

DAFTAR PUSTAKA

- Adams, G.G., Imran, S., Wang, S., Mohammad, A., Kok, S., Gray, D.A., Channell, G.A., Morris, G.A., dan Harding, S.E. (2011). The Hypoglycaemic Effect of Pumpkins as Antidiabetic and Functional Medicines. *J foodres* (44):862- 867.
- Afrizal, A. (2019). Pengaruh Pemberian Susu Bubuk Skim Terhadap Kualitas Dadih Susu Kambing. *Jurnal Ilmiah Fillia Cendekia*, 4(2): 88-94.
- Agusman. (2013). *Pengujian Organoleptik*. Semarang: Teknologi Pangan Universitas Muhammadiyah Semarang.
- Aliyah, S., & Setiawati, S. I. (2018). Perbandingan Formula Enteral Rendah Lemak Berbasis Tepung Edamame dengan Formula Komersial Rendah Lemak. *Media Gizi Indonesia*, 13(1):1-11.
- Andrejiova, A., Hegedusova, A., Slosar, M., Baratova, S. (2016). Dynamic of Selected Bioactive Substance Changes in *Cucurbita Moschata* Duch After Storage and Different Methods of Technological Processing. *Actaun*, 64(2): 387-393.
- Abdullah bin Arif., Budiyanto, A., dan Hoerudin, H. (2013). Nilai Indeks Glikemik Produk Pangan dan Faktor-Faktor yang Memengaruhinya. *Jurnal Litbang Pertanian*. 32(3): 91-99
- Ayu, R. (2020). Formula Enteral Komersial. Diakses dari <https://ahligizi.id/blog/2020/21/formula-enteral-komersial.html>
- Batool, M., Ranjha, M.M.A.N., Roobab, U. Manzoor, M.F., Farooq, U., Nadeem, H.R., Nadeem, M., Kanwal, R., AbdElgawad, H., Al Jaouni, S.J., Selim, S., dan Ibrahim, S.A. (2022). Nutritional Value, Phytochemical Potential, and Therapeutic Benefits of Pumpkin (*Cucurbita* sp.). *Plants*, 11(11): 1-23.
- Dardai, E. (2009). Basics in Clinical Nutrition: Nutritional Support in the Diabetic Patient. *ESPEN: The European e-Journal of Clinical Nutrition and Metabolism*, 4(2009): 304-307.
- Dharma, S., Saputra, H., dan Suharti, N. (2011). Pengaruh Pemberian Jus Wortel (*Daucus carota*, Linn) terhadap Kadar Glukosa Darah Mencit Putih Betina. *Jurnal Farmasi Higea*, 3(1): 31-35

- Diputra, H. (2015). Pengaruh Penambahan Susu Skim Terhadap Karakteristik Yoghurt Jagung Manis (Zea Mays L. Samlharata). *Jurnal Itepa*. 5(2): 142-152.
- Erian C., Hartati, Y., Yulianto, Y., dan Telisa, I. (2022). Pengaruh Pemberian Formula Enteral Diabetes Melitus Berbasis Tepung Labu Kuning (*Cucurbita Moschata*) dan Tepung Ikan Lele (*Clarias Gariepinus*) terhadap Kadar Gula Darah Pasien Diabetes Melitus di Charitas Hospital Palembang. *Jurnal Gizi dan Kesehatan (JGK)*, 2(2):115-28. <https://doi.org/10.36086/jgk.v2i2.1314>
- Fadilla, N., Yulfina, A., Saputri, Y.A.D., Ratnaningsihm D.A., Noorlaily, S.I., Sari, D.P., dan Asikin, A. (2022). Analisis Nilai Gizi dan Mutu Mikrobiologis Formula Enteral Tinggi Protein (FTP30) Berbahan Dasar Tepung Putih Telur. *Prosiding TIN (Temu Ilmiah Nasional) PERSAGI 2022*, 4: 167-176.
- Faidah, F.H., Moviana, Y., Isdiany, N., Surmita., dan Hartini, P.W. (2010). Formulasi Makanan Enteral Berbasis Tepung Tempe Sebagai Alternatif Makanan Enteral Tinggi Protein. *Jurnal Riset Kesehatan Poltekkes Depkes Bandung*, 11(2): 67-74
- Fessler, T.A. (2015). Blenderize Foods for Home Tube Feeding: Learn about the Benefit, Risks, and Strategies for Sumless. *Today's Dietitian*, 17(1): 30.
- Fitriani, S., Sutjiati, E., dan Dwipajati. (2022). *Modifikasi Organoleptik Formula Enteral dengan Putih Telur Ayam dan Tepung Labu Kuning (Curcubita moschata) bagi Pasien Diabetes Melitus*. *HARENA: Jurnal Gizi*, 3(1): 20-28
- Hartati, Y., Erian, C., Telisa, I., Meilina, A., Podojoyo, P., dan Faridi, A. (2023). Potensi Ikan Lele (*Clarias gariepinus*) dan Labu Kuning (*Curcubita moscata*) sebagai Formula Enteral Diabetes Mellitus. *ARGIPA (Arsip Gizi dan Pangan)*, 8 (2): 143-152
- Hawa, I.I., & Murbawani, E.A. (2015). Pengaruh Pemberian Formula Enteral Berbahan Dasar Labu Kuning (*Cucurbita Moschata*) Terhadap Kadar Glukosa Darah Postprandial Tikus Diabetes Melitus. *Journal of Nutrition College*, 4(4): 387-393 <https://doi.org/10.14710/jnc.v4i4.10115>
- Henriques, G.S., Miranda, L.A.V de O., Generoso, S de V., Guedes, E.G., Jansen, A.K. (2017). *Osmolality and pH in Handmade Enteral Diets Used in Domiciliary Enteral Nutritional Therapy*. *Food Sci Technol*. 37(1):109–114.

