

## DAFTAR PUSTAKA

- AACC. 2001. *The Definition of Dietary Fiber*. World : Cereal Fds.
- AOAC. 1996. *Official Methods of Analysis of The Association of Analytical Chemists*. Washington D. C.
- Aisyah, N. W., 2015, Pengaruh imbalanced tepung gembili (*Dioscorea esculenta* L.) dengan tepung terigu (*Triticum vulgare*) terhadap kualitas sifat organoleptik cookies gembili. Karya Tulis Ilmiah, Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan, Bandung.
- Ashwini A, Jyotsna R, Indrani D. 2009. *Effect Of Hydrocolloids And Emulsifiers On The Rheological, Microstructural And Quality Characteristics Of Eggless Cake*. Food Hydrocolloids 23:700-707.
- Azrimadaliza, A., Annisa, A., & Rita, R. S. 2022. Faktor-faktor yang Berhubungan dengan Kadar HbA1c Anggota Klub Prolanis Diabetes Mellitus Tipe 2. *Jurnal Ilmu Kesehatan Masyarakat*, 11(01), 75-83.
- Azrimadaliza, A. 2011. Asupan Zat Gizi dan Penyakit Diabetes Mellitus. *Jurnal Kesehatan Masyarakat Andalas*, 6(1), 36-41.
- Badan Pusat Statistik. 2018. Pangan Lokal Memperkokoh Ketahanan Pangan Nasional. <http://bkp.pertanian.go.id/post/pangan-lokal-memperkokoh-ketahanan-pangan-nasional>
- Badan Standarisasi Nasional, 2011. Standar Nasional Indonesia. Syarat Mutu Kue Kering (Cookies). SNI 01-2973-2011.
- Bakara, T.L. dan Rumida. 2013. *Cookies Kajatife*. Ed: Hidayat, M., Suhardi, M., Murtikusuma, R.P. Jakarta: Penerbit P4I. h. 40, 46
- Beck, M. E. 2011. Ilmu Gizi dan Diet, Hubungannya dengan Penyakit- Penyakit untuk Perawat & Dokter. Yogyakarta : Penerbit Andi.
- BPOM, RI. 2005. Peraturan Kepala Badan Pengawasan Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor HK 00.05.52.0685 Tentang Ketentuan Pokok Pengawasan Pangan Fungsional.
- Champe PC, Harvey RA, Ferrier DR. Obesitas. Biokimia ulasan bergambar (Lippincott's Illustrated Review: Biochemistry). Edisi ke 3. Jakarta: EGC; 2010.
- Chen, J. 2016. Nutrition-Immunity-Longevity. Singapura: Extra Excellence (S) Pte Limited. p. 436.
- Devi, I.C., Ardiningsih, P., Idawati, N. 2019. Kandungan Gizi dan Organoleptik Cookies Tersubstitusi Kulit Pisang Kepok (*Musa paradisiaca* Linn). *Jurnal Kimia Khatulistiwa*. 8(1): 71-77.

Ervietasari, N., Larasaty, F.A. 2021. Cookies Berbahan Umbi Gembili sebagai Inovasi Pangan yang Bernilai Ekonomi, Kaya Gizi, dan Menyehatkan. *Journal Science Innovation and Technology (SINTECH)*. 1(2): 15-22.

Franco, E. A. N., Sanches-Silva, A., Ribeiro-Santos, R., & de Melo, N. R. 2020. *Psyllium (Plantago ovata Forsk): From evidence of health benefits to its food application*. *Trends in Food Science & Technology*, 96, 166-175.

Godam. 2012. *Isi kandungan gizi gembili-komposisi nutrisi bahan makanan*. [Online] Tersedia pada: [http://www.organisasi.org/1970/01/isi-kandungangizi-gembili-komposisi-nutrisi-bahan makanan](http://www.organisasi.org/1970/01/isi-kandungangizi-gembili-komposisi-nutrisi-bahan-makanan)

Handito, D., Basuki, E., Saloko, S., Cicilia, S., Suardani, N.K.N. 2021. Karakteristik Cookies dari Terigu dan Tepung Jagung Fermentasi. *Prosiding SAINTEK LPPM Universitas Mataram*. 4(2022). 197-206.

Harna, H., Efriyanurika, L., Novianti, A., Sa'pang, M., & Irawan, A. M. A. 2022. Status Gizi, Asupan Zat Gizi Makro dan Kaitannya dengan Kadar HbA1c PADA Pasien Diabetes Melitus Tipe 2. *Poltekita: Jurnal Ilmu Kesehatan*, 15(4), 365-372.

