

DAFTAR PUSTAKA

1. American Diabetes Association. *Standards of Medical Care In Diabetes*. Diabetes Care. 2021;44(Suppl 1):S1–S232.
2. Magliano D, Boyko EJ. IDF Diabetes Atlas. 10th ed. Brussels: International Diabetes Federation; 2021.
3. Nazla N, Virgo G. Asuhan Keperawatan Pada Tn.N Dengan Diabetes Melitus Tipe II Di Ruang Pejuang RSUD Bangkinang Tahun 2024. 2024;
4. Putri SF, Gusnita W. *The Effect of Jicama Flour Substitution on The Quality of Cupcake*. Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi. 2022;3(3):11.
5. Rezekiyah S, Wahyuni E, Karwiti W, Nasrazuhdy N, Lestari WS. Studi Cross Sectional Terhadap Faktor Risiko Hipertensi pada Remaja. Journal of Telenursing. 2023;5(2):3190–7.
6. Jiang R, Cong Z, Zheng L, Zhang L, Guan Q, Wang S, et al. *Global Research Trends in Regulating Gut Microbiome to Improve Type 2 Diabetes Mellitus: Bibliometrics and Visual Analysis*. Front Endocrinol. 2024;15:1401070.
7. Pan F, Zhu X, Yang N, Li K, Shi G, Kong Q, et al. *Structural Characterization, Antioxidant and Antitumor Properties of An Acidic Polysaccharide From Toad Venom*. Chemical and Biological Technologies in Agriculture. 2025;12(1):127.
8. Lee JH, Kim MJ, Kim CY. *The Development of New Functional Foods and Ingredients*. MDPI. 2024;13(19):3038.
9. Nasution FM, Mardia RS, Azri A, Hutabarat RR, Izza FAI, Asfur R. Pengaruh Pemberian Ekstrak Tinta Cumi (*Squid ink*) terhadap Aterosklerosis. Jurnal e-Biomedik [Internet]. 2017 Jun 26 [cited 2025 Dec 28]; 5(2). Available from: <https://ejournal.unsrat.ac.id/index.php/ebiomedik/article/view/16612>
10. Trigo M, Paz D, Bote A, Aubourg SP. *Antioxidant Activity of an Aqueous Extract of Cuttlefish Ink During Fish Muscle Heating*. Antioxidants. 2023;12(11):1996.
11. Prada M et al. Aktivitas Antioksidan Pada Tinta Gurita (*Octopoda Sp*) di Kabupaten Flores Timur. Jurnal Inovasi Hasil Penelitian dan Pengembangan. 2025; 5(3): 1074–80.
12. Sri W. Prospek Sukun (*Artocarpus communis*) Sebagai Pangan Sumber Karbohidrat dalam Mendukung Diversifikasi Konsumsi Pangan. Jurnal Pangan. 8(56): 67–75.

13. Singarsari DKA, Puspawati NN, Suparthana P. Pengaruh Proporsi Terigu dan Tepung Sukun (*Artocarpus altilis*) Terhadap Karakteristik Brownis Panggang. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*. 2023 Dec 29; 12(4): 1114.
14. Anggita DY, Sukardi S, Elianarni D. Pengembangan Minuman Probiotik Apel Manalagi (*Malus sylvestris*) Beberapa Daerah yang Difermentasi Secara Spontan. *Food Technology and Halal Science Journal*. 2025 Jan 17; 8(1): 75–89.
15. Wulandari LS, Kusumastuty I, Cempaka AR, Nugroho FA. Pengaruh Pemberian Snack Puding Dadih Susu Kerbau dan Edamame terhadap Kadar Glukosa Darah Puasa dan Profil Lipid pada Pasien Diabetes Mellitus. *Amerta Nutrition*. 2023 Nov 28; 7(4): 583–8.
16. Azhar Z, Sadia Z, Siddiqui AN, Yokolo H. *The Neglected Epidemic of Type 5 Diabetes Mellitus*. *Annals of Medicine and Surgery*. 2025 Nov; 87(11): 6957–8.
17. Prawitasari DS. Diabetes Melitus dan Antioksidan. *Jurnal Kesehatan dan Kedokteran*. 2019;1(1):48–52.
18. Wideasari KR, Wijaya IMK, Suputra PA. Diabetes Melitus Tipe 2: Faktor Risiko, Diagnosis, dan Tatalaksana. *Ganesha Medicina*. 2021;1(2):114.
