

DAFTAR PUSTAKA

1. P2PTM Kemenkes RI. Penyakit Diabetes Melitus. *Kementerian Kesehatan Republik Indonesia* Available at: <https://p2ptm.kemkes.go.id/informasi-p2ptm/penyakit-diabetes-melitus>.
2. International Diabetes Federation. *IDF Diabetes Atlas 10th Edition. Diabetes Research and Clinical Practice* 102, (2021).
3. American Diabetes Association. Diagnosis and classification of diabetes mellitus. *Diabetes Care* 20, 79–86 (2008).
4. International Diabetes Federation. *IDF Diabetes Atlas Ninth Edition*. (2019).
5. Kemenkes RI. Laporan Riskesdas 2018 Kementrian Kesehatan Republik Indonesia. *Laporan Nasional Riskesdas 2018* 53, 154–165 (2018).
6. Astuti, Y., Fandizal, M. & Khairani. Pengaruh Pemberian Air Rebusan Jahe Terhadap Penurunan Kadar Gula Darah Pada Penderita Diabetes Mellitus Di Kelurahan Cililitan Tahun 2021. *J. Med. Utama* 3, 2053–2057 (2022).
7. P2PTM Kemenkes RI. Prinsip 3J Penderita Diabetes. *Kementerian Kesehatan Republik Indonesia* (2022). Available at: https://yankes.kemkes.go.id/view_artikel/1671/prinsip-3j-penderita-diabetes#:~:text=Istilah yang digunakan untuk pengaturan,dan tepat Jenis bahan makanan.
8. Na'imah, F. & Putriningtyas, N. D. Kadar B-Karoten, Serat, Protein, Dan Sifat Organoleptik Snack Bar Labu Kuning Dan Kacang Merah Sebagai Makanan Selingan Bagi Pasien Diabetes Melitus Tipe 2. *Indones. J. Public Heal. Nutr.* 1, 563–570 (2021).
9. Soviana, E. & Maenasari, D. Asupan Serat, Beban Glikemik Dan Kadar Glukosa Darah Pada Pasien Diabetes Melitus Tipe 2. *J. Kesehat.* 12, 19–29 (2019).
10. Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia. *Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 1 Tahun 2022 Tentang Pengawasan Klaim pada Label dan Iklan Pangan Olahan*. 1–91 (2022).
11. Devi, N. P. D., Suter, I. K. & Nocianitri, K. A. Formulasi Kombinasi Tepung Kentang Dan Bekatul Pada Bubur Instan Diet Diabetes Melitus. *Sci. J. Food Technol.* 6, 96–104 (2020).
12. Viapita, B., Suzan, R. & Kusdiyah, E. Studi Literatur : Hubungan Asupan Serat Terhadap Kadar Glukosa Darah Postprandial. *Electron. J. Sci. Environ. Heal. Dis.* 2, 01–09 (2021).

