

DAFTAR PUSTAKA

- Ahmed, R., Moushumi, S. J., Ahmed, H., Ali, M., Haq, W. M., and Jahan, R., Rahmatullah, M. 2010. *Serum glucose and lipid profiles in rats following administration of Sonneratia caseolaris (L.) Engl. (Sonneratiaceae) leaf powder in diet*. Advances in Natural and Applied Sciences 4(2) :171-173.
- Amandasari, A. 2009. Pemanfaatan Lesitin Pada Cookies. Kajian: Pengaruh Proporsitepung Beras Merah Dan Tepung Tempe Kacang Tanah, Serta Konsentrasilesitin. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Brawijaya. Malang
- Anderson. 1989. Metabolic effects of fructose supplementation in diabetic individuals. Diabetes Care . Zettwoch NC, Gustafson NI;12:337-44
- Assyaukani, M.T. 2008. *Modified Cassava Flour as Indigenous Processed Food to Strengthen Food Security in Indonesia*. International Forum Student – TUA. IPB. Bogor
- Badan Standarisasi Nasional. 1992. *SNI 01-2973-1992: Syarat Mutu dan Cara Uji Biskuit*. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta
- Cahyono, M. M. 2004. Studi Pembuatan Permen Ubi Jalar Susu sebagai Alternative Diversifikasi Pengolahan. Jurusan Teknologi Pertanian dan Hasil Pertanian. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Gajah Mada. Yogyakarta
- Calorie Control Council. 2006. *Sucralose*. <http://www.sucralose.org/research.html>. Diakses tanggal 10 September 2019.
- Claudia, R., Teti.E., Dian.W.N., dan Endrika. W. 2015. *Pengembangan Biskuit dari Tepung Ubi Jalar Orange (Ipomoea batatas L.) dan Tepung Jagung (Zea mays) Fermentasi: Kajian Pustaka*. Jurnal Pangan dan Agroindustri Vol.3 No.4: 1589-1595
- Dalimartha, S. 2007. *Ramuan Tradisional Untuk Pengobatan Diabetes Mellitus*. Jakarta : Penebar Swadaya
- De Man JM., 1997. *Kimia Makanan*. Alih Bahasa: Kosasih P. Institut Teknologi Bandung. Bandung
- Dinas Kesehatan Kabupaten Jombang. 2019. *Daftar Penyakit Terbesar Gabungan di Kabupaten Jombang*. Dinas Kesehatan Kabupaten Jombang. Jombang
- Effendi, P.J. 2010. *Kajian Karakteristik Fisik MOCFAF (Modified Cassava Flour) dari Ubi Kayu (Manihot esculenta crantz) Varietas Malang I Dan Varietas Mentega Dengan Perlakuan Lama Fermentasi*. Surakarta:Universitas Sebelas Maret.

