

DAFTAR PUSTAKA

1. Suratno DY, Palupi NS, Astawan M. Pola Konsumsi Pangan Fungsional dan Formulasi Minuman Fungsional Instan Berbasis Antioksidan. *J Mutu Pangan*. 2014;1(1):56–64.
2. Anies A. Buku Ajar Kedokteran & Kesehatan Penyakit Degeneratif. Hidayah N, editor. Yogyakarta: AR-RUZZ MEDIA; 2018. 14 p.
3. Kementerian kesehatan republik indonesia. Tetap Produktif, Cegah dan Atasi Diabetes Mellitus. pusat data dan informasi kementerian kesehatan RI. 2020.
4. Care D, Suppl SS. 1. Improving Care and Promoting Health in Populations: Standards of Medical Care in Diabetes-2020. *Diabetes Care*. 2020;43(January):S7–13.
5. Dewi BDN. *Diabetes Mellitus & Infeksi Tuberkulosis; Diagnosis dan Pendekatan Terapi* / Dr. Bernadette Dian Novita Dewi, dr., M.Ked. 1st ed. Utam RI, editor. Yogyakarta: Penerbit ANDI; 2019. 59 p.
6. Kazi AA, Blonde L. Classification of Diabetes Mellitus. Vol. 21, *Clinics in Laboratory Medicine*. 2001. 1–13 p.
7. Webber S. International Diabetes Federation. Vol. 102, *Diabetes Research and Clinical Practice*. 2013. 147–148 p.
8. Laporan Nasional Riskesdas. *Laporan_Nasional_RKD2018_FINAL.pdf* [Internet]. Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan. 2018. p. 198. Available from:

http://labdata.litbang.kemkes.go.id/images/download/laporan/RKD/2018/Laporan_Nasional_RKD2018_FINAL.pdf

9. BPJS, Pangestu WA, Anggraeny FT, Masdiyasa IGS, Sitompul S, Suryawati C, et al. Laporan Tahunan Tahun 2019 Edisi 2020. *J Ilmu Kesehat Masy* [Internet]. 2018;4(2):1–23. Available from: <https://pusdatin.kemkes.go.id/resources/download/pusdatin/profil-kesehatan-indonesia/Profil-Kesehatan-Indonesia-Tahun-2020.pdf>
http://p2p.kemkes.go.id/wp-content/uploads/2017/12/P2PTM_RAK2017.pdf
<https://www.who.int/en/news-room/fact-sheets/detail/ars>
10. Annisa I, Ninik R. Indeks Glikemik, Beban Glikemik, Kadar Protein, Serat, Dan Tingkat Kesukaan Kue Kering Tepung Garut Dengan Substitusi Tepung Kacang Merah. *J Nutr Coll.* 2015;4(2):620–7.
11. Soelistijo SA, Lindarto D, Decroli E, Permana H, Sucipto KW, Kusnadi Y et. al. Pedoman Pengelolaan dan Pencegahan Diabetes Melitus Tipe 2 di Indonesia 2021. 2021;46.
12. Muchtadi, Deddy MA. *Nutrifikasi Pangan*. 1st ed. Tangerang Selatan; 2015. 305 p.
13. Suarni, Muh. Yasin. Jagung sebagai Sumber Pangan Fungsional. *Pangan dan Pertan.* 2016;5(6):1–16.
14. Khusnawati MR. Gambaran Asupan Karbohidrat, Serat dan Gula Darah Puasa Penderita Diabetes Melitus Tipe 2 pada Anggota Prolanis di Puskesmas Godean I [Internet]. Poltekkes Kemenkes Yogyakarta; 2018.

