

DAFTAR PUSTAKA

- Abiodun, O. A. dan Akinoso, R. (2014). Physical and functional properties of trifoliolate yam flours as affected by harvesting periods and pre-treatment methods. *Journal of Food Processing and Technology* **5**(2): 1-5.
- Adicandra, R. M. dan Estiasih, T. (2016). Beras analog dari ubi kelapa putih (*Dioscorea alata L.*). *Jurnal Pangan dan Agroindustri* **4**(1): 383-390.
- Adjei-Fremah, S., Worku, M., De Erive, M. O., He, F., Wang, T., dan Chen, G. (2019). Effect of microfluidization on microstructure, protein profile and physicochemical properties of whole cowpea flours. *Journal Innovative Food Science Emerging Technologies* **57**: 102207.
- Alvarez, E. E. dan Sanchez, P. G. (2006). Dietary Fiber. *Journal Nutrition Hospitalaria* **21**(2): 60–71.
- Anggraeni, N., Darmanto, Y. S. dan Riyadi, P. H. (2016). Pemanfaatan nanokalsium tulang ikan nila (*Oreochromis niloticus*) pada beras analog dari berbagai macam ubi jalar (*Ipomoea batatas L.*). *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* **5**(4): 114-121.
- Anindita, T. H., Kusnandar, F. dan Budijanto, S. (2020). Sifat fisikokimia dan sensoris beras analog jagung dengan penambahan tepung kedelai. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan* **31**(1): 29-37.
- Aprian, D. N., Rimbawan, F. Anwar, dan Winarto, A. (2019). Potensi penggunaan metode in vitro dalam memperkirakan pemeringkatan indeks glikemik in vivo pada beberapa varietas beras yang dimasak. *Indonesian Journal of Human Nutrition* **6**(2): 119-138.
- Arif, A., Agus, B., Hoerudin. (2013). Nilai indeks glikemik produk pangan dan faktor-faktor yang mempengaruhinya. *Jurnal Litbang Pertanian* **32**(3): 91-99.
- Asha , K. I., Krishna Radhika, N., Vineetha, B., Asha Devi, A., Sheela, M. N. dan Sreekumar, J. (2015). Diversity analysis of arrowroot germplasm using ISSR markers. *Journal Root Crops* **41**(1): 17-24.
- Asp N. G, Schweizer, T. F., Southgate, D. A. T. dan Theander, O. (1992). *Dietary Fiber Analysis In Dietary Fibre a Component of Food*. Nutrition Function in Healths and Disease, Scweizer TF, and CA Edwards (ed), London.
- Association of Official Analytical Chemist (AOAC). (1995). Official Methods of Analysis of the Association of Analytical Chemist. Arlington: The Association of Official Analytical Chemist, Inc.
- Astuti, R. M., Asiah, N., Setyowati, A. dan Fitriawati, R. (2018). Effect of physical modification on granule morphology, pasting behavior, and functional properties of arrowroot (*Marantha arundinacea L.*) starch. *Food Hydrocolloids* **81**: 23-30.
- Badan Standarisasi Nasional. (2020). Beras. SNI 6128:2020. <https://pesta.bsn.go.id/produk/detail/13006-sni61282020>.
- Badan Standarisasi Nasional. (2018). Tepung terigu sebagai bahan makanan. SNI 3751:2018. <https://pesta.bsn.go.id/produk/detail/11842-sni37512018>.

- Baequny, A., Harnany, A. S. dan Rumimper, E. (2015). Pengaruh pola makan tinggi kalori terhadap peningkatan kadar glukosa darah pada penderita diabetes mellitus tipe 2. *Jurnal Riset Kesehatan* **4**(1): 687-692.
- Behall, K. M, dan Halfrisch, J. (2002). Plasma glucose and insulin reduction after consumption of bread varying in amylase content. *European Journal Clinical Nutrition* **56**(9): 913-920.