- Huda, N. dan Kusharto, C. M. (2014). Formulasi Makanan Cair Alternatif Berbasis Tepung Ikan Lele (*Clarias gariepinus*) Sebagai Sumber Protein [Skripsi]. Fakultas Ekologi Manusia Institut Pertanian Bogor.
- Ichimaru, S., & Amagai, T. (2014). Viscosity Thickened Enteral Formula, Diet and Nutrition in Critical Care, pp 1-15.
- Indrawan, R., & Yaniawati, P. (2016). Metodologi Penelitian. Bandung: PT. Refika Aditama
- Indrianingsih, A.W., Apriyana, W., Rosyida, V.T., Nisa, K., Nurhayati, S., dan Darsih, C. (2019). Efek Pengeringan pada Bagian Buah Labu Kuning (*Cucurbita Moschata*) terhadap Aktivitas Antioksidan, Sifat Kimia dan Struktur Morfologi. *Jurnal Riset Teknologi Industri*, 13(1): 33-41. <http://dx.doi.org/10.26578/jrti.v13i1.4395>
- Kusumawati, A. (2013). Rantai Nilai (*Value Chain*) Agribisnis Labu di Kecamatan Getasan Kabupaten Semarang. Skripsi. Semarang: Fakultas Ekonomika dan Bisnis, Universitas Diponegoro.
- Klek, S., Hermanowicz, A., Dziwiszek, G., Matysiak, K., Szczepanek, K., Szybinski, P., dan Galas, A. (2014). Home Enteral Nutrition Reduces Complications, Length of Stay, and Health Care Costs: Results from a Multicenter Study. *Am J Clin Nutr*, 100(2): 609-15. doi: 10.3945/ajcn.113.082842.
- Lew, C.C.H., Yandell, R., Fraser, R.J.L., Chua, A.P., Chong, M.F.F., & Miller, M. (2017). Association between Malnutrition and Clinical Outcomes in the Intensive Care Unit: A Systematic Review. *Journal of Parenteral and Enteral Nutrition*, 41(5): 744-758
- Machado de Sousa, L.R., Ferreira, S.M.R., Schieferdecker, M.E.M. (2014). *Physicochemical and Nutritional Characteristics of Handmade Enteral Diets*. *Nutricion Hospitalaria*, 29(3):568-74. [doi.org/10.3305/nh.2014.29.3.7083](http://dx.doi.org/10.3305/nh.2014.29.3.7083)
- Mahan, L. Kathleen, Raymond, Janice L. (2017). Krause's: Food & The Nutrition Care Process, 14th edition. Elsevier Inc. St Louis, Missouri.
- Mirzadeh, K. H., Masoudi, A., Chaji, M., dan Bojarpour, M. (2010). The Composition of Raw Milk Produced by Some Dairy Farms in Lordegan Region of Iran. *Journal of Animal and Veterinary Advances*. 9:1582-1583.

