

DAFTAR PUSTAKA

1. WHO. Diagnosis of diabetes mellitus and intermediate hyperglycemia: report of a WHO/IDF consultation. Geneva: World Health Organization; 2006:1-50.
2. PERKENI. Konsensus Pengelolaan dan Pencegahan Diabetes Melitus Tipe 2 di Indonesia. PERKENI; 2015.
3. BPS. Laporan Bulanan Data Sosial Ekonomi. Jakarta; 2014.
4. Balitbangkes RI Kementrian Kesehatan RI. Riset Kesehatan Dasar Indonesia. Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan; 2013.
5. Astawan M, Deddy M, Nurheri P. Metabolisme Zat Gizi Sumber Fungsi dan Kebutuhan Bagi Tubuh Manusia Jilid II. Pustaka Sinar Harapan Jakarta; 1993.
6. BPS. Produksi Ubi Kayu Provinsi Sumatera Barat Menurut Kabupaten/Kota (Ton) 2000-2018. Sumatera Barat: Badan Pusat Statistik Provinsi Sumatera Barat; 2018.
7. Rukmana IH. Ubi Kayu, Budi Daya dan Pascapanen: Kanisius; 1997.
8. Nuraini N. Pakan Non Konvensional Fermentasi untuk Unggas; 2015.
9. WHO. diagnosis and classification of diabetes mellitus and its complications: report of a WHO consultation. Part; 1999.
10. ACP JLJ. Harrison's endocrinology. Harrison's Endocrinology 3rd edditi New York/USA. 2013:261-307.
11. Nichols GA, Gullion CM, Koro CE, Ephross SA, Brown JB. The incidence of congestive heart failure in type 2 diabetes: an update. Diabetes care. 2004;27(8):1879-84.
12. Mudaliar S, Henry RR. Management and prevention of diabetic complications. Atlas of Diabetes: Springer; 2012. p. 233-48.
13. Wild S, Roglic G, Green A, Sicree R, King H. Global prevalence of diabetes: estimates for the year 2000 and projections for 2030. Diabetes care; 2004;27(5):1047-53.
14. Omar MS, Khudada K, Safarini S, Mehanna S, Nafach J. DiabCare survey of diabetes management and complications in the Gulf countries. Indian journal of endocrinology and metabolism; 2016;20(2):219.
15. Smith CM, Marks AD, Lieberman M. Basic medical biochemistry: A clinical approach: Lippincott Williams & Wilkins; 2005.

16. Suyono S, Waspadji S, Soegondo S. Penatalaksanaan diabetes melitus terpadu. Jakarta, Balai Penerbit FK UI; 2009:3-28.
17. Corwin EJ, editor Buku saku patofisiologi corwin; 2009.
18. Oh S, Kalyani RR, Dobs AS. Nutritional management of diabetes mellitus. Modern Nutrition in Health and Disease: Eleventh Edition: Wolters Kluwer Health Adis (ESP); 2012. p. 808-27.
19. Savage DB, Petersen KF, Shulman GI. Disordered lipid metabolism and the pathogenesis of insulin resistance. Physiological reviews; 2007;87(2):507-20.
20. Soegondo S, Sukardji K. Hidup Secara Mandiri dengan Diabetes Melitus Kencing Manis Sakit Gula. Jakarta: Balai Penerbit FKUI; 2008.
21. Azizah DM. Perbandingan indeks glikemik dan beban glikemik singkong sebagai pengganti nasi. FKIK UIN Jakarta; 2017.
22. Ellong EN, Billard C, Adenet S. Physicochemical, organoleptic and nutritional characteristics of four sweet cassava (*Manihot opi*) varieties. African Journal of Biotechnology; 2014;13(50).
23. FAOSTAT. URL: <http://www.fao.org/faostat/en/-data/QC>. Food and agriculture organization of the United Nations (FAO); 2016.
24. Bantacut T. Penelitian Dan Pengembangan Untuk Industri Berbasis Cassava Research And Development For Cassava Based Industry; 2011:19(3).
25. Nambisan B. Strategies for elimination of cyanogens from cassava for reducing toxicity and improving food safety. Food and chemical toxicology; 2011;49(3):690-3.
26. Burns AE, Bradbury JH, Cavagnaro TR, Gleadow RM. Total cyanide content of cassava food products in Australia. Journal of Food Composition and Analysis; 2012;25(1):79-82.
27. Famurewa J, Emuekele P. Cyanide reduction pattern of cassava (*mannihot Esculenta*) as affected by variety and air velocity using fluidized bed dryer. African journal of food science and technology; 2014;5(3):75-80.
28. Djuwardi A. Cassava: solusi pemberagaman kemandirian pangan: manfaat, peluang bisnis, dan prospek: Grasindo; 2009.
29. Winarno F, Pangan K. Gizi. Jakarta: PT Gramedia; 2004.
30. Lancaster P, Marriott J, Chan Jr H. Bananas and plantains Handbook of tropical foods: Marcel Dekker; 1983.
31. Budijanto S, Yuliana ND. Development of rice analog as a food diversification vehicle in Indonesia. Journal of Developments in Sustainable Agriculture; 2015;10(1):7-14.

