

DAFTAR PUSTAKA

- Adejumo dkk. (2013). Relationship Between Alpha-Amylase Degradation and Amylose/ Amylopectin Content of Maize Starches- *Advancers in Applied Science Research*, 315-319.
- Adiari dkk. (2017). Pengembangan Pangan Fungsional Berbasis Tepung Okara dan Tepung Beras Hitam sebagai Makanan Selingan bagi Remaja Obesitas. *Jurnal Gizi Indonesia*, hlm. 51-57.
- Agustina, A. W. (2016). *Cookies Tepung Beras Hitam dan Kedelai Hitam sebagai Alternatif Makanan Selingan Indeks Glikemik Rendah*. Semarang: Universitas Diponegoro.
- Amalia, R. (2011). *Kajian Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Snack bar dengan Bahan Dasar Tepung Tempe dan Buah Nangka Kering sebagai Alternatif Pangan CFGF (Casein Free Gluten Free)*. Surakarta: Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret.
- Artaty, M. A. (2015). *Eksperimen Pembuatan Roll Cake Bahan Dasar Tepung Beras Hitam (Oryza sativa L.indica) Substitusi Tepung Terigu*. Semarang: Universitas Negeri Semarang.
- Astawan dkk. (2008). *Khasiat Warna Warni Makanan*. Jakarta: PT Gramedia Puastaka Utama.
- Astuti, & Mei. (2017). *Pemanfaatan Tepung ganyong pada Pembuatan Bolu Panggang Ditinjau dari Sifat Fisik, Tingkat Kesukaan dan Kadar Proksimat*. Yogyakarta: Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.
- Betteng dkk. (2014). Analisis Faktor Risiko Penyebab Terjadinya Diabetes Melitus Tipe 2 pada Wanita Usia Produktif di Puskesmas Wawonasa. *e-Biomedik*, 404-412.
- BPOM, R. (2006). *Keputusan Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia tentang Persyaratan Penggunaan Bahan Tambahan Pangan pemanis Buatan dalam Produk Pangan*. Jakarta: Badan Pengawasan Obat dan Makanan RI.
- Bureau of Nutritional Sciences. (2010). *Proposed Policy: Definition and Energy Value for Dietary Fibre*. Food Directorate, Health Products and Food Branch Health Canada.
- Catrien dkk. (2008). *Reaksi Maillard pada Produk Pangan*. Bogor: Institut Pertanian Bogor.

- Dwinani, S. N. (2014). *Kemampuan Ekstrak Etanol Bekatul Beras Hitam dalam Menurunkan Kadar Glukosa darah pada Tikus Nefropati Diabetes*. Surakarta: Universitas Muhammadiyah .
- Fitriana dkk. (2017). Analisis Kadar Serat pada *Snack bar* dengan Berbagai Komposisi Tepung Beras Hitam dan Tepung Kacang Merah. *Jurnal Riset Gizi*, 1-7.
- Gross, J. (1987). *Pigments in Fruit*. London: Academic Press.
- Handajani dkk. (2010). Faktor-Faktor yang Berhubungan dengan Pola Kematian pada Penyakit Degeneratif di Indonesia. *Buletin Penelitian Sistem Kesehatan*, 42-53.
- Harnowo dkk. (2017). Sifat Fisikokimia dan Kandungan Serat Pangan Galur-Galur Harapan Kedelai. *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian* , 35-45.
- Hidayat, R. R. (2019). Pengaruh Perbandingan Tepung Beras Hitam dengan Terigu terhadap Karakteristik Bakpao. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 207-215.
- Kartika, & Bambang. (1998). *Pedoman Uji Indrawi Bahan Pangan*. Yogyakarta: UGM.
- Kusharto, C. M. (2006). Serat Makanan dan Perannya Bagi Kesehatan . *Jurnal Gizi dan Pangan* , 1 (2):45-54.
- Mahmud, M. K., & Zulfianto, N. A. (2017). *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. Jakarta: Direktorat Jenderal Kesehatan Masyarakat.
- Mulatsih, P. A. (2015). *Pengetahuan & Sikap dalam Mengonsumsi Makanan Berserat pada Karyawan Glompong Group Lampung Tahun 2014*. Yogyakarta: Universitas Negeri Yogyakarta.
- Narwidina, P. (2009). *Pengembangan Minuman Isotonik Antosianin Beras Hitam dan Efeknya terhadap Kebugaran dan Aktivitas Antioksidan pada Manusia Pasca Stres Fisik*. Yogyakarta: Program Pascasarjana Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Gadjah Mada.
- Nisperos, C. (1994). *Edible Coating and Film to Improve Food Quality*. New York: Technomic Publishing Company.
- Nisrina, H. H. (2018). *Karakteristik Fisik, Kimia, dan Sensoris Cookies Beras Hitam* . Semarang: Universitas Muhammadiyah Semarang.
- Novitasari dkk. (2018). Pengaruh Perbedaan Konsentrasi Gelatin terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik *Snack bar* Beras Hitam. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*, 98-103.
- Nurchayani, R. (2016). *Eksperimen Pembuatan Cookies Tepung Kacang Hijau Substitusi Tepung Bonggol Pisang*. Semarang: UNNES.

