

DAFTAR PUSTAKA

- Aeni, S. *et al.* (2019) “Susu Kacang Tanah Efektif Menurunkan Berat Badan dan Kadar Glukosa Darah Remaja Putri Overweight,” *Sport and Nutrition Journal*, 1(1), hal. 33–39. doi:10.15294/spnj.v1i1.31278.
- AGRICULTURE, U.S.D.O. (2018) *USDA*. Tersedia pada: <https://www.usda.gov/>.
- Aisah, A. *et al.* (2021) “Pengaruh Waktu dan Suhu Pengeringan Menggunakan Pengering Kabinet dalam Pembuatan MOCAF (Modified Cassava Flour) dengan Fermentasi Ragi Tape,” *Food Technology and Halal Science Journal*, 4(2), hal. 172–191. doi:10.22219/fths.v4i2.16595.
- Almatsier, S. (2013) *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Amalia, B. (2014) “Umbi Garut Sebagai Alternatif Pengganti Terigu Untuk Individual Autistik,” *Warta Penelitian dan Pengembangan Tanaman Industri*, hal. 30–31.
- Anggriani, R. *et al.* (2020) “Daya Terima, Zat Gizi, dan Nilai Energi Roti Tawar Anti- Diabetes dengan Penambahan Sari Mengkudu (*Morinda citrifolia* L.),” *Food Technology and Halal Science Journal*, 3(1), hal. 47. doi:10.22219/fths.v3i1.13060.
- Arbi, A.S. (2009) “Pengenalan Evaluasi Sensori,” *Praktikum Evaluasi Sensori*, hal. 1–42.
- Arif, A. *et al.* (2013) “Nilai Indeks Glikemik Produk Pangan Dan Faktor-Faktor Yang Memengaruhinya,” *Jurnal Penelitian dan Pengembangan Pertanian*, 32(3), hal. 30926. doi:10.21082/jp3.v32n3.2013.p91-99.
- Baker, K. dan Flatman, S. (2007) *Food Analysis, Medicines from Animal Cell Culture*. doi:10.1002/9780470723791.ch23.
- Ball, P. (2005) “Seeking the solution,” *Nature*, 436(7054), hal. 1084–1085. doi:10.1038/4361084a.

BPOM RI (2016) *Peraturan Kepala BPOM nomor 13 tahun 2016 tentang Pengawasan Klaim pada Label dan Iklan Pangan Olahan*. Jakarta.

Claudia, R. *et al.* (2015) “PENGEMBANGAN BISKUIT DARI TEPUNG UBI JALAR ORANYE (*Ipomoea batatas* L.) DAN TEPUNG JAGUNG (*Zea mays*) FERMENTASI: KAJIAN PUSTAKA,” *Pangan dan Agroindustri*, 3(4), hal. 1589–1595.

Codină, G.G. *et al.* (2013) “Multivariate analysis of wheat flour dough sugars, gas production, and dough development at different fermentation times,” *Czech Journal of Food Sciences*, 31(3), hal. 222–229. doi:10.17221/216/2012-cjfs.

Dechkunchorn, M.& M.T. (2016) “Characterization of Flour, Starch And Protein From White And Black Adlay Cultivars,” 11(3).

Faridah, D.. *et al.* (2008) “Pangan Fungsional dari Umbi Suweg dan Garut: Kajian Daya Hipokolesterolemik dan Indeks Glikemiknya.”

Harisina, A.A. (2016) *Mutu organoleptik, nilai gizi (protein, kalsium, serat) dan nilai ekonomi fl akes substitusi buah sukun dan kacang hijau sebagai alternatif PMT anak sekolah*.

Herawati, D.A. dan A.A. wibawa (2011) “Pengaruh Konsentrasi Susu Skim Dan Waktu Fermentasi Terhadap Hasil Pembuatan Soyghurt,” *Jurnal ilmiah teknik lingkungan*, 1(2).

Histifarina, D. *et al.* (2019) “Hanjeli utilization as a functional food to support food sovereignty,” *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 443(1). doi:10.1088/1755-1315/443/1/012105.

Histifarina, D. *et al.* (2020) “Hanjeli utilization as a functional food to support food sovereignty Hanjeli utilization as a functional food to support food sovereignty,” hal. 0–6. doi:10.1088/1755-1315/443/1/012105.

I, F.R. dan Wirawanni, Y. (2014) “Hubungan Konsumsi Karbohidrat, Konsumsi Total Energi, Konsumsi Serat, Beban Glikemik Dan Latihan Jasmani Dengan Kadar Glukosa Darah Pada Pasien Diabetes Mellitus Tipe 2,” *Diponegoro*

Journal of Nutrition and Health, 2(3), hal. 1–27.

