

DAFTAR PUSTAKA

- Adeloye, J. B., Osho, H., & Idris, L. O. (2020). Defatted coconut flour improved the bioactive components, dietary fibre, antioxidant and sensory properties of nixtamalized maize flour. *Journal of Agriculture and Food Research*, 2. <https://doi.org/10.1016/j.jafr.2020.100042>
- Afandi, M. R., & Marpaung, F. R. (2019). Hubungan Antara Rasio Apoprotein B/Apoprotein A-I dengan Nilai Homa-Ir (Homeostatic Model Assessment/Insulin Resistance) pada Penderita Diabetes Melitus Tipe 2. *Journal of Vocational Health Studies*, 3, 78–82. <https://doi.org/10.20473/jvhs.V3I2.2019.78>
- Afandi FA *et al.* (2021) 'Hubungan antara Kandungan Karbohidrat dan Indeks Glikemik pada Pangan Tinggi Karbohidrat Hubungan antara Kandungan Karbohidrat dan Indeks Glikemik pada Pangan Tinggi Karbohidrat Relationship between Carbohydrate Content and the Glycemic Index in High Carb', (September), pp. 1–16.
- Afifah, D. N., Sari, L. N. I., Sari, D. R., Probosari, E., Wijayanti, H. S., & Anjan, G. (2020). Analisis Kandungan Zat Gizi, Pati Resisten, Indeks Glikemik, Beban Glikemik dan Daya Terima Cookies Tepung Pisang Kepok (Musa paradisiaca) Termodifikasi Enzimatis dan Tepung Kacang Hijau (Vigna radiata). *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 9(3), 101–107.
- Amanda, E. N., Anggraini, D., Hasni, D., & Jelmila, S. N. (2022). *Gambaran Tingkat Pengetahuan Tentang Pentingnya Konsumsi Serat Untuk Mencegah Konstipasi Pada Masyarakat Kelurahan Rengas Condong Kecamatan Muara Bulian / Kabupaten Batanghari Provinsi Jambi*. 9(2). <https://doi.org/10.32539/JKK.V9I2.17010>
- Angsar M D, M. (2010). Terapi gizi medis pada diabetes melitus. *Jurnal Biomedik*, 2(1), 2010.
- Ayu, R. N. S., & Surahman, N. (2022). Hubungan Asupan Serat Dengan Kadar Glukosa Darah Pasien Diabetes Melitus Tipe 2 Rawat Jalan Puskesmas Payung Rejo. *Jurnal Kesehatan Tambusai*, 3(3), 529–533.
- AOAC (2005) Official Method of Analysis of The Association of Official Analytical Chemist, Arlington, Virginia. USA: Association Official Analytical Chemist.
- Arifanti, A. P., Damat, D., & Siskawardani, D. D. (2024). Karakteristik Fisikokimia *Snack bar* Berbasis Tepung Ubi Jalar Ungu dan Tepung Kacang Merah. *Food Technology and Halal Science Journal*, 7(2), 213–226. <https://doi.org/10.22219/fths.v7i1.35955>
- Azis, R., & Akolo, I. R. (2018). Karakteristik Tepung Ampas Kelapa (Characteristics Of Coconut Palm Flour). *Journal of Agritech Science*, 2(2), 104–116.

