

DAFTAR PUSTAKA

- ADA (2020). Standards Of Medical Care In Diabetes 2020. *Diabetes Care*, 43(January), ISSN 0149-5992.
- Adam, MF. (2011). Hubungan Antara Obesitas dan Diabetes Mellitus tipe 2. Makassar
- Admin (2016). Klasifikasi Dan Patofisiologi Diabetes Melitus. *Karya Tulis Ilmiah*. Diakses 04/12/2021 Diunduh dari <https://karyatulisilmiah.com/klasifikasi-dan-patofisiologi-diabetes-melitus/>.
- Afifudin, A. A. (2021). Karakteristik Fisikokimia Dan Organoleptik Mi Basah Dengan Penambahan Oatmeal (*Avena Sativa*) Dan Sari Buah Naga Merah (*Hylocereus Polyrhizus*) Sebagai Pewarna Alami (Doctoral dissertation, Universitas Muhammadiyah Malang).
- Aini, N. (2015). Media Alternatif Untuk Pertumbuhan Jamur Menggunakan Sumber Karbohidrat yang Berbeda. (Doctoral dissertation, Universitas Muhammadiyah Surakarta).
- Alfiani, N., Yulifah, R., & Sutriningsih, A. (2017). Hubungan pengetahuan diabetes melitus dengan gaya hidup pasien diabetes melitus di Rumah sakit tingkat II dr. Soepraoen Malang. *Nursing News: Jurnal Ilmiah Keperawatan*, 2(2).
- Aly, A. A., Zaky, E. A., Mahmoud, H. A., Alrefaei, A. F., Hameed, A. M., Alessa, H., ... & Kadasah, S. (2021). The Impact of Addition Oats (*Avena sativa*) and Cinnamon on Cookies and their Biological Effects on Rats Treated with Cirrhosis by CCL4. *Saudi Journal of Biological Sciences*, 28(12), 7142–7151
- Anderson JW, Baird P, Davis RH, Ferreri S, Knudtson M, Koraym A, Waters V, Williams CL (2009). Health benefits of dietary fibre. *Nutrition Reviews* 67:188-205.
- Attalla NR, El-Hussieny EA (2017). Characteristics of nutraceutical yoghurt mousse fortified with chia seeds. *International Journal of Environment, Agriculture and Biotechnology* 2(4):238873.
- Badan Standarisasi Nasional (1992). Cara Uji Makanan Dan Minuman. *SNI-01-2891-1992*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- BeMiller, J. N. (2018). *Carbohydrate chemistry for food scientists*. Elsevier.
- Butt M S, Nadeem M T, Khan M K I, Shabir R (2008) Oat : unique among the cereals. *European JNutrition*, 47: 68-79.

- Capitani MI, Spotorno V, Nolasco SM, Tomás MC (2012). Physicochemical and functional characterization of by-products from chia (*Salvia hispanica* L.) seeds of Argentina. *LWT-Food Science and Technology* 45(1):94-102.
- Chen, O., Mah, E., Dioum, E., Marwaha, A., Shanmugam, S., Malleshi, N. & Chu, Y. (2021). The Role Of Oat Nutrients In The Immune System: A Narrative Review. *Nutrients*, 13(4), 1048.
- Dafriani, P. (2017). Hubungan Obesitas Dan Umur Dengan Kejadian Diabetes Mellitus Tipe II. *Jurnal Kesehatan Medika Sainika*, 8(2).
- Delcour, J.A., and Hosoney, R.C. (2010a). Structure of Cereals. In *Principles of Cereal Science and Technology* (eds. J.A. Delcour and R.C. Hosoney), pp. 1–22. AACC International, Inc.
- Demir, H., Simsek, M., & Yıldırım, G. (2021). Effect Of Oat Milk Pasteurization Type On The Characteristics Of Yogurt. *LWT*, 135, 110271.
- Dicksved, J., & Ivarsson, E. (2021). Whole Grains, Cereal Fibre and the Gut Function. *Whole Grains and Health*, 289-299.
- Galisteo M, Duarte J, Zarzuelo A (2008) Effects of dietary fibres on disturbances clustered in the metabolic syndrome. *J Nutritional BioChem* 19: 71-84
- Gibney. M.J. (2009). Gizi Kesehatan Masyarakat. Jakarta: EGC.
- Guyton, A.C. (2008). Buku Ajar Fisiologi Kedokteran. Jakarta: EGC.
- Harnanik, Sri (2013). Perbaikan Mutu Pengolahan Nenas dengan Tenologi Olah Minimal dan Peluang Aplikasinya di Indonesia. *Jurnal Litbang Pertanian*. 2(32) : 67-75.
- Henry, C. J., Quek, R. Y. C., Kaur, B., Shyam, S., & Singh, H. K. G. (2021). A glycaemic index compendium of non-western foods. *Nutrition & diabetes*, 11(1), 1-36.
- IDF (2020). What Is Diabetes. *International Diabetes Federation, March, 2020*. <https://idf.org/aboutdiabetes/what-is-diabetes.html>
- Imelda, S. I. (2019). Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Terjadinya Diabetes Melitus Di Puskesmas Harapan Raya Tahun 2018. *Scientia Journal*, 8(1), 28-39.
- Isnain, W., & Muin, N. (2017). Ragam manfaat tanaman kelor (*Moringa oleifera* Lamk.) bagi masyarakat. *Buletin Eboni*, 14(1), 63-75.

