

DAFTAR PUSTAKA

- Agustia, F.C. *et al.* (2019) "Glycemic index of flakes made from mocaf-black rice and bean flour as alternative snacks for people with type 2 diabetes mellitus," *Annals of Tropical Medicine and Public Health*, 22(11). Tersedia pada: <https://doi.org/10.36295/ASRO.2019.221128>.
- Alberti, K.G.M.M. (2010) *The Classification and Diagnosis of Diabetes Mellitus, Textbook of Diabetes: Fourth Edition*. Tersedia pada: <https://doi.org/10.1002/9781444324808.ch2>.
- Anda, S. dan Urim, M. (2023) "Uji Laboratorium Kandungan Zat Gizi Makro dan Zat Besi Snack Bar Tepung Ikan Gabus dengan Penambahan Kacang Tanah Laboratory Tests for the Content of Macronutrients and Iron in Snakehead Fish Flour Snack Bars with the Addition of Peanuts," *Myjurnal.Poltekkes-Kdi.Ac.Id*, hal. 78–87. Tersedia pada: <https://myjurnal.poltekkes-kdi.ac.id/index.php/hijp/article/download/782/759>.
- Asmira, S., Azima, F. dan Sayuti, K. (2022) *Analisis Proksimat dan Indeks Glikemik Bolu Berbasis Tepung Labu Kuning dan Tepung Kedelai sebagai Camilan Diabetes Tipe 2*.
- Dirayati, D., Gani, A. dan Erlidawati, E. (2018) "Pengaruh Jenis Singkong Dan Ragi Terhadap Kadar Etanol Tape Singkong," *Jurnal IPA & Pembelajaran IPA*, 1(1), hal. 26–33. Tersedia pada: <https://doi.org/10.24815/jipi.v1i1.9461>.
- Foster-Powell, K., Holt, S.H.A. dan Brand-Miller, J.C. (2002) "International table of glycemic index and glycemc load values: 2002," *American Journal of Clinical Nutrition*, 76(1), hal. 5–56. Tersedia pada: <https://doi.org/10.1093/ajcn/76.1.5>.
- Glycemic Index* (tanpa tanggal) *The University of Sydney*. Tersedia pada: <https://glycemicindex.com/>.

- H. Simanjorang, T. *et al.* (2020) "Pemanfaatan Tepung Biji Nangka dan Sale Pisang Ambon dalam Pembuatan Snack Bar Utilization of Jackfruit Seed Flour and Dried Slice of Ambon Banana in Making Snack Bar," *Agroindustri Halal*, 6(1), hal. 1–10.
- Hadjikinova, R.D., Dobreva, V.C. dan Dobrev, G.T. (2024) "Non-enzymatic browning reaction of isomaltulose," *Food Research*, 8(1), hal. 267–272. Tersedia pada: [https://doi.org/10.26656/fr.2017.8\(1\).172](https://doi.org/10.26656/fr.2017.8(1).172).
- Handayani, A., Tanuwijaya, L.K. dan Arfiani, E.P. (2019) "Annalisa Kesesuaian Antara Preskripsi Diet Dengan Kebutuhan Gizi Secara Individu pada Pasien Diabetes Mellitus di Rumah Sakit X," *Amerta Nutrition*, 3(4), hal. 276. Tersedia pada: <https://doi.org/10.20473/amnt.v3i4.2019.276-283>.
- Harna, H. *et al.* (2022) "Status Gizi, Asupan Zat Gizi Makro dan Kaitannya dengan Kadar HbA1c PADA Pasien Diabetes Melitus Tipe 2," *Poltekita : Jurnal Ilmu Kesehatan*, 15(4), hal. 365–372. Tersedia pada: <https://doi.org/10.33860/jik.v15i4.806>.
- Hasan, V., Astuti, S. dan Susilawati (2011) "Indeks Glikemik Oyek dan Tiwul dari Umbi Garut (*Marantha arundinaceae* L.), Suweg (*Amorphallus campanullatus* BI) dan Singkong (*Manihot utilisima*)," *Jurnal Teknologi Industri dan Hasil Pertanian*, 16(1), hal. 34–50. Tersedia pada: <http://jurnal.fp.unila.ac.id/index.php/JTHP/article/download/43/50>.
- Hasanah, A., Fatimah, F. dan Khasana, T.M. (2022) "Sifat Fisik Dan Kadar Proksimat Snack Bar Dengan Penambahan Wortel (*Daucus Carrota* L) Dan Salak Pondoh (*Salacca Edulis* Reinw) Sebagai Alternatif Cemilan Anak Sekolah," *Medika Respati : Jurnal Ilmiah Kesehatan*, 17(1), hal. 21. Tersedia pada: <https://doi.org/10.35842/mr.v17i1.641>.
- Hendriani, R. (tanpa tanggal) *REVIEW ARTICLE: INDEKS GLIKEMIK (IG) DAN BEBAN GLIKEMIK (BG) SEBAGAI FAKTOR RESIKO DIABETES MELLITUS TIPE II PADA PANGAN SUMBER KARBOHIDRAT.*