19. Septimar ZM, Wulandari NT, Rohedi M, Gempita R, Burwati E, Sianturi MR, et al. Studi Kasus: Asuhan Keperawatan Pada Pasien Dengan Penyakit Diaebetes Mellitus Type 2 *Hyperglukemia On Ventilator* Di Ruang ICU RSUD Pakuhaji. 2023; 1.
20. Wittriansyah K, Kristiningsih A. Analisa Proksimat Tepung Dari Berbagai Bagian Tubuh Cumi (*Loligo sp*). *Technology Management Journal*. 2024;4(1):1–6.
21. Wulandari E, Agustini TW, Fahmi AS. Penambahan Tinta Cumi-Cumi (*Loligo Sp.*) Untuk Memperbaiki Karakteristik Cuko Pempek Instan: *Addition Of Squid (Loligo Sp.) Ink to Improve Instant Cuko Pempek Characteristics*. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*. 2024 Jan 12; 27(1): 49–61.
22. Liu H, Luo P, Chen S, Shang J. *Effects Of Squid Ink On Growth Performance, Antioxidant Functions and Immunity in Growing Broiler Chickens*. *Asian-Australas J Anim Sci*. 2011;24(12):1752–6.
23. Derby C. *Cephalopod Ink: Production, Chemistry, Functions And Applications*. *Marine Drugs*. 2014;12(5):2700–30.
24. Fauzian NA, Prametha NM, Mardiyana, Handayani M. Optimalisasi Potensi Sukun Sebagai Bahan Pangan Lokal dalam Mewujudkan Ketahanan Pangan Nasional. *Jurnal Teknologi Pangan dan Industri Perkebunan*. 2025; 5(1): 1–10.

25. Prastika A, Vinkarisma DH, Muzakhar SSA. Diversifikasi Pemanfaatan Buah Sukun (*Artocarpus altilis*) Menjadi Sereal Sebagai Alternatif Pangan Potensial. *Jurnal Teknologi Pangan dan Industri Perkebunan*. 2022; 2(1).
26. Sumadji A, Ganjari L, Adhy Nugroho C, Purwaningsih E. Variasi Morfologi Sukun (*Artocarpus altilis*) di Kota Bekasi. *Jurnal Biologi dan Pembelajarannya*. 2022 Nov 2; 9(2): 76–85.
27. Widowati S, Amiarsi D, Nurlaela RS. Reduksi Senyawa Penyebab Rasa Pahit dalam Pembuatan Tepung Sukun. *Jurnal Ilmiah Pangan Halal*. 2020;1(2):59–65.
28. Helmizar H, Yuswita E, Putra AE. *Analysis of The Nutrients and Microbiological Characteristics of the Indonesian Dadih as A Food Supplementation*. *Global Journal of Health Science*. 2018;11(1):155.
29. Nora A, Kurnia YF, Fitri N, Herlina VT. Review: Autentikasi Kehalalan Daging dengan Pendekatan Proteomik Berbasis LC-MS. *Jurnal Peternakan Indonesia*. 2023 Feb 23; 25(1): 20.
30. Prawitasari DS. Diabetes Melitus dan Antioksidan. *Jurnal Kesehatan dan Kedokteran*. 2019;1(1):48–52.
31. Helmalia AW, Putrid P, Dirpan A. Potensi Rempah-Rempah Tradisional Sebagai Sumber Antioksidan Alami untuk Bahan Baku Pangan Fungsional. *Food Technology, Nutrition, and Culinary Journal*. 2019 Jun 26; 26–31.
32. Argae-Frenkel L, Rosenzweig T. *Redox Balance in Type 2 Diabetes: Therapeutic Potential And The Challenge Of Antioxidant-Based Therapy*. *Jurnal Antioxidants*. 2023;12(5):994.
33. Wang Y, Wen L, Tang H, Qu J, Rao B. *Probiotics and Prebiotics as Dietary Supplements for the Adjunctive Treatment of Type 2 Diabetes*. *Polish Journal of Microbiology*. 2023;72(1):3–9.
