

DAFTAR PUSTAKA

- [AOAC] Association of Official Analytical Chemists. 2005. Official Method of Analysis of The Association of Official Analytical Chemists. Arlington: The Association of Official Analytical Chemists, Inc.
- Anggarwulan. E, Solichatun, . Mudyantini. 2008. *Karakter Fisiologi Kimpul (Xanthosoma Sagittifolium (L.) Schott) Pada Variasi Naungan Dan Ketersediaan Air*. Jurusan Biologi Fakultas Mipa, Universitas Sebelas Maret (Uns), Surakarta.
- Ayu, D.C dan Sudarminto, S.Y. 2014. *Sifat Fisik Kimia Tepung Kimpul*. Jurusan Teknologi Pertanian Universitas Brawijaya. Malang. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 2 (2):110-120
- Astawan, M. dan S. Widowati. 2006. *Evaluasi Mutu Gizi dan Indeks Glikemik Ubi Jalar sebagai Dasar Pengembangan Pangan Fungsional*. Laporan Penelitian RUSNAS, Bogor.
- [BSN] Badan Standardisasi Nasional. 1992. Mutu dan cara uji biskuit. SNI 01-2973-1992.
- [BSN] Badan Standardisasi Nasional. 2011. Biskuit. SNI 2973-2011.
- Baah. 2009. Characterization of Water Yam (*Dioscorea Alata*) for Existing and Potential Food Products. Faculty of Biosciences, College of Sciences.
- Bunyapraphatsara., Jutiviboonsuk, Prapinsara, W. Therathanathorn, A. Sanit., H. S. Fong, M. Harry. John, dan K. Jerry. 2003. *Pharmacological Studies of Plants in The Mangrove Forest*. Thai Journal of Phytopharmacy. 10(2) : 1-12.
- Brown B. 2006. Cooking with Mangroves. Yayasan Mangrove by Mangrove Action Project – Indonesia
- Campbell, B, 2010, Glycemic Load Vs Glycemic Index, *Paper of National Strength & Conditioning Association* 1-5.
- Charley H. 1982. *Food Science 2nd Edition*. New York: John Wiley and Sons.
- Crissant PA. 2012. Penurunan Kadar Tanin pada Buah Mangrove Jenis *Brugueira gymnorrhiza*, *Rhizophora stylosa* dan *Avicennia marina* Untuk Diolah Menjadi Tepung Mangrove. Jurusan Teknologi Industri Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Brawijaya. Malang.
- Gunarto. 2004. Konservasi Mangrove Sebagai Pendukung Sumber Hayati Perikanan Pantai. *Jurnal Litbang Pertanian*. 23 (1): 15- 21. Maros. Sulawesi Selatan.

- Gustiar, H. 2009. Sifat fisiko kimia indeks glikemik produk *cookies* berbahan baku pati garut termodifikasi [Skripsi]. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian, IPB.
- Indarasti, Dias. 2004. *Pemanfaatan Tepung Talas Belitung Dalam Pembuatan Cookies*. Skripsi. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor.
- Iwuoha, C. I, Kalu, F. A. 1995. Calcium Oxalate and Physico-Chemical Properties of Cocoyam (*Colocasia esculenta* and *Xanthosoma sagittifolium*) Tuber Flours as Affected by Processing. *Food Chemistry* .J. 54: 61-66.
- 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. vol.5, No.4,pp.1619-1627.
- Jariyah, S.B, Widjanarko, Yunianta, T. Estiasih, dan P.A. Sopade. 2014. *Pasting Properties Mixtures of Mangrove Fruit Flour (Sonneratia Caseolaris) and Starches*. International Food Research Journal. 21(6) : 2161-2167
- Koswara, S. 2009. *Teknologi Pengolahan Roti*. eBookPangan.com.
- Kurdi, 2002. Reduksi Kalsium Oksalat pada Talas Bogor (*Colocasia esculenta* (L.) Schott.) sebagai Upaya Meningkatkan Mutu Keripik Talas. *Skripsi*. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Kusmono,. 2002.*Panduan Karakterisasi dan Evaluasi. Plasma Nutfah Talas*. ISBN 979-8393-02-3
- Lingga, P. 1990. *Bertanam Umbi-umbian*. PT.Penebar Swadaya, Jakarta.
- Lukitaningsih, E., Rumiati, I. Puspitasari, and M. Christina. 2012. Analysis of macronutrient content, glycemic index and calcium oxalate elimination in *Amorphophallus campanulatus* (Roxb). J. Nat. 12(2): 1-8.
- Manley, D.J.R. 1983. Technology of Biscuit, Crackers dan Cookies. Ellis Horwood Limited Publ. Chichester.
- Manulu, R.D.E. 2011. Kadar beberapa vitamin pada buah Pedada (*Sonneratia caseolaris*) dan hasil olahannya Skripsi. Dep.Tekn.Hasil Perairan . FPIKIPB.
- Margareth, J. 2006. **Evaluasi Mutu Gizi dan Indeks Glikemik Produk Olahan Goreng Berbahan Dasar bi Jalar (*Ipomoea batatas* L.) KOLON BB00105.10**. Skripsi. Bogor : Institut Pertanian Bogor.
- Matz SA, Matz TD. 1978. *Cookies and Crackers Technology*. Westport Connecticut: The AVI Publishing Company Inc.
- Matz SA. 1978. *Cookies and Cracker Technology*. London: The AVI Publ. Co.Inc.

