

## DAFTAR PUSTAKA

- Almatsier, S. (2010) Prinsip Dasar Ilmu Gizi. 9th edn. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Aryani, D. N., Bunyamin, B., Munfaqiroh, S., Kadarusman, K., N, N., Setyawan, S., H, S., Lating, A., Tjahjani, F., Zucroh, I., & Triana, T. (2022). Market price sebagai strategi bersaing peningkatan penjualan produk unggulan di Kampoeng Kajoetangan Heritage, Malang. *Abdimasku : Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 5(2), 241.
- ASDI, P. A. (2019). Penuntun Diet dan Terapi Gizi Edisi-4. Jakarta: Penerbit Buku Kedokteran EGC.
- Beandrade, M U, R Amelia, and ... 2022. "Gambaran Histologi Pankreas Tikus dengan Diabetes Melitus Tipe 2 yang Diberikan Tablet Kedelai Detam II." *Jurnal Kedokteran*, 240–48.
- Erian, C., Hartati, Y., Yulianto, Telisa, I., & Meilina, A. (2022). Pengaruh Pemberian Formula Enteral Diabetes Melitus Berbasis Tepung Gariepinus Terhadap Kadar Gula Darah Pasien Diabetes Melitus di Charitas Hospital Palembang. *Jurnal Gizi Dan Kesehatan*, 2(2), 115–128.
- Euodia Bunga Arfeni, Sugeng Maryanto, Galeh Septiar Pontang. 2019. "Indeks Glikemik pada Formula Modifikasi Modisco III (Modified Dried Skimmed Milk And Coconut Oil) Labu Kuning (Curcubita Moschata)." *Nutrition Study Program Faculty of Health Ngudi Waluyo University* 8 (5): 55.
- Faidah, F. H. et al. (2019) "Formulasi Makanan Enteral Berbasis Tepung Tempe Sebagai Alternatif Makanan Enteral Tinggi Protein", *Jurnal Riset Kesehatan Poltekkes Depkes Bandung*, 11(2), pp. 67–74.
- Fitriani, S., Sutjiati, E., & Dwipajati. (2022). Modifikasi Organoleptik Formula Enteral dengan Putih Telur Ayam dan Tepung Labu Kuning (Cucurbita moschata) bagi Pasien Diabetes Mellitus. *HARENA: Jurnal Gizi*, 3(1), 20– 28.
- Gita Devita. 2023. "Analisis Kandungan Gizi Dan Viskositas Formula Enteral Berbasis Tepung Sorgum Dan Tepung Kedelai Untuk Diabetes Melitus." Departemen Ilmu Gizi, Fakultas Kedokteran, Universitas Diponegoro.

- International Diabetes Federation. (2017). International Diabetes Federation (IDF) Atlas 8th Edition. In *Diabetes Research and Clinical Practice*.
- International Diabetes Federation. (2021). International Diabetes Federation (IDF) Atlas 10th Edition. In *Diabetes Research and Clinical Practice* (Vol. 102, Issue 2).
- Kemenkes RI. 2018. *Hasil Utama RISKESDAS 2018*, Kemenkes RI: Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan.
- Kemenkes RI. (2022). Profil Kesehatan Indonesia 2021. In *Pusdatin.Kemkes.Go.Id*.
- Lestari, S., Rahmawati A, M., Shita J, D., & Eka T, L. (2019). Modifikasi Formula Enteral Rumah Sakit Siap Seduh. *Jurnal Gizi Dan Kesehatan*, 11(26), 11–18.
- Masturoh, I., & Anggita, N. (2018). *Metodologi Penelitian Kesehatan*. Jakarta: Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- Nissa, C., Anggraeni, G. D., Candra, A., & Kurniawati, D. M. (2023). Analisis Kandungan Gizi dan Viskositas Formula Enteral Berbasis Tepung Sorgum dan Tepung Kedelai untuk Diabetes Mellitus. *Journal of Nutrition College*, 12(4), 287–295.
- Nurhidayah, A. (2021). Modifikasi Makanan Enteral Rendah Protein di RSUD Margono Soekarjo. In *Politeknik Kesehatan Kemenkes Yogyakarta*.
- Okpatrioka. 2023. “Research And Development (R & D) Penelitian Yang Inovatif Dalam Pendidikan.” *Jurnal Pendidikan, Bahasa Dan Budaya* 1 (1): 86–100.
- Perkumpulan Endokrinologi Indonesia (PERKENI). *Pengelolaan dan Pencegahan Diabetes Melitus Tipe 2 di Indonesia 2021*. PB Perkeni. 2021.
- Ramadani, I. N. (2022). *Perbedaan Karakteristik Fisik dan Nilai Gizi Formula Enteral Tinggi Serat Berbasis Tepung Kulit Pisang Raja (Musa paradisiacaL. var sapientum) dengan Formula Komersial Tinggi Serat*. Universitas Islam Negeri Walisongo Semarang.

Zaki, I., & Putri, W. A. K. (2021). Kualitas Organoleptik, Kandungan Gizi, dan Densitas Energi Home Blenderized Diabetes Melitus berbasis Tomat dan Susu. *Nutri-Sains: Jurnal Gizi, Pangan Dan Aplikasinya*