- Eteraf, O. T., Najafi, M. 2013. *Traditional and Modern Uses of Natural Honey in Human Diseases: A Review*. Iran Basic Medical Science, 16
- Farida, A. 2008. *Patiseri*. Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan
- Fatkurahman R, Windi A, Basito. (2012) Karakteristik Sensoris Dan Sifat Fisiko Kimia Cookies Dengan Substitusi Bekatul Beras Hitam (*Oryza Sativa*, L.) dan Tepung Jagung (*Zea Mays* L.). *Jurnal Teknosains Pangan* Vol 1 No 1
- Fellows, P.J. 2009. *Food Processing Technology – Principle and Practice*. London: Woodhead Publishing Limited
- Fernandes, G., A. Velangi, and T. M. S. Wolever. 2005. *Glycemic Index of Potatoes Commonly Consumed in North America*. Diet Association.
- Fitri 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*. Program Studi Ilmu Gizi. Fakultas Kedokteran. Universitas Diponegoro. Semarang
- Foster, P.K., Holt, S. H. A. and Miller, J. C. 2002. *International Tables of Glycemic Index and Glycemic Load Value*. *Am. Journal Clinic Nutrition*, 76:5-56.
- Franz, M.J. 2012. *Medical Nutrition Therapy for Diabetes Mellitus and Hypoglycemia of Nondiabetic Origin*. Philadelphia: WB Saunders
- Goldsmith, L. A. & Meckel, C. M. 2001. *Sucralose*. In: Nabors, L.O'B. & Gelardi, R. C. Edit. *Alternative sweeteners*. 3.ed. New York, Marcel Dekker. pp.185-207.
- Gracia C, Sugiyono, Haryanto B. 2009. Kajian Formulasi Biskuit Jagung dalam Rangka Substitusi Tepung Terigu. *J.Teknol. dan Industri Pangan* 20(1): 32-40
- Grotz VL, Munro IC. 2009. An overview of the safety of sucralose. *Regul Toxicol Pharmacol*. 55:1-5.
- Guevarra, M. T. B. and L. N. Panlasigui. 2000. *Blood Glucose Responses of Diabetes Mellitus Type II Patients to Some Local Fruits*. *Asia Pacific Journal Clin. Nutrition*.
- Gustar, H. 2009. *Sifat Fisiko-Kimia Dan Indeks Glikemik Produk Cookies Berbahan Baku Pati Garut (*Maranta Arundinacea* L.) Termodifikasi*. Skripsi S1 Jurusan Gizi Masyarakat dan Sumberdaya Keluarga, Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor

- Hakim, F. R. 2016. *Evaluasi Kualitas Mocaf Dengan Perlakuan Pengecilan Ukuran Dan Lama Fermentasi*. Skripsi. Jawa Timur : Universitas Pembangunan Nasional "Veteran" Jawa Timur.
- Hairunnisa, Suherman, dan Supriadi. 2017. Analisis Zat Gizi Makro Dari Tepung Kombinasi Kakao (*Theobroma cacao L*) dan Ubi Kayu (*Manihot utilissima*) Sebagai Bahan Dasar Biskuit. *Jurnal Akademika Kimia*. Volume, 6, No. 4
- Hamsah. 2013. *Karakterisasi Sifat Fisikokimia Tepung Buah Pedada (Sonneratia caseolaris) Program Studi Ilmu Dan Teknologi Pangan*. Makassar : Fakultas Pertanian Universitas Hasanuddin
- Hanawati, R. F. 2011. *Proses Produksi Flakes Kaya Antioksidan sebagai Alternatif Diversifikasi Ubi Jalar Ungu*. Laporan Tugas Akhir. Surakarta : Universitas Sebelas Maret.
- Hanifa, R., Hintono, A., dan Pramono, Y. B. 2013. *Kadar Protein, Kadar Kalsium dan Kesukaan Terhadap Cita Rasa Chicken Nugget Hasil Substitusi Terigu dengan Mocaf dan Penambahan Tepung Tulang Rawan*. *Jurnal Pangan dan Gizi* 4(8) : 53-54.
- Hermayanti, ME, Nur LR, Susinggih W. (2016). *Formulasi Biskuit Sebagai Produk Alternatif Pangan Darurat*. *Jurnal Teknologi dan Manajemen Agroindustri*, 5 (20), p 107-113.
- Hoerudin. 2012. *Indeks Glikemik Buah dan Implikasinya dalam Pengendalian Kadar Glukosa Darah*. *Buletin Teknologi Pascapanen Pertanian*
- Hui, F H. 1992. *Encyclopedia of Food Science and Technology*. USA: John Willy and Sons, Inc.
- Igfar A. 2012. *Pengaruh Penambahan Tepung Labu Kuning (Cucurbita moschata) Dan Tepung Terigu Terhadap Pembuatan Biskuit*. Skripsi Jurusan Teknologi Pertanian. Fakultas Pertanian. Universitas Hasanuddin Makassar.
- Indrasari, S. D., Purwani, E. Y., Wibowo, P., dan Jumali. 2008. *Nilai Indeks Glikemik Beras Beberapa Varietas Padi*. Skripsi. Institut Pertanian Bogor.
- Jariyah, Azkiyah, L., Widjanarko, S.B., Estiasih, T., Yuwono, S.S., and Yunianta. 2013. *Hypocholesterolemic Effect of Pedada (Sonneratia caseolaris) Fruit Flour in Wistar Rats*. *International Journal of Pharm Tech Research*. 5(4):1619-1627.
- Jariyah., E.K.B Susiloningsih., K Nilasari. 2017. *Glycemic Index Biscuits Formulation of Pedada Flour (Sonneratia caseolaris) with Tubers Starch*. *Journal Of Physics* 953:Conference Series :1-6.
- Jariyah., Widjanarko, S.B., Yunianta, Estiasih, T., and Sapode, P.A. 2014. *Pasting Properties Mixtures of Mangrove Fruit Flour (Sonneratia*