- Jelita, Kandi (2011). Verifikasi Metode Analisis Serat Pangan Dengan Metode AOAC Dan ASP Terhadap Parameter *Repeatability*, Selektivitas, Dan *Ruggedness* (Doctoral dissertation, Institiut Pertanian Bogor).
- Kemenkes RI (2018). Tabel Komposisi Pangan Indonesia Tahun 2017. Jakarta: Direktorat Jenderal Kesehatan Masyarakat; Direktorat Gizi Masyarakat.
- Kemenkes RI (2019). Hari Diabetes Sedunia Tahun 2018. *InfoDATIN*, ISSN 2442-7659.
- Kemenkes RI. (2018). *Hasil Utama Riset Kesehatan Dasar (RISKESDAS) Jawa Timur 2018*. Jakarta, Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan, Kementerian Kesehatan Republik Indonesia: 1-82
- Knez Hrnčič, M., Ivanovski, M., Cör, D., & Knez, Ž. (2020). Chia Seeds (*Salvia hispanica* L.): an overview—phytochemical profile, isolation methods, and application. *Molecules*, 25(1), 11.
- Kurniawati, I., Fitriyya, M., & Wijayanti, W. (2018). Karakteristik Tepung Daun Kelor Dengan Metode Pengeringan Sinar Matahari. In *Prosiding Seminar Nasional Unimus* (Vol. 1).
- Kusharto, C. M. (2006). Serat makanan dan perannya bagi kesehatan. *Jurnal gizi dan pangan*, 1(2), 45-54.
- Lusiana, L. E., Andrianty, D., Hidayat, T. N., & Muflihati, I. (2021). Pengaruh Penggunaan Pewarna Alami Terhadap Mutu Fisik Macaron Oat. *Jurnal Ilmiah Teknosains*, 7(1/Mei), 22-28.
- Mahajan, S. G., & Mehta, A. A. (2010). Immunosuppressive activity of ethanolic extract of seeds of *Moringa oleifera* Lam. in experimental immune inflammation. *Journal of ethnopharmacology*, 130(1), 183-186.
- Malik, V. S., Li, Y., Tobias, D. K., Pan, A., & Hu, F. B. (2016). Dietary Protein Intake And Risk Of Type 2 Diabetes In US Men And Women. *American journal of epidemiology*, 183(8), 715-728.
- Meko, M. M., Koamesah, S. M., Woda, R. R., & Lada, C. O. (2020). Pengaruh Pemberian Puding Sari Daun Kelor Terhadap Perubahan Status Gizi Anak Di Sd Inpres Noelbaki Kabupaten Kupang. *Cendana Medical Journal (CMJ)*, 8(1), 521-527.
- Muñoz-González I, Merino-Álvarez E, Salvador M, Pintado T, Ruiz-Capillas C, Jiménez-Colmenero F, Herrero AM (2019). Chia (*Salvia hispanica* L.) a Promising Alternative for Conventional and Gelled Emulsions: Technological and Lipid Structural Characteristics 5:19.

- Negara, J. K., Sio, A. K., Rifkhan, R., Arifin, M., Oktaviana, A. Y., Wihansah, R. R. S., & Yusuf, M. (2016). Aspek mikrobiologis, serta Sensori (Rasa, Warna, Tekstur, Aroma) Pada Dua Bentuk Penyajian Keju yang Berbeda. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*, 4(2), 286-290.
- Nieman DC, Cayea EJ, Austin MD, Henson DA, McAnulty SR, Jin F (2009). Chia seed does not promote weight loss or alter disease risk factors in overweight adults. *Nutrition Research* 29(6):414-418.
- Nurhayati, N., Ihromi, S., & Sari, D. A. (2021). Pelatihan Pengolahan Sirup, Selai, Dan Abon Berbasis Nanas. *Jurnal Agro Dedikasi Masyarakat (JADM)*, 2(1), 15-21.
- Nurzakiah, N. (2021). Literature Review: Pengaruh Pola Makan Terhadap Sindrom Metabolik. *AN-Nur: Jurnal Kajian dan Pengembangan Kesehatan Masyarakat*, 1(2), 215-224.
- Perkeni (2021). Pedoman Pengelolaan Dan Pencegahan Diabetes Melitus Tipe 2 Di Indonesia 2021. PB PERKENI: 2021 ISBN: 978-602-53035-5-5
- Pratiwi A, Datau WA, Alamri Y, Kandowanko NY. (2021). Peluang pemanfaatan tumbuhan *Peperomia pellucida* (L.) Kunth sebagai teh Herbal Antidiabetes. *Jambura J Heal Sci Res [Internet]*. 2021;3(1):85–93.
- Prückler, M., Siebenhandl-Ehn, S., Apprich, S., Höltinger, S., Haas, C., Schmid, E., and Kneifel, W. (2014). Wheat bran-based biorefinery 1: Composition of wheat bran and strategies of functionalization. *LWT – Food Science and Technology*, 56, 211–221.
- Purba, R. A. (2018). Pengaruh Penambahan Tepung Daun Kelor (*moringa oleifera*) dalam Pembuatan Kue Onde- Onde Ketawa Menggunakan Tepung Mocaf (Doctoral dissertation, Universitas Sumatera Utara).
- Ramadhani, T. M. (2021). Uji Daya Terima Dan Kadar Kalium Snack Bar Oat Penambahan Kacang Hijau (Okai) Sebagai Alternatif Kudapan Bagi Ibu Hamil Dengan Hipertensi (Doctoral dissertation, Poltekkes Kemenkes Surabaya).
- Rochmawati, A. (2018). Ekstrak Bonggol Nanas (*Ananas Comusus L.*) Sebagai Antidiabetes Pada Tikus Yang Diinduksi Aloksan (Doctoral dissertation, Universitas Muhammadiyah Sidoarjo).
- Rohaya, S., & Zaidiyah, Z. (2021). Penggunaan Carboxymethyl Cellulose (CMC) dan Karagenan terhadap Karakteristik Velva Nenas (*Ananas comsus*)-Sawi (*Brassica juncea L.*). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 6(4), 452-461.