13. Fathonah, R., Indriyanti, A. & Kharisma, Y. Labu Kuning (*Cucurbita moschata* Durh.) Untuk Penurunan Kadar Glukosa Darah Puasa pada Tikus Model Diabetik. *Global Medical and Health Communication* 2, 27–33 (2014).
14. Badan Pusat Statistik. *Statistik Indonesia 2015*. (2015).
15. Arza, P. A. & Asmira, S. Pengaruh Penambahan Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) dan Ikan Gabus (*Ophiocephalus striatus*) Terhadap Mutu Organoleptik, Kadar Protein dan Vitamin A Biskuit. *J. Gizi, Pangan dan Apl.* 1, 58 (2017).
16. Hatta, H. & Sandalayuk, M. Pengaruh Penambahan Tepung Labu Kuning terhadap Kandungan Karbohidrat dan Protein Cookies. *Gorontalo J. Public Heal.* 3, 41 (2020).
17. Saragih, B. Glikemik Respon Cookies Labu Kuning (*Cucurbita moschata* Durh.). *J. Boga dan Gizi* 8, 1–11 (2014).
18. Purnamasari, I., Purwandari, U. & Supriyanto. Optimasi Penggunaan Tepung Labu Kuning dan Gum Arab pada Pembuatan Cup Cake. *Semin. Nas. Kedaulatan Pangan dan Energi* 1–9 (2012).
19. Suryaningrum, T. & Rustanti, N. Pengaruh Perbandingan Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) dan Tepung Mocaf Terhadap Kadar Pati, Nilai Indeks Glikemik (IG), Beban Glikemik (BG), dan Tingkat Kesukaan pada Flakes Kumo. *J. Nutr. Coll.* 5, 360–367 (2016).
20. Sari, A. R. & Sighny, Z. D. Profil Tekstur, Daya Rehidrasi, Cooking Loss Mie Kering Substitusi Pasta Labu Kuning Dan Pewarna Alami. *J. Agritechno* 15, 92–102 (2022).
21. Putri, D. A. *et al.* Pengaruh Pemberian Cookies Tepung Labu Kuning Dan Kedelai Terhadap Penurunan Kadar Glukosa Darah Pada Pasien Diabetes. *J. Gizi* 1, 71–76 (2021).
22. Food and Agriculture Organization (FAO). *The State of Food and Agriculture 2020*. (2020).
23. Rose, R. R. R. Pemanfaatan Limbah Kulit Singkong menjadi Crispy Kulit Singkong. *Progr. Stud. Pendidik. Kim. Fak. Kegur. dan Ilmu Pendidikan, UNS* 1–6 (2019).
24. Badan Pusat Statistik. *Statistik Indonesia 2020*. (Badan Pusat Statistik, 2020).
25. Sari, Fi. D. N. & Astili, R. Kandungan Asam Sianida Dendeng dari Limbah Kulit Singkong. *J. Dunia Gizi* 1, 20 (2018).
26. White, O. I., Nurrahmania, V. & Wibowo, T. Pengolahan Limbah Kulit Singkong Sebagai Upaya Mengurangi Pencemaran Lingkungan. *J. Pengolah. Pangan* 7, 33–37 (2022).

27. Sari, F. D. N. & Jairani, E. N. Uji Daya Terima Bolu Kukus dari Tepung Kulit Singkong. *J. Dunia Gizi* 2, 1–11 (2019).
28. Izwardy, D. & Dkk. *Tabel Komposisi Pangan Indonesia 2017*. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia (2017).
29. Sudarman, M. Pemanfaatan Labu Kuning (*Cucurbita moschata* Duch) sebagai Bahan Dasar pembuatan Cookies. *Univ. Negeri Makasar* (2018).
30. Asmaraningtyas, D. Kekerasan, Warna dan Daya Terima Biskuit yang Disubstitusi Tepung Labu Kuning. *Progr. Stud. Ilmu Gizi Jenjang S1. Fak. Ilmu Kesehatan. Univ. Muhammadiyah Surakarta* 17 (2014).
31. Muchtadi, D. M. *Nutrifikasi Pangan*. (Universitas Terbuka, 2015).
32. Soelistijo, S. Pedoman Pengelolaan dan Pencegahan Diabetes Melitus Tipe 2 Dewasa di Indonesia 2021. *Glob. Iniat. Asthma* 46 (2021).
33. Masriadi. *Epidemiologi Penyakit Tidak Menular*. (Tras Info Media, 2016).
34. Lestari, Zulkarn & Sijid, A. Diabetes Melitus : Review Etiologi , Patofisiologi , Gejala , Penyebab , Cara Pemeriksaan , Cara Pengobatan dan Cara Pencegahan. *UIN ALAUDDIN* 237–241 (2021).
35. Faradhita, A., Handayani, D. & Kusumastuty, I. Hubungan Asupan Magnesium dan Kadar Glukosan Darah Puasa Pasien Rawat Jalan Diabetes Melitus Tipe 2. *Indones. J. Hum. Nutr.* 1, 71–88 (2014).
36. Kusharto, C. M. Serat Makanan Dan Perannya Bagi Kesehatan. *J. Gizi dan Pangan* 1, 45 (2007).
37. MO, W. & AFH, P. Impact of Dietary Fiber Consumption on Insulin Resistance and the Prevention of Type 2 Diabetes. *J Nutr* 1, 7–112 (2018).
38. Santoso, A. Serat Pangan (Dietary fiber) dan Manfaatnya Bagi Kesehatan. *Magistra* 35–40 (2011).
39. Sardi, M., Nurhabibah, M., Tobing, B., Putri, A. & Nasution, A. M. Klaim Kandungan Zat Gizi pada Berbagai Kudapan (Snack) Tinggi Serat : Literature Review Nutritional Claim in Different Types of High Fiber Snack : Literature Review. *J. Andaliman J. Gizi Pangan, Klin. dan Masy.* 1, 39–45 (2021).
40. Astuti, E. J. Serat pangan dalam produk fungsional. *Teknol. Has. Pertan.* 1, 168–172 (2012).
41. Chandalia, M. *et al.* Beneficial effects of high dietary fiber intake in patients with type 2 diabetes mellitus. *N Engl J Med* (2000). doi:10.1056/NEJM200005113421903
42. Soviana, E., Rachmawati, B. & Widyastiti, N. S. Pengaruh Suplementasi β -carotene Terhadap Kadar Glukosa Darah dan Kadar Malondialdehida pada

