

DAFTAR PUSTAKA

- Adi, S. (2019) 'Pengelolaan Dan Pencegahan Diabetes Melitus Tipe 2 Dewasa di Indonesia', *PB Perkeni*, p. 133.
- Alemayehu, G.F. *et al.* (2023) 'Nutritional and Phytochemical Composition and Associated Health Benefits of Oat (*Avena sativa*) Grains and Oat-Based Fermented Food Products', 2023.
- Andjelia and Lukman, H. (2024) 'Menghitung Dan Mengelola Food Cost: Kunci Meningkatkan Profitabilitas Merek Usaha "Squirice"', *Jurnal Serina Abdimas*, 2(4), pp. 1596–1602. Available at: <https://doi.org/10.24912/jsa.v2i4.33308>.
- Anggraeni, G.D. *et al.* (2023) 'Analisis Kandungan Gizi Dan Viskositas Formula Enteral Berbasis Tepung Sorgum Dan Tepung Kedelai Untuk Diabetes Mellitus', *Journal of Nutrition College*, 12(4), pp. 287–295. Available at: <https://doi.org/10.14710/jnc.v12i4.38094>.
- Arani, R. *et al.* (2021) 'Hubungan Antara Usia, Jenis Kelamin, Dan Tingkat Pendidikan Dengan Kejadian Diabetes Mellitus Di Klinik Mardi Waluyo Lampung Tengah.', 5(September), pp. 146–153.
- Arifanti, A.P., Damat and Siskawardani, D.D. (2024) 'Karakteristik Fisikokimia Snack Bar Berbasis Tepung Ubi', *Research Article*, 7(2), pp. 213–226.
- Aulia, U. *et al.* (2023) 'Efek konsumsi Virgin Coconut Oil (VCO) terhadap peningkatan berat badan balita', *Gema Wiralodra*, 14(1), pp. 112–117.
- Busia, S., Durry, M.F. and Lintong, P.M. (2016) 'Pengaruh pemberian minyak kanola terhadap gambaran histopatologik aorta dan kadar kolesterol tikus Wistar dengan diet tinggi lemak', *Jurnal e-Biomedik*, 4(2), pp. 2–5. Available at: <https://doi.org/10.35790/ebm.4.2.2016.12804>.
- Christian, Y. (2017) 'Pengaruh Jenis Kedelai dan Waktu Blanching terhadap Kualitas Susu Kedelai PENGARUH JENIS KEDELAI (*Glycine max* L .) DAN WAKTU BLANCHING TERHADAP SIFAT FISIKO-KIMIA DAN SIFAT SENSORIS SUSU KEDELAI', *Jurnal Teknologi Pertanian Universitas Mulawarman*, 12(2), pp. 45–52.
- Erian, C. *et al.* (2022) 'Pengaruh Pemberian Formula Enteral Diabetes Melitus Berbasis Tepung Labu Kuning (*Cucurbita Moschata*) Dan Tepung Ikan Lele (*Clarias Gariepinus*) Terhadap Kadar Gula Darah Pasien Diabetes Melitus Di Charitas Hospital Palembang', *JGK: Jurnal Gizi dan Kesehatan*, 2(2), pp. 115–128. Available at: <https://doi.org/10.36086/jgk.v2i2.1314>.
- Erwanto and Martiyanti, M.A.A. (2024) 'SUBSTITUSI GULA AREN PADA MINUMAN SIRUP LIDAH BUAYA', 6(1), p. 2.
- Faidah, F.H. *et al.* (2019) 'FORMULASI MAKANAN ENTERAL BERBASIS

TEPUNG TEMPE SEBAGAI ALTERNATIF MAKANAN ENTERAL TINGGI PROTEIN', *Jurnal Riset Kesehatan*, 11(2), pp. 67–74.

