

DAFTAR PUSTAKA

- American Diabetes Association (ADA). Classification and Diagnosis of Diabetes: Standards of Medical Care in Diabetes—2020. In *Diabetes Care*; 2020 (Vol. 43, pp. S14-S31).
- Amalia, & Andriani. (2021). Analisis protein dan kualitas organoleptik nugget ikan lemuru (Sardhella Lemuru). *Jurnal SAGO: Gizi Dan Kesehatan*, 2(2), 116–121.
- Annisa, F. (2019). Pengaruh Variasi Penambahan Tepung Daun Kelor (*Moringa oleifera*) Terhadap Daya Terima Cookies Daun Kelor pada Remaja di SMP Perguruan Taman Siswa Cabang Lubuk Pakam. KTI, 8(2), 2019. <https://doi.org/10.22201/fq.18708404e.2004.3.66178>
- Amerine, M.A., R.M. Pangborn, E.B. Rockssler. (1995). *Principles of Sensory Evaluation of Food*, Academic Press, New York and London
- Alfi et al. (2019). Konseling Gizi Menggunakan Media Aplikasi Nutri Diabetic Care Untuk Meningkatkan Pengetahuan Pasien Diabetes Melitus Tipe 2 Di Puskesmas Gamping I. Retrieved from Poltekkes Kemenkes Yogyakarta. Skripsi: <http://eprints.poltekkesjogja.ac.id/1352/4/Chapter2.pdf>
- Agribisnis, J., Sosial, D., Pertanian, E., & 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*. 5(1).
- Adelita, M., Arto, K. S. And Deliana, M. (2020) 'Kontrol Metabolik Pada Diabetes Mellitus Tipe-1', *Fakultas Kedokteran Universitas Sumatera Utara/RS Pendidikan Universitas Sumatera Utara, Medan, Indonesia*, 47(3), Pp. 227-232
- Afandi, F. Et Al. (2019) 'Hubungan Antara Kandungan Karbohidrat Dan Indeks Glikemik Pada Pangan Tinggi Karbohidrat', *Jurnal Pangan*, 28(2), Pp.145-160
- Atlas, D. (2015). International diabetes federation. *IDF Diabetes Atlas, 7th edn. Brussels, Belgium: International Diabetes Federation*, 33(2).
- Ebookpangan 2006: Pengujian Organoleptik (Evaluasi Sensorik) Dalam Industri Pangan. <http://www.tekpan.unimus.ac.id/.../Pengujian-OrganoleptikdalamIndustri-Pangan.html>.
- Fazil, Ayu, D. F., & Zalfiatri, Y. (2022). Karakteristik Sifat Kimia dan Organoleptik Nugget Ikan Kembung (*Rastrelliger sp*) dengan Penambahan Jamur Tiram. *Jurnal Agroindustri Halal*, 8(1), 104–115.
- 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
- Grancieri, M., Martino, HSD, & Gonzalez de Mejia, E. (2019). Benih chia (*Salvia hispanica L.*) Sebagai sumber protein dan peptida bioaktif dengan manfaat kesehatan: Sebuah tinjauan. *Tinjauan Komprehensif dalam Ilmu Pangan dan Keamanan Pangan*, 18 (2), 480-499
- Hidayat, A. A. (2017). Metodologi Penelitian Keperawatan dan Kesehatan (A. Suslia & T. Utami, eds.). Penerbit Salemba Medika
- Imelda, S. I. (2019). Faktor-faktor yang mempengaruhi terjadinya diabetes melitus di Puskesmas Harapan Raya tahun 2018. *Scientia Journal*, 8(1), 28-39.
- Jaddu S, Yedida HV. 2018. Chia seed: A magical medicine. *JPhar Phytochem* 7(2): 1320-1322.
- Kadek & Anggarawati, N. A. 2019. "Pengaruh Substitusi Tepung Ubi Ungu Termodifikasi (*pomea batatas var Ayamurasaki*)". *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*. 8 (2) : 160-170.
- Kusmayadi. (2004). *Statistika Pariwisata Deskriptif*, Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama
- Kemenkes RI. Infodatin 2020 Diabetes Melitus Pusat Data dan Informasi Kementerian Kesehatan RI. Jakarta: Kementerian Kesehatan Republik Indonesia; 2020.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. Tetap Produktif, Cegah, Dan Atasi Diabetes Melitus. Jakarta: P2PTM Kemenkes RI; 2020.
- Lestari, L., & Zulkarnain, Z. (2021, November). Diabetes Melitus: Review etiologi,