- Tikus Sprague Dawley yang diinduksi Streptozotocin. *J. Gizi Indones.* 2, 41–46 (2014).
43. Limpo, S. *Labu Kuning (Cucurbita Moschata)*. (Badan Ketahanan Pangan Sidoarjo, 2019).
 44. Ikhlas, A. M., Amir, N. R. R., Fasila, R., Pratiwi, I. N. & Imani, F. Potensi Mie dari Labu Kuning (*Cucurbita moschata* Durah) dalam Menurunkan Kadar Glukosa Darah. *J.Pharm.Sci* 2, 70 (2012).
 45. Dewi, D., Nurlena, N. & Gusnadi, D. Pemanfaatan Limbah Pangan Kulit Singkong Sebagai Substitusi Tepung Tapioka Pada Produk Jajanan Pasar Kue Talam. *E-Proceeding Appl. Sci.* 7, 3153–3163 (2021).
 46. Badan Pengawas Obat dan Makanan RI. *Handbook Registrasi Pangan Olahan Biskuit, Kukis, Wafer & Krekers*. (2022).
 47. Badan Standardisasi Nasional. *Biskuit (SNI 2973:2011)*. (2011).
 48. Setyaningsih, D., Apriyantono, D. & Sari, M. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. (IPB Press, 2010).
 49. Laila, W., Ahriyasna, R. & Putri, D. R. Puding Dadih Susu Kerbau Dengan Penambahan Jambu Biji Merah (*Psidium Guajava.L*) sebagai Alternatif Makanan Jajanan pada Masa Pandemi Covid-19. *J. Kesehatan. PERINTIS (Perintis's Heal. Journal)* 8, 147–158 (2021).
 50. Sugitha, I. M., Harsojuwono, B. A. & Yoga, I. W. G. S. Penentuan Formula Biskuit Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) sebagai Pangan Diet Penderita Diabetes Mellitus Determination of Yellow Pumpkin (*Cucurbita moschata*) Biscuit's Formula as Dietary Food for Peoples with Diabetes Mellitus. *Media Ilm. Teknol. Pangan* 2, 98–105 (2015).
 51. Prajitno, O. E. J. & Minantyo, H. Substitusi Tepung Kulit Singkong (*Manihot esculenta* Crantz) dalam Pembuatan Roti Gandjelrel ditinjau dari Uji Organoleptik. *J. Teknol. Pertan. Andalas* 26, 184–188 (2020).
 52. Dwirevyanti, A., Nurani, A. S. & Mahmudatusa, A. Substitution of Cassava Peel Flour in Making Siomai SKin. *J. UPI* 11, 113–118 (2021).
 53. Fathonah, S., Setyaningsih, D. N., Paramita, O. & Istighfarin, N. The Sensory Quality and Acceptability of Pumpkin Flour Cookies. *Sci. Technol. Publ.* 439–445 (2018). doi:10.5220/0009012804390445
 54. Riyanti, A. Pemanfaatan tepung kulit singkong dalam diversifikasi olahan batter. *J. manner* 1, 46–57 (2022).
 55. Pakhri, A., Meliani & Rowa, S. S. Kue kering dengan subtitusi tepung kulit singkong dan tepung labu kuning sebagai jajanan anak sekolah. *Media Gizi Pangan* 26, 29 (2019).