34. Andriati ED, et al. Inovasi Pembuatan *Cookies* Dengan Pemanfatan Tepung Sorgum dan Tepung Kacang Hijau (*Vigna Ridiata*). *Harmoni Pendidikan : Jurnal Ilmu Pendidikan*. 2024 Sept 14; 1(4): 204–25.
35. Culetu A, Susman IE, Duta DE, Belc N. *Nutritional and Functional Properties of Gluten-Free Flours*. *Applied Scieces*. 2021;11(14):6283.
36. Szpirer C. *Rat Models of Human Diseases and Related Phenotypes: A Systematic Inventory of The Causative Genes*. *Journal of Biomedical Science*. 2020;27(1):84.
37. Polewik K, Kosek M, et al. *Rodent Models of Diabetic Retinopathy As a Useful Research Tool to Study Neurovascular Cross-Talk*. *Biology*. 2023;12(2):262.
38. Tamahiwu NER, Bodhi W, Datu OS. Uji Aktivitas Antidiabetes Ekstrak Etanol Daun Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) Pada Tikus Putih Jantan (*Rattus nirvegicus*). *Jurnal Keperawatan dan Kebidanan*. 2024; 13.

39. Aras N, Rasnyanti M. *Community Training of Breadfruit Processing Into Breadfruit Flour and Cookies as an Alternative Of Wheat*. Dinamika: Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat. 2023 Aug 24; 7(4): 1150–60.
40. Dwi R. Substitusi Tepung Tapioka Dengan Tepung Sukun (*Artocarpus communis*) Terhadap Pertumbuhan Mikroorganisme Sosis Asap Daging Kerbau. UIN Suska Riau; 2019.
41. Vioni N, Liviawaty E, Rostini I, Afrianto E, Kurniawati N. Fortifikasi Tinta Cumi-Cumi Pada *Cupcake* Terhadap Tingkat Kesukaan. Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia. 2018;21(1):78.
42. Lahamendu B, Bodhi W, Siampa JP. Uji Efek Analgetik Ekstrak Etanol Rimpang Jahe Putih (*Zingiber officinale rosc. Var. Amarum*) pada Tikus Putih Jantan Galur Wistar (*Rattus norvegicus*). Pharmacon: Jurnal Farmasi Indonesia. 2019 Nov 28; 8(4): 927.
43. Jung JY, Lim Y, Moon MS, Kim JY, Kwon O. *Onion Peel Extracts Ameliorate Hyperglycemia and Insulin Resistance in High Fat Diet*. Nutrition & Metabolism. 2011;8(1):18.
44. Erickson J, Slavin J. *Total, Added, and Free Sugars: Are Restrictive Guidelines Science-Based or Achievable Nutrients*. 2015; 7(12): 10230–10246.
45. Lubis S, Sofiyani, Junaedi. Analisis Gula Total dengan Metode Luff-Schoorl pada Bahan Pangan dan Minuman. Jurnal Teknologi Pangan. 2022.
46. Sembiring B. Penggunaan Gula Stevia pada Produk Pangan Rendah Kalori. Jurnal Pangan dan Gizi. 2024.
47. Gunawan A, et al. *Metode By Difference* dalam Perhitungan Karbohidrat Produk Pangan. Jurnal Ilmu Pangan. 2021.
48. Fitri R. Hubungan Konsumsi Karbohidrat dengan Kadar Glukosa Darah pada Diabetes Mellitus Tipe 2. Jurnal Kesehatan Masyarakat. 2014.
49. Indriyani M. Diet Rendah Karbohidrat dan Tinggi Serat pada Diabetes Mellitus. Jurnal Gizi Klinik Indonesia. 2022.
50. Lattimer JM, Haub MD. *Effects of Dietary Fiber and Its Components on Metabolic Health*. Nutrients. 2010;2(12):1282–90.
51. Erickson J, Slavin J. Tambahan Pendukung Konsep Gula, Diet Diabetes. Nutrients. 2015.
52. Masruroh NA, Fathonah S, Paramita O. Perbedaan Substitusi Tepung Sukun (*Artocarpus altilis*) Terhadap Tingkat Kesukaan, Karakteristik Fisik, Kadar Air, Protein dan Bilangan Asam Kastengel. Jurnal Tata Boga. 2025;14(2):45–58.