- Rohmah, F. A. (2016). Pengaruh Proporsi Kulit Buah Kopi Dan Oatmeal Terhadap Hasil Jadi Masker Tradisional Untuk Perawatan Kulit Wajah. *Jurnal Tata Rias*, 5(03).
- Salimah, R. (2017). Pengaruh Substitusi Sukrosa Dengan Stevia (*Stevia Rebaudiana Bertoni*) Sebagai Pemanis Terhadap Karakteristik Velva Nanas (*Ananas comosus (L) Merr*) (Doctoral dissertation, Universitas Padjadjaran).
- Santoso, I. A. (2011). Serat Pangan (Dietary Fiber) Dan Manfaatnya Bagi Kesehatan. *Magistra*, 23(75), 35.
- Saptoningsih, S. (2021). Analisis Pre Requisite Program HACCP, Analisis Kesiapan Penerapan HACCP Dan Strategi Pengembangan Penerapan HACCP Pada Produksi Dodol Nanas UKM Jalancagak Kabupaten Subang. *Jurnal Pengembangan Penyuluhan Pertanian*, 17(32), 150-172.
- Simamora, Adelina (2015). Asam Amino, Peptida, dan Protein. *Buku Ajar Blok 3 Biologi Sel I*. Jakarta: Fakultas Kedokteran Ukrida.
- Sulastris, T.A (2008). Pengaruh Konsentrasi Gum Arab Terhadap Mutu Velva Buah Nenas Selama Penyimpanan Dingin (Doctoral dissertation, Universitas Sumatera Utara, Medan)
- Suri S, Passi SJ, Goyat J (2016). Chia seed (*Salvia hispanica L.*)-A new age functional food. In: 4th International Conference on Recent Innovations in Science Engineering and Management pp. 286-299.
- Sunarti (2017). Serat Pangan dalam Penanganan Sindrom Metabolik. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press
- Tim Editorial (2020). Protein Dan Gula Darah. *Diabetes Melitus Tipe 2*. Diakses 04/12/2021 Diunduh dari <https://dmtipe2.com/protein-gula-darah/>
- Ulya, Rahmatul (2019). Pembuatan Velva Wortel (*Daucus Carota L.*) - Jeruk (*Citrus Sinensis*) Dengan Variasi Jenis Penstabil (CMC, Karagenan Dan Gelatin). (Doctoral dissertation, Universitas Syiah Kuala Banda Aceh)
- UNIMUS. (2006). Pengujian Organoleptik (Evaluasi Sensori) Dalam Industri Pangan. *E-bookpangan.com* Diakses 14/11/2021 Diunduh dari <http://tekpan.unimus.ac.id/wp-content/uploads/2013/07/Pengujian-Organoleptik-dalam-Industri-Pangan.pdf>
- WHO. (2016). Diabetes Facts And Key. *World Health Organization, April*, 17–19. Diakses 03/11/2021 Diunduh dari https://www.euro.who.int/__data/assets/pdf_file/0010/305389/Diabetes-Fact-Sheet-en.pdf#:~:text=Fact%20sheet%2C%20April%202016%20%2C%20A9%20WH

O%202016%20DIABETES,with%20diabetes%20ranges%20from%205.2%25%20to%2013.3%25%20

Widyawatiningrum, E., Nur, S., & Ida, N. C. (2018). Kadar protein dan organoleptik nugget ayam fortifikasi daun kelor (*Moringa oleifera* Lamk). *Seminar Nasional Hasil Penelitian Dan Pengabdian Masyarakat, 1998*, 200–205.

Yusmarini (2014). Laboratorium Uji Sensorik. Diakses 04/12/2021 Diunduh dari <https://www.slideshare.net/mbingboo29/laboratorium-uji-sensori>