Available from: <http://eprints.poltekkesjogja.ac.id/id/eprint/7227>

15. Taufiqurrachman M, Kusumawati S, Triliana R, Taufiqurrachman M, Kusumawati S, Triliana R. Pengaruh Kendali Glukosa Terhadap Tingkat Depresi Pasien Diabetes Melitus Tipe 2 di Malang The Effect of Glucose Control on Depression Rates of Type 2 Diabetes Mellitus Patients in Malang. 2019;62(341):1–8.
16. Cakrawati, Dewi MN. Bahan Pangan, Gizi dan Kesehatan. 1st ed. Bandung: Alfabeta; 2012. 234 p.
17. Jyothirmayi B, Vasantha M. Study of Zinc and Glycated Hb Levels in Diabetic Complications. *Int J Pharm Clin Res.* 2015;7(5):360–3.
18. Biyumna UL, Windrati WS, Diniyah N. Karakteristik Mie Kering Terbuat dari Tepung Sukun (*Artocarpus altilis*) dan Penambahan Telur. *J Agroteknologi.* 2017;11(1):23.
19. Anindita BP, Antari AT, Gunawan S. Pembuatan MOCAF (Modified Cassava Flour) dengan Kapasitas 91000 ton / tahun. *J Tek ITS.* 2019;8(2):170–5.
20. Association. WIN. World Instant Noodles Association [Internet]. World Instant Noodles Association. 2021. Available from: <https://instantnoodles.org/en/>
21. Badan Pusat Statistik. Konsumsi Mi Instan di Indonesia. 2020;2020.
22. Indrawati S, Swiryajaya IK, Widiada IGN, Dewi AC. Rasio Tepung Kulit Singkong dengan Ikan Tongkol Terhadap Sifat Organoleptik Bakso Tepung

- Kulit Singkong Ikan Tongkol (Bakso Kingkong). 2017;2:30~37.
23. Fitriani ND, Hersoelistyorini W. Substitusi Tepung Kulit Singkong terhadap Daya Kembang, Kadar Serat dan Organoleptik pada Chiffon Cake Substitution Of Cassava Peel Flour Toward Breed Power, Fiber Content And Organoleptik Properties Of Chiffon Cake. *J Pangan dan Gizi*. 2012;03(05):1–10.
24. Derawati Dewi¹, Nurlena² DG. Pemanfaatan Limbah Pangan Kulit Singkong sebagai Substitusi Tepung Tapioka pada Produk Jajanan Pasar Kue Talam. 2021;7(6):3153–63.
25. Mahanany D. Pemanfaatan Tepung Kulit Singkong Sebagai Bahan Substitusi Pembuatan Mie Basah Ditinjau dari Elastisitas dan Daya Terima [Internet]. UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH SURAKARTA; 2013. Available from: <http://eprints.ums.ac.id/id/eprint/27237>
26. Fiana RM, Asben A. Characteristic of pH and Temperature of Crude Extract of Glukoamilase from *Gliocladium Ke* by using Solid Substrate of Sago Hampas. 2022;3(1):1–11.
27. Elnovriza D, Riyadi H, Rimbawan R, Damayanthi E, Winarto A. Development of Fish Bars as a High Zinc and Calcium Snack Made from Bilih Fish (*Mystacoleuseus padangensis* Blkr) flour. *J Gizi dan Pangan*. 2019;14(2):83–90.
28. Direktorat Departemen Gizi RI. Pedoman Metode Melengkapi Nilai Gizi Bahan Makanan Paada Tabel Komposisi Pangan Indonesia (Imputed and Borrowed Values). Kementrian Kesehat RI. 2017;1–43.