- IDF (2021) *No Title*. Tersedia pada: <https://diabetesatlas.org/data/en/>.
- Ikhsan, N., Syauqy, D. dan Budi, A.S. (2019) "Sistem Deteksi Tingkat Kematangan Pada Tapai Singkong Berdasarkan Data Sensor pH dan Kadar Alkohol Berbasis Embedded System," *Jurnal Pengembangan Teknologi Informasi dan Ilmu Komputer*, 3(10), hal. 9959–9965. Tersedia pada: <https://j-ptiik.ub.ac.id/index.php/j-ptiik/article/view/6566>.
- Ismanto, H. (2023) "PENGGORENGAN VAKUM ORGANOLEPTIC TEST OF SHRIMP CHIPS (*L . vannamei*) USING VACUUM," 6(2), hal. 53–58. Tersedia pada: <https://doi.org/10.51589/ags.v6i2.3137>.
- Istiqomah, A. dan Rustanti, N. (2015) "INDEKS GLIKEMIK, BEBAN GLIKEMIK, KADAR PROTEIN, SERAT, DAN TINGKAT KESUKAAN KUE KERING TEPUNG GARUT DENGAN SUBSTITUSI TEPUNG KACANG MERAH," *Journal of Nutrition College*, 4(4), hal. 620–627. Tersedia pada: <https://doi.org/10.14710/jnc.v4i4.10171>.
- Kamiliya, A.N. dan Wulan, S.N. (2023) "Kajian Literatur : Potensi Dan Pengembangan Kacang-Kacangan Untuk Produk Pangan Berindeks Glikemik Rendah," *Seminar nasional Pertanian*, (Pengembangan Pertanian Berbasis Kearifan Lokal yang Berkelanjutan), hal. 27–34.
- Kementerian Kesehatan (2019) *Food Composition Table—Indonesia (Daftar Komposisi Bahan Makanan)*.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia (2013) *Laporan Riset Kesehatan Dasar (RISKESDAS)*. Jakarta.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia (2018) *Laporan Riset Kesehatan Dasar (RISKESDAS)*. Jakarta.
- Khairunnisa, A. dan Syukri Arbi, A. (2019) "Good Sensory Practices dan Bias Panelis," *Universitas Terbuka*, hal. 1–29.
- Kurnia, A. (2020) "Diet rendah karbohidrat pada pasien diabetes mellitus tipe 2: Literature review," *NURSCOPE: Jurnal Penelitian dan Pemikiran*

Ilmiah Keperawatan, 5(2), hal. 46. Tersedia pada:
<https://doi.org/10.30659/nurscope.5.2.46-52>.