- caseolaris) and Starches*. International Food Research Journal, 21(6):2161-2167.
- Jenkins, D.J.A., C.W.C. Kendall, L.S.A. Augustin, S. Franceschi, M. Hamidi, A. Marchie, and M. Axelsen. 2002. *Glycemic index: Overview of Implications in Health and Disease*. Am. J. Clin. Nutr.76(Suppl.):266S- 273S.
- Jeppesen, P.B., Barriocanal, L., Meyer, M.T., Palacios, M., Canete, F., Benitez, S., Logwin, S., Schupmann, Y., Benitez, G., Jimenez, J.T. 2006. *Efficacy and tolerability of oral stevioside in patients with type 2 diabetes: a long-term, randomized, double-blinded, placebo-controlled study*. Diabetol. Suppl. 49, 511–512
- Johnson RJ, Perez-Posa SE, Sautin Y.Y, Manitius J, Lozada LG, Feig DI. 2009. *Hypothesis: Could excessive fructose intake and uric acid cause type 2 diabetes?*. Endocr Rev. 30(1):96-16
- Jumri, Yusnarini, Herawati N. 2015. Mutu Permen Jelly Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) dengan Penambahan Karagenan dan Gum Arab. Jurnal Faperta. 2 (1):12-15.
- Kementrian Kesehatan RI. 2013. Riset Kesehatan Dasar. Jakarta : Kementrian Kesehatan RI.
- Kirpitch, A. R and Maryniuk. 2011. *The 3 R's of Glycemic Index : Recommendation, Research, and The Real World*. Clin Diabetes 29(4).
- Kudipura, E,M,K., Marek,S., Magdalena K., Anna,D., Stanislaw., Miroslaw P., and Piotr T. 2015. *Properties of Sugar-Free Cookies With Xylitol, Sucralosr, Acesulfame K and Their Blends*. Journal of Food Process Engineering
- Kurniati,N., Ika, G., Widjaja T. 2012. *Pembuatan Mocaf (Modified cassava fluor) dengan Proses Fermentasi Menggunakan Lactobacilus Plantaum, Saccharomyces cerevisiae dan Rhizopuz oryzae*. Jurnal Pomits Vol.1 No.1
- Mahmudah,N.S., Amanto. B.S., dan Widowati,E. 2017. Karakteristik Fisik, Kimia dan Sensoris Biskuit Pisang Kepok Samarinda (*Musa paradisiaca balbisiana*) dengan Subtitusi Pati Garut. Jurnal Teknologi Hasil Pertanian Vol X. No 1
- Mangkusubroto,K. Dan Listiani.1987. *Analisis Keputusan Oleh Manajemen Usaha Proyek*. Bandung. Institut Teknologi Bandung.
- Manley, D.J.R. 2000. *Technology Biscuits, Cookie, and Crackers. Third edition*. Woodhead Publishing Limited Cambridge.
- Manley,D. J. R. 2001. Biscuit, Cracker and Cookie Recipe for The Food Industry. England Woodhead Publishing Ltd.

