

DAFTAR PUSTAKA

- Afriliyanti, P., & Hodijat, A. (2023). Pengaruh substitusi tepung mocaf pada tepung terigu terhadap karakteristik mie basah. *Jurnal Dimamu*, 3(1), 1–7.
- Agustini, S. (2024). Konseling gizi dapat menurunkan kadar gula darah dan asupan karbohidrat pada penderita diabetes melitus, 63–72.
- Amal, B. I., Hermanianto, J., & Hunaefi, D. (2023). Optimasi formula pempek dengan penambahan pasta isolat protein kedelai berdasarkan preferensi konsumen. 34(1), 98–108.
- Andriani, R. (2023). Diet khusus pada pelayanan gizi klinik. *VitaMedica: Jurnal Rumpun Kesehatan Umum*, 2(1), 22–39.
- Andriani, R. (2023). *Pengembangan pangan fungsional berbasis pangan lokal*. Universitas Airlangga.
- Arbi, A. S. (2009). Praktikum Evaluasi Sensori. In *Pengenalan evaluasi sensori* (Pp.1-42). Universitas Terbuka.
- Arzaqina, A. A., Ilmi, I. M. B., & Nasrullah, N. (2021). Snack Bar Suweg (*Amorphophallus campanulatus* B) dan Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L) sebagai camilan sumber serat pangan. *Nutri-Sains: Jurnal Gizi, Pangan dan Aplikasinya*, 5(2). <https://doi.org/10.21580/ns.2021.5.2.6303>
- Avicenna. (2024). Prevalensi diabetes melitus di Indonesia. *Jurnal Kesehatan Masyarakat Avicenna*.
- Badan Pangan Nasional. (2022). *Diversifikasi pangan berbasis sumber daya lokal untuk mendukung ketahanan pangan nasional*. Badan Pangan Nasional.
- Badan Standardisasi Nasional. (2021). *Tepung singkong termodifikasi (MOCAF) sebagai bahan baku produk pangan*. Badan Standardisasi Nasional.
- Darwati, Ratnawati, R., Rianawati, S., & Sarwono, I. (2018). Pengaruh antosianin ubi ungu terhadap TNF- α , apoptosis dan memori spasial hipokampus tikus model diabetes melitus. *Jurnal Kedokteran Brawijaya*, 28(4), 297–302.
- Dianah, M. S. (2020). *Uji hedonik dan mutu hedonik es krim susu sapi dengan penambahan pasta ubi jalar ungu (Ipomoea batatas L.)* [Skripsi, Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau].
- Ekberg, N. R., Catrina, S. B., & Spégel, P. (2024). A protein-rich meal provides beneficial glycemic and hormonal responses as compared to meals enriched in carbohydrate, fat

- or fiber, in individuals with or without type 2 diabetes. *Frontiers in Nutrition*, 11, 1395745.
- Faramukti, T. S., & Komariah, K. (2023). Substitusi tepung MOCAF pada pembuatan soft cookies red velvet sebagai pemanfaatan bahan pangan lokal. *Prosiding Pendidikan Teknik Boga Busana*.
- Fauzia, N. N. (2025). Gambaran diabetes melitus tipe 2 di Indonesia. *Journal of Pharmacy and Health Research*.
- Fitriani, N., Hidayati, R., & Putri, A. (2023). Pemanfaatan stevia sebagai pemanis alami pada produk pangan fungsional. *Jurnal Teknologi Pangan Indonesia*, 14(1), 45–53.
- Gusti Ayu Oka Citrawati, & Pratama, S. (2024). Uji hedonik bakso terhadap campuran bumbu pada daging melalui analisis pendekatan statistik di wilayah perbatasan Republik Indonesia–Republik Demokratik Timor Leste. *Jurnal Triton*, 15(1), 200–206. <https://doi.org/10.47687/jt.v15i1.491>
- Hardianto, D. (2021). *Telaah komprehensif diabetes melitus: Klasifikasi, gejala, diagnosis, pencegahan, dan pengobatan*. *Jurnal Bioteknologi & Biosains Indonesia*, 7(2), 304–317. <https://doi.org/10.29122/jbbi.v7i2.4209>
- Hasnelly, & Ghaffar, R. M. (2021). Uji organoleptik mi lidi berbasis jecawut dan beras merah sebagai alternatif camilan bebas gluten. *Pasundan Food Technology Journal*, 8(3), 85–88. <https://doi.org/10.23969/pftj.v8i3.4448>
- Hernawati, Suprihartono, F. A., Gumilar, M., & Fitria, M. (2024). Modifikasi nastar “BIONSTAR” berbasis tepung ubi ungu dan tepung almond untuk penderita diabetes melitus tipe 2. *Jurnal Inovasi Bahan Lokal dan Pemberdayaan Masyarakat*, 4(1).
- Jayanti, K. D., & Fitriyani, N. (2022). *Gambaran karakteristik pasien diabetes melitus di Puskesmas Semen Tahun 2021*. Jenggala: Jurnal Riset Pengembangan dan Pelayanan Kesehatan, 1(1), 55–62. <https://doi.org/10.56399/jgl.v1i1.39>
- Kariang, L., Sembor, S. M., Ratulangi, F. S., & Waani, M. R. (2023). Sifat fisik dan organoleptik nugget ayam yang menggunakan sayur brokoli. 43(1), 118–129.
- Karsono, Y., Palupi, N. S., & Adawiyah, D. R. (2021). Penyederhanaan Informasi Nilai Gizi Pangan Olahan Menggunakan Indeks Nutrient-Rich Foods. *Jurnal Mutu Pangan Indonesia*, 8(1), 34–42. <https://doi.org/10.29244/jmpi.2021.8.1.34>
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2020). *Pedoman pelayanan gizi rumah sakit (PGRS)*. Kementerian Kesehatan RI.

- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2020). *Tabel komposisi pangan Indonesia*. Kementerian Kesehatan RI.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2023). *Panduan pengelolaan diabetes melitus di fasilitas pelayanan kesehatan*. Kementerian Kesehatan RI.
- Kementerian Pertanian Republik Indonesia. (2021). *Pengembangan produk pangan lokal berbasis singkong dan turunannya*. Kementerian Pertanian RI.
- Kumalasari, I. D., Kusuma, I., Sinaga, S. R. T., & Mutmainah, S. (2022). Pengembangan produk mi suweg–bekatul rendah indeks glikemik bagi penderita diabetes melitus. *Indonesian Journal of Human Nutrition*, 9(1), 90–102.
- Kurniawati, D., Yuliani, S., & Rahmawati, N. (2021). Karakteristik sensoris dan daya terima produk pangan berbasis santan. *Jurnal Pangan dan Gizi*, 11(2), 95–102.
- Lomo, C. P., & Dusun, C. C. (2024). Daya terima konsumen snack bar dari substitusi tepung ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas*) dan tepung porang (*Amorphophallus oncophyllus* Prain) sebagai kearifan pangan lokal. *Journal of Agritech Science*, 8(2). <https://doi.org/10.30869/jasc.v8i2.1391>
- Marlina, T. R., Aminah, M., Mutiyani, M., Suparman, & Fauzy, A. R. (2019). Makanan selingan tinggi serat dan rendah indeks glikemik untuk penderita diabetes melitus tipe 2. *Jurnal Riset Kesehatan Poltekkes Depkes Bandung*, 11(2).
- Marlina, S., Ilmi, I. M. B., Wahyuningsih, U., Harfiani, E., & Hardiansyah, A. (2025). Uji Indeks Glikemik Pangan Fungsional Kefir Susu Kambing dengan Penambahan Madu Randu. *Jurnal Ners*, 9(2), 3045–3050.
- Mawarni, E. D., & Ekawati, P. (2021). Sponge cake klepon substitusi tepung MOCAF. *Prosiding Pendidikan Teknik Boga Busana*.
- Mensink, M. (2024). Dietary protein, amino acids and type 2 diabetes mellitus: A short review. *Frontiers in Nutrition*, 11. <https://doi.org/10.3389/fnut.2024.1445981>
- Monoarfa, V., Abjul, A., Moonggalo, S. R. A., Febriyanti, & Talib, S. (2025). Analisis kualitas dan daya terima konsumen terhadap produk snack sehat berbahan dasar ubi ungu. *Jurnal Ekonomi, Manajemen, Akuntansi dan Keuangan*, 7(1).
- Nabila, A. J., Widiyaningsih, E. N., & Sarbini, D. (2025). Pengembangan Formula Enteral Rendah Indeks Glikemik Berbasis Pangan Lokal Labu Kuning, Ubi Jalar Putih dan Susu Kedelai. *Ghidza Jurnal Gizi dan Kesehatan*, 9(2), 203–208.