53. Lingkar Organik Official Shop. Tepung Sukun Organik Bersertifikat Halal dan BPOM RI MD: 0412227000800210. 2025.

54. Septianti E. Pemanfaatan Tepung Sukun Sebagai Substitusi Tepung Terigu dalam Produk Olahan Pangan. *Journal of Social Service and Empowerment (JOSSE)*. 2023.
55. Hendrawan A. Nilai Gizi dan Manfaat Sukun (*Artocarpus altilis*) sebagai Pangan Alternatif dengan Indeks Glikemik Rendah. *Jurnal Agribisnis dan Teknologi Pangan*. 2024.
56. Makmur T. Pengaruh Warna Terhadap Tingkat Penerimaan Produk Pangan pada Uji Hedonik. *Jambura Journal of Food Technology*. 2022.
57. Agusandi. Karakteristik Organoleptik Mi Basah dengan Penambahan Tinta Cumi. *Jurnal Fishtech (Jurnal Teknologi Hasil Perikanan)*. 2014.
58. Salsabila L. Pengaruh Konsentrasi Tinta Cumi terhadap Uji Sensori *ChiffonCake* Produk Pangan Pangisional. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia (JPHPI)*. 2025.
59. Urni T. Karakteristik Tepung Sukun dan Pengaruhnya terhadap Produk Olahan. *Jurnal Online Mahasiswa (JOM)* 2017.
60. Sabili B. Pengaruh Penambahan Tinta Cumi pada Biskuit terhadap Aroma Dan Rasa. 2019.
61. Kim YS. *Composition and Properties of Squid Ink in Food Applications*. *Egyptian Journal of Food Science*. 2014.2014.01.034
62. Hidayati AA, Sumardianto R. Pengaruh Penambahan Tinta Cumi-Cumi (*Loligo Sp*) dengan Konsentrasi yang Berbeda terhadap Kualitas Petis Limbah Ikan Pindang. *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*. 2016;5(1):1–7.
63. Oktari A, Bidayani E, Syaputra D, Kurniawan A. Dasar-Dasar Indera Pengecap dan Rasa dalam Evaluasi Pangan. 2023.
64. Atmojo H, Dewi DA. Pemanfaatan Tepung Sukun dalam Pembuatan *French Bread*. *Jurnal Pariwisata Vokasi*. 2024; 5(2): 45–59.
65. Badan Standardisasi Nasional. SNI 01-4309-1996 Kue Basah/*Cake*. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional; 1996.
66. Fatimah Z. Analisis Proksimat Bubuk Tinta Cumi-Cumi (*Loligo sp.*). *Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Perikanan*. 2018.
67. Ibrahim. Karakteristik Dadih dan Kandungan Gizinya. Padang: Universitas Andalas; 2002.
68. Kristiandi R, Junardi M. Analisis Kadar Air, Kadar Abu, Serat dan Lemak pada Minuman Sirup Jeruk Siam (*Citrus nobilis var. microcarpa*). *Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis dan Biosistem*. 2017. 9(2): 165–171.
69. Kurniawan K, Lestari S, R. J. S. Hidrolisis Protein Tinta Cumi-Cumi (*Loligo sp.*) dengan Enzim Papain. *Jurnal Fishtech*. 2014; 1(1): 41–54.

70. PERKENI. Pedoman Pengelolaan dan Pencegahan Diabetes Melitus Tipe 2 di Indonesia. Jakarta: PERKENI; 2021.
71. Putri RA, Fitriani S, Dewi YK. *Physicochemical And Organoleptic Properties Of Crackers From Native And Heat Moisture Treatment (HMT) of Breadfruit Flour*. Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia. 2025
72. Sholehah DA, Hasanah T, Harahap DA, Rizqi ER. Formulasi Biskuit *Mocaf* dengan Dadih Kerbau sebagai Makanan Selingan Ibu Hamil. SEHAT: Jurnal Kesehatan Terpadu. 2023.
73. Sudarmadji S, Haryono B, Suhardi. Analisa Bahan Makanan dan Pertanian. Yogyakarta: Liberty; 1997.
74. Surachman R, Putra I N K, Wiadnyani A A I S. Pengaruh Perbandingan Terigu dan Tepung Sukun (*Artocarpus altilis*) terhadap Sifat Fisiko-Kimia dan Sensoris Bolu Kukus. Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan (ITEPA). Vol 11 No2022.