- Bendich A, Deckelbaum R. (2015). *Preventive Nutrition the Comprehensive Guide for Health Professionals*. Fifth ed. Humana Press : 371–98.
- Budi, F. S., Hariyadi, P., Budijanto, S. dan Syah, D. (2013). Teknologi proses ekstrusi untuk membuat beras analog. *Jurnal Pangan* **22**(3): 263-274.
- Budi F.S., Hariyadi P., Budijanto S., dan Syah D. (2017). Kristalinitas dan kekerasan beras analog yang dihasilkan dari proses ekstrusi panas tepung jagung. *Jurnal Teknologi Industri Pangan* **22**: 263-274.
- Budijanto, S. dan Yuliyanti. (2012). Studi persiapan tepung sorgum (*Sorghum bicolor L. Moench*) dan aplikasinya pada pembuatan beras analog. *Jurnal Teknologi Pertanian* **13**(3): 177-186.
- Buss, V. H., Marlien, V., Mark, H., dan Margo, B. (2021). Validation of a lifestyle-based risk score for type 2 diabetes mellitus in Australian adults. *Preventive Medicine Reports*. **101647**:1-8.
- Brouns F. I., Bjorck, Frayn, K. N., Gibbs, A. L., Lang, V., Slama, G., dan Wolever, T. M. S. (2005). Glycemic index methodology. *Nutrition Research Review* **18**(1): 145-171.
- Codex Alimentarius Commission (CAC). (2009). Alinorm 09/32/26. Appendix II. Report of the 30th Session of the Codex Committee on Nutrition and Foods for Special Dietary Uses. [Cape Town, South Africa 3–7 November 2008]. Rome (IT): FAO. hlm 46.
- Chiavaroli, L., Di Pede, G., Dall’Asta, M., Cossu, M., Francinelli, V., Goldoni, M., dan Brighenti, F. (2021). The importance of glycemic index on post-prandial glycaemia in the context of mixed meals: A randomized controlled trial on pasta and rice. *Nutrition, Metabolism and Cardiovascular Diseases* **31**(2): 615-625.
- Chukwu, O. dan Hamza, A. (2015). Effect of moisture content and storage period on proximate composition, microbial counts and total carotenoid of cassava flour. *IJISSET* **2**(11): 2348-7968.
- Colonna, P., Tayeb, J. dan Mercier, C. (1998). Extrusion Cooking of Starch and Strachy Products. *American Association of Cereal Chemists*: 247-319.
- Damat, D., Utomo, J. S., Tain, A., Siskawardani, D. D., dan Rastikasari, A. (2020). Karakterisasi sifat fisiko-kimia dan organoleptik beras analog kaya antioksidan dari pati garut (*Maranta arundinaceae L.*): mocaf dan puree rumput laut (*Gracilaria sp.*). *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian* **17**(3): 134-145.
- Darmatika, K., Ali., A. dan Pato, U. (2018). Rasio tepung terigu dan tepung kacang tunggak (*Vigna unguiculata*) dalam pembuatan crackers. *JOM Faperta* **5**(1): 1-14.
- Deepa, G., Singh, V. dan Naidu, K. A. (2010). A comparative study on starch digestibility glycemic index and resistant starch of pigmented (Njavara and

- Jyothi) and a non pigmented (IR 64) rice varieties. *Journal of Food Science and Technology* **46**(6): 644-649.
- DeGarmo, E.P., Sullivan, W.G. dan Canada, J.R. (1984). *Engineering Economics*. Mc Milan Publishing Company.
- Ding, Q., Ainsworth, P., Tucker, G. dan Marson, H. (2005). The effect of extrusion conditions on the physicochemical properties and sensory characteristics of rice-base expanded snacks. *Journal of Food Engineering* **66**(3): 283 – 289.
- Diyah, N. W., Ambarwati, A., Warsito, G. M., Niken, G., Heriwiyanti, E. T., Windsari, R., Prismawan, D., Hartasari, R. F. dan Purwanto. (2016). Evaluasi kandungan glukosa dan indeks glikemik beberapa sumber karbohidrat dalam upaya penggalian pangan ber-indeks glikemik rendah. *Jurnal Farmasi dan Ilmu Kefarmasian*. **3**(2): 67-73.