- Azizah, S. S., Ramadhina, S. F., Andini, A., Karimah, S., Zandra, S., Nazmi Nuradila, Risma; Irchamni, Y. P., & Muharry, A. (2024). Pemberdayaan Masyarakat dalam Meningkatkan Aktivitas Fisik Mencegah Diabetes Melitus di RW 01 Tawangkulon, Kelurahan Tawang Sari, Kecamatan Tawang, Kota Tasikmalaya. *Jurnal Pelayanan Dan Pengabdian Masyarakat Indonesia*, 3(4), 106–115. <https://doi.org/10.55606/jppmi.v3i4.1601>
- Banne, Y., Dumanauw, J. M., Maramis, R. N., Rindengan, E. R., Ulaen, S. P. J., Nahor, E. M., & Gurning, S. H. (2025). Pelatihan Pengolahan Limbah Ampas Kelapa menjadi Tepung Kelapa sebagai Alternatif Pengganti Tepung Terigu dalam Pembuatan Kue di Desa Utaurano Kabupaten Kepulauan Sangihe. *PengabdianMu: Jurnal Ilmiah Pengabdian Kepada Masyarakat*, 10(5), 1324–1328. <https://doi.org/10.33084/pengabdianmu.v10i5.8677>
- Bappenas. (2023). Berita Negara Republik Indonesia. In *Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 4 Tahun 2018* (Vol. 151, Issue 2).
- Bolilera, T., Wuntu, A. D., & Suryanto, E. (2024). Karakterisasi Serat Pangan Dari Ampas Kelapa Sebagai Adsorben Zat Pewarna Sintetik. *Chemistry Progress*, 17(1), 104–112. <https://doi.org/10.35799/cp.17.1.2024.53024>
- Budiman, F. A., Suprihartini, C., Estiningtyas, D., & Puspita, B. (2025). *Pengaruh Penambahan Tepung Kacang Hijau Terhadap Kajian Protein Dan Daya Terima Donat Sukun*. 16(1).
- Cahya, A. P., & Amara, D. (2024). *Studi Eksperimen : Pengaruh Penggunaan Telur Pada Cookies Berbasis Pisang Kepok (Musa Paradisiaca L) Dan Kacang Merah (Phaseolus Vulgaris L .) Coresponden Author : Aloysius Prima Cahya*. 6(2), 934–944.
- Collins, S. P., Storrow, A., Liu, D., Jenkins, C. A., Miller, K. F., Kampe, C., & Butler, J. (2021). *Metabolisme Energi Dan Zat Gizi Makro*. 167–186.
- Dewi, N. L. P. C., Sugiani, P. P. S., & Wiardani, N. K. (2024). Hubungan Pengetahuan Carbohydrate Counting dan Asupan Karbohidrat Dengan Pengendalian Kadar Gula Darah Pada Penderita Diabetes Melitus di Puskesmas II Denpasar Timur. *Jurnal Ilmu Gizi: Journal of Nutrition Science*, 13(2), 118–127.
- Dewi, R. A., Rahman, H. F., & Khotimah, H. (2020). Hubungan Indeks Masa Tubuh Dan Rasio Lingka Pinggang Panggul Dengan Kadar Gula Darah Dan Kolesterol Pada Klien Diabetes Mellitus Di Instalasi Rawat Jalan. *Jurnal Penelitian Perawat Profesional*, 2(5474), 1333–1336.
- Dhani, A. U. (2020). Pembuatan Tepung Ubi Ungu Dalam Upaya Diversifikasi Pangan Pada Industri Rumah Tangga Ukm Griya Ketelaqu Di Kelurahan Plalangan Kecamatan Gunungpati Kota Semarang. *Agricore: Jurnal Agribisnis Dan Sosial Ekonomi Pertanian Unpad*, 5(1), 70–78.

<https://doi.org/10.24198/agricore.v5i1.27701>

- Diyah, N. W., Ambarwati, A., Warsito, G. M., Niken, G., Heriwiyan, E. T., Windysari, R., Prismawan, D., Hartasari, R. F., & Purwanto, P. (2018). Evaluasi Kandungan Glukosa Dan Indeks Glikemik Beberapa Sumber Karbohidrat Dalam Upaya Penggalan Pangan Ber-Indeks Glikemik Rendah. *Jurnal Farmasi Dan Ilmu Kefarmasian Indonesia*, 3(2), 67. <https://doi.org/10.20473/jfiki.v3i22016.67-73>
- Eleazu, C.O. (2016) 'The concept of low glycemic index and glycemic load foods as panacea for type 2 diabetes mellitus; prospects, challenges and solutions', *African Health Sciences*, 16(2), <https://doi.org/10.4314/ahs.v16i2.15>.
- Ervina Dewi Andriati, Ita Fatkhur Romadhoni, Niken Purwidiani, & Andika Kuncoro Widagdo. (2024). Inovasi Pembuatan Cookies dengan Pemanfaatan Tepung Sorgum dan Tepung Kacang Hijau (Vigna Ridiata). *Harmoni Pendidikan : Jurnal Ilmu Pendidikan*, 1(4), 204–225. <https://doi.org/10.62383/hardik.v1i4.798>
- Fajri, A. N., Rumitasari, A., Andriani, J., Azizah, S. N., & Luthfiah, N. (2020). Camilan Sehat Rendah Indeks Glikemik Sebagai Alternatif Pencegahan Penderita Diabetes. *Jurnal ABDI*, 2(1), 59–67. <https://journal.unhas.ac.id/index.php/kpiunhas/article/view/9202/pdf>
- Indonesia, D. F. (2025). *Indonesia Diabetes country report 2000 - 2050*.
- Indrasari, S.D. (2019) 'Faktor Yang Mempengaruhi Indeks Glikemik Rendah Pada Beras Dan Potensi Pengembangannya Di Indonesia / Factors Affecting the Low Glycemic Index on Rice and Its Potential for Development in Indonesia', *Jurnal Penelitian dan Pengembangan Pertanian*, 38(2), p. 105. Available at:
- Juli, V. N., Putra, S. A., & Adi, A. C. (2026). *Karakteristik dan Daya Terima Snack bar dengan Substitusi Tepung Ubi Ungu (Ipomoea batatas (L.) Lam .) dan Penambahan Bubuk Spirulina Platensis diterima oleh konsumen (Baker et al ., 2022). Oleh karena itu , pengembangan produk berbasis. April.*
- Kurniasari, F. N., Rahmi, Y., Devina, C. I. P., Aisy, N. R., & Cempaka, A. R. (2021). Perbedaan Kadar Antosianin Ubi Ungu Segar Dan Tepung Ubi Ungu Varietas Lokal Dan Antin 3 Pada Beberapa Alat Pengeringan. *Journal of Nutrition College*, 10(4), 313–320. <https://doi.org/10.14710/jnc.v10i4.32071>
- Kumalasari, I. D., & Yensi, I. (2024). Physicochemical and Sensory Evaluation of Purple Sweet Potato and Jackfruit Seed Flour-Based Food Bars. *Industria: Jurnal Teknologi Dan Manajemen Agroindustri*, 13(2), 166–180. <https://doi.org/10.21776/ub.industria.2024.013.02.5>
- Kemenkes RI (2020) 'Tabel Komposisi Pangan Indonesia', Kementerian Kesehatan