29. Yuniritha E, Juffrie M, Ismail D, Pramono S. Pengembangan Formula Sirup Zink dari Ekstrak Ikan Bilih (*Mystacoleucus padangensis*) sebagai Alternatif Suplementasi ZInk Organik pada Anak Pendek (Stunted) Usia 12-36 Bulan. *Gizi Indones*. 2015;38(1):49.
30. Diana FM, Damayanthi E, Dewi M, Juniantito V, Lipoeto NI. Effect of Biscuit Enriched with Bilih Fish (*Mystacoleucus padangensis*) on Growth of Experimental Rats. 2020;15(28):11–8.
31. Naqiyyah S. Pengembangan Produk Stik dengan Penambahan Tepung Ikan Bilih (*Mystacoleucus padangensis*) sebagai Makanan Tambahan Kaya Zink bagi Balita Stunting Usia 12-59 Bulan. *Andalas*; 2021.
32. Corwin EJ. Buku Saku Patofisiologi. 1st ed. Yudha, Komara Egi, Esty Wahyuningsih, Devi Yulianti PEK, editor. Buku Kedokteran EGC; 2009. 842 p.
33. Purnama A, Sari N. Aktivitas Fisik dan Hubungannya dengan Kejadian Diabetes Mellitus. *Wind Heal J Kesehat*. 2019;2(4):368–81.
34. Herawati N, WD KMS. Hubungan Pola Makan dan Aktivitas Fisik dengan Pengendalian Kadar Gula Darah pada Penderita Diabetes Melitus Tipe II di Wilayah Kerja Puskesmas Ktk Kota Solok. *Ensiklopedia Sos Rev*. 2021;3(2):150–6.
35. Yosmar R, Almasdy D, Rahma F. *Jurnal Sains Farmasi Dan Klinis*. Survei risiko penyakit diabetes melitus terhadap Kesehatan Masyarakat kota Padang. 2018;5(Agustus 2018):134–41.

36. Maria I. Asuhan Keperawatan Diabetes Mellitus dan Asuhan Keperawatan Stroke [Internet]. 1st ed. Sleman: Deepublish Publisher; 2021. 148 p. Available from: https://books.google.co.id/books?id=u_MeEAAAQBAJ&printsec=frontcover&dq=patofisiologi+diabetes+mellitus&hl=id&sa=X&redir_esc=y#v=onepage&q&f=false
37. PERKENI. Pemantauan Gula Darah Mandiri. 2021;halama 36.
38. Benjamin W. Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia. Peraturan MENTERI Kesehat REPUBLIK Indones. 2019;3:1–9.
39. Pemula PD. Instruksi Presiden Republik Indonesia. Gerak Masy HIDUP SEHAT [Internet]. 2017;110265:110493. Available from: <https://peraturan.bpk.go.id/Home/Details/77301/inpres-no-1-tahun-2017>
40. Azizah DM. Perbandingan Indeks Glikemik dan Beban Glikemik Singkong Sebagai Pengganti Nasi. 2017.
41. Nirmala Prasadi VP, Joye IJ. Dietary Fibre from Whole Grains and Their Benefits on Metabolic Health. *Nutrients*. 2020;12(10):1–20.
42. Marlina M, editor. Analisis Zat Gizi Kerupuk Sagu (Metroxlon sago sottb) dengan Penambahan Daging Ikan Parang - Parang (*Chirocentrus dorab*). *Varia Pariwisata*. 2015;VI:102.
43. Susilowati A, Rachmat B, Larasati RA. Hubungan Pola Konsumsi Serat Dengan Kontrol Glikemik Pada Diabetes Tipe 2 (T2D) Di Kecamatan Bogor Tengah [Relationship of Fiber Consumption Patterns To Glycemic Control

- in Type 2 Diabetes (T2D) in Central Bogor Sub-District]. *Penelit Gizi dan Makanan (The J Nutr Food Res.* 2020;43(1):41–50.
44. Cleverdon CW. Review of the Origins and Development of research: 2. Information and its Retrieval. *Aslib Proc.* 1970;22(11):538–49.
 45. Sardi M, Nurhabibah M, Tobing B, Putri A, Nasution AM. Klaim Kandungan Zat Gizi pada Berbagai Kudapan (Snack) Tinggi Serat : Literature Review Nutritional Claim in Different Types of High Fiber Snack : Literature Review. 2021;1(13):39–45.
 46. Soviana E, Maenasari D. Asupan Serat, Beban Glikemik Dan Kadar Glukosa Darah Pada Pasien Diabetes Melitus Tipe 2. *J Kesehat.* 2019;12(1):19–29.
 47. Widhyari SD. Peran dan Dampak Defisiensi Zinc (Zn) Terhadap Sistem Tanggap Kebal. *Wartazoa.* 2012;22(3):141–8.
 48. Almtsier S. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi.* 7th ed. Jakarta: PT SUN; 2009. 337 p.
 49. Intakes A, Board N. *Understanding Nutrition, Fourteenth Edition.* Nutr Rev [Internet]. 2004;62(10):400–1. Available from: <http://doi.wiley.com/10.1111/j.1753-4887.2004.tb00011.x>
 50. Putra A. Pengaruh limbah kulit singkong (manihot utilisima) terhadap kualitas nata de cassava. 2018;1(1):1–4.
 51. Gizi JD, Dian F, Sari N, Jairani EN, Studi P, Gizi I, et al. Uji Daya Terima Bolu Kukus Dari Tepung Kulit Singkong. 2019;2(1):1–11.
 52. Maulana MA. Inovasi Pembuatan Mie Kering Tepung Terigu Substitusi Tepung Garut (*Maranta Arundinacea*). 2019;1–101.

