

DAFTAR PUSTAKA

- Arif, A. Bin, Budiyanto, A., & Hoerudin. (2014). Glicemic Index of Foods and Its Affecting Factors. *Jurnal Penelitian Dan Pengembangan Pertanian*, 32(3), 91–99.
- 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. <https://doi.org/10.33633/ja.v5i2.629>
- Ayustaningwarno, F., Rustanti, N., Afifah, D. N., & Anjani, G. (2020). Teknologi Pangan Teori dan Aplikasi. *Fakultas Kedokteran Universitas Diponegoro*, 53(9), 1–11.
- Bailey, H. M., & Stein, H. H. (2019). Can the digestible indispensable amino acid score methodology decrease protein malnutrition. *Animal Frontiers*, 9(4), 18–23.
- Budiarti, G. I., Sya'bani, I., & Alfarid, M. A. (2021). Pengaruh Pengeringan terhadap Kadar Air dan Kualitas Bolu dari Tepung Sorgum (*Sorghum bicolor* L.). *Fluida*, 14(2), 73–79. <https://doi.org/10.35313/fluida.v14i2.263a8>
- DAA. (2018). Enteral nutrition manual for adults in health care facilities. In *Turkish Journal of Gastroenterology*. Nutrition Support Interest Group.
- Dwipajati, Ariandi, A. P., & Rahman, N. (2024). Analisis Kandungan Gizi dan Daya Terima “ENTKAJO”: Formula Tinggi Protein. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Gizi*, 23(1), 1–7.
- Elvizahro, L., Dewi, A., Purwandari, A. N., Prastiwi, R. Y., Putri, S. E., & Majid, V. M. (2021). Formulations of Edamame Flour Based Enteral Nutrition as an Alternative Liquid Diet for Stroke Patients. *Academic Hospital Journal*, 3(1), 10–17.
- Fatimah, R. N. (2015). Diabetes Mellitus Tipe 2: Artikel Review. *J Majority*, 4(5), 93–101.
- 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.
- Garcia, U. G., Vicente, A. V., Jebari, S., Sebal, A. L., Siddiqi, H., Uribe, K. B., Ostolaza, H., & Martin, C. (2020). Pathophysiology of Type 2 Diabetes Mellitus. *International Journal of Molecular Sciences*, 21(17), 1–34. <https://doi.org/10.3390/ijms21176275>

- Gusnadi, D., Taufiq, R., & Baharta, E. (2021). Uji Organoleptik dan Daya Terima pada Produk Mousse Berbasis Tapai Singkong sebagai Komoditi UMKM di Kabupaten Bandung. *Jurnal Inovasi Penelitian*, 1(12), 2883–2888.
- Handayani, G. N., Ida, N., & R, A. R. (2014). Pemanfaatan Susu Skim Sebagai Bahan Dasar Dalam Dangke Dengan Bantuan Bakteri Asam Laktat. *Jf Fik Unam*, 2(2), 56–61.
- Harti, L. B. (2023). *Formula Enteral: Makanan Cair untuk Pasien dengan Tube Feeding*. Universitas Brawijaya Press.
- Hawa, I. I., & Murbawani, E. A. (2015). *Pengaruh Pemberian Formula Enteral Berbahan Dasar Labu Kuning (Cucurbita moschata) terhadap Kadar Glukosa Darah Postprandial Tikus Diabetes Melitus* [Universitas Diponegoro]. <https://doi.org/10.14710/jnc.v4i4.10115>
- Hron, B., & Rosen, R. (2020). Viscosity of Commercial Food-based Formulas and Home-prepared Blenderized Feeds. *Journal of Pediatric Gastroenterology and Nutrition*, 70(6), E124–E128. <https://doi.org/10.1097/MPG.0000000000002657>
- Ichimaru, S., & Amagai, T. (2014). Viscosity Thickened Enteral Formula. *Diet and Nutrition in Critical Care*, 1–15. <https://doi.org/10.1007/978-1-4614-8503-2>
- IDF. (2021). *IDF Diabetes Atlas: 10th Edition*. <https://doi.org/10.1016/j.diabres.2013.10.013>
- Isdamayani, L. (2015). *Kandungan Flavonoid, Total Fenol, dan Antioksidan Snack Bar Sorgum Sebagai Alternatif Makanan Selingan Penderita Diabetes Mellitus Tipe 2*. Universitas Diponegoro.
- Juwita, L., & Febrina, W. (2018). Model Pengendalian Kadar Gula Darah Penderita Diabetes Mellitus. *Jurnal Endurance*, 3(1), 102. <https://doi.org/10.22216/jen.v3i1.2768>
- Klek, S., Hermanowicz, A., Dziwiszek, G., Matysiak, K., Szczepanek, K., Szybinski, P., & Galas, A. (2014). Home enteral nutrition reduces complications, length of stay, and health care costs: Results from a multicenter study. *American Journal of Clinical Nutrition*, 100(2), 609–615. <https://doi.org/10.3945/ajcn.113.082842>
- 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.