- Matz SA. 1993. *Snack and Food Technology*, 3rd (edition). Texas: Pan-Tech International, Inc.
- Miller JCB. 1996. *The GI Factor: The GI Solution* Hodder and Stoughton. Australia: Hodder Headline Australia Pty Limited.
- Nugroho, A. E. ,2012, Antidiabetic and Antihiperlipidemic Effect of *Andrographis paniculata* (Burm. F.) Nees and Andrographolide in High-Fructose-Fat-Feed Rats, *Indian Journal of Pharmacology*, **44 (3)** : 377-381
- Prihatiningrum. 2012. Pengaruh Komposit Tepung Kimpul dan Tepung Terigu terhadap Kualitas Cookies Semprit. *Food Science and Culinary Education Journal, FSCE 1 (1)* (2012).
- Rahmi, E. 2004. Perubahan Suhu Oven Terhadap Mutu Produk Biskuit Kelapa di PT.Mayora Indah, Cibitung. [Skripsi] Departemen Teknologi Pangan dan Gizi Fakultas Teknologi Pangan dan Gizi Fakultas Teknologi Pertanian IPB. Bogor
- Ragnhild, A.L., N.L. Asp, M. Axelsen, and A. Raben. 2004. Glycemic index relevance for health, dietary recommendations, and nutritional labeling. *Scandinavian J. Nutr.* 48(2): 84-94.
- Rimbawan dan A. Siagian. 2004. *Indeks Glikemik Pangan, Cara Mudah Memilih Pangan yang Menyehatkan*. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Richana, N. dan T.C. Sunarti. 2004. Karakterisasi sifat fisiko kimia tepung umbi dan tepung pati dari umbi ganyong, suweg, ubi kelapa, dan gembili. *Jurnal Pascapanen* 1(1):29-37
- Richana, N., Ratnaningsih., A.B. Arif, and M. Hayuningtyas. 2012. Characterization of varieties of maize with a low glycemic index to support food security. International Maize Conference in Gorontalo
- Riset Kesehatan Dasar. 2013. *Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan*. Jakarta: Kemenkes RI.
- Ridal, S. (2003). *Karakteristik Sifat Fisiko-Kimia Tepung dan Pto Talas (Colocasia esculenta) dan Kimpul Xanthosoma sp.) dan Uji Penerimaan a-amilasi Terhadap Patinya*. Skripsi. Jurusan Teknologi Pertanian IPB. Bogor.
- Roberts Sb, "Glycaemic Index And Satiety.", *Nutrition In Clinical Care*, 2003, Pp. 20-26.
- Santoso, N., B.C. Nurcahaya, A.F. Siregar, dan I, Farida. 2005. *Resep Makanan Berbahan Baku Mangrove dan Pemanfaatan Nipah*. Lembaga Pengkajian dan Pengembangan Mangrove. ISBN 979-3667-15-X. Jakarta

- Sari, I.K., E. Lukitaningsih, Rumiati & I.M. Setiawan. 2013. Indek glikemik uwi, gadung, dan talas yang diberikan pada tikus. *Trad. Med. J.* Vol. 18(3):127-131.
- Sinaga, E. dan Y. Wirawanni. 2012. Pengaruh pemberian susu kedelai terhadap kadar glukosa darah puasa pada wanita prediabetes. *J. Nutr. Coll.* 1(1): 563-579.
- Suhardjo dan C. M. Kusharto. 1992. *Prinsip-prinsip Ilmu Gizi*. Kanisius Yogyakarta.
- Sarofa, U., Ratna Y, Mardiyah, 2013. Pemanfaatan Tepung Buah Lindur (*Bruguiera gymnorhiza*) Dalam Pembuatan Crackers Dengan Penambahan Gluten. UPN Veteran. Jatim.
- Thannoun, A. M. and Al-Kubati, A. A. M. M. 2010. *Blood Glucose Response And Glycemic Index Of Diets Containing Different Sources of Carbohydrate in Healty Rats*. Mesopotamia J. Of Agric. Vol. (38) No. (1) 2010
- Wanma A. 2007. Pemanfaatan Hutan *Bruguiera gymnorhiza* (L) Lamk. Sebagai Bahan Penghasil Karbohidrat. *Warta Konservasi Lahan Basah* 15(2): 6-7.
- Waspadji, S. 2003. Diabetes melitus. *Dalam Penatalaksanaan Diabetes Melitus Terpadu*. Fakultas Kedokteran Universitas Indonesia, Jakarta.
- Widowati, S. 2009. *Tepung Aneka Umbi Sebuah Solusi Ketahanan Pangan*. Balai Besar Penelitian dan Pasca Panen Pertanian.
- Widowati, S., Suismono, Suarni, Sutrisno, & O. Komalasari. 2002. *Petunjuk Teknis Proses Pembuatan Aneka Tepung dari Bahan Pangan Sumber Karbohidrat Lokal*. Balai Penelitian Pascapanen Pertanian, Jakarta.
- Wild, S., G. Roglic, A. Green, R. Sicree, and H. King. 2004. Global prevalence of diabetes: Estimates for the year 2000 and projections for 2030. *Diabetes Care* 27(10): 47-53.
- Winarno, F.G., 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta
- Yunisa, Arief, D.Z dan Hervelly. 2013. Kajian konsenrasi 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.