RI, pp. 1–135.

- Mandiri, J. S., Habibi, N. A., Putri, V. D., & Sartika, W. (2023). *Pengaruh substitusi tepung kacang hijau terhadap mutu organoleptik dan kadar protein beras rendang*. 18(1), 181–190.
- Muchtar, H. K., Koapaha, T., & Oesoe, Y. (2022). Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Biskuit dengan Pencampuran Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea Batatas*) dan Tepung Ampas Kelapa. *Jurnal Teknologi Pertanian (Agricultural Technology Journal)*, 13(2), 95–104.
<https://doi.org/10.35791/jteta.v13i2.50350>
- Mujiyanto, M., & Muhammad, A. (2022). Vol. 4 No.3 Edisi 2 April 2022 <http://jurnal.ensiklopediaku.org> Ensiklopedia of Journal. *Indonesian Journal of Laboratory*, 5(3), 105.
- Murwindra, R., Afrilia, R., Saputri, D. A., Saninta, R. P., Maretha, P. Y., Program, D., Pendidikan, S., Islam, U., Singingi, K., Program, M., Pendidikan, S., Islam, U., & Singingi, K. (2024). *Pengaruh asupan karbohidrat*. 6(2), 52–56.
- Mutiari, S., Anggia, M., Studi, P., Industri, T., & Andalas, U. D. (2024). Karakteristik Tepung Ampas Kelapa Pada Berbagai Suhu Pengeringan
Characteristics of Coconut Palm Flour at Various Drying Temperatures.
Jurnal Penelitian Dan Kajian Ilmiah, 18(1), 1–8.
- Nadia, I. P., & Hastuti, W. (2023). Development of Biscuits Made From Mocaf Flour and Soy Flour “Mode Biscuits” as an Alternative Snack for Diabetes Mellitus Patients. *Jurnal Inovasi Bahan Lokal Dan Pemberdayaan Masyarakat*, 2(2), 73–81.
- Nathasya, N., H, R. A., & Ulfah, A. (2020). Analisis Kandungan Serat Dan Uji Hedonik Pada Produk *Snack bar* Tepung Beras Merah (*Oryza Nivara L*) Dan Kacang Hijau (*Phaseolus Radiatus L*) Nanda. *Journal of Holistic and Health Science*, 4, 129–136.
- Nawai, F., Syauqy, A., & Pramono, A. (2024). *Jurnal Gizi Kerja dan Produktivitas Literature review : Benefits of Fiber and Resistant Starch on Metabolic Health*. 5(1), 149–156.
- Nopriantini, S. P. (2020). ... *Kelapa Dengan Penambahan Konsentrat Daun Kelor (Moringa Oleifera L) Sebagai Makanan Selingan Bagi Remaja Obesitas*. 4018116701.
- Octaviany, V. M., Sulandari, L., & Romadhoni, I. F. (2024). Inovasi *Snack bar* Dengan Proporsi Tepung Ubi Kayu (*Manihot Esculenta*) dan Tepung Kacang Hijau (*Vigna Radiata*). *Jurnal Inovasi Ilmu Pendidikan*, 2(4).
- Perkumpulan Endokrin Indonesia. (2021). *Pengelolaan Dan Pencegahan Diabetes Melitus Tipe 2 di Indonesia*.