75. Tyas ARA, Anunggiling TY, Kristiastuti D. *Formulation of Breadfruit Flour and Wheat Flour Muffin and Its Effect on Carbohydrate Content*. Jurnal Tata Boga. 2020.
76. Surachman, A., Rahmawati, D., Hidayat, R. Pengaruh Tepung Sukun terhadap Karakteristik Produk Pangan. Jurnal Teknologi Pangan Indonesia. 2022.
77. Astawan M. Khasiat Telur bagi Kesehatan. Jakarta: Penebar Swadaya; 2008.
78. Cipto S, Widowati S, Khomsan A. Potensi Sukun (*Artocarpus altilis*) sebagai Sumber Karbohidrat. Jurnal Pangan. 2016.
79. Departemen Kesehatan RI. Daftar Komposisi Bahan Makanan. Jakarta: Departemen Kesehatan RI; 2005.
80. Hutriani N, Tamrin T, Suwarjoyowirayatno S. Pengaruh Penambahan Tinta Cumi-Cumi (*Loligo Sp.*) terhadap Kandungan Gizi, Fisik, Sensorik, dan Antioksidan Mie Basah. Jurnal Fish Protech. 2019; 2(2): 1–10.
81. Gunawan Y, Margono KT, el al. *Metode by Bifference* dalam Perhitungan Karbohidrat Produk Pangan. Open Agriculture. 2021.
82. Saputri GARS. Peranan Lemak bagi Tubuh dan Dampak Konsumsi Berlebih. 2020.
83. Admojo H, Atmojo H, Dewi CA. Karakteristik Tepung Sukun sebagai Pangan Fungsional. Jurnal Pariwisata Vokasi. 2024 Dec; 5(2): 45–59.
84. Rahmawati I, Harmayani E, Anggraeni VY, Lestari LA. *Analysis of Macronutrient and Starch Digestibility of Tujogung Snack Bar As An Alternative Food of Type 2 Diabetes Patients*. ARGIPA (Arsip Gizi dan Pangan). 2018 Jan; 3(1): 8–17.

85. Khotijah K. Pengaruh Pengeringan Terhadap Sifat Fisik Dan Kimia Bahan Pangan. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*. 2016.
86. Melia S, Purwati E. Analisis Proksimat Susu Kerbau dan Produk Dadih. *Jurnal Peternakan Indonesia*. 2018.
87. Indriyani M, Putri R, Lestari D. Diet rendah Karbohidrat dan Tinggi Serat pada Diabetes Mellitus. *Jurnal Gizi Klinik Indonesia*. 2022.
88. Rahayu, P., Sari, D. A. Wulandari, R. Pemanfaatan Minyak Zaitun sebagai Pengganti Mentega pada Produk *Bakery*. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 10(2), 45–52. (2021)
89. Syamsu, R. F. Efek Pemberian Minyak Zaitun (*Olive oil*) terhadap Perubahan Profil Lipid pada Tikus Putih (*Rattus norvegicus*). *Jurnal Ilmu Farmasi As-Syifaa*, 9(1), 75–84. 2017
90. Affandi, R. I., Fadjar, M., Ekawati, A. W. Aktivitas Antioksidan Tinta Cumi-Cumi dan Potensinya dalam Bidang Kesehatan. *Journal of Holistic and Health Sciences*. 2019.
91. Putri, A. M. Antioksidan dan Perannya bagi Kesehatan Tubuh. *Jurnal Kesehatan dan Gizi Indonesia*, 12(1), 45–53 2020.
92. Triwahyuni, A., Puspitasari, D., Solichah, K. M. Penentuan formulasi Terbaik *Brownies* Panggang Menggunakan Metode MPE. *Jurnal Teknologi Pangan dan Ilmu Pertanian (JIPANG)*. 7(2). 2025.
