

### DAFTAR PUSTAKA

1. Internation Diabetes Federation. *Idf Diabetes Atlas Ninth.*; 2019.
2. Badan Penelitian Dan Pengembangan Kesehatan. Laporan Nasional Riskesdas 2007. *Kementeri Kesehatan Republik Indones.* 2008:1-384. Doi:1 December 2013
3. Dasar Rk. Penyajian Pokok-Pokok Hasil Riset Kesehatan Dasar 2013. 2013.
4. Kementerian Kesehatan Ri Badan Penelitian Dan Pengembangan. Hasil Utama Riset Kesehatan Dasar. *Kemertian Kesehatan Republik Indones.* 2018:1-100. Doi:1 Desember 2013
5. Arif A Bin, Budiyanto A, Hoerudin D, Penelitian Bb, Pengembangan D, Pertanian P. Glicemic Index Of Foods And Its Affecting Factors. *J Litbang Pertan.* 2013;32(3):91-99.
6. Susanti A, Wijanarka A, Nareswara As, Et Al. Penentuan Indeks Glikemik Dan Beban Glikemik Pada Cookies Tepung Beras Merah Determination Of Glycemic Index And Glycemic Load On Brown Rice ( *Oryza Nivara* ) Flour And Winged Beans Seed ( *Psophocarpus Tetragonolobus . L* ) Cookies. *Ilmu Gizi Indones.* 2018;02(01):69-78.
7. Widowati S, Astawan M. Penurunan Indeks Glikemik Berbagai Varietas Beras Melalui Proses Pratanak. *Penurunan Indeks Glikemik Berbagai Var Beras Melalui Proses Pratanak.* 2018;6(1):1-9. Doi:10.21082/Jpasca.V6n1.2009.1-9
8. Hoerudin. Indeks Glikemik Buah Dan Implikasinya Dalam Pengendalian Kadar Glukosa Darah. *Bul Teknol Pasca Panen.* 2016;8(2):81-98.
9. Afandi, Wijaya, Faridah, Suyatma. Hubungan Antara Kandungan Karbohidrat Dan Indeks Glikemik Pada Pangan Tinggi Karbohidrat. *Pangan.* 2019;(September):145-160.
10. Marsono Y, Wiyono P, Noor Z. Indeks Glisemik Kacang-Kacangan. *Teknol Dan Ind Pangan.* 2002;Xiii(3):211-216.
11. Marsono Y. Serat Pangan Dalam Perspektif Ilmu Gizi. *Pidato Pengukuhan.* 2004.
12. Widowati. Pemanfaatan Ekstrak The Hijau (*Camellia Sinensis O.Kuntze*) Dalam Pengembangan Beras Fungsional Untuk Penderita Diabetes Melitus. 2007. Institut Pertanian Bogor.
13. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. Data Komposisi Pangan Indonesia. <https://www.panganku.org/id-ID/view>