- Faradhita, A., Handayani, D., dan Kusumastuty, I. (2014). Hubungan asupan magnesium dan kadar glukosa darah puasa pasien rawat jalan diabetes melitus tipe 2. *Indonesian of Human Nutrition* **1**(2): 71-88.
- Fauziyah, S. A., Marliyanti, dan Kustiyah, L. (2017). Substitusi tepung kacang merah meningkatkan kandungan gizi, serat pangan, dan kapasitas antioksidan beras analog sorgum. *Jurnal Gizi Pangan* **12**(2): 147-152.
- Fujii, H., Iwase, M., Ohkuma, T., Ogatakaizu, S., Ide, H., dan Kikuchi, Y. (2013). Impact of dietary fiber intake on glycemic control, cardiovascular risk factors and chronic kidney disease in japanese patients with type 2 diabetes mellitus: the fukuoka diabetes registry. *Nutrition* **12**(159): 1–8.
- Fernandes, G., Velangi, A., Wolever, T. M. S. (2005). Glycemic index of potatoes commonly consumed in North America. *American Journal Diet Association* **105**(4): 557-562.
- Foster, Powel, K., Holt, S. H. A., dan Miller, B. J. C. (2002). International Tables of Glycemic Index and Glycemic Load Value. *American Journal Clinical Nutrition* **76**: 5-56.
- Gehring J., Gaudichon, C., Even, P. C. (2020). Food intake control and body weight regulation by dietary protein. *Cahiers de Nutrition et de Dietetique* **55**: 1-8.
- Gullarte, M. A., Gomez, M. dan Rossel, C. M. 2012. Impact of legume flours on quality and in vitro digestibility of starch and protein from gluten-free cakes. *Food Bioprocess Technology* **5**(8): 3142-3150.
- Ha T. J., Lee. M-H, Jeong. Y. N., Lee J. H., Han S-I, dan Park C-H. (2010). Anthocyanins in cowpea (*Vigna unguiculata* (L.)Walp.ssp. *unguiculata*). *Food Science Biotechnology Kosfost*. **19**: 821-6.
- Hasnelly, H. E., Fitriani, Ayu, S. P. dan Hervelly, H. (2020). The hulling effect on physical quality and nutritional value of different types of rice. *Agritech* **40**(3): 182-189.
- Herawati, H. (2011). Potensi pengembangan produk pati tahan cerna sebagai pangan fungsional. *Jurnal Litbang Pertanian* **30**(1): 31-39.
- Herken, E. N., Ibanoglu, S., S. Oner, S., Bilgicli, N. dan Guzel, S. (2007). Effect of storage on the phytic acid content, total antioxidant capacity and

- organoleptic properties of macaroni enriched with cowpea flour. *Journal of Food Engineering* **78**: 366-372.
- Idril, N. I., Diana, A. dan Wargahadibrata, A. F. (2013). Preliminary study: glycemic index of brown and white rice variant IR64 in healthy adult men. *International Journal Integrated Health Sciences* **1**: 37-41.
- Indrasari, S. D, Purwani, E. Y., Wibowo, P. dan Jumali. (2008). Nilai indeks glikemik beras beberapa varietas padi. *Penelitian Pertanian Tanaman Pangan* **27**(3): 127-134.
- Indrastati, N. dan Anjani, G. (2016). Snack bar kacang merah dan tepung umbi garut sebagai alternatif makanan selingan dengan indeks glikemik rendah. *Nutrition College* **5**(4): 546-554.
- Jading, A., Tethool, E., Payung, P. dan Gultom, S. (2011). Karakteristik fisikokimia pati sagu hasil pengeringan secara fluidisasi menggunakan alat pengering cross flow fluidized bed bertenaga surya dan biomassa. *Jurnal Reaktor* **13**(3): 155-164.
