

DAFTAR PUSTAKA

- American diabetes: a position statement of the American Diabetes Association." *Diabetes care* vol. 31 Suppl 1 (2008): S61-78. doi:10.2337/dc08-S061
- American Diabetes Association (2020). 2. Classification and Diagnosis of Diabetes: *Standards of Medical Care in Diabetes-2020*. *Diabetes care*, 43(Suppl 1), S14–S31. <https://doi.org/10.2337/dc20-S002>
- American Diabetes Association . Standards of medical care in diabetes—2015. *Diabetes Care*. 2015;38(suppl 1):S5-S87.
- Asosiasi Diabetes Amerika. Standar Perawatan Medis di Diabetes 2019 Perawatan Diabetes (Suplemen 1). 2019.
- Asfi, Weni M., et al. "*Pemanfaatan Tepung Kacang Merah dan Pati Sagu pada Pembuatan Crackers.*" *Jurnal Online Mahasiswa Fakultas Pertanian Universitas Riau*, vol. 4, no. 1, Feb. 2017, pp. 1-12.
- Astawan, M., & Wresdiyati, T. (2004). *Diet sehat dengan makanan berserat*. Tiga Serangkai Pustaka Mandiri. Solo, 44-45.
- Astawan, M. 2009. *Sehat dengan Hidangan Kacang & Biji-Bijian*. Penerbit Swadaya. Depok.
- Avianty, Selma, and Fitriyono Ayustaningwarno. "*Indeks glikemik snack bar ubi jalar kedelai hitam sebagai alternatif makanan selingan penderita diabetes melitus tipe 2.*" *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan 3.3* (2014).
- Carella, Hilda, et al. *Formulasi Food Bar Sebagai Snack Bagi Penderita Diabetes Mellitus Berbahan Ubi Jalar Ungu (Ipomoea Batatas L. Poir) Dan Kacang Merah (Phaseolus Vulgaris L.) Pratanak Dilihat Dari Kadar Amilosa Dan Gula Reduksi*. Diss. Universitas Muhammadiyah Surakarta, 2016.
- Christine, Eleasha (2017) *Pemanfaatan tepung ubi jalar ungu dan kacang merah dalam pembuatan flakes dan pengaruhnya terhadap respon glikemik*. Bachelor thesis, Universitas Pelita Harapan.
- Dianah, M. S., 2020. *Uji Hedonik Dan Mutu Hedonik Es Krim Susu Sapi Dengan Penambahan Pasta Ubi Jalar Ungu (Ipomoea batatas L), skripsi*, Fakultas Pertanian dan Peternakan, Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau
- dr. Nadjibah Yahya, Dipl. CIBTAC. 2018. *Hidup Sehat Dengan Diabetes*. Solo. Metagraf, Creatif Imprint of tiga serangkai

- dr. Hans Tandra. 2019. *Diabetes Masih Bisa Dikalahkan-5 Rahasia Mengalahkan Diabetes*. Yogyakarta. Rapha Publishing
- Franz M. 2012. *Medical Nutrition Therapy for Diabetes Mellitus and Hypoglycemia of Nondiabetic Origin*. In: Mahan LK, Escott-stump S, Janice LR, editors. *Krause's Food, Nutrition, and Diet Therapy 13th Edition*. Philadelphia: WB Saunders Company. p. 675-708
- Gabriele Riccardi, Angela A Rivellese, Rosalba Giacco, *Role of glycemic index and glycemic load in the healthy state, in prediabetes, and in diabetes, The American Journal of Clinical Nutrition*, Volume 87, Issue 1, January 2008, Pages 269S–274S, <https://doi.org/10.1093/ajcn/87.1.269S>
- Ginting, E., Utomo, J. S., & Richana, N. (2012). Keunggulan Fungsional Ubi Jalar dari Aspek Kesehatan. Balitkabi - Litbang Pertanian.
- Gropper SS, Smith JL, Groff JL. 2009. *Carbohydrates. Advanced Nutrition and Human Metabolism 5 th edition*. Canada: Wadsworth. p. 69-77
- Juanda, B. dan Cahyono. 2000. *Ubi Jalar Budidaya dan Analisis Usaha Tani*. Yogyakarta. Kanisius
- Kurnianingtyas, Anita, Nina rohmawati, Andrei ramani. 2014. *Pengaruh Penambahan Tepung Kacang Merah Terhadap Daya Terima, Kadar Protein, dan Kadar Serat pada Bakso Jantung Pisang*. Universitas Jember
- Larasati, A. (2016). *Pengaruh Proporsi Pasta Ubi Jalar Ungu (Ipomoea Batatas L) Dan Tepung Terigu Terhadap Kualitas Fisik, Kimia Dan Organoleptik Kue Pukis* (Doctoral dissertation, University of Muhammadiyah Malang).
- Manonmani D, Soumya B, Bosco SJD. 2014. *Effect of red kidney bean (Phaseolus vulgaris L.) flour on bread quality*. Open Access Library Journal 1: e366. <http://dx.doi.org/10.4236/oalib.1100366>.
- Mayasari, Rani. *Kajian Karakteristik Biskuit yang Dipengaruhi Perbandingan Tepung Ubi Jalar (Ipomea batatas L.) dan Tepung Kacang Merah (Phaseolus vulgaris L.)*. Diss. Fakultas Teknik Unpas, 2016.
- Nintami AL, Rusanti N. 2012. *Kadar serat, aktivitas Antioksidan, Amilosa dan Uji Kesukaan Mi Basah dengan Substitusi Tepung Ubi Jalar Ungu (Ipomoea batatas var Ayumurasaki) bagi Penderita Diabetes Mellitus Tipe 2*. Journal of Nutrition College. 1:486-504.

- Pranita, Rani Fitri, and Agung Setya Wardana. *Sifat Kimia dan Organoleptik Cookies Lidah Kucing Ubi Jalar Ungu sebagai Potensi Makanan Ringan Penderita Diabetes Melitus*. Diss. Universitas Muhammadiyah Surakarta, 2018.
- Siagian RA. 2004. *Faktor Faktor yang Mempengaruhi Indeks Glikemik Pangan, Indeks Glikemik dan Beban Glikemik Beberapa Jenis Pangan Indeks Glikemik Pangan: Cara Mudah Memilih Pangan yang Menyehatkan*. Jakarta: Penebar Swadaya p. 33-40, 105-12.
- SNI.1992.*Syarat Mutu Biskuit (SNI – 01 – 2973 – 1992), BSN (Badan Standart Nasional)*. Jakarta