14. Mulyani, W. Pemanfaatan Tepung Kacang Merah Dan Pati Sagu Pada Pembuatan Crackers. 2017;4(1):35-45. Universitas Riau.
15. Widowati S. Prospek Sukun (*Artocarpus Communis*) Sebagai Pangan Sumber Karbohidrat Dalam Mendukung Diversifikasi Konsumsi Pangan. *J Pangan*. 2016;18(4):67-75. Doi:10.33964/Jp.V18i4.220
16. Rosida, Yulistiani R. Pengaruh Proses Pengolahan Terhadap Kadar Pati Resisten Sukun (*Artocarpus Altilis Park*). *Rekapangan*. 2011;5(1):55-62.
17. Ong F, Widjajaseputra Ai. The Effect Of Proportion Of Margarine And Green Banana Puree As A Fat Mimetic. 2015. Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya.
18. Agustina Aw, Anjani G. Cookies Tepung Beras Hitam Dan Kedelai Hitam Sebagai Alternatif Makanan Selingan Indeks Glikemik Rendah. *J Nutr Coll*. 2017;6(2):128. Doi:10.14710/Jnc.V6i2.16902
19. Istiqomah. Indeks Glikemik , Beban Glikemik , Kadar Protein , Serat Dan Tingkat Kesukaan Kue Kering Tepung Garut Dengan Substitusi Tepung Kacang Merah.; 2015. Universitas Diponegoro
20. Wulandari F. Pemanfaatan Bekatul Dan Tepung Kacang Merah Pada Pembuatan Snack Bar Ditinjau Dari Sifat Organoleptik Dan Indeks Glikemik. 2019:7-25.
21. Bhore Sj. Breadfruit ( *Artocarpus Altilis Fosb .* ) - An Underutilized And Neglected Fruit Plant Species. *Middle - East J Sci Res*. 2010;6(5):418-428.
22. Ragone D. *Artocarpus Altilis* (Breadfruit). *Species Profiles Pacific Isl Agrofor*. 2006;(April):1-16.
23. Plants Profile For *Thymus Vulgaris*.
24. Marsono Y. Serat Pangan Dalam Perspektif Ilmu Gizi. *Pidato Pengukuhan*. 2004.
25. Ekafitri R, Barat J. Pati Resisten Pada Beras : Jenis , Metode Peningkatan , Efek Untuk Kesehatan , Dan Aplikasinya Resistant Starch On Rice : Types , Enhancement Methods , Health Effects , And Its Applications. 2018.
26. Wijanarka A, Sudargo T, Harmayani E, Marsono Y. Changes In Resistant Starch Content And Glycemic Index Of Pre-Gelatinized Gayam (*Lnocarpus Fagifer Forst.*) Flour. *Pakistan J Nutr*. 2016;15(7):649-654. Doi:10.3923/Pjn.2016.649.654
27. Brouns F, Bjorck I, Frayn Kn, Et Al. Glycaemic Index Methodology. *Nutr Res Rev*. 2005;18(1):145-171. Doi:10.1079/Nrr2005100
28. Astuti A, Maulani M. Pangan Indeks Glikemik Tinggi Dan Glukosa Darah

- Pasien Diabetes Mellitus Tipe Ii. *J Endur*. 2017;2(2):225. Doi:10.22216/Jen.V2i2.1956
29. Pangastuti Ha, Affandi Dr, Ishartani D. Karakteristik Sifat Fisik Dan Kimia Tepung Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris L.*) Dengan Beberapa Perlakuan Pendahuluan. *J Teknosains Pangan Januari J Teknosains Pangan*. 2013;2(2):2302-2733
  30. Rosida, Yulistiani R. Pengaruh Proses Pengolahan Terhadap Kadar Pati Resisten Sukun (*Artocarpus Altilis Park*). *Rekapangan*. 2011;5(1):55-62.
  31. Masita S. Sri Masita, Et Al / Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian, Vol. 3 (2017) : S234-S241 S234. 2017;3:234-241.
  32. Artocarpus F, Sweet O, Flour P. Kualitas Brownies Kukus Dengan Kombinasi Tepung Terigu ( *Triticum Aestivum* ), Tepung Sukun ( *Artocarpus Communis* ), Dan Tepung Ubi Jalar Oranaye (*Ipomoea Batatas L.*). 1978;14(1).
  33. Gustiar, H. Sifat Fisiko-Kimia Dan Indeks Glikemik Produk Cookies Berbahan Baku Pati Garut (*Maranta Arundinacea L.*) Termodifikasi . 2009. Institut Pertanian Bogor.
  34. Sipayung. Pengaruh Suhu Pengukusan Terhadap Sifat Fisika Kimia Tepung Ikan Rucah. 2013;1(1):1-26. Universitas Riau.
  35. D Daeli Na, Gusriani I. Pengaruh Lama Blanching Terhadap Karakteristik Tepung Umbi Suweg (*Amorphophallus Campanulatus*). 2016;(2010).
  36. Amanto Bs, Manuhara Gj, Putri Rr. Kinetika Pengeringan Chips Sukun (*Artocarpus Communis*) Dalam Pembuatan Tepung Sukun Termodifikasi Dengan Asam Laktat Menggunakan Cabinet Dryer. *J Teknol Has Pertan*. 2015;8(1). Doi:10.20961/Jthp.V0i0.12796
  37. Efendi Z, Surawan Fed, Winarto. Efek Blancing Dan Metode Pengeringan Terhadap Sifat Fisikokimia Tepung Uni Jalar Orange (*Ipomoea Batatas L.*). *J Agroindustri*. 2015;5(2):109-117.
  38. Wulandari Fk, Setiani Be, Susanti S. Analisis Kandungan Gizi , Nilai Energi , Dan Uji Organoleptik Cookies Tepung Beras Dengan Substitusi Tepung Sukun. 2016;5(4):107-112.
  39. Mulyani, W. Pemanfaatan Tepung Kacang Merah Dan Pati Sagu Pada Pembuatan Crackers. 2017;4(1):35-45. Universitas Riau.
  40. Moniharapon E, Nendissa Sj, Laiyan D. Karakterisasi Sifat Kimia Tepung Kacang Lawa Merah (*Phaseolus Vulgaris L.*) Dengan Beberapa Perlakuan Pendahuluan. *Agritekno, J Teknol Pertan*. 2017;6(1):21. Doi:10.30598/Jagritekno.2017.6.1.21