Institute of Medicine. 2005. *Dietary reference intakes for energy, carbohydrate, fiber, fat, fatty acids, cholesterol, protein, and amino acids (macronutrients)*.

Kementerian Kesehatan RI. 2013. *Riset Kesehatan Dasar (Riskesdas)*. Jakarta.

Kementerian Kesehatan RI. 2018. *Riset Kesehatan Dasar (Riskesdas)*. Jakarta.

Kementrian Kesehatan RI. 2019. *Profil Kesehatan Indonesia 2019*. Jakarta: Kementerian Kesehatan RI

Khan, A.W., Khalid, W., Safdar, S., Usman, M., Shakeel, M.A., Jamal, N., Jha, R.P., Baig, M., Shehzadi, S., Khalid, M.Z., Shahid, M.K. 2021. Nutritional and Therapeutic Benefits of *Psyllium husk* (Plantago Ovata). *Acta Scientific Microbiology*. 43(2021): 43-50.

Khomsan, A. Anwar, F. 2008. *Sehat Itu Mudah, Wujudkan Hidup Sehat dengan Makanan Tepat*. Jakarta: PT. Mizan Publika. h. 36.

Koswara, R.A. 2008. *Panduan Lengkap Berbisnis Kue Kering*. Jakarta: TransMedia Pustaka. h. 48.

Kusnandar, F. 2019. *Kimia Pangan Komponen Makro*. Jakarta: Bumi Aksara, h. 18

Lawton,CL, Walton,J, Hoyland A, 2013, 'Short term (14 days) consumption of insoluble wheat bran fibre-containing breakfast cereals improves subjective digestive feelings, general wellbeing and bowel function in a dose dependent manner', *Nutrients*, vol.13, hh.1436–1455.

Legowo, A.M. dan Nurwantoro. (2005). *Analisis Pangan*. Semarang: Universitas Diponegoro.

- Masrikhiyah, R. 2020. Substitusi Umbi Gembili (*Dioscorea esculenta* L) Terhadap Nilai Gizi dan Sifat Organoleptik Kue Umbi Gembili. *GIZIDO*. 12(2): 65-71.
- Medina-Remón A, Kirwan R, Lamuela-Raventos, Rosa M, Estruch R. 2018. *Dietary patterns and the risk of obesity, type 2 diabetes mellitus, cardiovascular diseases, asthma, and neurodegenerative disease. Critical reviews in food science and nutrition*. Taylor & Francis, 58(2): 262–296.
- Miksusanti, Solihah, I., Wijaya, D.P. 2020. Pati Umbi-umbian dan Resisten Starch sebagai Prebiotik untuk Kesehatan. Pekalongan: Penerbit NEM. h. 57
- Muchtadi, Deddy. 2001. Sayuran Sebagai Sumber Serat Pangan untuk Mencegah Timbulnya Penyakit Degeneratif. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, Vol. 12, No. 1.
- Noureddin S, Mohsen J, Payman A. *Effects of psyllium vs. placebo on constipation, weight, glycemia, and lipids: A randomized trial in patients with type 2 diabetes and chronic constipation*. *Complement Ther Med*. 2018 Oct;40:1-7. Epub 2018 Jul 10. PMID: 30219432
- Nova, M., & Yanti, R. 2021. Studi Kasus Pada Pasien Diabetes Melitus. *REAL in Nursing Journal*, 3(3), 191-199.
- Pakar Gizi Indonesia. 2019. Asuhan Gizi Klinik. Jakarta : EGC, 2019. ISBN 978-623-203-041-1
- Pangestika, H., Ekawati, D., & Murni, N. S. 2022. Faktor-Faktor Yang Berhubungan Dengan Kejadian Diabetes Mellitus Tipe 2. *Jurnal'Aisyiyah Medika*, 7(1).
- Prabowo, A.Y., Teti Estiasih, dan Indria Purwatiningrum. 2014. Umbi Gembili (*Dioscorea esculenta* L.) Sebagai Bahan Pangan Mengandung Senyawa Bioaktif : Kajian Pustaka. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, Vol. 2, No. 3, Hal. 129-135.
- Prameswari, Rizki Dwi, dan Teti Estiasih. 2013. Pemanfaatan Tepung Gembili (*Dioscorea esculenta* L.) dalam Pembuatan Cookies. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, Vol. 1, No. 1, Hal. 115-128.
- Pratiwi, T., Affandi, D.R., Manuhara, G.J. 2016. Aplikasi Tepung Gembili (*Dioscorea esculenta*) Sebagai Substitusi Tepung Terigu pada *Filler Nugget* Ikan Tongkol (*Euthynnus affinis*). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*. IX(1): 34-50.
- Rasyid, I., Soegih, R., & Harbuwono, D. S. 2014. Pengaruh suplementasi serat *Psyllium husk* dan diet rendah kalori seimbang terhadap berat badan, kadar kolesterol high-density lipoprotein, dan trigliserida serum pada obes I. *Jurnal Gizi Klinik Indonesia*, 11(1), 1-11.

