10.Fatimah, N. F. Diabetes melitus tipe 2.Dalam *Majority Journal*.4(5).2015. 93-101.
- 11.American Diabetes Association. Standards of medical care in diabetes. *Diabetes Care*, 40. 2017

12. Kementrian Kesehatan Republik Indonesia. Hasil Utama RISKESDAS 2018. Jakarta: Badan Penelitian Pengembangan Kesehatan Kemenkes RI. 2018
13. PERKENI. Hasil KONSENSUS Pengolahan dan Pencegahan Diabetes Melitus Tipe 2 di Indonesia. 2015
14. Suarni, Firmansya. *Struktur, Komposisi Nutrisi dan Teknologi Pengolahan Sorgum*. 2017.
15. Suarni dan U. Ubbe. Perbaikan kandungan nutrisi dan sifat fisiko kimia tepung sorgum dengan enzimatis dari kecambah kacang hijau. 2005. 92-95.
16. Mien K, Et Al. Tabel Komposisi Pangan Indonesia (TKPI). Jakarta: PT. Elex Media Komputindo; 2009.
17. Suarni dan I.U. Firmansyah. Potensi sorgum varietas unggul sebagai bahan pangan untuk menunjang agroindustri. Prosiding Lokakarya Nasional BPTP. Lampung: Universitas Lampung; 2005.
18. Dini Nuris Nuraini. Aneka Manfaat Biji-Bijian. Yogyakarta : Penerbit Gava Media; 2011.
19. Koes Irianto. Sukses Agrobisnis Kentang, Lombok, Kacang Panjang, Kacang Hijau, Bawang Merah dan Bawang Putih. Bandung : PT. Sarana Ilmu Pustaka; 2009
20. Agus Budi Suprianto, Christine F. Mamuaja dan Thelma D.J. *Substitusi Tepung Kacang Hijau (Phaseolus radiatus L)*. 2012. Dikutip dari *Pembuatan Biskuit Kimpul (Xanthosoma sagittifolium (L) schott* download.portalgaruda.org. (25 November 2020).
21. Larasati, Annisa. Analisis Kandungan Zat Gizi Makro dan Indeks Glikemik *Snack Bar* Beras Warna Sebagai Makanan Selingan Penderita Nefropati Diabetik. 2013
22. Manley, D. J. R. Technology of Biscuits, Crackers and Cookies. Dalam *Senyawa Fitokimia Pada Cookies Jengkol (Pithecolobium jiringa)*. 7. 2013. 120-128.
23. Ghozali, Thomas dkk. *Senyawa Fitokimia Pada Cookies Jengkol*

- (*Pitheocolobium jiringa*).7.2013.120-128.
24. Badan Standarisasi Nasional.SNI Biskuit 2973:2011.Jakarta:Badan Standarisasi Nasional;2011.
 - 25.Hamidah, Siti. Bahan Ajar Patiseri. Yogyakarta: Universitas Negeri Yogyakarta;1996.
 - 26.Instalasi Gizi Perjan RS Dr.Cipto Mangunkusumo dan Asosiasi Dietisien Indonesia. Penuntun Diet.Jakarta: PT.Gramedia Pustaka Utama;2004
 - 27.Fatmawati, Wahyu T. Pemanfaatan Tepung Sukun Dalam Pembuatan Produk Cookies (*Choco Cookies, Beownies Sukun, dan Fruit Pudding Brownies*).2012.
 - 28.Faridah Anni. Patiseri Jilid 1. Bahan Ajar Sekolah Menengah Kejuruan.2009.
 - 29.Bustan, M .Epidemiologi Penyakit Tidak Menular. Jakarta: Rineka Cipta;2007.
 - 30.TriExs Media. Having Fun With Diabetes Melitus.Bandung: TriExs media inc;2009
 - 31.Beber Serena. Diabetes and nutrition: The role of carbohydrates and the glycemic index. *Diabetes Care News*. 2004; 18: 11-3.
 - 32.Rizkalla SW, Taghrid L, Laromiguiere M, Huet D, Boillot J, Rigoir A, et all. Improved plasma glucose control, whole-body glucose utilization, and lipid profile on low glycemic index diet in type 2 diabetic men. *Diabetes Care*. 27.2004. 1866–72.
 - 33.Riccadi G, Rivelesse AA, Giacco R. Role of Glycemic Index and Glycemic Load in the Healthy State, in Prediabetes, and in Diabetes. *Am J Clin Nutr*.87.2008.74-269.
 - 34.Giacco R, Clemente G, Riccardi G. Dietary Fibre in Treatment of Diabetes: Myth or Reality?. *Digest Liver Dis*. 34 .2002.4-140.
 - 35.Saleh. Evaluasi Gizi pada Pengolahan Bahan Pangan. Bandung:InstitutTeknologi Bandung;2004.

