

DAFTAR PUSTAKA

- Adawiyah, D. R., & Waysima. (2010). *Evaluasi Sensori Produk Pangan Edisi I*. Bogor: Fakultas Teknolgi Pertanian IPB.
- Adejumo dkk. (2013). *Relationship Between Alpha-Amylase Degradation and Amylose/ Amylopectin Content of Maize Starches- Advancrs in Appled. Science Research*.
- Ainina, Raudhah Nurul. (2022). *Buah Kurma (Phoenix Dactylifera) dan Pemanfaatannya Terhadap Kesehatan (Literature Review)*. Skripsi thesis, Universitas Hasanuddin.
- Almatsier, Sunita. (2015). *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama
- Amanina, Azka and , Bejo Raharjo, SKM, M.Kes and , Farid Setyo Nugroho, SKM (2015). *Hubungan Asupan Karbohidrat dan Serat Dengan Kejadian Diabetes Melitus Tipe II di Wilayah Kerja Puskesmas Purwosari*. Skripsi thesis, Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Andarwulan, Kusnandar, Herawati. (2011). *Analisis Pangan*. Jakarta: Dian Rakyat.
- Ariyani, S. B., & Asmawit. (2016). *Penggunaan Tepung Jagung Kalimantan Barat Sebagai Bahan Baku Pembuatan Mie Kering*. Jurnal Dinamika Penelitian Industri.
- Ayu, M. S., Astuti, N., Nurlaela, L., & Kristiastuti, D. (2021). *Pengaruh Subtitusi Bubuk Brokoli (Brassica Oleracea L. var italica) Terhadap Sifat Organoleptik Kue Lidah Kucing*. Jurnal Tata Boga.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia. (2011). *Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor HK.03.1.23.11.11.09909 Tahun 2011 Tentang Pengawasan Klaim dalam Label dan Iklan Pangan Olahan*. Jakarta: BPOM.
- Bintanah, S., & Handarsari, E. (2012). *Asupan Serat dengan Kadar Gula Darah, Kadar Kolesterol Total dan Status Gizi Pada Pasien Diabetes Mellitus Tipe 2 Di Rumah Sakit Roemani Semarang*. Jurnal Universitas Muhammadiyah Semarang.
- Birnadi, S. (2012). *Pengaruh Pengolahan Tanah dan Pupuk Okepokik Bokhasi Terhadap Pertumbuhan dan Hasil Tanaman Kedelai (Glycine max L.) Kultivar Wilis*. Jurnal Istek.
- Claudia, R., Estiasih, T., Ningtyas, D. W., & Widyastuti, E. (2015). *Pengembangan Biskuit dari Tepung Ubi Jalar Oranye (Ipomea batatas L.) dan Tepung Jagung (Zea mays) Fermentasi*. Jurnal Pangan dan Agroindustri.
- Dahana, K. (2010). *Meraup Untung dari Olahan Kedelai*. Jakarta : AgroMedia.