- Nyman, M. 1995. Effects of processing on dietary fibre in vegetables. *European J. Clinical Nutrition*, 49(3):215-218
- Oktaviani, W. D. (2012). Hubungan Kebiasaan Konsumsi Fast Food, Aktivitas Fisik, Pola Konsumsi, Karakteristik Remaja, dan Orang Tua dengan Indeks Massa Tubuh (IMT) (Studi Kasus pada Siswa SMA Negeri 9 Semarang Tahun 2012). *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 542-553.
- Ortiz et al. (2006). Dietary fiber, amino acid, fatty acid, and tocopherol contents of the edible seaweeds *Ulva lactuca* and *Durvillaea antarctica*. In *Food Chemistry* (pp. 99:98-104).
- Pangastuti dkk. (2013). Karakterisasi sifat fisik dan kimia tepung kacang merah (*Phaseolus vulgaris* L.) dengan beberapa perlakuan pendahuluan. *Teknosains Pangan*, 20-29.
- Pangestu. (2007). *Pengelolaan Perdarahan Saluran Cerna Bagian Atas*. Sudoyo.
- Permatahati, I. (2018). *Variasi Pencampuran Bekatul dan Kacang Merah dalam Pembuatan Snack bar Ditinjau dari Sifat Fisik, Kadar Proksimat, dan Serat Pangan*. Yogyakarta: Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.
- Pradipta, I. (2011). *Karakteristik Fisikokimia dan Sensori Snack bar Tempe Penambahan Salak Pondoh Kering*. Surakarta: Universitas Sebelas Maret.
- Pratiwi, N. L. (2017). *Analisa Kadar Protein dan Kadar Serat pada Snack bar Berbahan Campuran Tepung Cassava dan Tepung Kacang Merah*. Yogyakarta: Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.
- Pricilya dkk. (2015). Daya Terima Proporsi Kacang Hijau dan Bekatul terhadap Kandungan Serat pada *Snack bar*. *Media Gizi Indonesia*, hlm.136-140.
- Riskesdas. (2018). *Hasil Utama Riskesdas*. Indonesia: Kementerian Kesehatan.
- Risnawaty, E. (2017). *Pemanfaatan Tepung Ganyong pada Pembuatan Cookies ditinjau dari Tingkat Kesukaan dan Indeks Glikemik (Skripsi)*. Yogyakarta: Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.
- Rufaizah, U. (2011). *Pemanfaatan Tepung Sorghum pada Pembuatan Snack bar Tinggi Serat pangan dan Sumber Zat Besi untuk Remaja Putri*. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Santoso, A. (2011). Serat Pangan (Dietary Fiber) dan Manfaatnya bagi Kesehatan. *Magistra*, 35-40.
- Setiawan, Y. (2005). *Pengaruh Konsentrasi Lemak Kakao dan Konsentrasi Lesitin terhadap Mutu Produk Cokelat Batang*. Bandung: Tugas Akhir Jurusan Teknologi Pangan, Fakultas Teknik, Universitas Pasundan.
- Setyaningsih dkk. (2010). *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agr*. Bogor: IPB Press.

- Siagan, R. (2004). Indeks Glikemik dan Beban Glikemik Beberapa Jenis Pangan. In *Indeks Glikemik Pangan: Cara Mudah Memilih Pangan yang Menyehatkan* (pp. Hal 105-112). Jakarta: Penebar Swadaya.
- Soekarto. (1990). *Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Jakarta: Bhatara Aksara.
- Sulistyaningsih, & Mulyati. (2015). Pengaruh Pemberian Ekstrak Kacang Hijau terhadap Kadar Kolesterol Total pada Wanita Hiperkolesterolemia. *Journal of Nutrition College*, 154-161.
- Sumangkut dkk. (2013). Hubungan Pola Makan Dengan Kejadian Penyakit Diabetes Melitus Tipe 2 Di Poli Interna BLU RSUP.Prof Dr. R. D Kandou Manado. *e Journal Keperawatan*.
- Suryanawati. (2010). Pengujian Kadar Antosianin pada Gogo Merah Hasil Koleksi Plasma Nutfah Sulawesi Tenggara. In S. W. N, *Crop Argo* (p. Vol.4 No.2).
- Sutardi, & Tranggono. (1989). *Biokimia dan Teknologi Pasca Panen*. Yogyakarta: Pusat Antar Universitas-Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada.
- Visi, A. (2018). Pengaruh Berbagai Jenis Gula terhadap Sifat Sensori dan Nilai Gizi Roti Manis. *Jurnal Teknologi Pangan*, 163-167.
- Winarno, F. G. (2002). *Flavor bagi Industri Pangan*. Jakarta: PT Gramedia.
- Yosmar dkk. (2018). Survei Risiko Penyakit Diabetes Melitus terhadap Masyarakat Kota Padang. *Jurnal Sains Farmasi & Klinis*, 134-141.