- Fania, E., Kusdalinah and Witradharma, T.W. (2024) 'HUBUNGAN KONSUMSI KARBOHIDRAT DAN AKTIVITAS FISIK DENGAN KADAR GULA DARAH PEGAWAI POLTEKKES KEMENKES BENGKULU', *Jurnal Sains Kesehatan*, 31(2).
- Fathoni, R., Zahratunnisa and Hafidz, A.R. (2024) 'Synthesis of Maltodextrin from Comercial Corn Starch with Variation of Alpha Amylase Concentration, Temperature and Hydrolisis Period for Determining Dextrose Equivalen Value', *Jurnal Chemurgy*, 7(1), p. 1. Available at: <https://doi.org/10.30872/cmg.v7i1.5800>.
- Fitriani Nasution, Andilala and Siregar, A.A. (2021) 'FAKTOR RISIKO KEJADIAN DIABETES MELLITUS', *Jurnal Ilmu Kesehatan*, 9(2), pp. 94–102.
- Gultom, Y.D. and Melati, N. (2023) 'EFEKTIFITAS PEMBERIAN KACANG MERAH DAN KACANG HIJAU TERHADAP KADAR GLUKOSA DARAH PADA PASIEN DM TIPE 2 1 Yenni Dayanti Gultom, 2 Nimsi Melati*', *Jurnal Kesehatan*, 11(1), pp. 19–30.
- Gunawan, M.I.F. *et al.* (2024) *Teknik Evaluasi Sensori Produk Pangan*, CV HEI PUBLISHING INDONESIA. Padang Sumatra Barat.
- Hastuti, S. (2017) *Mutu dan Uji Inderawi*.
- Ideliasari, L.N., Adha, J.S. and Sarbini, D. (2026) 'Pengembangan Formula Enteral untuk Penyakit Kanker Payudara Berbasis Tepung Kacang Merah dan Whey Protein Isolate (KAWPI)', *Pontianak Nutrition Journal*, 9(1), pp. 9–17.
- Imanningsih, N. (2012) 'Profil Gelatinisasi Beberapa Formulasi Tepung-Tepungan Untuk Pendugaan Sifat Pemasakan (Gelatinisation Profile of Several Flour Formulations for Estimating Cooking Behaviour)', *Penel Gizi Makanan*, 35(1), pp. 13–22.
- Imawan, A.S.A. (2023) 'Berbagai Kandungan Oatmeal (Avena Sativa) yang Berpengaruh Bagi Tubuh', *Jurnal Cendekia Kimia*, 01(2), pp. 58–64. Available at: <https://e-journal.upr.ac.id/index.php/bohr/>.
- Irmayanti, Anwar, C. and HA, U. (2022) 'Karakterisasi Susu Skim Biji Labu Kuning (Cucurbita moschata) Melalui Metode Foam-Mat Drying Characterization of Yellow Pumpkin Seed Skim Milk (Cucurbita moschata) Through Foam-Mat by Drying Method', *Jurnal Ilmu Pangan dan Hasil Pertanian*, 6(2), pp. 127–140. Available at: <https://doi.org/10.26877/jiphp.v6vi2i.11707>.
- Khasanah, J.F., Ridlo, M. and Putri, G.K. (2021) 'Gambaran Pola Diet Jumlah, Jadwal, dan Jenis (3J) pada Pasien dengan Diabetes Melitus Tipe 2',

- Indonesian Journal of Nursing Scientific*, 1(1), pp. 18–27.
- Khusanaini, N. *et al.* (2023) 'Formula Enteral Blenderized Berbahan Dasar Kacang Hijau dengan Penambahan Sari Apel dan Putih Telur sebagai Makanan Alternatif untuk Penderita Stroke', *HARENA: Jurnal Gizi*, 3(2), pp. 2774–7654.
- Kusnandar, F. *et al.* (2021) 'Prospek Pengolahan Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L.) Dalam Bentuk Tempe Bermutu', *MANAJEMEN IKM: Jurnal Manajemen Pengembangan Industri Kecil Menengah*, 15(1), pp. 1–9. Available at: <https://doi.org/10.29244/mikm.15.1.1-9>.
- Mamuaja, C.F. (2016) *Pengawasan Mutu Dan Keamanan Pangan*, Unsrat Press.
- Meriatma (2013) 'HIDROLISA TEPUNG SAGU MENJADI MALTODEKTRIN MENGGUNAKAN ASAM KLOORIDA Meriatna', *Jurnal Teknologi Kimia Unimal*, 1(2), pp. 38–48. Available at: www.ft.unimal.ac.id/jurnal_teknik_kimia.
- Moulia, M.N., Ummah, N. and Kumalasari, R. (2025) 'Karakteristik Fisikokimia Tepung Talas Belitung (*Xanthosoma sagittifolium*) Dipengaruhi oleh Suhu dan Lama Pengeringan', 19(2), pp. 109–114. Available at: <https://doi.org/10.24198/jt.vol19n2.5>.
- NURFITRIANI, N. (2022) 'Analisis Nilai Proksimat Dan Nilai Indeks Glikemik Pada Cookies Dengan Penambahan Pasta Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea Batatas* L. Poiret) Dan Tepung Oat (*Avena Sativa*) Dengan Perbedaan Suhu', *Buletin Loupe*, 18(02), pp. 1–8. Available at: <https://doi.org/10.51967/buletinloupe.v18i02.1745>.
- Nurrohima, D., Rahman, N. and Lutfiyah, F. (2024) 'Nutritional and Organoleptic Value in the Formula Enteral of Growol and Germinated Mung Bean Flour as an Alternative Enteral Type 2 Diabetes Mellitus', *Amerta Nutrition*, 8(3), pp. 424–432. Available at: <https://doi.org/10.20473/amnt.v8i3.2024.424-432>.
- PERSAGI and AsDI (2019) *Penuntun Diet dan Terapi Gizi Edisi 4*. 4th edn. Jakarta: EGC.
- Pramono, Y.B., Katherinatama, A. and S, G.A. (2021) *Pengawasan Mutu Sistem First In First Out (FIFO) Pada Tepung Terigu, Sustainability (Switzerland)*. Semarang: Undip Press. Available at: http://scioteca.caf.com/bitstream/handle/123456789/1091/RED2017-Eng-8ene.pdf?sequence=12&isAllowed=y%0Ahttp://dx.doi.org/10.1016/j.regsciurbeco.2008.06.005%0Ahttps://www.researchgate.net/publication/305320484_SISTEM_PEMBETUNGAN_TERPUSAT_STRATEGI_MELESTARI.
- Rahadiyanti, A. (2020) *Mengenal Tipe Nutrisi Enteral*. Available at: <https://ahligizi.id/blog/2020/10/09/mengenal-tipe-nutrisi-ental/> (Accessed: 21 June 2025).