- Manohar,R.S., and Rao,P. H. 2007. *Effect of Sugar on the Rheological Characteristic of Biscuit Dough and Quality of Biscuit*. Journal Science Food Agriculture 75
- Maria, I. 2018. *Karakteristik Fisiko Kimia dan Indeks Glikemik Flake dari Tepung Mangrove dengan Kombinasi Tepung Porang dan Tepung Mocaf*. Skripsi. Program Studi Teknologi Pangan. Fakultas Teknik. Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur. Surabaya
- Marsono, Y. 2004. *Serat Pangan dalam Perspektif Ilmu Gizi*. Yogyakarta : Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Gadjah Mada.
- Marta, H., Widyasanti, A., Sukarti, T., 2007. *Pengaruh Penggunaan Jenis Gula dan Konsentrasi Saribuah terhadap Beberapa Karakteristik Sirup Jeruk Keprok Garut (Citrus nobilis Lour)*. Program Studi Teknologi Pangan. Universitas Padjajaran. Jawa Barat
- Masharani,U dan German M.S. 2011. Pancreatic Hormones and Diabetes Mellitus. Greenspan’s Basic and Clinical Endocrinology. Edisi ke 9. New York: McGrawHill Medical. hlm. 573–656.
- Maulana, M. 2008. *Mengenal Diabetes Melitus*. Yogyakarta: Kata Hati
- Mayasari,R. 2015. *Kajian Karakteristik Biskuit yang Dipengaruhi Perbandingan Tepung Ubi Jalar (Ipooea batatas L.) dan Tepung Kacang Merah (Phaseolus vulgaris L.)*. Artikel Ilmiah. Universitas Pasundan. Bandung
- McNeil Nutritionals. 2006. *Splenda® Brand Sweetener: A guide for healthcare professionals*. Washington, McNeil Nutritionals.
- Memon,M. Q., Kumar,A. 2013. *The Fructose Mystery: How Bad or Good Is It?*. Pak J Pharm Science Vol.26 No.6
- Mervina, Kusharto, C.M. dan Marliyati, A.M. (2012). *Formulasi Biskuit Dengan Substitusi Tepung Ikan Lele Dumbo Dan Isolat Protein Kedelai Sebagai Makanan Potensial Untuk Anak Balita Gizi Kurang*. Jurnal Teknologi dan Industri Pangan Vol. 23 No. 1: 9-16.
- Meyer,H. 1985. *Food Chemistry*. New York: Reinhold Publishing Corporation
- Miller, J.B., K. Foster P. and S. Colagiuri. 1996. *The GI Factor: The GI Solution*. Hodder and Stoughton. Australia: Hodder Headline Pty Limited.
- Muchtadi, D. 2001. *Sayuran Sebagai Sumber Serat Pangan untuk Mencegah Penyakit Degeneratif*. Jurnal Teknologi dan Industri Pangan (12) : 61-71.
- Muchtadi, D. 2010. *Kedelai: Komponen Bioaktif untuk Kesehatan*. Bandung: Alfabeta
- Mudjajanto,E.S dan Yulianti L.2004. *Membuat Aneka Roti*. Jakarta: Penebar Swadaya

