

## DAFTAR PUSTAKA

1. IDF. Diabetes Atlas 9th edition. 9th ed. 2019.
2. ADA. Diagnosis and Classification of Diabetes Mellitus. *Diabetes Care*. 2011;34(SUPPL.1):S62–9.
3. IDF. Global Diabetes Data Report 2010-2045. *J IDF* [Internet]. 2019;9(9):1. Available from: <https://diabetesatlas.org/data/en/world/>
4. Kemenkes RI. Hari Diabetes Sedunia Tahun 2018. Pusdatin Kemenkes RI. 2019;1–8.
5. Putra, I. W. A., & Berawi K. Empat Pilar Penatalaksanaan Pasien Diabetes Mellitus Tipe 2. *Majority* [Internet]. 2015;4(9):8–12. Available from: <http://juke.kedokteran.unila.ac.id/index.php/majority/article/view/1401>
6. PAGI, ADI. *Penuntun Diet dan Terapi Gizi*. 4th ed. Jakarta: Penerbit Buku Kedokteran; 2019.
7. PGI. *Asuhan Gizi Klinik*. Supriasa IDN, Handayani D, editors. Jakarta: Buku Kedokteran EGC; 2019. 383–384 p.
8. Arif A Bin, Budiyanto A. Nilai Indeks Glikemik Produk Pangan Dan Faktor-Faktor Yang Memengaruhinya. *J Penelit dan Pengemb Pertan*. 2014;32(3):91–9.
9. Boaz M, Leibovitz E, Dayan YB, Wainstein J. Functional foods in the treatment of type 2 diabetes: Olive leaf extract, turmeric and fenugreek, a qualitative review. *Funct Foods Heal Dis*. 2011;1(11):472–81.
10. Yuniritha E, Avelia A, Andrafikar. Effectiveness of Jicama Probiotic Yoghurt (*Pachyrhizus erosus*) on Blood Glucose in Diabetic Mice. *KnE Life Sci*. 2019;2019:250–61.
11. Laksmiawati DR, Marwati U, Indriani V. Pengaruh Fermentasi Umbi Suweg

- (*Amorphophallus campanulatus*) Terhadap Kadar Makronutrien Dan Nilai Indeks Glikemik Mencit. *Kartika J Ilm Farm.* 2019;6(1):21.
12. Foster-Powell K, Holt SHA, Brand-Miller JC. International Table of Glycemic Index and Glycemic Load Values. *Am J Clin Nutr.* 2002;76(1):5–56.
  13. Kemenkes R. Tabel komposisi. 2018. 1–135 p.
  14. Syainah E, Novita S, Yanti R. Kajian pembuatan yoghurt dari berbagai jenis susu dan inkubasi yang berbeda terhadap mutu dan daya terima. *Skala Kesehat.* 2014;5(1):48–58.
  15. Yanni AE, Kartsioti K, Karathanos VT. The Role of Yoghurt Consumption In the Management of Type II Diabetes. *Food Funct.* 2020;
  16. EPM N. *Lactobacillus plantarum* Dad-13, Probiotik Lokal yang Berpotensi Mendukung Industri Fermentasi di Indonesia [Internet]. Pusat Studi Pangan dan Gizi Universitas Gajah Mada. 2020 [cited 2021 Mar 12]. Available from: <https://cfns.ugm.ac.id/2020/07/20/lactobacillus-plantarum-dad-13-probiotik-lokal-yang-berpotensi-mendukung-industri-fermentasi-di-indonesia..>
  17. Rusana, Ariani I, Subandi A. Yoghurt is Effective in Reduction of Fasting Blood Glucose Levels of Prediabetes in Employees. *Indones J Glob Heal Res.* 2020;2(2):191–8.
  18. Sari PP, Hasan M, Sayuti A. *Lactobacillus casei* Fermented Milk as a Treatment for Diabetes in Mice (*Mus musculus*). *Med Vet.* 2017;11(1):15–9.
  19. Putri DA. Manfaat Inulin Bagi Kesehatan dan Aplikasinya. 2013;
  20. Nunggaryati YD, Ambarwati R, Mintarsih SN, Sunarto, Setiadi Y. Pemberian Sari Bengkoang Terhadap Kadar Glukosa Darah Puasa Pada Penderita Diabetes Mellitus Tipe 2. *Poltekes Kemenkes Semarang.* 2017;15–20.
  21. Park CJ, Han JS. Hypoglycemic Effect of Jicama (*Pachyrhizus erosus*) Extract