Lutfiyanti, E. (2018) *Hubungan Tingkat Pengetahuan, Nilai Indeks Glikemik Makanan, dan Aktifitas Fisik dengan Kadar Gula Darah Puasa pada Pasien Diabetes Mellitus Tipe 2 di Puskesmas Kedungmundu Kota Semarang*. Universitas Muhammadiyah Semarang.

Manullang, V.A. *et al.* (2020) "Glycemic index, starch, and protein digestibility in tempeh gembus cookies," *Journal of Food Quality*, 2020. Tersedia pada: <https://doi.org/10.1155/2020/5903109>.

Mawarno, B.A.S. dan Putri, A.S. (2022) "Karakteristik Fisikokimia dan Sensoris Snack Bar Tinggi Protein Bebas Gluten dengan Variasi Tepung Beras, Tepung Kedelai dan Tepung Tempe," *AgriHealth: Journal of Agri-food, Nutrition and Public Health*, 3(1), hal. 47. Tersedia pada: <https://doi.org/10.20961/agrihealth.v3i1.60632>.

Meng, H. *et al.* (2017) "Effect of prior meal macronutrient composition on postprandial glycemic responses and glycemic index and glycemic load value determinations," *American Journal of Clinical Nutrition*, 106(5), hal. 1246–1256. Tersedia pada: <https://doi.org/10.3945/ajcn.117.162727>.

Momongan, N.R., Kereh, P.S. dan Sriwartini, S. (2019) "Indeks Glikemik Bahan Makanan Dengan Kadar Glukosa Darah Pada Penderita Diabetes Mellitus Tipe 2 Di Puskesmas Ranotana Weru," *Jurnal GIZIDO*, 11(01), hal. 36–41. Tersedia pada: <https://doi.org/10.47718/gizi.v11i01.753>.

Nurdin, N.M. *et al.* (2020) "Soy Flour-Based Snack Bar as Potential Snack Alternative for Diabetes Mellitus," *Jurnal Gizi dan Pangan*, 15(3), hal. 125–132. Tersedia pada: <https://doi.org/10.25182/jgp.2020.15.3.125-132>.

- Pamungkas, K.A. dan Priyanti, E.A. (2019) "Karakteristik Sensori Dan Kandungan Gizi Dari Snack Bar Berbasis Tepung Goji Berry (*Lycium Barbarum L.*)," *Jurnal Teknologi Pangan*, 13(2), hal. 17–24. Tersedia pada: <https://doi.org/10.33005/jtp.v13i2.1702>.
- Permanasari, D., Sari, A.E. dan Aslam, M. (2021) "Pengaruh konsentrasi gula terhadap aktivitas antioksidan pada minuman bir pletok," *Action: Aceh Nutrition Journal*, 6(1), hal. 9. Tersedia pada: <https://doi.org/10.30867/action.v6i1.321>.
- Petersmann, A. *et al.* (2018) "Definition, classification and diagnostics of diabetes mellitus," *Journal of Laboratory Medicine*, 42(3), hal. 73–79. Tersedia pada: <https://doi.org/10.1515/labmed-2018-0016>.
- Probosari, E. (2019) "Pengaruh Protein Diet terhadap Indeks Glikemik," *Journal of Nutrition and Health*, 7(1), hal. 33–39. Tersedia pada: <https://doi.org/10.14710/jnh.7.1.2019.33-39>.
- Ratnaningsih, N. *et al.* (2018) "Sifat Fisiko-Kimia Dan Kandungan Serat Pangan Galur-Galur Harapan Kedelai," *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian*, 14(1), hal. 35. Tersedia pada: <https://doi.org/10.21082/jpasca.v14n1.2017.35-45>.
- Sarika, H.A., Hintono, A. dan Priyo Bintoro, V. (2020) "The effect of cassava tapuy addition for the physical characteristics of brassica rapa ice cream," *Jurnal Teknologi Pangan*, 4(1), hal. 42–47. Tersedia pada: www.ejournal-s1.undip.ac.id/index.php/tekpangan.
- Siti Aminah, Lia Amalia, S.H. (2019) "Karakteristik Kimia dan Organoleptik Snack Bar Biji Hanjeli (*Coix lacryma jobi- L*) dan Kacang Bogor (*Vigna subterranea (L.) Verdcourt*)," *Jurnal Agroindustri Halal*, 5(2), hal. 212–219.
- Soelistijo, S. (2021) "Pedoman Pengelolaan dan Pencegahan Diabetes Melitus Tipe 2 Dewasa di Indonesia 2021," *Global Initiative for Asthma*, hal. 46. Tersedia pada: www.ginasthma.org.