- Richana, N., dan Titi Chandra Sunarti. 2004. Karakterisasi Sifat Fisikokimia Tepung Umbi dan Tepung Pati dari Umbi Ganyong, Suweg, Ubi Kelapa dan Gembili. *Jurnal Pascapanen*, Vol. 1, No. 1, Hal. 29-37.
- Sandjaja dan Sudikno. 2014. Prevalensi gizi lebih dan obesitas penduduk dewasa di Indonesia. *Gizi Indonesia*, 28(2): 1–7.
- Santoso, A. 2011. Serat pangan (*Dietary Fiber*) dan manfaatnya bagi kesehatan. *Magistra*.75:35-40.
- Sarofa, U., Mulyani, T., & Wibowo, Y. A. 2013. Pembuatan Cookies Berserat Tinggi dengan Memanfaatkan Tepung Ampas Mangrove (*Sonneratiacaseolaris*). *Jurnal Teknologi Pangan*, 5(2), 58–67.
- Septiyanti, S., & Seniwati, S. 2020. Obesity and Central Obesity in Indonesian Urban Communities. *Jurnal Ilmiah Kesehatan (JIKA)*, 2(3), 118-127.
- Sjamsiah, S., Jaya, A., & Suriani, S. 2018. Analisis Proksimat Pada Beras Hibrid Yang Terbuat Dari Singkong (*Manihot Esculentra*) Dan Labu Kuning (*Cucurbita Moschata*). *Sainsmat*, 7(1), 57-64.
- SNI 01-2891-1992. Cara Uji Makanan dan Minuman. Jakarta : Pusat Standarisasi Industri, Departemen Industri.
- Sunarti. 2017. *Serat Pangan dalam Penanganan Sindrom Metabolik*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press. h. 22.
- Talukder, P., Talapatra, S., Ghoshal, N., & Sen Raychaudhuri, S. 2016. *Antioxidant activity and high-performance liquid chromatographic analysis of phenolic compounds during in vitro callus culture of Plantago ovata Forsk. and effect of exogenous additives on accumulation of phenolic compounds*. *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 96(1), 232–244.
- Tim Dosen Faperta UGM. 2020. Pembangunan Pertanian Membangun Kemandirian Pangan dalam Masa Bencana dan Pandemi. Ed.: Yuwono, T. Yogyakarta: Lily Publisher. h. 137
- Triplitt, C., Solis-Herrera, C., Cersosimo, E., Abdul-Ghani, M., & Defronzo, R. A. 2015. *Empagliflozin and linagliptin combination therapy for treatment of patients with type 2 diabetes mellitus*. *Expert Opinion on Pharmacotherapy*, 16(18), 2819–2833.
- Utami, R., Esti Widowati, dan Annisa Dyah A.R.D. 2013. Kajian Penggunaan Tepung Gembili (*Dioscorea esculenta*) dalam Pembuatan Minuman Sinbiotik Terhadap Total Bakteri Probiotik, Karakter Mutu, dan Karakter Sensoris. *Jurnal Teknosains Pangan*, Vol. 2, No. 3.
- World Health Organization. 2016. *Obesity and Overweight*. WHO Library cataloguing in Publication data: Genewa, Switzerland

World Health Organization. 2017. *Global health risks: mortality and burnen of disease attributable to selected major risks Geneva*. WHO Press.

Yuniar, Dina Printa. 2010. Karakteristik Beberapa Umbi Uwi (*Dioscorea spp.*) dan Kajian Potensi Kadar Inulinnya. Skripsi Program Studi Teknologi Pangan Fakultas Teknologi Industri, Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur.

Zandonadi, R. P., Botelho, R. B. A., & Araújo, W. M. C. 2009. *Psyllium as a substitute for gluten in bread. Journal of the American Dietetic Association*, 109(10), 1781–1784.