53. Nasional S, Standard B. Mi Kering. 2019;1–33.
54. Canti M, Fransiska I, Lestari D. Karakteristik Mi Kering Substitusi Tepung Terigu dengan Tepung Labu Kuning dan Tepung Ikan Tuna. *J Apl Teknol Pangan*. 2020;9(4):181–7.
55. Mukti AB, Devi Widayanti1 A, Prasastono N. Pengaruh Penggunaan Sari Buah Strawberry terhadap Penampilan, Tekstur, Aroma, Warna dan Rasa sebagai Pengganti Air Mineral dalam Pembuatan Churros. *J Pariwisata Indones*. 2021;17(1):1–10.
56. Arbi AS. Pengenalan Evaluasi Sensori. *Prakt Eval Sensori*. 2009;1–42.
57. Tarwendah IP. Studi Komparasi Atribut Sensori dan Kesadaran Merek Produk Pangan. *J Pangan dan Agroindustri*. 2017;5(2):66–73.
58. Laila W, Ahriyasna R, Putri DR. Puding Dadih Susu Kerbau Dengan Penambahan Jambu Biji Merah (*Psidium Guajava.L*) sebagai Alternatif Makanan Jajanan pada Masa Pandemi Covid-19. *J Kesehat PERINTIS (Perintis's Heal Journal)*. 2021;8(2):147–58.
59. Aji AS. Analisis Kandungan Zat Gizi Makro dan Uji Mutu Organoleptik Beras Tiruan Instan Berbahan Baku Tepung Komposit (Gaung, Beras, dan Kedelai). 2014.
60. Jin F, Zhang J, Shu L, Han W. Association of Dietary Fiber Intake with Newly-Diagnosed type 2 Diabetes Mellitus in Middle-Aged Chinese Population. *Nutr J [Internet]*. 2021;20(1):1–8. Available from: <https://doi.org/10.1186/s12937-021-00740-2>

61. Fernández-Cao JC, Warthon-Medina M, Moran VH, Arija V, Doepking C, Serra-Majem L, et al. Zinc intake and status and risk of type 2 diabetes mellitus: A systematic review and meta-analysis. *Nutrients*. 2019;11(5):1–26.
62. Fathinah U. Pengembangan Beras Analog Dari Limbah Ubi Kayu Yang Berpotensi Pada Penderita Diabetes Melitus Di Kota Padang. 2021; Available from: <http://scholar.unand.ac.id/71312/>
63. Mukarromah I, Agnesia D, Rahma A. The Effect of Moringa Oleifera and Milkfish Bone Substitution on Sensory Evaluation and Nutritional Content of Instant Noodles. 2021;3(1):215–25.
64. Fitri A, Anandito RBK, Siswanti. Penggunaan Daging dan Tulang Ikan Bandeng (Chanos Chanos) Pada Stik Ikan Sebagai Makanan Ringan Berkalsium dan Berprotein Tinggi. *J Teknol Has Pertan* [Internet]. 2016;9(2):65–77. Available from: <https://jurnal.uns.ac.id/ilmupangan/article/view/17468/13954>
65. Pertiwi AD, Widanti YA, Mustofa A. Substitusi Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L) Pada Mie Kering dengan Penambahan Ekstra Bit (*Beta vulgaris* L). *J Teknol dan Ind Pangan* [Internet]. 2017;2(1):67–73. Available from: <http://ejurnal.unisri.ac.id/index.php/jtpr/article/view/1538>
66. Suryani N, Widayati D, Abdurrachim R. Analisis Indeks Glikemik, Kadar Serat dan Karbohidrat Nasi dari Varietas beras Siam (Mutiara, Unus dan Saba). *J Keseharan Indones* [Internet]. 2021;XI(3):148–52. Available from: <https://journal.stikeshb.ac.id/index.php/jurkessia/article/view/217>