56. Fitriani, N. D. & Hersoelistyorini, W. Substitusi Tepung Kulit Singkong Terhadap Daya Kembang, Kadar Serat, dan Organoleptik pada Chiffon Cake. *J. Pangan dan Gizi* 03, 1–10 (2012).
57. Kharisma, V. U., Werdiningsih, I. & Muryoto. Sanitasi Tepung Kulit Singkong. *J. Kesehat. Lingkungan*. 8, 131 (2017).
58. Pratiwi, I. D. Pengaruh Substitusi Tepung Kulit Singkong Terhadap Kualitas Muffin. *Food Sci. Culin. Educ. J.* 2, 17–23 (2013).
59. Riyanti, A. & Rini, R. O. P. Pemanfaatan Tepung Kulit Singkong Dalam Diversifikasi Olahan Batter. *J. Manaj. Kuliner* 1, 46–57 (2022).
60. Mumtazah, S., Romadhon & Suharto, S. Pengaruh Konsentrasi dan Kombinasi Jenis Tepung Sebagai Bahan Pengisi Terhadap Mutu Petis Dari Air Rebusan Rajungan. *J. Ilmu dan Teknol. Perikan*. 3, 105–112 (2021).
61. Rismaya, R., Syamsir, E. & Nurtama, B. Pengaruh Penambahan Tepung Labu Kuning Terhadap Serat Pangan, Karakteristik Fisikokimia dan Sensori Muffin. *J. Teknol. dan Ind. Pangan* 29, 58–68 (2018).
62. Marlina, L. & Cengristitama. Pengaruh Variasi Suhu Perendaman Terhadap Karakteristik Pati Termodifikasi Dari Kulit Singkong dengan Substitusi Sari Kedelai. *Pas. Food Technol. J.* 7, 102–106 (2020).
63. Sakalaty, E., Suryanto, E. & Koleangan, H. S. J. Pengaruh Ukuran Partikel Terhadap Kandungan Serat Pangan dan Aktivitas Antioksidan dari Kulit Singkong (*Manihot esculenta*). *Chem. Prog.* 14, 146 (2021).
64. Fridila, V. Pemanfaatan Substitusi Tepung Kulit Singkong dan Tepung Ikan Bilih dalam Pembuatan Mi Kering sebagai Sumber Serat dan Zinc Bagi Penderita Diabetes. (2023).
65. Ayuningtyas, I., Hartini, S. & Cahyanti, M. N. Optimasi Pembuatan Tepung Ferkusi (Fermentasi Kulit Singkong) Ditinjau dari Variasi Penambahan Angkak. *J. Apl. Teknol. Pangan* 5, 44–50 (2016).
66. Aufa, A., Suhairi, L. & Faudiah, N. Analisis Zat Gizi Nugget Kulit Singkong (*Manihot esculenta*). *Ilm. Mhs. Pendidik. Kesejaht. Kel.* 4, 1–8 (2019).
67. Fauziah, A. Analisis Daya Terima dan Kandungan Gizi Putu Ayu dengan Substitusi Tepung Daun Katu (*Sauropus androgynus* (L) Merr) Sebagai Makanan Selingan Ibu Menyusui. (2023).
68. Amali, F., Lasindrang, M. & Liputo, S. A. Betakaroten Dengan Fortifikasi Tepung. *Jambura J. Food Technol.* 1, 1–12 (2019).
69. Noviati, T. D. & Purwani, E. Kadar Beta Karoten dan Daya Terima Cookies Garut dengan Substitusi Tepung Labu Kuning. *Semin. Nas. Gizi Progr. Stud. Ilmu Gizi UMS* 188–195 (2017).

70. Erawati, C. M. Kendali Stabilitas Beta Karoten Selama Proses Produksi Tepung Ubi Jalar (*Ipomoea batatas* L.). *Sekol. Pasca Sarj. Inst. Pertan. Bogor* 76 (2006).
71. Sarungallo, Z. L., Murtiningrum, Uhi, H. T., Roreng, M. K. & Pongsibidang, A. Sifat Organoleptik , Sifat Fisik , Serta Kadar Beta-Karoten dan Alfa-Tokoferol Emulsi Buah Merah (*Pandanus conoideus*). *Agritech* 34, 177–183 (2014).

