

DAFTAR PUSTAKA

- Achmad, D. Sediaoetama. 2010. *Ilmu Gizi*. Jakarta : Dian Rakyat
- Aini, F.Y., Affandi D.R., Basito.2016.*Kajian Penggunaan Pemanis Sorbitol Sebagai Pengganti Sukrosa Terhadap Karakteristik Fisik Dan Kimia Biscuit Berbasis Tepung Jagung (Zea mays) dan Tepung Kacang Merah (Phaseo vulgaris L.)* Jurnal Teknologi Hasil Pertanian. Vol IX, No. 2, Hal. 22-32
- Agustina, A.W dan Anjani G.2017.*Cookies Tepung Beras Hitam dan Kedelai Hitam Sebagai Alternatif Makanan Selingan Indeks Glikemik Rendah*. Jurnal Nutrisi. Vol 6, No. 2, Hal. 128-137
- Anonim. 2019. *International Diabetes Federation: Diabetes Alas Eighth Edition 2019*. www. Idf.org. Diakses 28 Agustus 2020
- Anonim. 2020. *Umbi Gembili Alternatif Pengganti Nasi Bagi Penderita Diabetes Melitus*.<https://bibitbunga.com/umbi-gembili-alternatif-pengganti-nasi-bagi-penderita-diabetes/>. Diakses 20 September 2020
- Anni, Faridah. 2008. *Patiseri Jilid 1 Untuk SMK*. Jakarta : Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan
- AOAC., 1995. *Official Methods of Analysis of Association of Official Analytical Chemist*. AOAC International. Virginia USA.
- APTINDO. 2020. *Indonesia Wheat Flour Consumption and Growth. Asosiasi Produsen Tepung Terigu Indonesia*. Diakses: 9 Januari 2021. <http://aptindo.or.id>. Jakarta
- Atkinson, F.S., Foster-Powell, K., and Brand Miller, J.C. 2008. *International Tables of Glycemic Index and Glycemic Load Values*. Diabetes Care 31: 2281-283
- Astawan, M dan Wresdiyati, T.2004.*Diet Sehat Denfan Makanan Berserat*.Solo : Tiga Serangkai Pustaka
- Badan Standardisasi Nasional.2000.*Komposisi Kimia Tepung Terigu*.Jakarta : Standar nasional Indonesia.

- Badan Standar Nasional. 2011. *Standar Nasional Indonesia Biskuit (SNI 01-2973-2011)*. Jakarta: Departemen Perindustrian.
- Bekti, E. 2009. *Karakteristik Kimiawi dan Tingkat Pengembangan Pangsit dengan Substitusi Tepung Gembili (Dioscorea aculeata)*. Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian, Vol. 5, No. 2, Hal 99-111.
- Black joyce. M dan Jane Hokanse Hawks. 2014 . *Medical Surgical Nursing vol 2*. Jakarta: Salemba Medika
- Fajjarningsih, H..2013.*Pengaruh Penggunaan Komposit Tepung Kentang (Solanum tuberosum L.) Terhadap Kualitas Cookies*. Skripsi. Uniersitas Negeri Semarang
- Guyton, A. C., Hall, J. E., 2014. *Buku Ajar Fisiologi Kedokteran*. Edisi 12. Jakarta : EGC, 1022
- Handayani, Liri. 2014. *Indeks Glikemik dan Beban Glikemik Vegetable Leather Brokoli (Brassica Oleracea Var. Italica)*. Artikel Penelitian. Universitas Diponegoro. Semarang. 1-29
- Kaur, L., and Singh, N. 2005. *Effect of glycerol monostearate on the physico-chemical, thermal, Hydrocoll*.19: 839-849.
- Koswara, S. 2013. *Teknologi Pengolahan Singkong*. Fakultas Teknologi Pertanian. Insitut Pertanian Bogor. Bogor
- Kurniawan, R.A. 2020. *Pengaruh Tepung Fraksi Hasil Penggilingan Gabah Pratanak dan Campuran Jenis Pemanis Rendah Kalori Terhadap Sifat Sensoris dan Indeks Glikemik Biskuit*.Skripsi. Fakultas Agroindustri Universitas Mercu Buana Yogyakarta. Yogyakarta
- Manley, D. J. R. 2000. *Technology of Biscuit, Crackers and Cookies*. Ellies Horwood Ltd. Publ., England.
- Mar'atirrosyidah, R. Dan Estiasih, T. 2015. *Aktivitas Antioksidan Senyawa Bioaktif Umbi-Umbian Lokal Inferior: Kajian Pustaka*. Jurnal Makanan dan Agroindustri, 3(20): 394-601.
- Marsh, K., Barclay, A. & Colagiuri, S. 2011. *Glycemic Index and Glycemic Load of Carbohydrates in the Diabetes Diet*. Curr Diab Rep; 11; 20–27.