- Desiliani, Harun, N., Fitriani, S., (2019). Pemanfaatan Tepung Pisang Kepok dan Buah Nangka Kering dalam Pembuatan *Snack Ba*. Jurnal Pangan.
- Emeline, E. A., Taroreh, M. I. R., & Tuju, T. D. J. (2020). *Pengaruh Brokoli (Brassic oleracea var. Italica) dalam Menghambat Oksidasi Lemak pada nugget Tempe Kedelai Selama Penyimpanan*. Jurnal Teknologi Pertanian.
- Fitriani, E., N., Akhmad, A., S., & Lestariyana, W. (2014). *Efek Kuersetin Terhadap Kadar Glukosa Darah Puasa Pada Tikus Diabetes Melitus Tipe 2 Yang Diinduksi Dengan Streptozotocin- Nicotinamide*. Jurnal Kedokteran Dan Kesehatan Indonesia.
- Gandy, J. W., Madden, A., & Holdsworth, M. (2014). *Gizi & Dietetika*. Jakarta: EGC.
- Handayani GN, Ida N & Rusmin A. (2014). *Pemanfaatan Susu Skim sebagai Bahan Dasar dalam Pembuatan Produk Olahan Makanan Tradisional Dangke dengan Bantuan Bakteri Asam Laktat*. Jurnal Farmasi Fakultas Ilmu Kesehatan UIN Allaudin.
- Harun, N., & Fitriani, S. (2019). *Pemanfaatan Tepung Pisang Kepok dan Buah Nangka Kering dalam Pembuatan Snack Bar Utilization of Kepok Banana Flour and Dried Jackfruit in the Making Snack Bar*. Jurnal Teknologi Pangan.
- Kanetro, B. (2017). *Teknologi Pengolahan dan Pangan Fungsional Kacang-kacangan*. Yogyakarta : Plantaxia.
- Kartikasari, E. L. I. (2018). *Pengembangan Produk Soyfun Cookies*. Skripsi Universitas Negeri Yogyakarta.
- Kementerian Kesehatan RI. (2017). *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. Jakarta: Direktorat Gizi Masyarakat.
- Kementerian Kesehatan RI. (2020). *Infodatin tetap produktif, cegah, dan atasi Diabetes Melitus 2020*. Pusat Data dan Informasi Kementerian Kesehatan RI.
- Kristanto, S., Charles M., . and Andreas H.,. (2011). *Pengolahan es krim di PT. Campina Ice Cream Industry, Surabaya-Jawa Timur*. Project Report Faculty of Agricultural Technology.
- Kusharto, C. M. (2007). *Serat Makanan Dan Perannya Bagi Kesehatan*. Jurnal Gizi Dan Pangan.
- Lestari, I., & Lavenia, S. E. (2017). *Penentuan Karbohidrat Pada Pisang Kepok Kuning Atau Putih Sebelum Dan Sesudah Direbus Untuk Dikonsumsi Penderita Diabetes Melitus*. Jurnal Sains.
- Litbangkes RI. (2018). *Laporan Provinsi Lampung Riskesdas 2018*. Badan Penelitian Dan Pengembangan Kesehatan.
- Lohandana, A. L. (2016). *Pemberian Ekstrak Biji Chia (Salvia Hispanica) Mencegah Dislipidemia Pada Tikus (Rattus norvegicus) Jantan Wistar Putih yang Diberi Diet Tinggi Kolesterol*. Tesis Program Pasca Sarjana

Universitas Udayana.

- Munawaroh, Siti. (2016). *Hubungan antara asupan karbohidrat sederhana, asupan serat dengan kadar glukosa darah puasa pada penderita diabetes melitus tipe 2 di poli penyakit dalam RSUD Cibabat kota Cimahi tahun 2016*. Karya Tulis Ilmiah. Poltekkes Bandung.
- Musita, N. (2012). *Pati Resisten Pisang*. Jurnal Teknologi Industri dan Hasil Pertanian.
- Mutiara, D., Kidnem, M., Nurdjanah, S., & Zuidar, A. S. (2023). *Kekerasan dan Sifat Sensori Snack Bar pada Bekatul*. Jurnal Agroindustri
- Ningrum, Sofia Veronika. (2019). *Pemanfaatan Tepung Sorgum sebagai Pembuatan Snack bar Bebas Gluten (Nexbar)*. D3 thesis. Universitas Negeri Yogyakarta.
- Novinda, S., Afifah, C. A. N., Handajani, S., & Sutiadiningsih, A. (2020). *Pengaruh Penambahan Brokoli Terhadap Sifat Organoleptik dan Tingkat Kesukaan Kaki Naga Ikan Bubara (Caranx sexfasciatus)*. Jurnal Tata Boga.
- Nurmahendra, Iqbal. (2021). *Formulasi Produk Snack Bar Tinggi Serat dari Jagung dan Brokoli*. Other thesis, Universitas Katholik Soegijapranata Semarang.
- Pakar Gizi Indonesia. (2104). *Ilmu Gizi Teori dan Aplikasi*. Jakarta : EGC
- Persatuan Ahli Gizi Indonesia & Asosiasi Dietisien Indonesia. (2019). *Penuntun Diet dan Terapi Gizi*. Jakarta: EGC
- Perwita, E. S., Suhartiningsih, Pangesthi, L. T., & Anna, C. (2021). *Proporsi Tepung Kacang Merah (Phaseolus vulgaris L.) dan Bubuk Daun Kelor (Moringa oleifera L.) Terhadap Sifat Organoleptik Snack Bar Labu Kuning*. Jurnal Tata Boga.
- Pratiwi, M. D., & Hanna Lestari S. (2017). *Eksperimen Pembuatan Roll Cake dari Tepung Kedelai Putih dengan Substitusi Tepung Maizena*. Jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga Fakultas Teknik Universitas Negeri Semarang.
- Rahayu, A., Fahrini, Y., & Setiawan, M. I. (2019). *Dasar-Dasar Gizi*. Yogyakarta: CV Mine.
- Rahayu, W. (2022). *Pengaruh Penambahan Konsentrasi Susu Skim Terhadap Karakteristik Yoghurt Sari Beras Merah (Oryza nivara L .)*. Skripsi Agroindustri Politeknik Negeri Subang.
- Ramadhani, B., & Ida Agustini Saidi. (2021). *The Effect of The Proportion of Broccoli with Papaya, Pineapple, and Jackfruit on The Quality of Vegetable Leather*. Journal of Tropical Food and Agroindustrial Technology.
- Romadhania, Putri (2021) *Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Snack Bar Whey Keju dengan Perbandingan Tepung Kacang Tanah (Arachis hypogaea) dan Tepung Ampas Kelapa (Cocos nucifera)*. Undergraduate