93. POM RI. Peraturan Kepala BPOM tentang Klaim Pangan Olahan. Jakarta: BPOM RI. 2011.
94. Clare DA, Swaisgood HE. *Bioactive Milk Peptides: A prospectus*. *Journal of Dairy Science*. 2000. S0022-0302(00)74988-5
95. Darmawansyih. Pengaruh Minyak Zaitun terhadap Diabetes Mellitus dan Aktivitas Antioksidan. *Alami Journal (Alauddin Islamic Medical Journal)*. 9(1). 2025.
96. Ningtyas DCP. Pengaruh Tepung Sukun terhadap Aktivitas Antioksidan Bakso Ayam. 2018.
97. Chalid, S. Y., Kinasih, P. N., Hatiningsih, F., Rudiana, T. Aktivitas Antioksidan pada Dadih sebagai Pangan Fungsional. *Jurnal Info Kesehatan*. 2013.
98. Tyas, R., Wulandari, S., Hidayat, A. Pemanfaatan Tepung Sukun pada Produk *Bakery* untuk Meningkatkan Serat Pangan. *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas*. 2020.
99. WHO. *Protein and Amino Acid Requirements in Human Nutrition*. Geneva: WHO Press; 2007.

100. Gesualdo L, Chan JCM. *Protein Hydrolysates and Amino Acid Composition*. 1999.
101. Gu, L., Zhang, H., Wang, Y., Chen, X. Peran Tinta Cumi-Cumi terhadap Aktivitas Antioksidan. *Journal of Holistic and Health Sciences*. 2020.
102. Habibi, N. A., Gusnedi, G., Sartika, W., Ismanilda, I. Aktivitas Antioksidan dan Profil Asam Amino Dadih Sumatera Barat. *Jurnal Ilmiah Kedokteran*. 2023.
103. Hidayat, T., Salamah, E., Nurhayati, T. Karakteristik Hidrolisat Protein Ikan Selar Kuning. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*. 2005
104. Lattimer JM, Haub MD. *Effects of Dietary Fiber on Metabolic Health*. *Jurnal Nutrients* 2010.2009.26736Q
105. Velasco, J., García-González, A., Zamora, R., Hidalgo, F. J., Ruiz-Méndez, M. V. *Use of Olive Pomace Oil in Cake Products and its Oxidative Stability*. *Food Science and Technology*. 2023.
106. Juwardi, U., Toyib, R., Syafrizal, A., Kurdi, A. Metode Perbandingan Eksponensial dalam Pengambilan Keputusan Produk Pangan. *Digital Journal of Information Technology and Computer*. 2019.
107. Luo, P., Liu, H. *Antioxidant Ability of Squid Ink Polysaccharides As Well As Their Protective Effects on DNA Damage in Vitro*. *African Journal of Pharmacy and Pharmacology*, 7(21), 1382–1388. 2013.
108. Mayawati, E., Widyastuti, T., Lestari, R. Kategori Aktivitas Antioksidan Berdasarkan Persen Inhibisi. *Journal of Pharmaceutical and Sciences*. 2014.
109. Mutiara, A. U., Widyastuti, T., Lestari, R. Nilai IC50 sebagai Parameter Aktivitas Antioksidan. *Jurnal Mandala Waluya*. 2016
110. Okuzumi M, Fujii T. *Nutritional and Functional Properties of Squid and Cuttlefish*. Tokyo: *National Cooperative Association of Squid Processors*; 2000.
111. Pratiwi, R. S., Pratimasari, D., Setiawan, I. Pengukuran Aktivitas Antioksidan Metode DPPH dan IC50. *Jurnal Ilmiah Farmasi*. 2023.
112. Purbasari I. Produksi dan karakterisasi Hidrolisat Protein kerang. Bogor: Institut Pertanian Bogor; 2008.
113. Wulansari, A. N. Alternatif Cantigi Ungu (*Vaccinium varingiaefolium*) sebagai antioksidan. *Jurnal Farmaka*, 16(2), 2018.
114. Erickson, J., Slavin, J. L. *Total, Added, and Free Sugars: Are Restrictive Guidelines Science-Based or Achievable*. *Children Nutrients* 2015.
115. Lubis, N., Sofiyani, S., Junaedi, E. C. Penentuan Kualitas Madu Ditinjau dari Kadar Sukrosa dengan Metode Luff Schoorl. *Jurnal Sains dan Kesehatan*. 4(3), 290–297. 2022.