- Nakagawa T, Hu H, Zharikov S. 2006. A causal role for uric acid in fructose-induced metabolic syndrome. *Am J Physiol* 290(3)
- O'Donnel, K and Malcolm W. 2012. *Sweetener and Sugar Alternative in Food Technology*. Second Edition. Jon Wiley and Sons Ltd. United Kingdom
- Panikulata G. 2008. *Potensi Modified cassava flour (Mocaf) sebagai substituen tepung terigu pada produk kacang telur*. Skripsi. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Parker, S.M., Nwosu, Veronica. S. 2010. *High Fructose Corn Syrup: Production, Uses and Public Health Concerns*. Department of Biology, College of Science and Technology. USA: North Carolina Central University.
- Pateda., Vivekananda., Lora., Nanis, S.M. dan Bambang T. 2009. *Pengaruh Konsumsi Beras Indeks Glikemik Rendah Terhadap Pengendalian Metabolik Diabetes Melitus*. Sari Pediatri Vol 10 No.5
- Pratama, E. R. 2016. *Pengoptimuman Proses Pengeringan Terhadap Aktivitas Antioksidan, Kadar Galaktomanan, Dan Komposisi Kimia Kolang-Kaling*. Skripsi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Pratama, I.R., Iis R., Evi L. 2014. *Karakteristik Biskuit dengan Penambahan Tepung Tulang Ikan Jangilus*. *Jurnal Akuatika* Vol.V No.1. ISSN 0853-2532
- Purba S.F. 2010. *Pendugaan komposisi kimia Modified cassava flour (Mocaf) dengan metode Near Infra Red (NIR)*. Skripsi. Bogor: Institut Pertanian Bogor
- Putri, A. E.V.T., Winarni P dan Eko B.S. 2015. *Uji Proksimat Dan Organoleptik Brownies Dengan Substitusi Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour)*. *Indonesian Journal of Chemical Science* Vol 4 No. 3
- Rachmaningtyas, A. 2013. *Data SDKI 2012, Angka Kematian Ibu Melonjak*. <http://nasional.sindonews.com/read/2013/09/25/15/787480/data-sdki-2012-angka-kematian-ibu-melonjak>, Diakses pada tanggal 10 Agustus 2019
- Rahmawati, W., Yovita, A.K., Nita A. 2012. *Karakterisasi Pati Talas (Colocasia esculenta (L.) shoot) Sebagai Alternatif Sumber Pati Industri di Indonesia*. *Jurnal Teknologi Kimia dan Industri* Vol 1 No 1
- Rimbawan dan Siagian, A. 2004. *Indeks Glikemik Pangan: Cara Mudah Memilih Pangan yang Menyehatkan*. Jakarta : Penebar Swadaya.
- Rismayanthi, C. 2010. *Terapi Insulin Sebagai Alternatif Pengobatan Bagi*

Penderita Diabetes. Medikora Vol. VI, No. 2:29-36

- Rosyadi, E., Simon B.W. dan Dian W.N. 2014. *Pembuatan Lempeng Buah Lindur (Bruguiera Gymnorrhiza) Dengan Penambahan Tepung Ubi Kayu (Manihot Esculenta Crantz)*. Jurnal Pangan dan Agroindustri Vol. 2 No.4:10-17
- Rusilanti. 2008. *Menu Sehat Untuk Pengidap Diabetes Melitus*. Jakarta: PT Kawan Pustaka
- Salim, E. 2011. *Mengolah Singkong Menjadi Tepung Mocaf*. Yogyakarta: Andi Offset.
- Sardesai, V. M. 2003. *Introduction to Clinical Nutrition*. New York : Marcel Dekker Inc.
- Septianingrum,E.,Liyanan.,dan Bram K. 2016. *Review Indeks Glikemik Beras: Faktor-Faktor yang Mempengaruhi dan Keterkaitannya terhadap Kesehatan Tubuh*. Jurnal Kesehatan Vol.1 No.1. ISSN 1979-7621
- Setyowati, W.T., Nisa, F.T. 2014. *Formulasi Biskuit Tinggi Serat (Kajian Proporsi Bekatul Jagung : Tepung Terigu dan Penambahan Baking Powder)*. Jurnal Pangan dan Agroindustri Vol.2 No. 3: 224-231
- Siagian.1987. *Penelitian Operasional*. Jakarta: Universitas Indonesia Press.
- Soegondo,S. 2006. *Farmakoterapi pada Pengendalian Glikemia Diabetes Melitus tipe 2 : Buku Ajar Penyakit Dalam*. Jakarta: Pusat Penerbitan Departemen Ilmu Penyakit Dalam Fakultas Kedokteran Universitas Indonesia, 423: 1882-5
- Steinert,R.E., Florian ,F., Antonia,T., Jurgen,D., and Christoph B. 2011. *Effects of Carbohydrate Sugars and Artificial Sweeteners onn Appetite and The Secretion of Gasrtointestinal Satiety Peptides*. British Journal of Nutrition 105
- Subagio,A., Windrati,W.S., Witono,Y., dan Fahmi,F. 2008. *Produksi Operasi Standar (POS): Produksi Mocaf Berbasif Klaster*. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Jember. Jember
- Subagyo, A. 2007. *Management Pengolahan Kue Dan Roti*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Sudarmonowati E, Hartati NS, Hartati, Sukmarini L. 2007. *Amylose content variation of Indonesian cassava genotypes and its correlation with RAPD and AFLP Markers*. Research Centre for Biotechnology-LIPI. Bogor
- Sudaryani, T. 2003. *Kualitas Telur*. Penebar Swadaya. Cetakan ke-4. Jakarta
- Sunaryo, E. 1985. *Pengolahan Produk Sereal dan Biji-Bijian*. Jurusan