- (S1) thesis, Universitas Muhammadiyah Malang.
- Safari, A., Kusnandar, F., & Syamsir, E. (2016). *Biji Chia Karakteristik Gum dan Potensi Kesehatannya*. Jurnal Pangan.
- Sari, K. N., & Ayustaningwarno, F. (2014). *Kandungan Serat, Vitamin C, Aktivitas Antioksidan dan Organoleptik Keripik Ampas Brokoli (Brassica oleracea var . italica) Panggang*. Journal of Nutrition College.
- Sari, T., Anggoro, S., & Isnaningsih, T. (2022). *Pengaruh Variasi Pencampuran Tepung Beras Hitam (Oryza sativa L.indica) dan Tepung Kacang Hijau (Phaseolus radiates) pada Pembuatan Snack Bar Terhadap Sifat Fisik, Sifat Organoleptik, dan Kadar Serat Pangan*. E-Journal Cakra Medika.
- 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). *Effect of Egg Concentration on Proximate, Water Activity (a w) and Textural Properties of Banana (Musa paradisiaca L.)*. Agritech.
- Setyaningsih, Dwi, Apriyantono, dan Sari. (2010). Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Argo. Bogor : IPB Press.
- Soelistijo, S. (2021). *Pedoman Pengelolaan dan Pencegahan Diabetes Melitus Tipe 2 Dewasa di Indonesia 2021. Global Initiative for Asthma*.
- Sofiah, B., D., Achsyar, T., S., (2008). *Buku Ajar Kuliah Penelitian Indera*. Jatinangor: Universitas Padjajaran
- Suryono, C., Ningrum, L., & Dewi, T. R. (2018). *Uji Kesukaan dan Organoleptik Terhadap 5 Kemasan Dan Produk Kepulauan Seribu Secara Deskriptif*. Jurnal Pariwisata.
- Susanti, S., & Bistara, D. N. (2018). *Hubungan Pola Makan Dengan Kadar Gula Darah Pada Penderita Diabetes Mellitus*. Jurnal Kesehatan Vokasional.
- Tiara Dewi, Muhammad Amir Masruhim, R. S. (2016). *Pengendalian Mutu. Laboratorium Penelitian Dan Pengembangan Farmaka Tropis Fakultas Farmasi Universitas Muallawarman, Samarinda, Kalimantan Timur*.
- USDA. (2019). *Vegetables and Vegetable Products*. Agricultural Research Service.
- Wahyuni, P. T., & Syauqy, A. (2015). *Pengaruh Pemberian Pisang Kepok (Musa paradisiaca forma typical) terhadap Kadar Gula Darah Puasa pada Tikus Sprague Dawley Pra Sindrom Metabolik. Program Studi Ilmu Gizi Fakultas Kedokteran Universitas Diponegoro*. Journal of Nutrition.
- Wahyuningsih, D. (2017). *Kadar Vitamin E dan Uji Hedonik pada Es Krim dengan Penambahan Bekatul Beras Merah*. Kesehatan Masyarakat.
- Wahyuningtias, D., Putranto, T. S., & Kusdiana, R. N. (2014). *Uji Kesukaan Hasil Jadi Kue Brownies Menggunakan Tepung Terigu dan Tepung Gandum Utuh*. Binus Business Review.
- Winarno, FG., (2004). *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Winarsih. 2018. Pengantar Ilmu Gizi dalam Kebidanan. Yogyakarta : Pustaka Baru Press.

- Wulandari, N. E., & Wirawanni, Y. (2014). *Pengaruh Pemberian Brokoli Kukus (Brassica Oleracea) Terhadap Kadar Glukosa Darah Puasa Wanita Prediabetes*. Journal of Nutrition College.
- Yanti, F. M. (2021). *Pengaruh Penambahan Tepung Kedelai Terhadap Nilai Indeks Glikemik Dan Kadar Protein Flakes Sagoobu Sebagai Cemilan Penderita Diabetes Mellitus Tipe 2*. Skripsi Universitas Perintis Indonesia.