32. Hidayat B, Akmal S, Muslihudin M, Suhada B. Assessment of Corn-Based Rice Analogues Made from Modified Corn Flour and Cassava Starch Which Processed by Granulation Method as Functional Food. *Assessment*; 2017:61.
33. Arif AB, Pertanian BP, Budiyanto A, Pertanian BP, Pascapanen B. Nilai Indeks Glikemik Produk Pangan dan Faktor-faktor yang Memengaruhinya; 2014.
34. Walter Jr W, Fleming H, McFeeters R. Firmness control of sweetpotato French fry-type product by tissue acidification. *Journal of food science*;1992;57(1):138-42.
35. Subroto A. Ramuan herbal untuk diabetes melitus. Jakarta: Penebar Swadaya;2006:100.
36. Saptomi A. Kajian Penggunaan Asam Askorbat dan Lama Pengukusan Terhadap Kualitas Beras Siger dari Ubi Kayu; 2017.
37. Blackweel W. *Food Biochemistry and Food Processing*, 2nd. New York; 2012.
38. Masniah Y, editor Potensi ubi kayu sebagai pangan fungsional. Dalam: *Prosiding Seminar Hasil Penelitian Tanaman Aneka Kacang dan Umbi Balain Tanaman Aneka Kacang dan Umbi (Balitkabi)*; 2013.
39. Widowati S, Wargiono J. Nilai Gizi dan Sifat Fungsional Ubi Kayu Inovasi Teknologi dan Kebijakan Pengembangan Ubi Kayu. *Badan Litbang*; 2009.
40. Kasma IS. *Teknologi Beras Singkong Untuk Menunjang Ketahanan Pangan West Sumatera*. BPTP Sumatera Barat ;2019.
41. Rimbawan. Indeks glikemik pangan. Jakarta: Penebar Swadaya; 2004:23-70.
42. Zhuang H, An H, Chen H, Xie Z, Zhao J, Xu X, et al. Effect of extrusion parameters on physicochemical properties of hybrid indica rice (type 9718) extrudates. *Journal of Food Processing and Preservation*; 2010;34(6):1080-102.
43. Azizah DM. Perbandingan indeks glikemik dan beban glikemik singkong sebagai pengganti nasi: FKIK UIN Jakarta; 2017.
44. SNI. *Standar Nasional Indonesia Beras SNI 6128: 2015*. Jakarta: BSN; 2015.
45. Silva FM, Kramer CK, Crispim D, Azevedo MJ. A high-glycemic index, low-fiber breakfast affects the postprandial plasma glucose, insulin, and ghrelin responses of patients with type 2 diabetes in a randomized clinical trial. *The Journal of nutrition*; 2015;145(4):736-41.
46. Nasution LS. Pengembangan Produk Cookies Tepung Daun Kelor (*Moringa Oleifera*) terhadap Uji Organoleptik dan Kandungan Zat Gizi sebagai Pangan Darurat Gizi Bencana Bagi Balita Di Kota Padang. Dalam: *Andalas U*, editor;2019.
47. SNI. *Petunjuk Pengujian Organoleptik dan atau sensori SNI*. 2006:01-2346; 2006.