- Mittal, S., Dhiman, A.K., Sharma, A., Attri, S., Kathuria, D. (2019). *Standardization of Recipes for Preparation of Pumpkin (Cucurbita moschata) Flour and its Quality Evaluation during Storage*. Int J Curr Microbiol Appl Sci, 8(2):3224-35.
- Mulmuliana & Rachmawati. (2022). *Dampak Konsumsi Pangan Tinggi Kandungan Indeks Glikemik dengan Kejadian Diabetes Mellitus Tipe-II diKabupaten Pidie*. SAGO: Gizi dan Kesehatan, 3(2): 163-167
- Mustofa, M.S., Mukhtar, D., Panjiasih, T.S., dan Rohyan, A. (2010). Pengaruh Kedelai (*Glycine Max (L) Merril*) terhadap Kadar Glukosa Darah dan Ekspresi Insulin Sel B Pankreas pada Tikus Diabetik. Jurnal Kedokteran YARSI, 18(2): 094-103
- Ningrum, D.R., Nisa, F.Z., dan Pangastuti, R. (2013). Indeks Glikemik dan Beban Glikemik Sponge Cake Sukun sebagai Jajanan Berbasis Karbohidrat pada Subyek Bukan Penayndang Diabetes Mellitus. Prosiding Seminar Nasional: *Food Habit and Degenerative Disease*.
- Nurjanah, H., Setiawan, B., & Rosita, K. (2020). Potensi Labu Kuning (*Curcubita moscata*) sebagai Makanan Tinggi Serat dalam Bentuk Cair. Indonesian Journal of Human Nutrition (IJHN), 7(1): 54-68.
- Palupi, F.D., Kristianto, Y., dan Santoso, A.H. (2015). Pembuatan Formula Enteral Gagal Ginjal Kronik (GGK) Menggunakan Tepung Mocaf, Tepung Ikan Gabus dan Konsentrat Protein Kecambah Kedelai. Jurnal Informasi Kesehatan Indonesia (JIKI), 1(1): 42-57
- Pamungkas, P., Bahar, A., Nurlaelam, L., dan Gita, M. (2021). Keunggulan Penambahan Wortel (*Daucus carota L.*) pada Beberapa Kue Tradisional Indonesia. Jurnal Tata Boga 10(3): 511-518
- PERKENI. (2021). *Pengelolaan dan Pencegahan Diabetes Melitus Tipe 2 di Indonesia*. Jakarta: PERKENI
- Permadi. (2018). Perancangan Sistem Uji Sensoris Makanan dengan Pengujian Preference Test (Hedonik dan Mutu Hedonik), Studi Kasus Roti Tawar, Menggunakan Algoritma Radial Basic Function Network. Jurnal Mikrotik, 8(1)(1), pp. 29-42.
- PERSAGI, & AsDI. (2019). *Penuntun Diet dan Terapi Gizi (Ed. 4)*. Jakarta: EGC.

- Pratiwi, L. E., & Noer, E. R. (2014). Analisis Mutu Mikrobiologi dan Uji Viskositas Formula Enteral Berbasis Labu Kuning (*Curcubita moschata*) dan Telur Bebek. *Journal of Nutrition College*, 3(4): 951-957
- Putri, R.I.H., Suroso, E., Yuliandari, P., & Utomo, T.P. (2022). Strategi Pengembangan Produk Pangan Olahan Berbahan Dasar Tepung Labu Kuning di Kota Bandar Lampung. *Jurnal Agroindustri Berkelanjutan*, 1(1): 12-28
- Rajasree, R.S., Sibi, P.I., Francis, F., William, H. (2016). A Review: Phytochemicals of Cucurbitaceae Family. *Int J Pharmacogn Phytochem Res*, 8(1):113–23
- Rizqiyah, A., Sutjiati, E., dan Dwipajati, D. (2023). Analisis Kandungan Gizi, Viskositas, Mutu Organoleptik dan Daya Terima Modisco III qengan Substitusi Tempe dan Sari Wortel. *Jurnal Gizi dan Kesehatan (JGK)*, 25(2): 198-206
- Setianingsih & Anna. (2014). Perbandingan Enteral Dan Parenteral Nutrisi Pada Pasien Kritis: a Literature Review. Bandung: Universitas Padjadjaran.
- Sharma, K., dan Joshi, I. (2014). *Formulation of Standard (Nutriagent Std) and High Protein (Nutriagent Protein Plus) Ready to Reconstitute Enteral Formula Feeds*. *International Journal of Scientific and Technology Research*, 3(5), 28-35
- Sobariah, E. & Anita, M. (2005). *Panduan Pemberian Makanan Enteral*. Jakarta: Asosiasi Dietisien Indonesia.
- Sugiyono. (2018). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan RnD*. Bandung: Alfabeta
- Susanto, B.D. (2016). *Jus Dahsyat Tumpas Penyakit, Sehat & Awet Muda*. Yogyakarta: Solusi Distribusi
- Suswan, W. (2018). *Karakteristik Fisik dan Kimiawi Formula Enteral Buah berdasarkan Formulasi Bahan [naskah publikasi]*. Prodi Gizi UNIMUS
- Trianto, S.S., Lestiyorini, S.Y., dan Margono. (2014). Ekstraksi Zat Warna Alami Wortel (*Daucus Carota*) Menggunakan Pelarut Air. *Ekuilibrium*,13(2): 51-54
- Trisnawati, P., I. (2018). *Manajemen Penyelenggaraan Makanan Pasien di Rumah Sakit Pusat Angkatan Udara Dr. S. Hardjolukito Yogyakarta*. Universitas Negeri Yogyakarta.

- Unal, A.U., Kostek, O., Takir, M., Caklili, O., Uzunlulu, M., & Oguz, A. (2015). Prognosis of Patients in a Medical Intensive Care Unit. *North Clin Istanbul*, 2(3):189-195. doi: 10.14744/nci.2015.79188
- Wang, P.C., Zhao, S., Yang, B.Y., Wang, Q.H., Kuang, H.X. (2016). Anti-Diabetic Polysaccharides from Natural Sources: a Review. *Carbohydrate Polymers*, 148 (1): 86-97.
- Xiao, C.W. (2008). Health Effects of Soy Protein and Isoflavone in Humans. *The Journal of Nutrition*, 138(6): 1244-1249.