Teknologi Pangan dan Gizi. Institut Pertanian Bogor.

Trinidad, T. P., A. C. Mallillin, R. S. Sagum, and R. R. Encabo. 2010. *Glycemic Index of Commonly Consumed Carbohydrate Foods in the Philippines*. Journal Functional Foods.

Utami, S. 2005. *Pengolahan Roti*. PAU Pangan dan Gizi. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta

Venn and Green. 2007. *Glycemics Index and Glycemic Load : Measurement Issues and Their Effect on Diet-Disease Relationship*. Europe. Journal Clin Nutrition.

Wahjuningsih,S.B dan Susanti,S. 2017. *Chemical, Physical and Sensory Charateristics of Analog Rice Developer from Mocaf, Arrowroof, Red Bean Fluor*. International Symposium on Food and Agro-biodiversity (ISFA)

Wanita dan Wisnu. 2012. *Pengaruh Cara Pembuatan Mocaf terhadap Kandungan Amilosa dan Derajat Putih Tepung*. Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian. Jakarta

Waspadji, S. 2003. *Asupan Zat Gizi dan Beberapa Zat Gizi pada Penderita Hiperlipidemia dalam Pengkajian Status Gizi Epidemiologi*. Balai Penerbit Fakultas Gizi Studi Epidemiologi Fakultas Kedokteran Universitas Indonesia. Jakarta

Widyastuti, E., Ricca C.,Teti E dan Dian W.N. 2015. Karakteristik Biskuit Berbasis Tepung Ubi Jalar Oranye (*Ipomoea Batatas* L.), Tepung Jagung (*Zea Mays*) Fermentasi, Dan Konsentrasi Kuning Telur. Jurnal Teknologi Pertanian Vol. 16 No. 1

Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama

Yunisa, A.D.Z dan Hervelly. 2013. *Kajian Konsentras Koji Bacillus Substilis dan Waktu Fermentasi terhadap Karakteristik Tepung Ubi Jalar yang Dimodifikasi dan Aplikasinya dalam Pembuatan Biskuit*. Skripsi Jurusan Teknologi Pangan Fakultas Teknik Universitas Pasundan. Bandung.

Yustisia, R. 2013. *Pengaruh Penambahan Telur Terhadap Kadar Protein, Serat, Tingkat Kekenyalan dan Penerimaan Mie Basah Bebas Gluten Berbahan Baku Tepung Komposit (Tepung Komposit: Tepung Mocaf, Tapioka dan Maizena)*. Journal of Nutrition College, 2(4) : 697-703.