- Ramadan, F.R. *et al.* (2025) 'Tepung Tempe Dan Tepung Kacang Merah Untuk Balita Gizi Buruk Penerimaan Dan Kandungan Gizi Formula Enteral Berbasis'.
- Ramadan, Y., Augustyn, G.H. and Mailoa, M. (2023) 'Formulasi Tepung Sagu Dan Tepung Kacang Merah Terhadap Pembuatan Kukis', *Jurnal Agrosilvopasture-Tech*, 2(2), pp. 260–268. Available at: <https://doi.org/10.30598/j.agrosilvopasture-tech.2023.2.2.260>.
- Shafaria, R., Mar, K. and Puspitasari, D. (2025) 'UJI HEDONIK DAN KADAR SERAT PADA SNACK BAR BERBAHAN DASAR FUNGSIONAL TINGGI SERAT', *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*, 24(September), pp. 122–129.
- Simanjuntak, R.R. *et al.* (2022) 'Snack Bar Sorgum Dan Kacang Merah Rendah Indeks Glikemik Sebagai Makanan Selingan Tinggi Serat Penderita Diabetes Melitus', *Jurnal Gizi dan Dietetik*, 1(2), pp. 78–86. Available at: <https://doi.org/10.34011/jgd.v1i2.1246>.
- Sunani and Hendriani, R. (2023) 'Review Article: Indeks Glikemik (IG) dan Beban Glikemik (BG) Sebagai Faktor Resiko Diabetes Mellitus Tipe II pada Pangan Sumber Karbohidrat', *Farmaka*, 21(1), pp. 116–123.
- Tontowi, F. *et al.* (2025) 'Kepatuhan Diet dan Asupan Protein terhadap Kadar Glukosa Darah Puasa Pasien Diabetes Melitus Tipe 2 di RSUD dr . Iskak baik penanganan maupun tindakan preventifnya . Berdasarkan data dari International Diabetes Puskesmas Sudiang raya menunjukkan bahwa masih banyak masyarakat yang tidak patuh dengan diet yang telah dianjurkan oleh tenaga gizi dengan persentase ketidakpatuhan sebesar', 3.
- Tosh, S.M. and Chu, Y.F. (2015) 'Systematic review of the effect of processing of whole-grain oat cereals on glycaemic response', *British Journal of Nutrition*, 114(8), pp. 1256–1262. Available at: <https://doi.org/10.1017/S0007114515002895>.
- Wardani, N.F.D. and Sholihah, L.A. (2025) 'HUBUNGAN ASUPAN SERAT, SENG DAN AKTIVITAS FISIK DENGAN STATUS HIPERGLIKEMIA PASIEN DIABETES MELITUS TIPE 2', 11(1), pp. 7–17.
- Wibowowati, S.A., Karyantina, M. and Mustofa, A. (2024) 'Physicochemical and Organoleptic Characteristics of Snack Bars Combination of Red Bean Flour (*Phaseolus vulgaris* L .) and Rice Bran Flour with Variation of Roasting Time dan membuat produksi makanan sangat snack instan yang telah beredar di pasaran . kal', *AGROBIOTEK*, 1(1), pp. 29–41.
- Widiasari, K.R., Wijaya, I.M.K. and Suputra, P.A. (2021) 'Diabetes Melitus Tipe 2: Faktor Risiko, Diagnosis, Dan Tatalaksana', *Ganesha Medicine*, 1(2), p. 114. Available at: <https://doi.org/10.23887/gm.v1i2.40006>.
- Widiasari, R., Fitri, Y. and Putri, C. aulia (2022) 'Hubungan Asupan Karbohidrat

dan Lemak dengan Kadar Gula Darah Pasien Diabetes Melitus di Wilayah Kerja Puskesmas Ulee Kareng Banda Aceh', *Journal of Healthcare Technology and Medicine*, 8(2), pp. 1686–1695.

Wulandari, F. (2021) *Literature review : Viskositas Pada Formula Enteral*.

Yudiyanti, I. *et al.* (2023) 'Analisis kandungan energi dan zat gizi makro pada formula enteral non susu berbasis kacang merah (*Phaseolus vulgaris*) untuk pasien diabetes mellitus tipe II', *Jurnal SAGO Gizi dan Kesehatan*, 5(1), p. 209. Available at: <https://doi.org/10.30867/gikes.v5i1.1283>.

Zahrani, F. *et al.* (2025) 'Pengembangan Pangan Keperluan Medis Khusus (PKMK) Berbahan Labu Kuning dan Kacang Merah (LABUKAME) untuk Penanggulangan Malnutrisi', *Jumatik*, 12(1), pp. 99–111.