48. Estiasih T, Widyaningsih TD, Harijono H. Beras Tiruan Berbasis Ubi Kayu. *Jurnal Teknologi Pertanian*; 2019;20(1):13-24.
49. Rahmawati DK, Izzati M, Parman S. Analisis Proksimat dan Nilai Kesukaan Beras Artifisial Berbahan Dasar Tepung Ubi Kayu (*Manihot esculenta* Crantz) dan Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moschata* Durh). *Buletin Anatomi dan Fisiologi (Bulletin of Anatomy and Physiology)*; 2018;3(2):203-6.
50. Pangerang FP, Rusyanti N. Karakteristik dan Mutu Beras Lokal Kabupaten Bulungan Kalimantan Utara. *Canrea Journal: Food Technology, Nutritions, and Culinary Journal*; 2018:107-17.
51. Budijanto S. Karakteristik fisik, kimia, dan sensori beras analog berbasis bahan pangan non beras. *Jurnal Pangan*; 2017;26(1):1-12.
52. Srihari E, Lingganingrum FS, Alvina I. Rekayasa beras analog berbasis bahan dasar campuran tepung talas, tepung maizena dan ubi jalar. *Jurnal Teknik Kimia*;2016;11(1):14-9.
53. Kharisma T, Yuliana ND, Budijanto S, editors. The Effect of Coconut Pulp (*Cocos nucifera* L.) Addition to Cassava Based Analogue Rice Characteristics. *The 16Th Food Innovation Asia Conference*; 2014.
54. Pratiwi ID. Pengaruh Substitusi Tepung Kulit Singkong Terhadap Kualitas Muffin: Universitas Negeri Semarang; 2013.
55. Wijayanti YR. Substitusi Tepung Gandum (*Triticum aestivum*) Dengan Tepung Garut (*Maranta arundinaceae* L) Pada Pembuatan Roti Tawar. UGM Yogyakarta; 2007.
56. Salimna S, Izzati M, Haryanti S. Analisis Proksimat Dan Uji Organoleptik Beras Artifisial Berbahan Dasar Tepung Singkong (*Manihot Esculenta* Crantz) Dan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris* L.) Dengan Perbandingan Formulasi Yang Berbeda. *Jurnal Akademika Biologi*; 2014;3(1):62-9.
57. Sundari T. Pengenalan varietas unggul dan teknik budi daya ubi kayu. Malang (ID): Balai Penelitian Tanaman Kacang-Kacangan dan Umbi-Umbian; 2010.
58. Lase DN. Uji Daya Terima Dan Kandungan Gizi Panada Dari Labu Siam (*Sechium edule*) dan Ikan Gabus (*Ophiocphalus striatus*); 2018.
59. Winarno FG. *Kimia pangan dan gizi*; 2019.
60. Kartika B, Hastuti P, Supartono W. Pedoman uji inderawi bahan pangan. Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta; 1988.
61. Akyunin SK. Eksperimen Pembuatan Brownies Kukus Yang Dibuat Dengan Substitusi Tepung Kacang Koro Pedang (*Canavalia ensiformis*): Universitas Negeri Semarang; 2015.
62. Estiasih T, Ahmadi. *Teknologi Pengolahan Pangan* Jakarta: PT Bumi Aksara;2011.

63. Sudarmadji S, Haryono B. Suhardi. Analisis bahan makanan dan pertanian. Yogyakarta: Liberty; 1996.
64. Herawati H, Widowati S. Karakteristik beras mutiara dari ubi jalar (*Ipomea batatas*). Buletin Teknologi Pasca Panen; 2016;5(1):37-44.
65. Noviasari S, Kusnandar F, Budijanto S. Pengembangan beras analog dengan memanfaatkan jagung putih [Development of White Corn-Based Rice Analogues]. Jurnal Teknologi dan Industri Pangan; 2013;24(2):194.
66. Dewi NS. Karakteristik Fisikokimia dan Fungsional pada Tepung Ubi Kayu Termodifikasi Sebagai Bahan Baku Beras Analog; 2019.
67. Buckle K, Edwards R, Fleet G, Wootton M. diterjemahkan oleh Purnomo dan Adiono, 1987. Ilmu Pangan, UI-Press, Jakarta; 1987.
68. Siregar M. Analisis Proksimat. Penebar Swadaya Jakarta; 2003.
69. Barret DM, Damardjati DS. Peningkatan Mutu Hasil Ubi Kayu di Indonesia. Balai Penelitian Tanaman Pangan Sukamandi; 1984.
70. Noviyanti N. Analisis Penilaian Organoleptik Cake Brownies Substitusi Tepung Wikau Maombo. Jurnal Sains dan Teknologi Pangan; 2016:1(1).
71. Noviasari S, Kusnandar F, Setiyono A, Budijanto S. Beras analog sebagai pangan fungsional dengan indeks glikemik rendah. Jurnal Gizi dan Pangan; 2015;10(3).
72. Budijanto S, Andri YI, Faridah DN, Noviasari S. Karakterisasi kimia dan efek hipoglikemik beras analog berbahan dasar jagung, sorgum, dan sagu aren. agriTECH;2017:37(4):402-9.
73. Foster-Powell K, Holt SH, Brand-Miller JC. International table of glycemic index and glycemic load values: 2002. The American journal of clinical nutrition; 2002;76(1):5-56.
74. Hallfrisch J, Behall KM. Mechanisms of the effects of grains on insulin and glucose responses. Journal of the American college of nutrition;2000:19(sup3):320S-5S.
75. Jenkins AL. The glycemic index: Looking back 25 years. Cereal Foods World;2007:52(2):50-3.
76. Liu S, Willett WC, Stampfer MJ, Hu FB, Franz M, Sampson L, et al. A prospective study of dietary glycemic load, carbohydrate intake, and risk of coronary heart disease in US women. The American journal of clinical nutrition; 2000:71(6):1455-61.
77. Satyajaya W, Al Rasyid H, Diniarti S. Pengaruh Konsumsi Beras Siger Dari Ubi Kayu Terhadap Kadar Glukosa Darah Manusia; 2018.

78. Kustanti IH, Rimbawan R, Furqon LA. Formulasi Biskuit Rendah Indeks Glikemik (BATIK) Dengan Substitusi Tepung Pisang Klutuk (*Musa balbisiana* Colla) dan Tepung Tempe. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*; 2016:6(1).

