

DAFTAR PUSTAKA

- Avianti,S & Ayustaningwarno,F, 2014. Indeks glikemik snack bar ubi jalar kedelai hitam sebagai alternatif makanan selingan penderita diabetes melitus tipe 2. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, Volume III, pp. 98-102.
- Aziz & Jufri, 2015. *Buku Praktis Implementasi Aparatur Sipil Negara Dalam Bidang Kesehatan untuk Pembinaan Karir Jabatan Fungsional Epidemiologi Kesehatan*. 1 ed. Kendari: GP Press.
- Basanta, D., Susilo, G., Enrico, C. & Heraldli, F., 2019. Sulap Ampas Tahu Jadi Snack Bar. In: *Potentia*. Surabaya: Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya, pp. 65-67.
- BPOM, 2011. Pengawasan Klaim Dalam Label Dan Iklan Pangan Olahan , s.l.: s.n.
BPOM, 2016. [Online]
Available at:
https://standarpangan.pom.go.id/dokumen/peraturan/2016/PerKa_BPOM_No_13_Tahun_2016_tentang_Klaim_pada_Label_dan_Iklan_Pangan_Olahan.pdf [Accessed 05 07 2021].
- DKPP, 2018. Kacang Komak Tanaman Lahan Kering Yang Berpotensi Menjadi Alternatif Dalam Bahan Dasar Pembuatan Pangan Olahan. [Online]
Available at: <http://dkpp.probolinggakab.go.id/?s=komak>
[Diakses 2 Juli 2020].
- Ginting, E., Utomo, Joko S & Yulifianti, Rahmi, 2015. Potensi Ubijalar Ungu sebagai Pangan Fungsional. *Iptek Tanaman Pangan*, Volume 6.
- Hartoyo, A. et al., 2011. Pengaruh Ekstrak Protein Kacang Komak (*Lablab Purpureus* (L .) Sweet) Pada Kadar Glukosa Dan Profil Lipida Serum Tikus Diabetes. *J.Tekno Dan Industri Pangan*, XXII(1), pp. 58-63.

- Hidayah, N., A, R. S., Darniadi, S. & Suismono, 2012. *Optimasi Kondisi Proses Pemanggangan Snack Bars berbasis Ubi Jalar Sebagai Alternatif Pangan Darurat*. Bogor, s.n.
- Hustiany, R., 2017. *Reaksi Maillard Pembentuk Citarasa dan Warna Pada Produk Pangan*. Banjarmasin: Lambung Mangkurat University Press.
- IDF, 2019. *International Diabetes Federation*. [Online] Available at: <https://www.diabetesatlas.org/en/> [Accessed 2 April 2020].
- Infodatin, 2018. *Pusat Data dan Informasi Kementerian Kesehatan RI*. [Online] Available at: <http://pusdatin.kemkes.go.id> [Accessed 2 4 2020].
- Integra, 2017. *Integra*. [Online] Available at: https://www.integra.co.id/wp-content/uploads/2017/03/Integra_Newsletter_Maret2017.pdf [Accessed 2 4 2020].
- Kasim, R., Liputo, Siti Aisa, Limonu, Marleni & Kadir, Sunarto, 2018. *Snack Food Bars Rendah Indeks Glikemik Berbahan Dasar Pangan Lokal*. 1 ed. Gorontalo: Ideas Publising.
- P2PTM, D., 2019. *Buku Pedoman Penyakit Tidak Menular*. [Online] Available at: http://p2ptm.kemkes.go.id/uploads/VHcrbkVobjRzUDN3UCs4eUJ0dVBndz09/2019/03/Buku_Pedoman_Manajemen_PTM.pdf [Diakses 1 Maret 2020].
- Pamungkas, A., 2008. *Nilai Nutrisi dan Fungsional Kesehatan Protein Rich Flour (PRF) Komak*, s.l.: Universitas Jember.

- PERKENI, 2019. *Pedoman Pengelolaan dan Pencegahan Diabetes melitus Tipe 2 Dewasa di indonesia 2019*. s.l.:PB PERKENI.
- Pertanian, K., 2016. *Outlook Komoditas Pertanian Tanaman Pangan Ubi Jalar*. Jakarta: Pusat Data dan Sistem informasi Pertanian Kementerian Pertanian.
- Pratiwi, N., 2016. *Pengaruh Substitusi Tepung Ubi jalar ungu dan Lama Penyimpanan Terhadap Kadar Air dan Jumlah Total Mikrobial pada Bolu Kukus*. Surakarta: Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian Kementerian Pertanian, 2016. *Outlook Komoditas Pertanian Tanaman Pangan Ubi Jalar*. Jakarta: Pusat Data dan Sistem Informasi pertanian Kementerian Pertanian.
- Savira, A. P., Wahyuni, S. & Faradilla, R. F., 2020. Analisis Kandungan Gizi, Organoleptik dan Aktivitas Antioksidan Snack Bar Berbasis Beras Warna Organik (*Oryza sativa* L) Varietas Lokal (Merah Wakawondu, Hitam Wakombe, dan Cokelat Warumbia) Sebagai Alternatif Makanan Selingan Penderita Diabetes Melitus. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*, Volume V, pp. 3436-3452.
- Sugiarto, E. C., 2019. *Kementerian Sekretariat Negara*. [Online] Available at: https://setneg.go.id/baca/index/pembangunan_sum [Diakses 1 Maret 2018].
- Sunarti, 2017. *Serat Pangan dalam Penanganan Sindrom Metabolik*. 1 ed. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Susanto, I. A., 2015. *Perbedaan Indeks Glikemik pada Nasi Putih, Ubi Cilembu dan Ubi jalar ungu*, Jember: Universitas Jember.
- Wardani, E., Wahyudi, Priyo, Rosinta Dewi, Karina & Setiawan, Rojid, 2015. Efek Antihiperlikemik dan Antihiperkolesterol Ekstrak Tempe Kacang Komak

(*Lablab purpureus* (L.) Sweet) pada Hamster Diabetik Diet Tinggi Kolesterol.
Pharmacy, 12(2), pp. 164-175.