41. Massytah Ha, Ekawati Iga, Wisaniyasa Nw. Perbandingan Mocaf Dengan Tepung Kacang Merah Dalam Pembuatan Brownies Kukus Gluten Free Casein Free (Gfcf). *J Ilmu Dan Teknol Pangan*. 2019;8(1):1. Doi:10.24843/Itepa.2019.V08.I01.P01
42. Nurdjannah R, Apriliani Sa, Widowati S. Penurunan Indeks Glikemik Beras Pratanak Dengan Bahan Baku Gabah Kering Panen (Gkp). *J Penelit Pascapanen Pertanian*. 2019;15(2):106. Doi:10.21082/Jpasca.V15n2.2018.106-114
43. Astelia J. Pengawasan Mutu Tepung Terigu Secara Kimiawi Di Pt. Indofood Sukses Makmur Tbk. Bogasari Flour Mills Division Jakarta. *Skripsi Progr Stud Teknoogi Pangan Univ Katolik Soegijapranata Semarang*. 2016.
44. Siska, Susilowati Pe, Sadimantara Ms. Daya Terima Dan Indeks Glikemik Kue Brownies Yang Disubstitusi Tepung Bonggol Pisang Kepok (Musa Paradisiaca) Dan Tepung Kacang Merah (Phaseolus Vulgaris L). *J Sains Dan Teknol Pangan*. 2020;5(3):3.
45. Agustia Fc, Subardjo Yp, Sitasari A. Formulasi Dan Karakterisasi Mi Bebas Glutennn Tinggi Protein Berbahan Pati Sagu Yang Disubstitusi Tepung Kacang-Kacangan. 2016;11(November):183-190.
46. Ong F, Widjajaseputra Ai. The Effect Of Proportion Of Margarine And Green Banana Puree As A Fat Mimetic. 2015. Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya.
47. Berbahan K, Tepung D, Kacang T, Phaseolus M, Phaseolus L, Flour K. Available Online At [www.ilmupangan.fp.uns.ac.id](http://www.ilmupangan.fp.uns.ac.id). 2014;3(1).
48. Pertiwi Ad, Widanti Ya, Mustofa A. Subtitusi Tepung Kacang Merah ( Phaseolus Vulgaris L .) Pada Mie Kering Dengan Penambahan Ekstrak Bit ( Beta Vilgaris L .) Red Bean Flour Substitution ( Phaseolus Vulgaris L .) On Dried Noodles With Beet Extract Addition ( Beta Vulgaris L .). 2(1):67-73.
49. Nadya. Pengaruh Substitusi Terigu Dengan Tepung Kecambahn Merah ( Phaseolus Vulgaris L ) Terhadap Karakteritik Cookies. 2016. Jurusan Ilmu Dan Teknologi Pangan Fakultas Teknologi Pertanian Unud.
50. Musita N. Kajian Kandungan Dan Karakteristiknya Pati Resisten Dari Berbagai Varietas Pisang. 2012:57-65.
51. Marsono Y. Serat Pangan Dalam Perspektif Ilmu Gizi. *Pidato Pengukuhan*. 2004.
52. Dharma, S. Pengaruh Pembrian Teh Hijau ( Camellia Sinensis ) Dengan Variasi Posisi Daun Terhadap Indeks Glikemik Sukrosa. Institut Pertanian

Bogor. 2019.

53. Bimo Setiarto Rh, Laksmi Jenie Bs, Faridah Dn, Saskiawan I. Study of Development Resistant Starch Contained in Food Ingredients as Prebiotic Source. *J Ilmu Pertan Indones.* 2015;20(3):191-200. Doi:10.18343/Jipi.20.3.191
54. Nugraheni, M. Resistant Starch Tipe 3 Tepung Kentang Hitam (*Coleus Tuberosus*) sebagai Makanan Fungsional untuk Manajemen Penyakit Degeneratif. 2015. Universitas Negeri Yogyakarta.