- Ponelo, S. S., Bait, Y., Ahmad, L., Gorontalo, U. N., Gorontalo, U. N., & Gorontalo, U. N. (2022). *Pengaruh Penambahan Tepung Kacang Hijau Termodifikasi Annealing Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia Dan Organoleptik Roti French Baquette*. 4.
- Pugud Samodro, Nurul Hasna Zulfannisa, Agus Prastowo, & Nunung Wahyuni. (2019). *Konsumsi Fast Food dan Aktivitas Fisik dengan Kejadian Sindrom Metabolik Di RSUD Prof. Dr. Margono Soekarjo Purwokerto*. 21(2), 83–90. <https://doi.org/10.29238/jnutri.v21i2.187>
- Putu Wanda Osiana, N. P., Dewi Kusumayanti, G., Cintari, L., & Gizi Poltekkes Kemenkes Denpasar, J. (2021). Gambaran Tingkat Konsumsi Serat dan Kadar Glukosa Darah Kasus DM Tipe 2 Poli Penyakit Dalam di RSUD Wangaya Denpasar. *Journal of Nutrition Science*, 10(3), 136–142.
- Rahmi, Y., Kurniawati, A. D., Widyanto, R. M., Ariestiningsih, A. D., Aisyi, A. Z. A. F., Ruchaina, A. N., Sihombing, E. V., Istira, F. B., Nafsiyah, I., Permatasari, K. D., Anjani, R. D., Simanjuntak, S. A. Y. M., & Rahma, Y. A. (2021). The sensory, physical and nutritional quality profiles of purple sweet potato and soy-based *snack bars* for pregnant women. *Journal of Public Health Research*, 10(2), 390–398. <https://doi.org/10.4081/jphr.2021.2241>
- Ridwanto, M., Jalaludin, A., & Brahma, F. (2024). *Hubungan a Supan P Rotein T Erhadap K Adar G Lukosa D Arah*. 5(1), 33–39.
- Rossi, E., Sumantri Jurusan Teknologi Pertanian -Fakultas Pertanian -Universitas Riau Jl Bina Widya Kampus Bina Widya-Pekanbaru, E., & Korespondensi, P. (2025). 1-12 Penggunaan Tepung Komposit dari Pisang Kepok, Ampas Kedelai dan Ampas Kelapa pada Pembuatan *Snack bar*. In *Jurnal Teknologi Pertanian* (Vol. 26, Issue 1).
- Rumenser, D. C., Langi, T. M., & Koapaha, T. (2021). Karakteristik Kimia dan Organoleptik *Snack bar* Berbasis Tepung Ampas Kelapa (*Cocos Nucifera L.*) dan Tepung Kacang Hijau (*Vigna Radiata*). *Journal of Food Research*, 1(1), 27–34. <https://ejournal.unsrat.ac.id/index.php/srjfr/index>
- Sahputri, M. R., Urip, Jiwintarum, Y., & Pauzi, I. (2024). Korelasi Antara Kadar Glukosa Dengan Trigliserida Pada Penderita Diabetes Mellitus. *Journal of Indonesia Laboratory Technology of Student (JILTS)*, 3(2), 82–87.
- Salsabila, N., Sukainah, A., & Hambali, A. (2025). *Pengaruh Penambahan Tepung Ampas Kelapa (Cocos nucifer L.) Terhadap Kualitas Kue Tradisional Bolu Rampah*. 03(04), 368–381.
- Sendya, B., Aprilia, V., & Salfarino, R. (2025). Substitution of wheat flour with purple sweet potato and red bean increased energy value, protein, and fat content of muffin. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan UNISRI*, 10(1), 38– 50.

