

DAFTAR PUSTAKA

- Agustina, A., & Anjani. (2018). Pengaruh Pemberian Muntingia Calabura L. Terhadap Kadar Glukosa Darah Pada Pasien DM Tipe II di Aceh Besar.
- AKG. (2019). Angka Kecukupan Gizi yang diAnjurkan Untuk Masyarakat Indonesia. Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 28 Tahun 2019.
- Almatsier, Sunita. (2015). *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama
- Amalia, R. (2011). Kajian Karakteristik Fisiko Kimia dan Organoleptik Snack Bars dengan Bahan Dasar Tepung Tempe dan Buah Nangka Kering sebagai Alternatif Pangan Cfgf (Casein Free Gluten Free).
- American AD. Classification and diagnosis of diabetes. *Diabetes Care*. 2017;40(Suppl. 1): S11–24.
- American Diabetes Association (2020). Glycemic Target: Standart of Medical Care in Diabetes. *Diabetes Care* Volume 43, Supplement 1.
- Andarwulan, N., *et al.* (2014). Aplikasi mono-diasilgliserol dari fully hydrogenated palm kernel oil sebagai emulsifier untuk margarin. *Jurnal Mutu Pangan: Indonesian Journal of Food Quality*, 1(2), 137-144.
- Aquino, C.F., *et al* (2016). *Carbohydrates, Phenolic Compounds and Antioxidant Activity in Pulp and Peel of 15 Banana Cultivars*. *Revista Brasileira de Fruticultura* 38(4): 1-11.
- Arisanti, D., & Umela, S. (2018). Pengaruh Subtitusi Tepung Beras Merah Kombinasi Ubi Jalar Ungu Terhadap Mutu Pancake. *Jurnal Technopreneur (JTech)*, 6(1), 20-25.
- Arwin, T., & Baco, A. R. (2018). Kajian penilaian organoleptik dan nilai gizi snack bar berbasis tepung beras merah dan kacang merah (*Phaseolus vulgaris* L.) sebagai makanan selingan yang berserat tinggi. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*, 3(2), 1152-1162.
- Asyik, Nur, Ansyarulla, Rusdin. (2018). Formulasi Pembuatan Biskuit berbasis tepung komposisi sagu (*Metroxylon* Sp.) Dan Tepung Ikan Teri (*Stolephorus Commersonii*). *Jurnal Teknologi Pangan*
- Atmaka, W., & Apriliyanti, T. (2017). Kajian sifat fisikokimia dan sensori tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea Batatas Blackie*) dengan variasi proses

- pengeringan. In *Prosiding Seminar Nasional Fakultas Pertanian UNS* (Vol. 1, No. 1, pp. 788-795).
- Badan Pengawasan Obat dan Makanan Republik Indonesia. (2016). Peraturan Kepala Badan Pengawasan Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor 13 Tahun 2016 Tentang Pengawasan Klaim Pada label Dan Iklan Pangan Olahan. Jakarta: BPOM.
- Badan Pusat Statistik, (2021). Produksi Buah-buahan Menurut Kabupaten/Kota dan Jenis Tanaman : Badan Pusat Statistik Provinsi Lampung. (diakses pada tanggal 25 Oktober 2023)
- Badan Standarisasi Nasional, (2015). SNI 01-2886-1992. Standar Mutu Snack Bar. Jakarta.
- Britannica, (2023). Oatmeal- *Definition, Nutrition, Directions, and Facts*. Tersedia di Oatmeal | Definition, Nutrition, Directions, & Facts | Britannica diakses pada 25 November 2023.
- Carella H. (2016). Formulasi food bar sebagai snack bagi penderita diabetes mellitus berbahan ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas L. Poir*) dan kacang merah (*Phaseolus vulgaris L.*) pratanak dilihat dari kadar amilosa dan gula reduksi. [Naskah publikasi]. Universitas Muhammadiyah Surakarta. Surakarta.
- Decroli, E. (2019). Diabetes Melitus Tipe 2. Edisi I. Padang. Pusat Penerbitan Bagian Ilmu Penyakit Dalam Fakultas Kedokteran Universitas Andalas.
- Diyah, N.W., *et al* (2016). Evaluasi kandungan glukosa dan indeks glikemik beberapa sumber karbohidrat dalam upaya penggalan pangan ber-indeks glikemik rendah. *Jurnal Farmasi dan Ilmu Kefarmasian Indonesia* 3(2):67-72.
- Djoko Pekik Irianto. (2006). Panduan Gizi Lengkap Keluarga dan Olahragawa. Yogyakarta: Penerbit Andi.
- Farhan, Anggara, (2017). Hitung *Food Cost* Benar untuk Bisnis Restoran. Tersedia (<http://www.beeaccounting.com/blog/hitung-food-cost-benar-untuk-bisnisrestoran/>), 25 oktober 2023
- Fatimah, R.N. (2015). Diabetes Melitus Tipe 2. Jakarta: J Majority. Vol. 4, No. 5:93-99
- Gusman, Itsa. (2013). Pengujian Organoleptik. Semarang: Universitas Muhammadiyah Semarang