67. Trisnawati W. Analisis Indeks Glikemik Dan Komposisi Gizi Keripik Simulasi Substitusi Tepung Bekatul Dengan Tepung Labu Kuning. *J Apl Teknol Pangan*. 2017;6(3):143–7.
68. Dyah Kumalasari I, Kusuma I, Rezeki Togumarito Sinaga S, Mutmainah S, Studi Teknologi Pangan P, Teknologi Industri F, et al. Indonesian Journal of Human Nutrition Pengembangan Produk Mi Suweg-Bekatul Rendah Indeks Glikemik bagi Penderita Diabetes Melitus. 2022;90–102. Available from: <https://doi.org/10.21776/ub.ijhn.2022.009.01.9>
69. Persatuan Ahli Gizi Indonesia ADI. *Penuntun Diet dan Terapi Gizi*. Jakarta: Buku Kedokteran EGC; 2019.
70. Egayanti Y, Yuniarti P, Ramadhani M, Achmad HN. *Pedoman Evaluasi Mutu Gizi dan Non Gizi Pangan*. 2019. 4–13 p.
71. Badan Pengawas Obat dan Makanan RI. *Peraturan Badan Pengawas Obat Dan Makanan Nomor 1 Tahun 2022 Tentang Pengawasan Klaim Pada Label Dan Iklan Pangan Olahan*. Peratur BPOM. 2022;11:1–16.
72. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. Jakarta; 2018.
73. Kusuma ER, Sartono A, Kusuma HS. Perbedaan Tingkat Kecukupan Energi Protein, Status Kesehatan Dan Status Gizi Anak yang Memanfaatkan dan Tidak Memanfaatkan Makanan Sekolah Dasar Islam Terpadu (SDIT) Harapan Bunda Semarang. *J Gizi*. 2016;5(1):15–21.

74. Almtsier S. Jenis Diet dan Indikasi Pemberian untuk Diet Diabetes Mellitus. Penuntun Diet. Jakarta; 2007.
75. Pernanda S. Hubungan Asupan Zink, Serat, dan Status Gizi dengan Kadar Gula Darah pada Penderita Diabetes Melitus di Wilayah Kerja Puskesmas Sawah Lebar Kota Bengkulu Tahun 2022. 2022;
76. Daradkeh G, Zerie M, Othman M, Chandra P, Jaiosi A, Mahmood L, et al. Zinc Status among Type (2) Diabetes Mellitus in the State of Qatar. Public Heal Front. 2014;(March 2014):4–10.
77. Yuliati Widiastuti IKSJ. Aspek Molekuler Hubungan Asupan Zinc dan Selenium dengan Hemoglobin Glikosilasi pada Pasien Diabetes Mellitus Tipe 2. Biota J Ilm Ilmu-Ilmu Hayati. 2016;1(1):19–25.
78. Amanina A, Raharjo B, N FS. Hubungan Asupan Karbohidrat dan Serat dengan Kejadian DM Tipe II di Wilayah Kerja Puskesmas Purwosari surakarta. Univ Muhammadiyah Surakarta. 2015;1–12.
79. Sunarti. Serat Pangan dalam Penanganan Sindrom Metabolik. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press; 2017.
80. AOAC. Official Methods of Analysis of AOAC International. J Assoc Off Agric Chem. 2005;
81. Ningsih GR, Sanjaya IGM. Determination of Calcium Levels with XRF and Literature Review of its Bioavailability in Vitro of Dahlia Tubers Syrop (Dahlia Pinnata Cav.). Indones J Chem Sci. 2022;11(2):145–59.