IDF (2019) *IDF DIABETES ATLAS (9th ed.)*. doi:10.1016/S0140-6736(55)92135-8.

Indonesia, C. (2018) *Perdebatan Dunia Maya Soal Nama Ujung Roti Tawar*. Tersedia pada: <https://www.cnnindonesia.com/gaya-hidup/20181218082848-262-354461/perdebatan-dunia-maya-soal-nama-ujung-roti-tawar>.

Irmawati, F.M. *et al.* (2014) “Pemanfaatan tepung umbi garut (*Maranta arundinacea* L) sebagai pengganti terigu dalam pembuatan biskuit tinggi energi protein dengan penambahan tepung kacang merah (*Phaseolous vulgaris* L),” *Jurnal Teknosains Pangan*, 3(1), hal. 3–14.

Juhaeti, T. (2015) “JALI (*Coix lacryma - jobi* L .; Poaceae) UNTUK DIVERSIFIKASI PANGAN : PRODUKTIVITAS PADA BERBAGAI TARAF PEMUPUKAN [Jali (*Coix lacryma - jobi* L .; Poaceae) for food diversification : Its productivity under various doses of fertilization],” *Biologi*, 14(2), hal. 163–168.

Kartika, Bambang, D. (1988) *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan : Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi*. Yogyakarta: Gadjah Mada Uiversty Press.

Kementerian Kesehatan RI (2018) “Hasil Riset Kesehatan Dasar (Riskesdas),” *Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan*. Jakarta, hal. 198. Tersedia pada: http://labdata.litbang.kemkes.go.id/images/download/laporan/RKD/2018/Laporan_Nasional_RKD2018_FINAL.pdf.

Koswara, S. (2013) “TEKNOLOGI PENGOLAHAN UMBI - UMBIAN Bagian 6 : Pengolahan Singkong,” *Tropical Plant Curriculum (TPC) Project*, 1(1), hal. 1–26.

Kumalasari, I.D. *et al.* (2012) “Evaluation of immunostimulatory effect of the arrowroot (*Maranta arundinacea*. L) in vitro and in vivo,” *Cytotechnology*, 64(2), hal. 131–137. doi:10.1007/s10616-011-9403-4.

Kusbandari, A. dan Susanti, H. (2017) “Determination of total phenolic content

and antioxidant activity of methanol extract of *Maranta arundinacea* L fresh leaf and tuber,” *IOP Conference Series: Materials Science and Engineering*, 259(1). doi:10.1088/1757-899X/259/1/012010.

Kusumastuty, I. *et al.* (2016) “Perbedaan Kandungan Serat Pangan pada Makanan Siap Saji Khas Indonesia yang Dianalisis dengan Menggunakan Nutrisurvey dan Enzimatik Gravimetri,” *Majalah Kesehatan*, 3(4), hal. 196–203. doi:10.21776/ub.majalahkesehatan.003.04.5.

Latifah, E. *et al.* (2019) “Biskuit Garut-Tempe Tinggi Energi Protein sebagai Alternatif Snack untuk Anak Usia Sekolah; Analisis Kandungan Energi Protein dan Daya Terima,” *Darussalam Nutrition Journal*, 3(1), hal. 19. doi:10.21111/dnj.v3i1.3140.

Lim (2013) “Edible Medicinal and Non-Medicinal Plants,” 5.

Mahmud *et al.* (2017) *Tabel Komposisi Pangan Indonesia (TKPI)*. Jakarta: PT. Elex Media Komputindo.

Marsono, Y. (2002) “Indeks Glikemik Umbi-umbian,” *agriTECH*, hal. 13–16. Tersedia pada: <https://jurnal.ugm.ac.id/agritech/article/view/13574/9738>.

Masyitha, N.F. *et al.* (2021) “Teknologi PENGARUH SUBSTITUSI PANGAN LOKAL HANJELI (*Coix lacryma-jobi* L) TERHADAP DAYA TERIMA Effect Of Substitution *Coix lacryma-jobi* L as Local Food to The Consumer Acceptance Of,” 2(2), hal. 118–123. doi:10.2403/80sr190.00.

Mudjajanto, S.E. dan L.N.Y. (2004) *Membuat Aneka Roti*. Jakarta: Penerbit Swadaya.

Muthoharoh, D.F. dan Sutrisno, A. (2017) “The Making of Gluten-Free Bread of Arrowroot Flour, Rice Flour, and Corn Flour (Study of Glucomannan Concentration and Proofing Time),” 5(2), hal. 34–44.