- on Streptozotocin-induced Diabetic Mice. *Prev Nutr Food Sci.* 2015;20(2):88–93.
22. Rahmah D, Satria B, Hayati P. D. Evaluasi Beberapa Genotipe Bengkuang (*Pachyrrhizus erosus* L.) di Kota Padang. *Pros Semin Nasioanal PERIPI.* 2018;
  23. IDAI UEA dan R. *Konsensus Nasional Pengelolaan Diabetes Mellitus Tipe 1.* 3rd ed. Badan Penerbit Ikatan Dokter Anak Indonesia; 2015.
  24. PERKENI. *Pengelolaan dan Pencegahan Diabetes Melitus Tipe 2 di Indonesia 2015.* PB PERKENI; 2015.
  25. Immanuel J, Simmons D. Screening and Treatment for Early-Onset Gestational Diabetes Mellitus: a Systematic Review and Meta-analysis. *Curr Diab Rep* [Internet]. 2017 Nov 2;17(11):115. Available from: <http://link.springer.com/10.1007/s11892-017-0943-7>
  26. Rasyid NQ, Muawanah, Rahmawati. *Gangguan Dislipidemia Pada Pasien Diabetes Mellitus.* Vol. 2018, *Prosiding Seminar Hasil Penelitian.* 2018.
  27. Sorensen M. Yam bean, *Pachyrrhizus* DC. Promoting the conservation and use of underutilized and neglected crops. 2. In: *Gatersleben/ International Plant Genetic Resources Institute.* Rome; 1996. p. 139.
  28. Ferdiansyah MR, Santosa E. Budi Daya Tanaman Bengkuang (*Pachyrrhizus erosus* L .) di Kelurahan Situgede , Kota Bogor. *J Pus Inov Masy.* 2020;2(5):723–31.
  29. Villines Z. What are the Health Benefits of Jicama? [Internet]. *Medical News Today.* 2019 [cited 2021 Mar 13]. Available from: <https://www.medicalnewstoday.com/articles/324241>
  30. Safitri Y, Nurhayati I. Pengaruh Pemberian Sari Pati Bengkuang (*Pachyrrhizus Erosus*) Terhadap Kadar Glukosa Darah Pada Penderita Diabetes Mellitus Tipe

II Usia 40-50 Tahun Di Kelurahan Bangkinang Wilayah Kerja Puskesmas Bangkinang Kota Tahun 2018. NERS [Internet]. 2018;3(1):69–81. Available from: <http://www.elsevier.com/locate/scp>

31. Mulyani T, Sudaryati, A S. Kajian Peran Susu Skim dan Bakteri Asam Laktat Pada Minuman Sinbiotik Umbi Bengkuang ( *Pachyrrhizus erosus* ). 2007;
32. Kalra S, Bhutani J. Alpha-glucosidase Inhibitor. In: *Diabetology: Type 2 Diabetes Mellitus* (pp11). 1st ed. Jaypee Publisher; 2015.
33. Nicola WG, El-Arab AME, Girgiss MW, Habib DF, Mohamed NA. Is there a role of inulin in the management of type 2 diabetes mellitus ?! *Int J PharmTech Res.* 2015;8(10):1–9.
34. Setiawan B, Suhartono E. Stres Oksidatif dan Peran Antioksidan pada Diabetes Melitus Oxidative Stress and The Roles of Antioxidant in Diabetes Mellitus. *Majalah Kedokteran Indonesia.* 2005;55.
35. Mulia P. 13 Manfaat Yoghurt [Internet]. LPPM IPB. 2011 [cited 2021 Mar 13]. Available from: <https://lppm.ipb.ac.id/13-manfaat-yoghurt/>
36. Badan Standardisasi Nasional. SNI 2981:2009 Yogurt. *Standar Nas Indones.* 2009;1–51.
37. Apostolidis E, Kwon Y., Shetty K. Potential of Select Yogurts For Diabetes And Hipertension Management. *J Food Biochem.* 2006;699–717.
38. Zhang Q, Wu Y, Fei X. Effect of Probiotics on Glucose Metabolism in Patients With Type 2 Diabetes Mellitus: A meta-analysis of Randomized Controlled Trials. *Med* [Internet]. 2016;52(1):28–34. Available from: <http://dx.doi.org/10.1016/j.medic.2015.11.008>
39. Arbi AS. *Pengenalan Evaluasi Sensori.* 1996.
40. Agusman. *Pengujian Organoleptik.* Semarang; 2013.