- Nataesa, S., & Rahmawati, F. (2021). Cookie monster dengan substitusi modified cassava flour (MOCAF) sebagai cookies rendah gluten. *Prosiding Pendidikan Teknik Boga Busana*.
- Ningrum, D. O., Hafidhoh, H., Sholiha, N. H., Nuraini, R., & Rahma, A. (2023). Pengukuran Indeks Glikemik Pangan Modifikasi Snack Berbahan Dasar Ikan Gabus dan Daun Kenikir. *Ghidza Media Journal*.
- Nurhayati, N., Astuti, S., & Putri, A. R. (2024). Pengaruh kapasitas pengikatan air terhadap karakteristik tekstur produk pangan berbasis tepung lokal. *Jurnal Gizi dan Pangan*, 19(1), 55–63.
- Novianti, A., Sa'Pang, M., & Putri, D. C. (2023). Asupan energi, lemak, beban glikemik, indeks massa tubuh dengan persen lemak visceral. *Jurnal Gizi dan Kuliner*.
- Perkumpulan Endokrinologi Indonesia. (2021). *Pedoman pengelolaan dan pencegahan diabetes melitus tipe 2 di Indonesia 2021*. PERKENI.
- Pratiwi, D. (2021). Manfaat antioksidan pada pangan lokal. *Jurnal Rakat Sehat: Pengabdian kepada Masyarakat*, 3(2), 149–156.
- Pratiwi, D. (2021). Penyelenggaraan makanan rumah sakit. *Jurnal Edukasi Pangan*, 4(1), 89–103.
- Pratiwi, D., Rahmawati, S., & Lestari, N. (2022). Pengaruh tingkat kemanisan terhadap penerimaan konsumen pada produk pangan olahan. *Jurnal Gizi dan Pangan Indonesia*, 17(2), 85–93.
- Pratiwi, D., & Yuliana, N. (2022). Pemanfaatan Tepung Modified Cassava Flour (MOCAF) sebagai Alternatif Pangan Fungsional pada Produk Olahan Lokal. *Jurnal Pangan dan Gizi*, 12(2), 85–92.
- Purbowati, P., & Kumalasari, I. (2023). Glycemic index of rice by several processing methods: Indeks glikemik nasi putih dengan beberapa cara pengolahan. *Amerta Nutrition*, 7(2), 223–229. <https://doi.org/10.20473/amnt.v7i2.2023.223-229>
- Purbowati, P., & Septiani, D. D. (2024). Indeks glikemik produk sereal berbasis pangan lokal. *Jurnal Medika Indonesia*, 5(1).
- Rahmawati, A., Ayu Ngurah, I. G., & Febriana, R. (2022). Pengaruh substitusi tepung oat pada pembuatan kue mangkok terhadap karakteristik fisik dan daya terima konsumen. *Journal of Comprehensive Science*, 2(8).

- Rusdianto, A. S., Wiyono, A. E., & Tauvika, N. (2021). Penentuan tingkat kesegaran daging ayam menggunakan label pintar berbasis ekstrak antosianin ubi jalar ungu. *Jurnal Agroindustri*, 11(1), 11–22. <https://doi.org/10.31186/j.agroindustri.11.1.11-22>
- Rusti, T., & Mimin, A. (2013). Makanan Selingan Tinggi Serat dan Rendah Indeks Glikemik untuk Penderita Diabetes Melitus Tipe 2. *II*(2), 51–59.
- Rustiana, N., & Pramudita, S. (2024). Analisa tingkat pengetahuan masyarakat tentang penyakit diabetes mellitus di RW 004 Kelurahan Pulogebang Kecamatan Cakung Jakarta Timur. *Jurnal Farmasi IKIFA*, 3(2), 106–115.
- Rotua, M., Putri, S. K., Podojoyo, P., & Sriwiyanti, S. (2022). Daya Terima Modifikasi Ikan Sarden dan Sayur Bayam pada Dimsum Sebagai Makanan Tambahan Tinggi Kalsium. *Journal of Complementary in Health*, 2(1), 54–58.
- Sarastani, D., Kusumanti, I., & Indriastuti, C. E. (2023). Petis ikan Situbondo dengan metode uji kesukaan. *II*(1), 32–45.
- Sarman, S., Mailoa, M., & Sipahelut, S. G. (2023). Pemanfaatan tepung fuli pala (*Myristica fragrans* Houtt) sebagai perisa alami pada pembuatan cookies. *4*(4), 423–431.
- Sari, D. P., Wulandari, R., & Kusumaningrum, I. (2022). Pengaruh penggunaan emulsifier terhadap kualitas fisik dan organoleptik cake kukus. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 15(2), 87–95.
- Sari, S. M., Nopriantini, & Purba, J. S. R. (2024). Perbedaan daya terima, mutu fisik dan total antosianin sirup ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas* L.) dengan cara ekstraksi dan tanpa ekstraksi. *Media Gizi Khatulistiwa*, 1(1), 32–37.
- Sari, M., Sitasari, A., & Kunti, L. T. (2022). Modifikasi tekstur makanan pada pasien. *Ilmu Gizi Indonesia*, 6(1), 35–42.
- Sari, P. L. (2024). Tren peningkatan prevalensi diabetes melitus di Indonesia. *Jurnal Jenggala*, 10(1), 252–265.
- Sari, R., Handayani, T., & Kurniawan, A. (2023). Peran Modified Cassava Flour (MOCAF) dalam Mendukung Diversifikasi dan Ketahanan Pangan Nasional. *Jurnal Teknologi Pangan Indonesia*, 15(1), 45–53.
- Sartika, M., & Irawan, P. (2023). *Hubungan perilaku sedentari dengan kadar gula darah pada pasien diabetes melitus di Rumah Sakit Sentra Medika Cikarang Tahun 2022*. Universitas Medika Suherman.