Nainggolan, O. dan C.A. (2005) “Diet Sehat Dengan Serat,” *Cermin Dunia Kedokteran* [Preprint], (147).

- Nugroho, A.A. (2013) *Pengembangan produk mie instan dari tepung komposit berbasis tepung hanjeli*. Universitas Katolik Parahyangan.
- Nurmala, T. (2010) “Potensi dan Prospek Pengembangan Hanjeli (*Coix lacryma jobi* L) sebagai Pangan Bergizi Kaya Lemak untuk Mendukung Diversifikasi Pangan Menuju Ketahanan Pangan Mandiri,” *Pangan*, 20(1), hal. 41–48.
- Owens, G. (2001) *Cereals Processing Technology*. New York: Pres, CRC.
- PERKENI, P. (2019) “Pedoman pengelolaan dan pencegahan diabetes melitus tipe 2 dewasa di Indonesia 2019,” *Perkumpulan Endokrinologi Indonesia*, hal. 1–117. Tersedia pada: <https://pbperkeni.or.id/wp-content/uploads/2020/07/Pedoman-Pengelolaan-DM-Tipe-2-Dewasa-di-Indonesia-eBook-PDF-1.pdf>.
- Permadi, M.R. *et al.* (2019) “Perancangan Pengujian Preference Test, Uji Hedonik Dan Mutu Hedonik Menggunakan Algoritma Radial Basis Function Network,” *SINTECH (Science and Information Technology) Journal*, 2(2), hal. 98–107. doi:10.31598/sintechjournal.v2i2.282.
- Purbani, D. (2000) *Proses pembentukan kristalisasi garam*. Tersedia pada: www.oocities.com/trisaktigeology84/Garam.pdf (Diakses: 10 Maret 2021).
- Pusuma, D.A. *et al.* (2018) “Karakteristik Roti Tawar Kaya Serat Yang Disubstitusi Menggunakan Tepung Ampas Kelapa,” *Jurnal Agroteknologi*, 12(01), hal. 29. doi:10.19184/j-agt.v12i1.7886.
- Rachmaselly *et al.* (2019) “Kajian Proses Ozonasi Tepung Hanjeli (Studi Literatur),” *Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian*, 14(1), hal. 5–10.
- Ridhani, M.A. *et al.* (2021) “Potensi Penambahan Berbagai Jenis Gula Terhadap Sifat Sensori Dan Fisikokimia Roti Manis: Review,” *Pasundan Food Technology Journal*, 8(3), hal. 61–68. doi:10.23969/pftj.v8i3.4106.
- Santoso, A. (2011) “SERAT PANGAN (DIETARY FIBER) DAN MANFAATNYA BAGI KESEHATAN,” (75), hal. 35–36. doi:10.1108/eb050265.

- Saputro, P.S. dan Estiasih, T. (2015) "Effect of Water Soluble Pollysacarides and Dietary Fiber Tubers on Blood Glucose: A review," *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(2), hal. 756–762.
- Sitepu, K.M. (2019) "Penentuan Konsentrasi Ragi Pada Pembuatan Roti," *Jurnal Penelitian dan Pengembangan Agrokompleks*, 2(1), hal. 71–77.
- Soekarto (2002) *Penilaian Organoleptik Untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Suriani, A. (2008) *Mempelajari Pengaruh Pemanasan dan Pendinginan Berulang Terhadap Karakteristik Sifat Fisik dan Fungsional Pati Garut (Marantha arundinacea) Termodifikasi*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor: Bogor.
- Syahputri, D.A. dan Wardani, A.K. (2015) "Pengaruh Fermentasi Jali (*Coix lacryma jobi-L*) pada Proses Pembuatan Tepung Terhadap Karakteristik Fisik dan Kimia Cookies dan Roti Tawar," *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(3), hal. 984–995.
- Tensiska *et al.* (2018) "UPAYA PEMBERDAYAAN MASYARAKAT MELALUI PELATIHAN PENGOLAHAN HANJELI SEBAGAI PANGAN FUNGSIONAL DI DESA BOJONG MANGGU, KECAMATAN PAMEUNGPEUK, KABUPATEN BANDUNG," *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(11), hal. 2.
- Widanagamage, R.D., Ekanayake, S., D. dan Welihinda, J. (2013) "Effect of Extent of Gelatinisation of Starch on The Glycaemic Responses of Carbohydrate Rich Breakfast Meals," *Mal J Nutr*, 19(2), hal. 233–242.
- Widodo, R. *et al.* (2014) "Aspek Mutu Produk Roti Tawar Untuk Diabetesi," *Agroknow*, 2(1), hal. 1–12.
- Winarno, F.. (2002) *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.