116. Sembiring, B. B., Mardiah, M., Fanani, M. Z. Glikosida Steviol sebagai Pemanis Rendah Kalori Berbasis Ekstrak Stevia. *Jurnal Ilmiah Pangan Halal*. 6(2), 154–160. 2024.
117. BPOM RI. Peraturan BPOM No. 11 Tahun 2019 tentang Bahan Tambahan Pangan. Jakarta: BPOM RI.
118. Badan Pusat Statistik. Konsumsi Kalori dan Protein Penduduk Indonesia dan Provinsi. Maret 2015.
119. Liu, Y., Brown, P. N., Ragone, D., Gibson, D. L., Murch, S. J. *Breadfruit Flour is A Healthy Option for Modern Foods and Food Security*. PLOS ONE, 15(7), e0236300. 2020.
120. Hartati, H. Fortifikasi Cita Rasa *Cake* Melalui Penambahan Tepung Sukun Hasil Fermentasi. *Jurnal Bionature*, 18(1), 54–58. 2017.
121. Udo, M. E., et al. *Efficacy of Breadfruit Flour Meal in The Management of Diabetes Mellitus*. *World Journal of Advanced Research and Reviews*. 2021
122. Stone, H., Sidel, J. L. *Sensory Evaluation Practices (3rd ed.)*. *Food Science and Technology International Series*. Amsterdam: Elsevier Academic Press. 2004.
123. Shahidi, F., Hossain, A. *Role of lipids in food flavor generation*. *Molecules*. 27(15), 5014. 2012.
124. Sintasari, R. A., Kusnadi, J., Elok, Z. Karakteristik Minuman Probiotik Dadih dengan Penambahan Susu Skim dan Gula Pasir. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 2(3), 144–150. 2014.
125. Setyaningsih, D., Suraya, J., Salsabila, S. Pengaruh Penambahan Mono-Asilgliserol (MAG) sebagai Emulsifier pada Produk *Bakery*. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 31(2), 198–206. 2021.
126. Rincon-Delgadillo, M. I., López-Hernández, A., Wijaya, I., Rankin, S. A. *Diacetyl Levels and Volatile Profiles of Commercial Starter Distillates and Selected Dairy Foods*. *Journal of Dairy Science*, 95(3), 1128–1139. 2012.
127. Sari, P. D., Setiawan, Y., Saepudin, L. Pengaruh Perbandingan Substitusi Tepung Sukun dan Tepung Terigu dalam Pembuatan Roti Manis. *Agroscience*, 7(1), 2017
128. Calista, R., Prameswari, D. A., Nugraheni, S. Pengaruh Stevia terhadap Karakteristik Rasa *Brownies*. *Amerta Nutrition*. 2021.
129. Helmizar, H., Azrimaidaliza, A., Rusdi, F. Y., Asrawati, A., Ferry, F. *The Impact of Dadih Functional Bread on Gestational Weight Gain For Pregnant Women in Padang, Indonesia: A Randomized Controlled Trial*. *Amerta Nutrition*. 9(2), 340–349. 2025.

130. Marbun, T. R. M., Naidu, R., Lister, I. N. E., Fachrial, E. *Screening dan Identifikasi Molekuler Probiotik dari Dadih Sebagai Inhibitor α -glukosidase*. Nutriture Journal, 4(1), 2025.
131. Badan Standardisasi Nasional. SNI 2981:2009 Yogurt. Jakarta: BSN; 2009.
132. Helmizar, H., Azrimaidaliza, A., Sakinah, R., Yandri, A. *The Effect of Additional Dadih on Lactic Acid Bacteria and Nutritional Value of Pudding As A Food Supplementation*. Malaysian Applied Biology, 51(4), 23–28. 2022.
133. Fitriani, I., Efrida, E. *Effect of Dadih Probiotics on Malondialdehyde Levels in Diabetic Mellitus Rats With Alloxan Induction*. Majalah Kedokteran Andalas, 46(4), 517–525. 2023.
134. Amelia, R., Dewi, N. P., Oktora, M. Z., Nurhuda, M., Lativa, S. *Effect of Dadiah Probiotics on Liver Tissue Hepatocyte Cell Repair in Diabetic Model Mice*. Nusantara Hasana Journal, 4(12), 69–79. 2025.