- patofisiologi, gejala, penyebab, cara pemeriksaan, cara pengobatan dan cara pencegahan. In *Prosiding Seminar Nasional Biologi* (Vol. 7, No. 1, pp. 237-241).
- 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.
- Nur, F., & Wulandari, A. (2021). Substitusi Pati Garut Terhadap Sifat Kimia dan Tekstur Nugget Ikan Mujair. *Jurnal Ilmu Pangan Dan Hasil Pertanian*, 5(2), 151–160.
- Yuniartini, N. L. P. S., & Nugrahani, R. (2022). Pengaruh kombinasi tepung terigu dan jamur tiram (*Pleurotus ostreatus*) terhadap sifat organoleptik nugget. *Journal of Agritechology and Food Processing*, 2(1), 1–9.
- Penerbit PB PERKENI*. (n.d.).
- (PERKENI) Perkumpulan Endokrinologi Indonesia. *Pedoman Pengelolaan dan Pencegahan Diabetes Melitus Tipe 2 Dewasa di Indonesia 2021*. Pb. Perkeni; 2021.
- Prawitasari, D. S. (2019). Diabetes Melitus dan Antioksidan. *Diabetes Melitus Dan Antioksidan. KELUWIH: Jurnal Kesehatan Dan Kedokteran*, 1(1), 48–52. <https://doi.org/10.24123/jkkd.v1i1.19>
- Paruntu, O. L., Legi, N. N., Djendra, I. M., & Kaligis, G. (2018). Asupan Serat Dan Magnesium Dengan Kadar Glukosa Darah Pada Pasien Diabetes Mellitus Tipe Ii. *Jurnal GIZIDO*, 10(2), 101–107. <https://doi.org/10.47718/gizi.v10i2.837>
- Pamela, V. Y., Riyanto, R. A., Kusumasari, S., Meindrawan, BayuDiwan, A. M., & Istihamsyah, I. (2022). Karakteristik Sifat Organoleptik Yoghurt Dengan Variasi Susu Skim Dan Lama Inkubasi. *Nutriology: Jurnal Pangan, Gizi, Kesehatan*, 3(1), 18–24
- Rahmah, A. D. (2017). *Perilaku Konsumsi Serat Pada Mahasiswa Angkatan 2013 Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Halu Oleo Tahun 2017* (Doctoral dissertation, Haluoleo University).
- Riset Kesehatan Dasar (Riskesdas). Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan Kementerian RI Tahun 2018; 2018.
- Rimbawan, Siagian, R. (2014) *Indeks Glikemik Pangan*. Jakarta: Penebar Swadaya
- Rahayu, W.P (2001). *Penuntun Praktikum Penilaian Organoleptik*. Teknologi Pangan dan Gizi. Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian. Bogor.
- R Rasbawati, J Rauf. 2018. Kadar protein tepung ceke ayam dan tingkat kesukaan biscuit dengan substitusi tepung ceke. *Jurnal Galung Tropika*, 7(2), 115-122.
- Membangun Bangsa*, 5(2), 77-84.
- Safari, A., Kusnandara, F., & Syamsir, E. (2016). Biji chia: Karakteristik gum dan potensi kesehatannya. *Jurnal Pangan*, 25(2), 137-146
- Sari, L., & Ayu, D. F. (2021). Karakteristik Kimia dan Sensori Nugget Tahu dan Nangka Muda. *SAGU Journal: Agricultural Science and Technology*, 20(1), 66–72.
- [USDA] united states department of agricultural. 2019. Nuts, cashew nuts, raw : Nut and seed products USDA (U.S Department of Agriculture).
- Ulfa, S., & Muflihatin, S. K. (2022). Hubungan Pengetahuan dengan Kualitas Hidup Penderita Diabetes Melitus Tipe 2 di Wilayah Kerja Puskesmas Pasundan Kota Samarinda. *Borneo Student Research*, 4(1), 22-30
- Viapita, B., Suzan, R., & Kusdiyah, E. (2021). Studi Literatur: Hubungan Asupan Serat Terhadap Kadar Glukosa Darah Postprandial. *Electronic Journal Scientific of Environmental Health And Disease*, 2(1), 01-09.
- Wardiah dan Emillia, E. (2018). *Faktor Risiko Diabetes Mellitus Pada Wanita Usia Reproduksi Di Wilayah Kerja Puskesmas Langsa Lama Kota Langsa, Aceh*. *Jurnal Kesehatan Global*, Vol. 1, No. 3, September 2018 : 119-126
- Weber, CW, Gentry, HS, Kohlhepp, EA, & McCrohan, PR (1991). Evaluasi nutrisi dan kimia biji chia. *Ekologi Pangan dan Gizi*, 26 (2). 119-125
- Widayati, A. D., Prasastono, N., & Mukti, A. B. (2021). Pengaruh Penggunaan Sari Buah Strawberry Terhadap Penampilan, Tekstur, Aroma, Warna dan Rasa Sebagai Pengganti Air Mineral dalam Pembuatan Churros. *Jurnal Pariwisata Indonesia*, 17(1–10)

- Wulandari, E. L. (2016). Karakteristik Fisik, Kimia dan Nilai Kesukaan Nugget Ayam Dengan Penambahan Pasta Tomat. Bandung: Universitas Padjadjaran
- Yousif, N. et al. 2018. Uji Aktivitas Antidiabetes Ekstrak Bonggol Nanas (*Ananas Comusus L.*) Pada Tikus Yang Di Induksi Aloksan, *Journal of Physical Therapy Science*, 9(1), pp. 1–11.
- Yulianti, T., & Angraini, L. (2020). Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Kepatuhan Pengobatan pada Pasien Diabetes Mellitus Rawat Jalan di RSUD Sukoharjo Factors Affecting Medication Adherence in Outpatient Diabetes Mellitus at RSUD Sukoharjo. *Jurnal Farmasi Indonesia*, 17(2), 110–120
- Yang, Y. Y., Ma, S., Wang, X. X., & Zheng, X. L. (2017). Modification and Application of Dietary Fiber in Foods. *Journal of Chemistry*, 2017. <https://doi.org/10.1155/2017/9340427>