- Javed S, Alam, U. dan Malik, R. A. (2015). Treating diabetic neuropathy: present strategies and emerging solutions. *Rev Diabet Stud.* **12**: 63–83.
- Jenkins, D. J. A., Wolever, T., Taylor, R. H., Barker, H., Fielden, H., Baldwin, J. M., Bowling, A. C., Newman, H. C., Jenkins, A. L. dan Goff, D. V. (1981). Glycemic index of foods: a physiological basis for carbohydrate exchange. *American Journal of Clinical Nutrition* **34**: 362-366.
- Jenkins, D. J. A., Kendall, C. W. C., Augustin, L. S. A., Franceschi, S., Hamidi, M., Marchie, A., Jenkins, A. L. dan Axelsen, M. (2002). Glycemic index: overview of implications in health and disease. *American Journal of Clinical Nutrition* **76**(Suppl.): 266S–273S.
- Juliano, B.O. 1971. A simplified assay for milled rice amylose. *Cereal Science Today* **16**:334-338.
- Jumanah, J., Maryanto, M. dan Windrati, W. S. (2017). Karakteristik sifat fisik, kimia, dan sensoris bihun berbahan tepung komposit ganyong (*Canna edulis*) dan kacang hijau (*Vigna radiata*). *Jurnal Agroteknologi* **11**(2): 128-138.
- Kanetro, B., Pujimulyani, D., Luwihana, S., dan Sahrah, A. (2017). Karakteristik beras analog berindeks glisemik rendah dari oyek dengan penambahan berbagai jenis kacang-kacangan. *Agritech* **37**(3): 256-262.
- Karouw, S., Polnaja, F. J. dan Barlina, R. (2015). Formulasi beras analog berbahan pati sagu. *Palma* **16**(2): 211-217.
- Kaur B, V. Ranawana, J. Henry. (2016). The glycemic index of rice and rice products: a review, and table of GI values. *Critical Reviews on Food Science and Nutrition* **56**: 215-36.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. 2018. Riset Kesehatan Dasar. <https://www.litbang.kemkes.go.id/hasil-utama-risikesdas-2018>
- Kumara, P. P., Hairrudin, dan Normasari, R. (2021). Beras analog dapat mencegah kerusakan ginjal pada tikus induksi kombinasi HFD dan STZ. *Indonesian Journal of Human Nutrition* **8**(1): 8-20.

- Kurniawati, M., Budijanto, S., dan Yuliana, N. D. (2016). Karakterisasi dan indeks glikemik beras analog berbahan dasar tepung jagung. *Jurnal Gizi dan Pangan* **11**(3): 169-174.
- Kush, G. S. dan Cruz, N. D. (2000). *Rice grain quality evaluation procedures*. In: Aromatic Rices. Oxford dan IBH Pub.Co. Pvt. Ltd, New Delhi.
- Kusumayanti, H., Sumardiono, S., dan Jos, B. (2022). The combined effect of three raw materials composition on the production of analog rice: Characteristics properties. *Materials Today: Proceedings* **63**:S418-S423.
- Lee J. H., A. R. Cho, J. Y. Hong, D. J. Park, S. T. Lim. (2012). Physical properties of wheat flour composites dry-coated with microparticulated soybean hulls and rice flour and their use for low-fat doughnut preparation. *Cereal Science* **56**: 636-643.
- Lestari, L. A., Huriyati, E., dan Marsono, Y. (2017). The development of low glycemic index cookie bars from foxtail millet (*Setaria italica*), arrowroot (*Maranta arundinacea*) flour, and kidney beans (*Phaseolus vulgaris*). *Food Science and Technology* **54**(6): 1406-1413.
- Lianah, L., Tyas, D. A., Armanda, D. T., dan Setyawati, S. M. (2018). Aplikasi umbi suweg (*Amorphophallus campanulatus*) sebagai alternatif penurun gula darah pada penderita diabetes mellitus. *Journal of Biology and Applied Biology* **1**(1): 1-12.
