

Daftar Pustaka

- Almatsier, S. 2007. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Gramedia Pustaka Umum. Jakarta.
- Almatsier, S. 2001. *Prinsip-prinsip ilmu gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka
- Amalia F, 2013. *Hubungan Lamanya Menderita Penyakit Diabetes Melitus Tipe 2 Terhadap Tingkat Depresi Pada Pasien Poli Penyakit Dalam RSD Dr. Soeban di Jember*
- American Diabetes Association (ADA), 2012. *Diagnosis and Classification of Diabetes Mellitus. Diabetes Care volume 35 Supplement 1 pp. 64-71.*
- Anani, S. 2012. *Hubungan antara Perilaku Pengendalian Diabetes kadar Glukosa Darah pasien Rawat jalan Diabetes melitus (Studi Kasus di RSUD Arjawinangun Kabupaten Cirebon). Medicine Journal Indonesia Vol.20 No.4:466-478 .*
- Arianie, Cut P.(2019). *Buku Pedoman Manajemen Penyakit Tidak Menular. Direktorat Jenderal Pencegahan dan Pengendalian Penyakit*
- Badan Standarisasi Nasional. 2010. *Tepung Tapioka*. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta
- Buckle, K.A., Edwards, G.H. Fleet, dan H. Wooton. 1985. *Ilmu Pangan (Terjemahan). Universitas Indonesia. Jakarta* Hastuti, R.T., 2008.
- Buckle, K.A., Edwards, G.H. Fleet, dan H. Wooton. 1987. *Ilmu Pangan (Terjemahan). Universitas Indonesia. Jakarta.*
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. 1981. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Bharata Karya Aksara. Jakarta.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. 2010. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Bharata Karya Aksara. Jakarta.
- Daftar Komposisi Bahan Makanan. 2010. *Persatuan Ahli Gizi Nasional*. Jakarta.
- Gandy J. W, Madden A. Holdsworth M. 2014. *Gizi dan dietetika*. Jakarta : EGC
- Jacobus, D.J. (2016). *Risiko Diabetes Melitus* 43(2)
- Jelantik, G.M.G. 2014. *Hubungan Faktor Resiko Umur, Jenis Kelamin, Kegemukan Dan Hipertensi dengan Kejadian Diabetes Mellitus tipe II di Wilayah Kerja Puskesmas Mataram. Jurnal Kesehatan. Denpasar. Media Bina Ilmiah. Volume 8, No 1, Februari 2014.*
- Kementrian Kesehatan RI (2017). *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*.
- Lachtaria, T. 2013. *Beberapa Variasi Sajian Siomay*. Universitas Syarif Hidayatullah, Jakarta

Madbardo. 2010. *Pengertian Pengujian Organoleptik*

Nadyah, A., Langi, Y.A. & Karel, P., 2013. *Grambaran Faktor Resiko Pasien Diabetes Melitus Tipe II di Poliklinik Endokrin Bagian/SMF FK Unsrat RSUD Prof. Dr. R.D Kandou Manado Periodemei 2011-oktober2011. e-Biomedik (eBM), 1(1), pp. 45- 49*

Novary, E.W. 1997. *Penanganan dan Pengolahan Sayuran Segar. Penebar Swadaya, Jakarta. Persagi. Tabel Komposisi Pangan Indonesia. Jakarta : Elex Media Komputindi : 2009*

Puckett, 2004. *Tekstur Makanan*

Riset Kesehatan Dasar (RISKESDAS). 2013. Jakarta: *Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan, Departemen Kesehatan, Republik Indonesia.*

Roudaut, 2002. *Lemak emulfisier*

Santoso, A. 2011. *Serat Pangan (Dietary Fiber) & Manfaatnya Bagi Kesehatan. Magistra No. 75.*

Sidartawan, S., Pradana, S. & Imam, S., 2009. *Diagnosis dan Klasifikasi Diabetes Melitus Terkini. Penatalaksanaan Diabetes Melitus Terpadu. 2 ed. Jakarta: Balai Penerbit Fakultas Kedokteran Universitas Indonesia.*

SNI, 2009. *Daging Ayam Nomor 3924:2009. Badan Standartt Nasional (BSN): Jakarta.*

Saparinto, 2013. *Klasifikasi Daun Bayam*

Tandra, H. (2017). *Segala Sesuatu Yang Harus Kamu Ketahui Tebtang Diabetes: Jakarta*

Wahidah, N. 2010. *Komponen-komponen yang mempengaruhi Cita Rasa Bahan Pangan*

Wahidah, 2010. *Aroma makanan*

Wahyuni, 2006. *Fungsi telur*

Winarno, F. G., 2002. *Pangan, Gizi, Teknologi dan Konsumen. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta*