

DAFTAR PUSTAKA

- Afrianto, E., 2008. *Pengawasan Mutu Bahan/ Produk Pangan Jilid 2 untuk SMK*. Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan.
- Anonim, 2006. *Pengujian Organoleptik (Evaluasi Sensori) dalam Industri Pangan*. Semarang: Universitas Muhammadiyah Semarang.
- Arianti, M., 2018. Potensi Senyawa Antioksidan Alami pada Berbagai Jenis Kacang. *Ilmu Gizi Indonesia*, Volume 1 Nomor 2, pp. 134-143.
- Arif, A. B., Budiyanto, A. & Hoerudin, 2013. Nilai Indeks Glikemik Produk Pangan dan Faktor-Faktor yang Mempengaruhinya. *Jurnal Litbang Pertanian*, Volume 32, pp. 91-99.
- Arifin, A. S., Yuliana, N. D. & Rafi, M., 2019. Aktivitas pada Beras Merah Berpigmen dan Dampaknya terhadap Kesehatan. *Artikel*.
- Ashfiah, V. N., 2019. Substitusi Sorgum Dan Ubi Jalar Putih Pada Roti Bagel Sebagai Alternatif Selingan Untuk Diabetes. *Media Gizi Indonesia*, pp. 75-86.
- Astawan, M., 2004. *Tetap Sehat dengan Produk Makanan Olahan*. Solo: Tiga Serangkai.
- Astawan, M., 2009. *Panduan Karbohidrat Lengkap*. Jakarta: Dian Rakyat.
- Astawan, M., 2009. *Sehat dengan Hidangan Kacang dan Biji-Bijian*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Avianty, S. & Ayustaningwarno, F., 2014. Indeks Glikemik Snack Bar Ubi Jalar Kedelai Hitam sebagai Alternatif Makanan Selingan Penderita Diabetes Melitus Tipe 2. *Aplikasi Teknologi Pangan 3*, pp. 98-102.
- Azis, A., Izzati, M. & Haryanti, S., 2015. Aktivitas Antioksidan Dan Nilai Gizi Dari Beberapa Jenis Beras Dan Millet Sebagai Bahan Pangan Fungsional Indonesia. *Jurnal Biologi*, Volume 4 Nomor 1, pp. 45-61.
- Badan Litbang Pertanian, 2011. *Panduan Umum Pemanfaatan Sistem Dinamik untuk Berbagai Aplikasi Penelitian dan Pengembangan Pertanian*. s.l.:IAARD Press.
- Belinda, 2009. Skripsi pada Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor. Evaluasi Mutu Cookies Campuran Tepung Kacang Hijau (*Phaseolus*

radiatus, Linn) dan Beras (*Oryza sativa*) Sebagai Pangan Tambahan Bagi Ibu Hamil.

Briliansari, D. A., Prijadi, B. & Nugroho, F. A., 2016. Pengaruh Pemberian Kacang Hijau (*Phaseolus radatus* L.) Terhadap Pencegahan Peningkatan Kadar Glukosa Darah Pada Tikus (*Rattus novergicus*) Galur Wistar Bunting. *Majalah Kesehatan FKUB Vol. 3 No. 1*, pp. 25-32.

Briliansari, D. A., Prijadi, B. & Nugroho, F. A., 2016. Pengaruh Pemberian Kacang Hijau (*Phaseolus radiatus* L.) terhadap Pencegahan Peningkatan Kadar Glukosa Darah pada Tikus (*Rattus novergicus*) Galur Wistar Bunting. *Majalah Kesehatan FKUB*, Volume 3 No. 1, pp. 25-32.

Departemen Kesehatan, 2005. *Pharmaticeutical Care untuk Penyakit Diabetes Mellitus*. s.l.:Departemen Kesehatan RI.

Diyah, N. W. et al., 2016. Evaluasi Kandungan Glukosa dan Indeks Glikemik Beberapa Sumber Karbohidrat dalam Upaya Penggalian Pangan Ber-Indeks Glikemik Rendah. *Jurnal Farmasi dan Ilmu Kefarmasian Indonesia*, Volume 3, pp. 67-73.