- Simanjuntak, R. R., Sulaeman, A., Moviana, Y., & Judiono. (2022). Snack bar sorgum dan kacang merah rendah indeks glikemik sebagai makanan selingan tinggi serat penderita diabetes melitus. *Jurnal Gizi dan Dietetik*, 1(2).
- Styaningrum, S. D., Sari, P. M., Puspaningtyas, D. E., & Anita, T. F. (2023). Analisis warna, tekstur, organoleptik serta kesukaan pada kukis growol dengan variasi penambahan inulin. 6(2), 115–124.
- Suhartini, N., Handayani, D., & Lestari, R. (2022). Pemanfaatan tepung MOCAF sebagai substitusi tepung terigu pada produk pangan tradisional. *Jurnal Pangan dan Gizi Indonesia*, 14(2), 85–92.
- Taula'bi', M. S. D., Oessoe, Y. Y. E., & Sumual, M. F. (2021). Kajian Komposisi Kimia Snack Bars dari Berbagai Bahan Baku Lokal: Systematic Review. *Agri-SosioEkonomi*, 17(1), 15–20.
- Triandini, I. G. A. A. H., & Wangiyana, I. G. A. S. (2022). Mini-review uji hedonik pada produk teh herbal hutan. *Jurnal Silva Samalas*, 5(1), 12.
- Utami, E. T. W., & Qohar, A. F. (2019). Pengaruh Penambahan Rempah Berbeda terhadap Sifat Organoleptik Nugget Ayam.
- Utami, P. N., & Farida, E. (2023). Pengaruh tepung beras merah dan tepung MOCAF terhadap indeks glikemik dan kandungan gizi cookies. *Indonesian Journal of Public Health and Nutrition*, 3(3).
- Utami, R. (2021). Analisis ketepatan waktu makan dan ketepatan diet pasien rawat inap. *Syntax Literate: Jurnal Ilmiah Indonesia*, 8(4), 2738–2747.
- Utami, R. (2022). Indeks glikemik bahan pangan. *Jurnal Gizi Kerja dan Produktivitas*, 6(2), 307–326.
- Widyastuti, A., Nugroho, F., & Rahmawati, S. (2023). Pengaruh substitusi tepung MOCAF terhadap karakteristik organoleptik produk kue tradisional. *Jurnal Teknologi Pangan Indonesia*, 18(1), 45–53.
- Wulandari, E., & Fitriani, D. (2024). Daya Terima Produk Kue Tradisional Berbasis MOCAF sebagai Upaya Diversifikasi Pangan Lokal. *Jurnal Gizi dan Pangan*, 19(1), 27–35.
- Yulianti, E., Novriansyah, N., & Sari, M. (2024). Konseling gizi dapat menurunkan kadar gula darah dan asupan karbohidrat pada penderita diabetes melitus. *Jurnal Vokasi Keperawatan*.
- Yuliana, E., Sari, M., & Prasetyo, A. (2024). Karakteristik fisik dan daya terima produk pangan dengan substitusi tepung MOCAF. *Jurnal Gizi dan Pangan*, 19(1), 22–30.

- Zakiyah, F. F., Indrawati, V., Sulandjari, S., & Pratama, S. A. (2023). Asupan karbohidrat, serat, dan vitamin D dengan kadar glukosa darah pada pasien rawat inap diabetes mellitus. *Jurnal Gizi Klinik Indonesia*, 20(1), 1–9.
- Zingiber, E., Di, O., Istimewa, D., Setiawan, A., Nurlaela, S., & Puspitojati, E. (2022). Evaluasi Organoleptik Produk Kristal Jahe (*Zingiber officinale*) di Daerah Istimewa Yogyakarta. *Food Scientia Journal of Food Science and Technology*, 2(2), 189–198.