36. Setyaningsih D, Anton A, Maya P. Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro. Bogor : IPB: 2010 dalam Narissa, Rivani . Formulasi Cookies Tepung Ganyong, Tapung Daun dan Biji Kelor Sebagai Alternatif Makanan Tambahan Balita Stunting. Poltekkes Bandung: 2020
37. Arisman. Obesitas, Diabetes Melitus, & Dislipidemia. Jakarta: EGC; 2010
38. Mahan K. dan Escott-Stump. Food, Nutrition, and Diet Therapy. USA: W.B Saunders Company dalam Hardiansyah dkk. Kecukupan Energi , protein , lemak, dan Karbohidrat. 2008
39. Kusharto, C M. Serat Makanan dan Peranannya Bagia Kesehatan. Jurnal Gizi dan Pangan. 2016. 45-54
40. Monika G K. *Skripsi* pada Universitas Negeri Yogyakarta. Pemanfaatan Tepung Sorgum Putih Sebagai Bahan Substitusi Dalam Pembuatan Doughnut Sela dan Bikanela. 2016
41. Belinda. *Skripsi* pada Institut Pertanian Bogor. Evaluasi Mutu *Cookis* Campuran Tepung Kacang Hijau dan Beras Sebagai Pangan Tambahan Bagi Ibu Hamil. 2009
42. Hani. Cookies Coklat Kacang. 2019. Dikutip dari (<https://cookpad.com/id/resep/10683562-cookies-coklat-kacang> pada tanggal (25 November 2020))
43. AOAC. Official Methods of Analysis of Association of Official Analytical Chemist. AOAC International. USA. 2007
44. I Ketut Swarjana. *Metodologi Penelitian Kesehatan* , Edisi Revisi. Yogyakarta: Andi Offset. 2015
45. Royani, F. Substitusi Tepung Kacang Hijau Pada Produk Brownies Roll Cake, Pound Cake Dan Fruit Cake. Proyek Akhir. Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta. Yogyakarta. 2012
46. Winarno F.G. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama; 2008.
47. Irmae, dkk. Variasi Campuran Tepung Terigu Dan Tepung Kacang Hijau Pada Pembuatan Nastar Kacang Hijau (*Phaseolus radiates*)

Memperbaiki Sifat Fisik dan Organoleptik. Dalam *Nutrisia*. Vol
20.2018.77-82

48. Fitri. Pembuatan Cookies dengan Penambahan Tepung Daun Kelor (Moringa oleifera) pada berbagai Suhu Pemanggangan. Jurnal Universitas Pasundan Bandung. Bandung.2016
49. Kadir, A dkk. Karya Tulis Ilmiah pada Universitas Slamet Riyadi Surakarta. *Karakteristik Cookies Verkade Dengan Substitusi Tepung Sorgum (Shorgum bicolor) dan Bubuk Kayu Manis (Cinnamomunburmanni)*.2017
50. Zaidah S, dkk. Karya Tulis Ilmiah. *Pengaruh Pencampuran Tepung Kacang Hijau (Vigna Radiata L.) Dalam Pembuatan Cookies Terhadap Sifat Fisik, Sifat Organoleptik dan Kadar Proksimat*.2012
51. Pithasari, W.A. Tugas Akhir pada Universitas Pasundan Bandung. *Pengaruh Konsentrasi Bahan Pengisi dan Konsentrasi KuningTelur Terhadap Karakteristik Nugget Kelapa*..2005
52. Almtsier S. Prinsip dasar Ilmu Gizi. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.2004