- Masharani, U. 2011. *Diabetes Mellitus And Hypoglycemia*. In: S.J., McPhee, M.A., Papadakis (Ed.) *Current Medical Diagnosis and Treatment*. 5th ed. pp: 1140-72. Mc Graw Hill, New York.
- Muchtadi, Deddy. 2001. *Sayuran Sebagai Sumber Serat Pangan untuk Mencegah Timbulnya Penyakit Degeneratif*. Jurnal Teknologi dan Industri Pangan, Vol. 12, No. 1.
- Murtiningsih dan Suyanti. 2011. *Membuat Tepung Umbi dan Variasi Olahannya*. Jakarta : ArgoMedia Pustaka.
- Mutmainna, N. 2013. *Aneka Kue Kering Paling Top*. Jakarta : Dunia Kreasi
- Neithercott, T. 2014. *The Pros and Cons of Using The Glycemic Index for Carb Counting and Planning*. www.diabetesforecast.org. Diakses pada 29 Oktober 2020 pukul 16:47
- Perkeni. 2011. *Konsensus Pengelolaan Dan Pencegahan Diabetes Melitus Tipe 2 Di Indonesia*. Pengurus Besar Perkumpulan Endokrinologi Indonesia, Jakarta ,11-14
- Prabowo, A.Y, Teti Estiasih, Indria Purwantiningrum.2014.*Umbi Gambili (Dioscorea esculenta L.) Sebagai Bahan Pangan Mengandung Senyawa Bioaktif*. Jurnal Pangan dan Agroindustri Vol 2, No. 3, Hal. 129-135
- Prameswari, Rizki Dwi dan Teti Estiasih.2013.*Pemanfaatan Tepung Gambili (Dioscorea esculenta) Dalam Pembuatan Cookies*. Jurnal Pangan dan Agroindustri Vol 1, No. 1, Hal. 115-128
- Pramono., 2012. *Pertimbangan Dalam Membeli. Produk Barang Maupun Jasa*. Intidayu Press. Jakarta.
- Rahayuni, Arintina.2019.*Aplikasi Inulin Umbi Gambili (Dioscorea esculenta) Proses Produksi Roti Tawar Untuk Peningkatan Kadar Serat, Sifat Fisik, Umur Simpan dan Karakteristik Sensori*. Masters thesis, Unika Soegijapranata Semarang.
- Riccardi, G., Rivellese, A.A. & Giacco, R. 2008. *Role of Glycemic Index and Glycemic Load in The Healthy State, In Prediabetes, and In Diabetes*. *Am J Clin Nutr*; 87; 269-74

- Richana, N. dan Titi C.S. 2004. *Karakterisasi Sifat Fisikokimia Tepung Umbi dan Tepung Pati dari Umbi Ganyong, Suweg, Ubi Kelapa, dan Gembili*. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian
- Rimbawan, dan Siagian A. 2004. *Indeks Glikemia Pangan Penerbit Swadaya. Hembing Wijayakusuma. 2004. Diabetes mellitus. Dalam : Bebas diabetes mellitus ala hembing*. Edisi 1. Jakarta : Puspa Swara.
- Romadhoni, I.F dan Bernatal Saragih. 2017. *Respons Glikemik Cookies Labu Kuning (Cucurbita moschata Durh)*. Jurnal Gastronomi, Vol. 1, No. 1, Hal.: 11 – 15
- Rosida dan Dwi, Rizki. 2013. *Mie Dari Tepung Komposit (Terigu, Gembili (Dioscorea Esculenta), Labu Kuning dan Penambahan Telur)*. Jurnal Teknologi Pangan. Halaman 32-37
- Setyawati, Tri., Oktiyani, Neni., Kusuma, Rio J., Setiawan, Tony A., Sunarti. 2015. *Antihiperlikemi Pati Gembili (Dioscorea esculenta) dan Eubacterium rectale pada Model Tikus Diabetes yang Diinduksi Streptozotocin dan Nikotinamid*. Jurnal Ilmiah Kedokteran, Vol.2 No.2.
- Soesilo, D., Erlyawati, R., dan Diyatri, I. 2005. *Peranan Sorbitol Dalam Mempertahankan Kestabilan pH Saliva Dalam Proses Pencegahan Karies*. Kedokteran Gigi, 25-28
- Utami, R., Esti Widowati, dan Annisa Dyah A.R.D. 2017. *Kajian Penggunaan Tepung Gembili (Dioscorea esculenta) dalam Pembuatan Minuman Sinbiotik Terhadap Total Bakteri Probiotik, Karakter Mutu dan Karakter Sensoris*. Jurnal Teknosains Pangan, Vol.2 , No.3
- Widowati, S. 2009. *Tepung Aneka Umbi Sebuah Solusi Ketahanan Pangan*. <http://pustaka.litbang.deptan.go.id/inovasi/k109052.pdf>. Diakses tanggal 28 Desember 2020
- Widowati, S. 2008. *Pengolahan Beras Pratanak. Informasi Ringkas Bank Pengetahuan Padi Indonesia*. <http://pascapanen.litbang.deptan.go.id>. Diakses tanggal 22 Agustus 2020
- Winarno, F. G. 2003. *Kimia Pangan Dan Gizi*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama. Di dalam Aulia. 2016. *Formulasi Produk Mi Kering Menggunakan*

Mocaf, Tepung terigu, Pekatan Protein Kacang Tunggak dan Tepung Porang. Skripsi. Jurusan Teknologi Pangan. Fakultas Teknik Industri, Universitas Pembangunan Nasional ‘Veteran’ Jawa Timur. Surabaya.

Winarti, S., Harmayani, E. dan Nurismanto, R. 2011. *Karakteristik dan Profil Inulin Beberapa Jenis Uwi (Discorea spp)*. Agritech 31: 4, 378-383

Yuniar, Dina. 2010. *Karakteristik Beberapa Umbi Uwi (Dioscorea spp.) dan Kajian Potensi Kadar Inulinnya*. Skripsi. Fakultas Teknologi Industri Universitas Pembangunan Nasional “Veteran”. Surabaya