- Lindriati, T., Djumarti dan Sari, L. M. (2013). Sifat fisik dan organoleptik beras tiruan yang dibuat dengan variasi lama pengadukan dan waktu aging. *Jurnal Agroteknologi* **7**(2): 157 – 166.
- Livesey, G. dan Tagami, H. (2002). Interventions to lower the glycemic response to carbohydrate foods with a low-viscosity fiber (resistant maltodextrin): Meta analysis of randomized controlled trials. *American Journal Clinical Nutrition*: 114 - 125.
- Marsono, Y. (2001). Glycemic index of selected Indonesian starchy foods. *J. Indonesian Food and Nutrition Progress* **8**: 15-20.
- Marsono, Y. (2002). Indeks glikemik umbi-umbian. *Agritech* **22**: 13-16.
- Marsono, Y. (2004). Serat Pangan dalam Perspektif Ilmu Gizi. Pidato pengukuhan Guru Besar. Majelis Guru Besar Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Marsono, Y., Wiyono, P. dan Noor, Z. (2002). Indeks glikemik kacang-kacangan. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan* **3**: 211-216.
- Meilgaard, Morten C., Civille, Gail Vance., dan Carr, B. Thomas. (2016). *Sensory Evaluation Techniques*, 5 th edn. CRC Press, New York.
- Meynier A., Goux, A., Atkinson, F., Brack, O. dan Vinoy, S. (2015). Postprandial glycaemic response: how is it influenced by characteristics of cereal products. *British Journal of Nutrition* **113**(12): 1931-39.
- Mishra, A., Mishra, H. N., dan Srinivasa Rao, P. (2012). Preparation of rice analogues using extrusion technology. *International Journal of Food Science Technology* **47**(9): 1789-1797.
- Naiker. T. S., Gerrano, A., dan Mellem, J. (2019). Physicochemical properties of flour produced from different cowpea (*Vigna unguiculata*) cultivars of Southern African origin. *Journal of Food Science Technology* **56**(3): 1541-1550.

- Nogueira, G. F., Fakhouri, F. M., dan de Oliveira, R. A. (2018). Extraction and characterization of arrowroot (*Maranta arundinacea L.*) starch and its application in edible films. *Carbohydrate Polymers* **186**: 64-72.
- Noviasari, S., Kusnandar, F. dan Budijanto, S. (2013). Pengembangan beras analog dengan memanfaatkan jagung putih. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan* **24**(2): 1979 - 1988.
- Noviasari, S., Kusnandar, F., Setiyono, A., dan Budijanto, S. (2015). Beras analog sebagai pangan fungsional dengan indeks glikemik rendah. *Jurnal Gizi dan Pangan*, **10**(3): 225-232.
- Noviasari, S., Kusnandar, F., Setiyono, A., dan Budijanto, S. (2017). Karakteristik fisik, kimia, dan sensori beras analog berbasis bahan pangan non beras. *Pangan* **26**(1): 1-12.
- Palupi, H. T., Zainul, A. dan Nugroho, M. (2011). Pengaruh pregelatinisasi terhadap karakteristik tepung singkong. *Jurnal Teknologi Pangan* **1**(1): 1-14.
- Pratap, A., dan Gupta, S. (2020). *The Beans and the Peas: From Orphan to Mainstream Crops*. Woodhead Publishing.
- Putseys, J. A., Derde, L. J., Lamberts, L., Ostman, E., BJ Orck, I. M., dan Delcour, J. A. (2010). Functionality of short chain amylose–lipid complexes in starch– water systems and their impact on in vitro starch degradation. *Journal of Agricultural and Food Chemistry* **58**(3): 1939-1945.
- Ramdhani, A. F., Harijono, H., dan Saparianti, E. (2014). Pengaruh penambahan karaginan terhadap karakteristik pasta tepung garut dan kecambah kacang tunggak sebagai bahan baku bihun. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, **2**(4): 41-49.