- Mezzomo, T. R., Fiori, L. S., de Oliveira Reis, L., & Schieferdecker, M. E. M. (2021). Nutritional composition and cost of home-prepared enteral tube feeding. *Clinical Nutrition ESPEN*, 42(January), 393–399.
- 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. <https://doi.org/10.14710/jnc.v12i4.38094>
- Nurhidayah, A. (2021). Modifikasi Makanan Enteral Rendah Protein di RSUD Margono Soekarjo. In *Politeknik Kesehatan Kemenkes Yogyakarta*.
- Nutrition Policy and Promotion of USDA. (2012). *Dietary Energy Density and Body Weight: A Review of the Evidence*. CNPP-USDA.
- Perkeni. (2021). *Pedoman Pengelolaan dan Pencegahan Diabetes Melitus Tipe 2 Dewasa di Indonesia*. PB Perkeni.
- Pratiwi, L. E., & Noer, E. R. (2014). Analisis Mutu Mikrobiologi Dan Uji Viskositas Formula Enteral Berbasis Labu Kuning (*Curcubita moschata*) Dan Telur Bebek. *Journal of Nutrition College*, 3(4), 647–654.
- Purwanti, I., Kamsiah, & Wahyu, T. (2020). Mutu Protein dan Kandungan Zat Gizi Formula Makanan Cair dengan Penambahan Tepung Labu Kuning. *Jurnal Penelitian Terapan Kesehatan*, 7(1), 1–10.
- Putri, R. I. (2015). Faktor Determinan Nefropati Diabetik pada Penderita Diabetes Mellitus di RSUD Dr. M. Soewandhie Surabaya. *Jurnal Berkala Epidemiologi*, 3(1), 109. <https://doi.org/10.20473/jbe.v3i12015.109-121>
- Qamariah, N., Handayani, R., & Mahendra, A. I. (2022). Uji Hedonik dan Daya Simpan Sediaan Salep Ekstrak Etanol Umbi Hati Tanah. *Jurnal Surya Medika*, 7(2), 124–131. <https://doi.org/10.33084/jsm.v7i2.3213>
- Rahmadanti, T. S., Candra, A., & Nissa, C. (2020). Pengembangan formula enteral hepatogomax untuk penyakit hati berbasis tepung kedelai dan tepung susu kambing. *Jurnal Gizi Indonesia (The Indonesian Journal of Nutrition)*, 9(1), 1–10. <https://doi.org/10.14710/jgi.9.1.1-10>
- Ramadani, I. N. (2022). *Perbedaan Karakteristik Fisik dan Nilai Gizi Formula Enteral Tinggi Serat Berbasis Tepung Kulit Pisang Raja (*Musa paradisiaca* L. var *sapientum*) dengan Formula Komersial Tinggi Serat*. Universitas Islam Negeri Walisongo Semarang.

- Ramadhani, N., Herlina, H., & Pratiwi, A. C. (2019). Perbandingan Kadar Protein Telur Pada Telur Ayam Dengan Metode Spektrofotometri Vis. *Kartika : Jurnal Ilmiah Farmasi*, 6(2), 53. <https://doi.org/10.26874/kjif.v6i2.142>
- Soleha, D. R. F., & Suryana, A. L. (2022). Perbedaan Pemberian Larutan Gula Pasir dan Larutan Gula Aren Terhadap Kadar Gula Darah Puasa Tikus Putih Galur Wistar (Rattus Norvegicus). *Harena: Jurnal Gizi*, 3(3), 1–23. <https://sipora.polije.ac.id/id/eprint/12457%0Ahttps://sipora.polije.ac.id/12457/3/21>. Daftar Pustaka.pdf
- Swarjana, I. K. (2015). *Metodologi Penelitian Kesehatan [Edisi Revisi]: Tuntunan Praktis Pembuatan Proposal Penelitian untuk Mahasiswa Keperawatan, Kebidanan dan Profesi Bidang Kesehatan Lainnya*. Bali: Penerbit Andi.
- Tjokroprawiro, A. (2011). Panduan Lengkap Pola Makan untuk Penderita Diabetes. In *Jakarta: Gramedia Pustaka Utama* (p. 263). Gramedia Pustaka Utama.
- Trisnawati, W., Suter, K., Suastika, K., & Putra, N. K. (2014). Pengaruh Metode Pengeringan Terhadap Kandungan Antioksidan , Serat Pangan dan Komposisi Gizi Tepung Labu Kuning. 3(4), 135–140.
- Utomo, A. A., R, A. A., Rahmah, S., & Amalia, R. (2020). Faktor Risiko Diabetes Mellitus Tipe 2: A Systematic Review. *Jurnal Kajian Dan Pengembangan Kesehatan Masyarakat*, 1(1), 44–52. <https://doi.org/10.31101/jkk.395>
- Wang, J., Zhao, J., Zhang, Y., & Liu, C. (2018). Early enteral nutrition and total parenteral nutrition on the nutritional status and blood glucose in patients with gastric cancer complicated with diabetes mellitus after radical gastrectomy. *Experimental and Therapeutic Medicine*, 16(1), 321–327. <https://doi.org/10.3892/etm.2018.6168>
- Widyaningsih, R. W. (2014). *Studi Pembuatan Formula Enteral Diet Sirosis Hati Berbahan Tepung Kecambah Kecipir (Psophocarpus tetragonolobus L.) dan Tepung Ikan Gabus (Ophiocephalus striatus)*. Politeknik Negeri Jember.
- Widyastuti, N., Dewi, A. C., & Probosari, E. (2020). Pengaruh Pemberian Tepung Sorgum (Sorghum bicolor L. Moench) terhadap Kadar Glukosa Darah Puasa Tikus Diabetes. *Journal of Nutrition College*, 9(1), 63–70. <https://doi.org/10.14710/jnc.v9i1.24266>

- Wolfe, R. R., Rutherford, S. M., Kim, I. Y., & Moughan, P. J. (2016). Protein quality as determined by the Digestible Indispensable Amino Acid Score: Evaluation of factors underlying the calculation. *Nutrition Reviews*, 74(9), 584–599.
- 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*, 5(2), 125–136. <https://doi.org/10.21580/ns.2021.5.2.8834>