- Setiarini, S. D. F. A. (2024). *Manfaat Serat Larut Air untuk Kontrol Glikemik pada Diabetes Mellitus Tipe 2: Systematic Review*. 7(3), 569–577.
- Setiawan, I., Gewab, B. T. P. A., & Budi, F. S. (2022). Penanganan Dan Pencegahan Gambaran Diabetes Melitus Dengan Meningkatkan Tinftak Pengetahuan Masyarakat Kota Pekanbaru. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Medika*, 05, 1– <https://doi.org/10.23917/jpmmedika.v2i1.370>
- Setyaningsih, D., Apriyantono, A. dan Sari, P.M. (2010) Analisis Sensori untuk Industri Pangan
- Setyawan, N. S. N. M. H. (2018). *Pengetahuan, Sikap, Praktik Penderita Diabetes Melitus Tipe Ii Tentang Indeks Glikemik Makanan Di Wilayah Kerja Puskesmas Tlogosari Wetan*. 6, 141–150.
- Soviana, E. and Maenasari, D. (2019) ‘Asupan Serat, Beban Glikemik Dan Kadar Glukosa Darah Pada Pasien Diabetes Melitus Tipe 2’, *Jurnal Kesehatan*, 12(1), 49 pp. 19–29. Available at: <https://doi.org/10.23917/jk.v12i1.8936>.
- Soviana, E. and Pawestri, C. (2020) ‘Efek konsumsi bahan makanan yang mengandung beban glikemik terhadap kadar glukosa darah’, *Darussalam Nutrition Journal*, 4(2), p. 94. Available at: <https://doi.org/10.21111/dnj.v4i2.4047>.
- Sugitha, I. M. (2023). *Pengaruh Perbandingan Terigu dan Tepung Kacang Merah (Phaseolus vulgaris L) terhadap Karakteristik Kue Semprit*. 12(2), 396–407.
- Sulastri, C., Pandiangan, B., Langi, T., & Mandey, L. C. (2021). *Karakteristik Fisikokimia Snack bars Tepung Ampas Kelapa (Cocos Nucifera L.) Dan Tepung Ubi Jalar Kuning (Ipomea batatas L.) Physicochemical Characteristics of Snack bars Made of Coconut (Cocos Nucifera L) Pulp and Yellow Yam (Ipomea batatas L.) Flour*.
- Tania C. Singgano¹, Teltje Koapha², dan C. F. M. (2020). *ANALISIS SIFAT KIMIA DAN UJI ORGANOLEPTIK SNACK BAR BERBAHAN DARI CAMPURAN TEPUNG LABU KUNING (Cucurbita moschata) DAN TEPUNG KACANG HIJAU*. 2012
- Wahidin, M., Achadi, A., Besral, B., Kosen, S., Nadjib, M., Nurwahyuni, A., Ronoatmodjo, S., Rahajeng, E., Pane, M., & Kusuma, D. (2024). Projection of diabetes morbidity and mortality till 2045 in Indonesia based on risk factors and NCD prevention and control programs. *Scientific Reports*, 14(1), 1–17. <https://doi.org/10.1038/s41598-024-54563-2>
- Wahyudiati, D. (2017). *BIOKIMIA* (E. M. Jayadi (ed.)).
- Yulianto, I. G. S. D. P. W. A. (2023). *Karakteristik Fisik, Kimia dan Tingkat Kesukaan Snack bar dengan Penambahan Bubuk Temulawak (Curcuma xanthorrhiza Roxb) dan Variasi Lama Waktu Pemanggangan*. 2(1), 65–74.

- Yuniritha, I. N. D. W. S. Z. N. H. E. (2024). *Hubungan Asupan Karbohidrat, Indeks Dan Beban Glikemik Dengan Kadar Glukosa Darah Penderita Diabetes Melitus Tipe 2 Di Wilayah Puskesmas Lubuk Buaya Kota Padang Tahun 2023*. 01(02).
- Zaddana, C., Almasyhuri, A., Nurmala, S., & Oktavianti, T. (2021). *Snack bar Berbahan Dasar Ubi Ungu dan Kacang Merah sebagai Alternatif Selingan Penderita Diabetes Mellitus*. *Amerta Nutrition*, 5(3), 260. <https://doi.org/10.20473/amnt.v5i3.2021.260-275>
- Zakiyah, F. F., Indrawati, V., Sulandjari, S., & Pratama, S. A. (2023). *Asupan karbohidrat , serat , dan vitamin D dengan kadar glukosa darah pada pasien rawat inap diabetes mellitus*. 20(1), 21–28. <https://doi.org/10.22146/ijcn.83275>
- Zebua, E. A., & Agustina, A. (2021). *Pengaruh Perbandingan Kecambah Kacang Merah Dan Nanas Terhadap Karakteristik Kimia Dan Sensori Selai*. *Jurnal Sains Dan Teknologi Pangan*, 6(2), 3766–3774. <https://doi.org/10.33772/jstp.v6i2.17195>