- Halodoc.com. (2023). Susu Skim Vs Susu Murni Mana yang lebih Menyehatkan Tubuh?, tersedia di Susu Skim Vs Susu Murni, Mana yang Lebih Menyehatkan Tubuh? (halodoc.com), diakses pada 25 November 2023.
- Harahap, R. A., (2020). Uji Mutu Fisik Dan Uji Mutu Zinc Cheese Stick Tepung Kacang Merah Dan Tepung Bit Sebagai Pangan Fungsional.
- Harun, N., & Fitriani, S. (2019). Pemanfaatan tepung pisang kepok dan buah nangka kering dalam pembuatan snack bar. *Jurnal Teknologi Pangan*, 13(1), 1-11.
- Ilmu Pendidikan, (2022). Pengertian Telur dan manfaatnya dalam kehidupan sehari-hari, tersedia di Pengertian Telur dan Manfaatnya dalam Kehidupan Sehari-hari - IlmuPendidikan.net, diakses pada 25 Oktober 2023
- Indrastati, N., & Anjani, G. (2016). Snack bar kacang merah dan tepung umbi garut sebagai alternatif makanan selingan dengan indeks glikemik rendah. *Journal of Nutrition College*, 5(4), 546-554.
- Indrawan, I., *et al.* (2018). Pembuatan Snack Bar Tinggi Serat Berbahan Dasar Tepung Ampas Kelapa Dan Tepung Kedelai Indri Indrawan. I, 1 10.
- International Diabetes Federation. (2021). *International Diabetes Federation Diabetes Atlas (10th ed.)*. International Diabetes Federation
- Irwansyah, I., & Kasim, I. S. (2020). Deteksi Dini Risiko Diabetes Melitus pada Staff Pengajar Stikes Megarezky Makassar. *Jurnal Ilmiah Kesehatan Sandi Husada*, 11(1), 540-547. DOI: 10.35816/jiskhv11i1.343
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia (2020) *Infodatin-2020-Diabetes Melitus.pdf*.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia (2020). *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. Jakarta: Direktorat Gizi Masyarakat
- Kusuma, *et al.* (2017). *Pengawasan Mutu Pangan*, Universitas Brawijaya Press.
- Kusumastuti, S., & Adriani, M. (2017). Pengaruh Substitusi Susu Kedelai dan Mocaf (Modified Cassava Flour) terhadap Daya Terima, Kandungan Serat dan Nilai Ekonomi Produk Es Krim Naga Merah. *Amerta Nasution*.
- Limanto, A. (2017). Stevia, Pemanis Pengganti Gula dari Tanaman Stevia rebaudiana. *Jurnal Kedokteran Meditek*.
- Manganti, M. H., Mandey, L. C., & Oesoe, Y. Y. (2021). Pemanfaatan Tepung Sagu (Metroxylon sp.) Dan Kacang Hijau (Glycine max Merr.) Dalam Pembuatan Produk Food Bars. *Sam Ratulangi Journal of Food Research*, 1(1), 44-54.