Dostalova, J. et al., 2009. The Changes of α -Galactosides during Germanation and High Pressure Treatment of Legume Seeds. *Czech Journal of Food Sciences*, Volume 27, pp. 76-79.

Effendi, M. S., 2013. Desain Eksperimental dalam Penelitian Pendidikan. *Jurnal Perspektif Pendidikan*, Volume 6 Nomor 1, pp. 87-102.

Fajriani P., 2019. Tugas Akhir pada Politeknik Kesehatan Bandung. Sifat Organoleptik Bolu Kukus Tepung Kacang Hijau (*Vigna radiata*) dan Puree Buah Bit (*Beta vulgaris*) Kaya Zat Besi untuk Ibu Hamil.

Fatmawati, R. N., 2015. Diabetes Melitus Tipe 2. *Jurnal Majority*, Volume 4 Nomor 5, pp. 93-101.

Ferazuma, H., Marliyati, S. A. & Amalia, L., 2011. Substitusi Tepung Kepala Ikan Lele Dumbo (*Clarias Gariepinus* sp) Untuk Meningkatkan Kandungan Kalsium Crackers. *Jurnal Gizi dan Pangan Vol 6*, pp. 18-27.

Ferdiansyah, M. K., 2018. Pengaruh Konsumsi Serat Pangan Barley pada Metabolisme Lipid. *Jurnal Ilmu Pangan dan Hasil Pertanian*, Volume 2 Nomor 1, pp. 72-81.

Firmawati, N. F., 2016. Tugas Akhir pada Poltekkes Kemenkes Bandung. Pengaruh Imbangan Tepung Sukun (*Artocarpus communis*) dan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris L*) terhadap Kualitas Sifat Organoleptik Brownis sebagai Alternatif Makanan Selingan Diet CFGF Penderita Autis.

Indriyani, F., Nurhidajah & Suyanto, A., 2013. Karakteristik Fisik, Kimia dan Sifat Organoleptik Tepung Beras Merah Berdasarkan Variasi Lama Pengeringan. *Jurnal Pangan dan Gizi*, Volume 4 Nomor 8, pp. 27-34.

Jannah, M., 2018. Analisis Pengaruh Biaya Produksi dan Tingkat Penjualan terhadap Laba Kotor. *Jurnal BanqueSyari*, Volume 4 Nomor 1, pp. 87-112.

Jariyah, T, M. & PP, S., 2013. Kajian Nutrisi Crackers Tepung Gayam. *Jurnal Rekapangan*, 7 Nomor 1(76-90).

Kementerian Kesehatan RI, 2019. *Laporan Provinsi Jawa Barat Riset Kesehatan Dasar (Riskesdas)*. Jakarta: Lembaga Penerbit Badan Litbang Kesehatan.

Lathifah, N. L., 2017. Hubungan Durasi Penyakit dan Kadar Gula Darah dengan Keluhan Subyektif Penderita Diabetes Melitus. *Jurnal Berkala Epidemiologi*, Volume 5 Nomor 2, pp. 231-239.

Lestari, E., Kiptiah, M. & Apifah, 2017. Karakterisasi Tepung Kacang Hijau dan Optimasi Penambahan Tepung Kacang Hijau sebagai Pengganti Tepung Terigu dalam Pembuatan Kue Bingka. *Jurnal Teknologi Agro-Industri*, Volume 4 No.1, pp. 20-34.

Lubis, Z., 2009. *Hidup Sehat dengan Makanan Kaya Serat*. Bogor: IPB Press.

Manley, D., 2000. *Technology of Biscuit, Crackers and Cookies*. 3rd ed. London: Ellis Harwood Limited.