- Soviana, E. dan Maenasari, D. (2019) "ASUPAN SERAT, BEBAN GLIKEMIK DAN KADAR GLUKOSA DARAH PADA PASIEN DIABETES MELITUS TIPE 2," *Jurnal Kesehatan*, 12(1), hal. 19–29. Tersedia pada: <https://doi.org/10.23917/jk.v12i1.8936>.
- Sri, T. *et al.* (2023) "Pengaruh Pemberian Food Bar Tinggi Serat Terhadap Kadar Glukosa Darah Pasien Diabetes Melitus Tipe 2," *Journal of Nutrition College*, 12(2), hal. 105–112. Tersedia pada: <https://ejournal3.undip.ac.id/index.php/jnc/article/view/35408/28978%0Ahttps://ejournal3.undip.ac.id/index.php/jnc/article/view/35408>.
- Syawalani, M.N., Nurlena dan Gusnadi, D. (2019) "Inovasi Butter Cookies Berbasis Tapii Singkong Sebagai Pengganti Gula," *e-Proceeding of Applied Science*, 5(3), hal. 2765–2772.
- Tim, H. dan Sudhesh, K. (2010) *ABC in Diabetes*.
- Ulfah, R.A. dan Hajar, S. (2020) "Perbandingan peningkatan kadar glukosa darah antara madu hutan dan gula pasir pada menit ke-30 terhadap dewasa muda sehat yang berpuasa selama 8 jam," *Jurnal Ilmiah Simantek*, 4(4), hal. 16–20.
- Ummah, R. *et al.* (2020) "Komposisi Proksimat, Kandungan Kalsium dan Karakteristik Organoleptik Snack Bar Pisang Raja dan Kacang Kedelai Sebagai Alternatif Makanan Selingan Balita," *Warta Industri Hasil Pertanian*, 37(2), hal. 162. Tersedia pada: <https://doi.org/10.32765/wartaihp.v37i2.6159>.
- Utomo, D., Novia, C. dan Syafiih, M. (2018) "Peningkatan Pendapatan Masyarakat Melalui Diversifikasi Olahan Tape Singkong," *TEKNOLOGI PANGAN: Media Informasi dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 9(2), hal. 138–142. Tersedia pada: <https://doi.org/10.35891/tp.v9i2.1197>.
- Vega-López, S., Venn, B.J. dan Slavin, J.L. (2018) "Relevance of the glycemic index and glycemic load for body weight, diabetes, and

cardiovascular disease,” *Nutrients*, 10(10), hal. 1–27. Tersedia pada: <https://doi.org/10.3390/nu10101361>.

Yanti, F.M. (2021) *PENGARUH PENAMBAHAN TEPUNG KEDELAI TERHADAP NILAI INDEKS GLIKEMIK DAN KADAR PROTEIN FLAKES SAGOBU SEBAGAI CEMILAN PENDERITA DIABETES MELLITUS TIPE 2*. Universitas Perintis Indonesia.

Yulia, E. dan Sugiarto, E. (2018) “Analisis Faktor Yang Mempengaruhi Konsumen Dalam Pembelian Keripik Singkong,” *Jurnal Ekbis*, 19(2), hal. 1100. Tersedia pada: <https://doi.org/10.30736/ekbis.v19i2.170>.