- Munawaro, 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 Semarang
- Nairfana, I., (2022). Tepung Pisang Kepok Muda Salah Satu Super Food Yang Dapat dikonsumsi Penderita Diabetes. Universitas Teknologi Sumbawa
- Natalia D. 2010. Sifat Fisikokimia dan Indeks Glikemik Berbagai Produk Snack. [Skripsi]. Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian, IPB.
- Nataliningsih. 2007. Analisa Sifat Fisiko-Kimia Pengolahan BMC Instan Dalam Rangka Penanggulangan Gizi Buruk di Pedesaan [Laporan Penelitian]. Bandung: Fakultas Pertanian, Universitas Bandung Raya.
- PERKENI. (2019). Pengelolaan dan Pencegahan Diabetes Melitus Tipe 2 di Indonesia. PERKENI: Jakarta.
- Permatasari, C., & Purwanti, S. (2018). Pemanfaatan Kacang Merah Dalam Pembuatan Redbeans Galantine. Prosiding Pendidikan Teknik Boga Busana, 13(1).
- QONETA, M., Kamsiah, K., Haya, M., & Rizal, A. (2020). Daya Terima Organoleptik Dan Kadar Protein Brownies Panggang Dengan Modifikasi Tepung Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris*) Dan Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour) (Doctoral dissertation, Poltekkes Kemenkes Bengkulu).
- Rahayu, A., dkk. (2020). Buku Ajar Dasar Dasar Gizi. Yogyakarta: CV Mine
- Rahmawati, M. (2012). Mencegah obesitas. Universitas Brawijaya Press.
- Rijal, M., *et al.* (2019). Analisis kandungan Zat Gizi pada Tepung Ubi Ungu. Jurnal Biotek, 7 (1), 48–57.
- Riset Kesehatan Dasar (2018) Laporan Provinsi Lampung Riskesdas 2018, Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan. Available at: http://www.pusat3.litbang.kemkes.go.id/dwn.php?file=LAPORAN_RISKESDAS_LAMPUNG_2018.pdf, diakses tanggal 20 oktober 2023
- Robertson, M.D. (2012). *Dietary-resistant starch and glucose metabolism. Current Opinion in Clinical Nutrition and Metabolic Care 15(4)*
- Sari, S. M. (2016). *Perbandingan tepung sorgum, tepung sukun, dengan kacang tanah dan jenis gula terhadap karakteristik snack bar* (Doctoral dissertation, Fakultas Teknik Unpas).

- Selano, M. K. et. al. (2020). Pemeriksaan Gula Darah Sewaktu (GDS) dan Tekanan Darah kepada Masyarakat. *Indonesian Journal of Community Services*, 2(1), 38-45. DOI: 10.30659/ijocs.2.1.38-45
- Setyaningsih, D. N., Susilowati, S., & Pranowo, B. (2010). Analisis Sensory dan Karakteristik Fisik Snack Kacang Merah Tepung Pisang. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 19(1), 1-10.
- Subandoro, R. H., Basito & Atmaka, W. (2013). Pemanfaatan Tepung Komposisi Berbasis Ubi Ungu Dan Kembang Kol Dalam Pembuatan Cookies Terhadap Karakteristik Organoleptik dan Fisikokimia, *Jurnal Teknosains Pangan*.
- Tello, M. Harvard Health Publishing (2020). *Healthy Lifestyle: 5 Keys to a Longer Life*.
- Tim Promkes RSST. (2022). Yuk Ketahui Manfaat Konsumsi Buah Kurma. Diakses pada 25 November 2023, dapat diakses di https://yankes.kemkes.go.id/view_artikel/166/yuk-ketahui-manfaat-konsumsi-buah-kurma
- Verawati. (2015). Pengaruh Substitusi Tepung Kacang Merah Terhadap Kualitas Kulit Pie. *Indonesia, Padang: Universitas Negeri Padang*. (pp. 49– 57).
- Widyawati, M. (2021). Kajian Pembuatan Stik Keju Berbahan Dasar Tepung Mocaf Dengan Penambahan Hati Ayam Sebagai Alternatif Pencegahan Anemia pada Remaja Putri. Tugas Akhir. Poltekkes Tanjungkarang
- Winarno, D. (2018). Pengaruh Penambahan Ekstrak Daun Teh Hijau dan Daun Sirih Terhadap Kualitas dan Karakteristik Sensorial Kue Bolu. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 10(2), 127-134.
- Winarno, F.G. (2004). *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Winarsih. (2018). *Pengantar ilmu Gizi dalam Kebidanan*. Yogyakarta: Pustaka Baru Press
- Wiyasha. (2008). *Akuntansi Manajemen: Konsep, Manfaat Dan Rekayasa*. Edisi Kesatu. Yogyakarta: Penerbit Andi
- Wuryanta, H. (2022). Mengenal Stevia, Alternatif Pengganti Gula. Dikutip dari <https://dinpertanpangan.demakkab.go.id/?p=4238>, dan diakses pada tanggal 28 oktober 2023.
- Zaddana, C., et al. (2021). Snack Bar Berbahan Dasar Ubi Ungu dan Kacang Merah sebagai Alternatif Selingan untuk Penderita Diabetes Mellitus *Snack Bar Based on Purple Sweet Potato and Red Bean as an Alternative Snack for Diabetes Mellitus*.