Marsigit, W., Bonodikum & L., S., 2017. Pengaruh Penambahan Baking Powder dan Air Terhadap Karakteristik Sensoris dan SSifat Biskuit Mocaf (Modified Cassava Flour). *Jurnal Argoindustri*, Volume 7, pp. 1-10.

Marsono, Y., Wiyono, P. & Noor, Z., 2002. Indeks Glikemik Kacang-Kacangan. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, Volume XIII, pp. 211-216.

Misnadiarly, 2006. *Diabetes Melitus: Gangren, Ulcer, Infeksi, Mengenal Gejala dan Menanggulangi Komplikasi*. Jakarta: Pustaka Populer Obor.

Muchtadi, D., 2015. *Ilmiah Populer: Pangan, Gizi dan Kesehatan*. Bandung: Alfabeta.

Nawansih, O., Rangga, A., Nurdjanah, S. & Ernani, A. P., 2020. Substitusi Tepung Onggok Terfermentasi Dalam Pembuatan Crackers. *Majalah Teknologi Agro Industri Vol. 12 No. 1*, pp. 21-28.

Nurhidajah, N., Astuti, M., Sardjono, S. & Murdiati, A., 2017. Profil Antioksidan Darah Tikus Diabetes dengan Asupan Beras Merah. *Agritech*, Volume 37 Nomor 1, pp. 81-87.

Nurlaila, S., 2015. Karya Tulis Ilmiah pada Politeknik Kesehatan Kemenkes Bandung. Pengaruh Imbangan Antara Tepung Kacang Hijau (*Phaseolus Radiatus*) dengan Tepung Ikan Teri Nasi (*Stolephorus sp.*) terhadap Kualitas (Sifat Organoleptik) Crackers Teri Kacang Hijau Sebagai Pemberian Makanan Tambahan Bagi Ibu Hamil.

Nuryani, 2013. Potensi Substitusi Beras Putih Dan Beras Merah Sebagai Makanan Pokok Untuk Perlindungan Diabetes Melitus. *Media Gizi Masyarakat Indonesia Vol. 3 No. 3*, pp. 157-168.

Padmini, A. A. A. M. R., 2020. Tugas Akhir pada Politeknik Kesehatan Kemenkes Denpasar. Analisis Menu Berdasarkan Kadar Karbohidrat dan Indeks Glikemik pada Menu yang Disajikan Pasien Diabetes Melitus di RSUD Wangaya.

Peneliti Balai Besar Pascapanen, 2020. *Bahan Pangan Potensial untuk Anti Virus dan Imun Booster*. Bogor: Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian.

Perangin-Angin, M. B., 2011. Skripsi pada Universitas Sumatera Utara. Pemanfaatan Bekatul sebagai Bahan Makanan Berserat pada Pembuatan Biskuit Crackers.

PERKENI, 2011. *Pengelolaan dan Pencegahan Diabetes Melitus Tipe 2 di Indonesia*. Jakarta: PERKENI.

PERKENI, 2015. *Pengelolaan dan Pencegahan Diabetes Melitus Tipe 2 di Indonesia*. Jakarta: PERKENI.

PERKENI, 2019. *Pengelolaan dan Pencegahan Diabetes Melitus Tipe 2 di Indonesia*. Jakarta: PERKENI.

Pradipta, I., Putri, W. 2015. Pengaruh Proporsi Tepung Terigu Dan Tepung Kacang Hijau Serta Substitusi dengan Tepung Bekatul dalam Biskuit. Malang : FTP Universitas Brawijaya Malang.

Puspaningtyas, D. E., Sari, P. M., Kusuma, N. H. & SB, D. H., 2020. Indeks Glikemik Cookies Growol: Studi Pengembangan Produk Makanan Selingan Bagi Penyandang Diabetes Melitus. *Jurnal Gizi Klinik Indonesia Vol. 17 No. 1*, pp. 34-42.

Rensiansi, L. & Iwaningsih, S., 2016. Pengaruh Konsumsi Nasi IR-36 dan Nasi Merah Terhadap Profil Kadar Gula Darah Pasien Diabetes Tipe 2 di Puskesmas Kecamatan Pasar Rebo Jakarta Timur. Volume 1 Nomor 1, pp. 41-50.