41. Ayustaningwarno F, Diponegoro U. Teknologi Pangan Teori Praktis dan Aplikasi. In: I. Yogyakarta; 2015. p. 1–7.
42. Pangan E. Pengujian Organoleptik (Evaluasi Sensori) Dalam Industri Pangan. 2006. 1–41 p.
43. Riani, Syafriani, Afiah. Pengaruh Konsumsi Biskuit Bengkoang Terhadap Indeks Glikemik Pada Penderita Diabetes Melitus. Ners. 2020;4(23):139–42.
44. Arasj F, Nurhamidah, Oenzil F. Pengaruh Pemberian Pati Bengkoang Terhadap Penurunan Kadar Gula Darah Tikus Putih Diabetes. J Ilmu Kesehat 'Afiyah. 2014;1(2):39.
45. Purba RA, Rusmarilin H, Nurminah M. Studi Pembuatan Yoghurt Bengkoang Instan Dengan Berbagai Konsentrasi Susu Bubuk Dan Starter. J Rekayasa Pangan dan Pertan. 2012;1(1):6–15.
46. Setyaningsih D, Apriyanto A, Sari MP. Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Argo. Bogor: IPB Press; 2010.
47. Aventi. Penelitian Pengukuran Kadar Air Buah. Semin Nas Cendekiawan 2015. 2015;12–27.
48. Hermianti W, Diza YH. Effect of Water Content Reduction and Using of Binder Material In Making of Yam Cake. Litbang Ind. 2016;6:117–25.
49. Adinda N. Studi Kelayakan Kadar Air , Abu , Protein , Dan Kadmium (Cd) Pada Sayuran Di Pasar Sunter, Jakarta Utara Sebagai Bahan Supplement Makanan. Indones Nat Res Pharm J. 2018;3(2):111–23.
50. Suharti N, Suarmin O, Djamaan A. Karakteristik Pati Umbi Bengkoang (*Pachyrizus erosus* (L.) Urban). 2019;44(12):2–8.
51. Probosari E. Pengaruh Proetin Diet Terhadap Indeks Glikemik. J Nutr ad Heal. 2019;7(2):1–13.

52. Sobari E. Dasar-dasar Proses Pengolahan Bahan Pangan. 2019. 124 p.
53. Chooi O. Vegetables for Health and Healing. Kuala Lumpur: Utusan Publications & Distributors Sdn Bhd; 2008.
54. Putri MAR, Purwijantiningsih E, Sinung Pranata F. Kualitas Es Krim Yoghurt Sinbiotik dengan Kombinasi Bengkuang (*Pachyrhizus erosus* (L.) Urb) dan Nanas Madu (*Ananas cosmosus* (L.) Merr). *J Teknol Pangan*. 2021;14(2).
55. Nurhasanah. Karakteristik Fisik , Kimia , Mikrobiologi dan Aktivitas Antioksidan pada Minuman Probiotik Soy-Yamghurt. 2019;
56. Azrimaidaliza, Resmiati, Famelia W, Purnakarya I, Firdaus, Yasirly K. Buku Ajar Dasar Ilmu Gizi Kesehatan Masyarakat [Internet]. Vol. 53, *Journal of Chemical Information and Modeling*. 2020. 1–236 p. Available from: [http://repo.unand.ac.id/38178/1/Buku\\_Ajar\\_Dasar\\_Ilmu\\_Gizi\\_Kesehatan\\_Masyarakat.pdf](http://repo.unand.ac.id/38178/1/Buku_Ajar_Dasar_Ilmu_Gizi_Kesehatan_Masyarakat.pdf)
57. I Gusti Ngurah adi, S.Pd. MF. Pengukuran Tingkat Kadar Lemak Tubuh Melalui Jogging Selama 30 Menit Mahasiswa Putra Semester Iv Fpok Ikip Pgri Bali. *J Pendidik Kesehat Rekreasi*. 2016;1:89–98.
58. Desnilasari D, Lestari NPA. Formulasi Minuman Sinbiotik dengan Penambahan Puree Pisang Ambon (*Musa paradisiaca* var *sapientum*) dan Inulin Menggunakan Inokulum *Lactobacillus casei*. *J Agritech*. 2014;34(03):257.
59. BPOM. Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat Dan Makanan Republik Indonesia Nomor 13 Tahun 2016 Tentang Pengawasan Klaim Pada Label Dan Iklan Pangan Olahan. *Bpom*. 2016;1–16.
60. Ngafifuddin M, Sunarno S, Susilo S. Penerapan Rancang Bangun pH Meter Berbasis Arduino Pada Mesin Pencuci Film Radiografi Sinar-X. *J Sains Dasar*. 2017;6(1):66.