- Rasyid, M. I., Yuliana, N. D., dan Budijanto, S. (2016). Karakteristik sensori dan fisiko-kimia beras analog sorghum dengan penambahan rempah campuran. *Agritech* **36**(4): 394-403.
- Ratnaningsih, N., Harmayani, E., dan Marsono, Y. (2020). Physicochemical properties, in vitro starch digestibility, and estimated glycemic index of resistant starch from cowpea (*Vigna unguiculata*) starch by autoclaving-cooling cycles. *International Journal of Biological Macromolecules* **142**: 191-200.
- Rimbawan dan Siagian, A. (2004). *Indeks Glikemik Pangan*. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Salsabila, S., Hintono, A. dan Setiani, B. E. (2020). Pengaruh penambahan tepung kacang merah terhadap sifat kimia dan hedonik beras analog berbahan dasar umbi ganyong (*Cannaedulis Ker.*) *Jurnal Agrotek Ummat*. **7**(2): 73-80.
- Santosa, B. A. S, Widowati, S., Seprpto, R. H., dan Saifudin. (2002). Ekstrasi, isolasi, dan hasil olah pati kacang tunggak (*Vigna unguiculata L, Walp*). *Penelitian Pertanian Tanaman Pangan* **21**(2): 56-62.
- Shevkani, K., Kaur, A., Kumar, S., dan Singh, N. (2015). Cowpea protein isolates: functional properties and application in gluten-free rice muffins. *LWT- Food Science and Technology* **63**(2): 927-933.

- Singh, S., Gamlath, S., dan Wakeling, L. (2007). Nutritional aspects of food extrusion. *International Journal of Food Science and Technology* **42**(8): 916-929.
- Soedirga, Cornelia, dan Vania, V. (2018). Development of gluten-free biscuits made from composite flour of cassava (*Manihot esculenta Crantz*) and cowpea (*Vigna unguiculata (L.) Walp.*). *Food Research*, **5**(4): 336-341.
- Soong Y. Y., Quek R. Y. C., dan Henry C. J. (2015). Glycemic potency of muffins made with wheat, rice, corn, oat and barley flours: a comparative study between in vivo and in vitro. *European Journal of Nutrition* **54**: 1281–1285.
- Sreerama, Y. N., Sashikala, V. B., Pratape, V. M. dan Singh, V. (2012). Nutrients and antinutrients in cowpea and horse gram flours in comparison to chickpea flour: Evaluation of their flour functionality. *Food Chemistry* **131**: 462-468.
- Srihari, E., Lingganingrum, F. S. dan Anastasia, I. A. (2016). Rekayasa beras analog berbahan dasar campuran tepung talas, tepung maizena, dan ubi jalar. *Jurnal Teknik Kimia* **11**(1): 14-19.
- Sudaryati, E., Nasution, E. dan Ardiani, F. (2018). Nutritional quality of bread from mixture of arrowroot flour (*Marantha arundinacea L.*) and wheat flour. *Journal Advances in Health Sciences Research*. **9**: 186-189.
- Suloi, A. N. F., Rumitasari, A., Farid, J. A., Fitriani, S. N. A. dan Ramadhani, N. L. (2020). Snack bars : camilan sehat rendah indeks glikemik sebagai alternatif pencegahan penderita diabetes. *Jurnal Abdi* **2**(1): 118-125.
- Sumardiono, S., Jos, B., Antoni, M. F. Z., Nadila, Y. dan Handayani, N. A. (2022). Physicochemical properties of novel artificial rice produced from sago, arrowroot, and mung bean flour using hot extrusion technology. *Heliyon* **8**: 1-9.
- Sumartini, Hasnelly, dan Sarah. (2018). Kajian peningkatan kualitas beras merah (*Oryza nivara*) instan dengan cara fisik. *Pasundan Food Technology* **5**(1): 84-90.
- Suprpti, D. (2017). Hubungan pola makan karbohidrat, protein, lemak, dengan diabetes mellitus pada lansia. *Jurnal Borneo Cendekia* **1**(1): 8-19.