Restyawati, D. T., 2011. Skripsi pada Universitas Sebelas Maret. Biscuit Crackers Dengan Substitusi Jamur Tiram (*Pleurotus ostreatus*) Sebagai Alternatif Makanan Kecil Berprotein Tinggi.

Rimbawan & Siagian, A., 2004. *Indeks Glikemik Pangan*. Jakarta: Penebar Swadaya.

Ruslan, M., Adi, A. C. & Andrias, D. R., 2015. Daya Terima dan Indeks Glikemik Makanan Brownies yang Diperkaya Tepung Beras Merah dan Kurma. *Media Gizi Indonesia*, Volume 10 Nomor 2, pp. 166-172.

Sabir, N. C., Lahming & Sukainah, A., 2020. Analisis Karakteristik Crackers Hasil Substitusi Tepung Terigu dengan Tepung Ampas Tahu. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, Volume 6 Nomor 1, pp. 51-64.

Sadewi, A. S., 2020. Tugas Akhir pada Politeknik Kesehatan Kemenkes Bandung. Gambaran Tingkat Kesukaan Cookies dari Tepung Beras Meras (*Oryza nivara*) dari Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris L*) sebagai Makanan Selingan Alternatif Tinggi Serat dengan Indeks Glikemik Rendah.

Santika, A. & Rozakurniati, 2010. Teknik Evaluasi Mutu Beras Ketan dan Beras Merah pada Beberapa Galur Padi Gogo. *Buletin Teknik Pertanian*, Volume 15, pp. 1-5.

Septianingrum, E., Liyanan & Kusbiantoro, B., 2016. Review Indeks Glikemik: Faktor-Faktor yang Mempengaruhi dan Keterkaitannya terhadap Kesehatan Tubuh. *Jurnal Kesehatan*, Volume 1, pp. 1-9.

Setyowati, 2017. Modifikasi Resep Brownies Untuk Makanan Selingan Penderita Diabetes Melitus. *Jurnal Nutrisia Vol. 19 No. 2*, pp. 140-144.

Silfia, 2012. Pengaruh Substitusi Tepung Pisang pada Pembuatan Brownies terhadap Sifat Kimia dan Penerimaan Organoleptik. *Jurnal Litbang Industri*, Volume 2.

Sosoca, G. I., 2015. Karya Tulis Ilmiah pada Politeknik Kesehatan Kemenkes Bandung. Pengaruh Imbangan Tepung Terigu dan Bekatul terhadap Kualitas (Sifat Organoleptik) Crackers Bekatul.

Subroto, M. A., 2008. *Real Food True Health Makanan Sehat untuk Hidup Lebih Sehat*. Jakarta: PT AgroMedia Pustaka.

Sumartini, Hasnelly & Sarah, 2018. Peningkatan Kualitas Beras Merah (*Oryza nivara*) Instan dengan Cara Fisik. *Pasundan Food Technology Journal*, Volume 5 Nomor 1, pp. 84-90.

Sunarti, 2018. *Serat Pangan dalam Penanganan Sindrom Metabolik*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.

Wagiyono, 2003. *Menguji Kesukaan Secara Organoleptik*. Jakarta: Departemen Pendidikan Nasional.

WHO, 2016. *Global Report On Diabetes*. France: World Health Organization.

Winarno, F., 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.

Yulianti, K., Syafutri, M. I. & Madona, C., 2020. Karakteristik Kwetiau dari tepung Beras Merah (*Oryza sativa*). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, Volume 6 Nomor 1, pp. 568-580.

Zamaa, M. S. & Sainudin, 2019. Hubungan Kepatuhan Pengobatan dengan Kadar Gula Darah Sewaktu pada Pasien Diabetes Melitus Tipe II. *Jambura Nursing Journal*, Volume 1 Nomor 1, pp. 11-18.