61. Hidayat IR, Kusrahayu, Mulyani S. Total Bakteri Asam Laktat, Nilai pH dan Sifat Organoleptik Drink Yoghurt Dari Susu Sapi yang Diperkaya Dengan Ekstrak buah Mangga. *Anim Agric J*. 2013;2(1):160–7.
62. Utami F, Lubis Z, Lubis LM. The Effect of Ratio of Yam and Tamarind Juices and the Type of Stabilizer on the Quality of Tamarind Syrup. *J Rekayasa Pangan dan Pertan*. 2016;4(4):464–70.
63. Jay JM. *Modern Food Microbiology*. 6th ed. Gaithersburg, Maryland: Aspen Publisher; 2000.
64. Augustine L, Okfrianti Y, Jum J. Identifikasi Total Bakteri Asam Laktat (BAL) pada Yoghurt dengan Variasi Sukrosa dan Susu Skim. *J Dunia Gizi*. 2018;1(2):79.
65. Chotiah S, Rini Damayanti. Karakterisasi Bakteri Asam Laktat Kandidat Probiotik untuk Mengatasi Salmonellosis pada Ayam Pedaging ( Characterization of Lactic Acid Bacteria as Probiotic Candidate to Overcome the Salmonellosis in Broiler ). *Bul Plasma Nutfah*. 2018;24(1):89–96.
66. Nabila A, Bintoro VP, Al-Baarri AN. The Effect of Different Addition of Jicama (*Pachyrhizus erosus*) Extract to the Value of Total Lactic Acid Bacteria, Chemical Properties and Organoleptic in Soyghurt. *J Appl Food Technol*. 2018;4(1):16–8.
67. Roberfroid MB. Inulin-Type Fructans : Functional. 2018;(February):2493–502.
68. Negara JK, Sio AK, Rifkhan R, Arifin M, Oktaviana AY, Wihansah RRS, et al. Aspek mikrobiologis, serta Sensori (Rasa, Warna, Tekstur, Aroma) Pada Dua Bentuk Penyajian Keju yang Berbeda. *J Ilmu Produksi dan Teknol Has Peternak*. 2016;4(2):286–90.
69. Arifin MZ, Maharani S, Widiaputri SI. Uji Sifat Fisiko Kimia Dan Organoleptik

- Minuman Yoghurt Ngeboon Panorama Indonesia. Edufortech. 2020;5(1).
70. Suharyono AS, Kurniadi M. Pengaruh Starter *Streptococcus thermophilus* dan Lama Fermentasi Terhadap Karakteristik Minuman Laktat dari Bengkuang (*Pachyrhizus erosus*). *J Teknol Has Pertan*. 2010;3(1):51.
71. Rasbawati R, Irmayani I, Novieta ID, Nurmiati N. Karakteristik Organoleptik dan Nilai pH Yoghurt dengan Penambahan Sari Buah Mengkudu (*Morinda citrifolia* L). *J Ilmu Produksi dan Teknol Has Peternak*. 2019;7(1):41–6.
72. Kusmawati A, Ujang H, E.Evi. Dasar-Dasar Pengolahan Hasil Pertanian I. Jakarta: Central Grafika; 2000.
73. Lamusu D. Uji Organoleptik Jalangkote Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* L) Sebagai Upaya Diversifikasi Pangan. *J Pengolah Pangan*. 2018;3(1):9–15.
74. Widyatmoko A, Hastutik D, Sudarmanto A, Lukitaningsih E. Vitamin C, Vitamin A and Alpha Hydroxy Acid in Bengkoang (*Pachyrizus Erosus*). *Maj Obat Tradis*. 2016;21(1):48–54.
75. Jannah AM, Legowo AM, Pramono YB, Al-baarri AN. Total Bakteri Asam Laktat , pH , Keasaman , Citarasa dan Kesukaan Yogurt Drink dengan Penambahan Ekstrak Buah Belimbing. 2014;3(2).