- Tamrin, R. dan Pujilestari, S. (2016). Karakteristik bubur bayi instan berbahan dasar tepung garut dan tepung kacang merah. *Jurnal Konversi* **5**(2): 49-58.
- Ti H., Zhang, R., Zhang, M., Wei, Z., Chi, J., dan Deng, Y. (2015). Effect of extrusion on phytochemical profiles in milled fractions of black rice. *Food Chemistry* **178**: 186-194.
- Truswell, A.S. (1992). Glycemic Index of Food. *European Journal of Clinical Nutrition*. **46**: 91-101.
- Tunjungsari, P. dan Fathonah, S. (2019). Pengaruh penggunaan tepung kacang tunggak (*Vigna unguiculata*) terhadap kualitas organoleptik dan kandungan gizi biskuit. *Jurnal Teknoba* **7**(2): 110-118.
- Wahjuningsih, S. B., Marsono, Y., Praseptiangga, D., dan Haryanto, B. (2016). Resistant starch content and glycaemic index of sago starch and red bean based analogue rice. *Pakistan Journal of Nutrition*, **15**(7): 667-672.

- Wahjuningsih, S. B. (2018). Kajian indeks glikemik beras analog berbasis tepung mokaf, tepung garut dan tepung kacang merah. *Jurnal Ilmiah Teknologi Industri Pangan*, **3**(2): 152-158.
- Wahjuningsih, S. B. dan Susanti, S. (2018). Chemical, physical, and sensory characteristics of analog rice developed from the mocaf, arrowroot, and red bean flour. IOP Conf. Series: Earth and Environmental Science 102 (2018) 012015:1-10.
- Wahjuningsih, S. B., Sudjatinah, Azkia, M. N. dan Anggraeni, D. (2020). The study of sorghum (*Sorghum bicolor* L.), mung bean (*Vigna radiata*) and sago (*Metroxylon sagu*) noodles: formulation and physical characterization. *Current Research in Nutrition and Food Science*. **8**(1): 217-225.
- Wang W, Lo A.C.Y. (2018). Diabetic retinopathy: pathophysiology and treatments. *International Journal Molecular Science* **19**:6.
- Webster-Gandy, J., Madden, A. dan Holdsworth, M. (2014). *Gizi dan Dietetika*, alih bahasa, Hutagalung, M.S.B. EGC. Jakarta.
- Winarno, F. G. (2008). *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Winta, A. E., Setiyorini, E. dan Wulandari, N. A. (2018). Hubungan kadar gula darah dengan tekanan darah pada lansia penderita diabetes tipe 2. *Jurnal Ners dan Kebidanan* **5**(2): 163-171.
- Wolever T. M. S dan Jenkins D. J. A. (1986). The use of glycemic index in predicting the blood glucose response to mixed meals. *American Journal Clinical Nutrition* **43**: 167-172.
- Yanai, H., Katsuyama, H., Hamasaki, H., Abe, S., Tada, N., dan Sako, A. (2014). Effects of carbohydrate and dietary fiber intake, glicemic index and glicemic load on HDL metabolism in Asian populations. *J Clin Med Res* **6**(5): 321-326.
- Yulviatun, A., Purnamasari, S., Ariyantoro, A. R. dan Atmaka, W. (2022). Karakteristik fisik, kimia dan organoleptik beras analog berbasis mocaf, tepung jagung (*Zea mays* L.), dan tepung kecambah kacang hijau (*Vigna radiata* L.). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian* **15**(1): 46-61.
- Zinman B., Wanner, C., Lachin, J. M., Fitchett, D., Bluhmki, E., Hantel, S., Mattheus, M., Devins, T., Johansen, O. E., Woerle, H. J., Broedl, U.C., Inzucchi, S. E. (2015). Empagliflozin, cardiovascular outcomes, and mortality in type 2 diabetes. *J. Engl Med* **373**: 2117-2128.