

DAFTAR PUSTAKA

- Alfaridz, F., dan Amalia, R. (2018). Review Jurnal: Klasifikasi dan Aktivitas Farmakologi dari Senyawa Aktif Flavonoid. *Farmaka*, 16(3), 1-9.
- Andika, B., Halimatussakdiah, Amna, U. (2020). Analisis Kualitatif Senyawa Metabolit Sekunder Ekstrak Daun Gulma Siam (*Chromolaena odorata* L.) di Kota Lamsa, Aceh. *Quimica: Jurnal Kimia Sains dan Terapan*, 2(2), 1-6.
- Anitha, S. dan Ramya, H. N. (2020). Physico-Chemical and Sensory Characteristics of Psyllium Husk Powder and Pomegranate Juice Incorporated Digestive Cookies. *Journal of Pharmacognosy and Phytochemistry*, 9(5), 1073-1078.
- Anwar, K., Fadlillaturrahmah, dan Sari, D. P. (2017). Analisis Kandungan Flavonoid Total Ekstrak Etanol Daun Binjai (*Mangifera caesia* Jack.) dan Pengaruhnya Terhadap Kadar Glukosa Darah Tikus yang Diinduksi Fruktosa-Lemak Tinggi. *Jurnal Ilmiah Ibnu Sina*, 2(1), 20-30.
- Badan Standarisasi Nasional.1992. Syarat Mutu Cookies.(SNI 01-2973-1992). Badan Standarisai Nasional. Jakarta
- Bak, S.L., Cha, S.H., Park, S.B., Jiang, S., Hyun, T.K., dan Jang, K. I. (2023). Quality Characteristics of Noodles Produced Using Steam-Treated Dough Prepared with Psyllium husk and Soaked-and-Dried Soybean. *Journal of Food Processing and Preservation*, 1-14.
- Chen, H.I., dkk. (2003). Konjac Supplements Alleviated Hypercholesterolemia and Hyperglycemia In Type 2 Diabetic Subjects -A Randomized Double-Blind Trial. *Journal of the American College of Nutrition*, 22(1), 36-42.
- Chrestella, O. Y., Pranata, F. S., dan Swasti, Y. R. (2020). Kualitas Kue Pukis dengan Substitusi Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris*) dan Tepung Buah Sukun (*Artocarpus communis*) Sebagai Sumber Serat. *J. Gipas*, 4(2), 131-150.
- Cicilia, S., Basuki, E., Alamsyah, A., Yasa, I. W. S., Dwikasari, L. G., dan Suari, R.(2021). Sifat Fisik dan Daya Terima Cookies dari Tepung Biji Nangka Dimodifikasi. *Prosiding SAINTEK*, 3, 612-621.
- Damayanti, S., Bintoro, V. P., dan Setiani, B. E. (2020). Pengaruh Penambahan Tepung Komposit Terigu, Bekatul dan Kacang Merah Terhadap Sifat Fisik Cookies. *Journal of Nutrition College*, 9(3), 180-186.
- Dewi, D. P. (2018). Substitusi Tepung Daun Kelor (*Moringa oleifera* L.) Pada Cookies Terhadap Sifat Fisik, Sifat Organoleptik, Kadar Proksimat, dan Kadar Fe. *Ilmu Gizi Indonesia*, 1(2), 104-112.
- Ervietasari, N. dan Larasaty, F. A. (2021). Cookies Berbahan Umbi Gambili Sebagai Inovasi Pangan yang Bernilai Ekonomi, Kaya Gizi, dan Menyehatkan. *Journal Science Innovation and Technology*, 1(2), 15-22.
- Fadhlillah, M., Isnanisafitri, F. F., Anggraeni, N. I., Rachman, S. D., Safari, A., Ishmayana, S. (2020). Penentuan Pengaruh Kulit Ari Psyllium dan Susu Full Cream Terhadap Kadar Air dan Abu Pada Pembuatan Cream Cheese Menggunakan Response Surface Methodology. *SCIENCE TECH: Jurnal Ilmu Pengetahuan dan Teknologi*, 6(2), 22-32.

- Falah, F. dan Apriana, R. (2022). Edukasi Pengelolaan Diet 3 J untuk Mengontrol Kadar Glukosa Darah pada Masyarakat Penderita Diabetes Mellitus di Wilayah Kerja Puskesmas Kota Timur. *Jurnal Altifani*, 2(5), 411-418.
- Fauzi, N. I. dkk. (2019). Antiobesity Effect Ethanol Extract of Dayak Onions (*Eleutherine bulbosa* (Mill.) Urb) in Obese Mice. *Jurnal Ilmiah Farmako Bahari*, 10(2), 123-131.
- Fauziyah, M. N., Santosa, D., dan Purwitasari. (2022). *Scoping Review*: Perbandingan Pengaruh Diet Rendah Lemak dan Diet Rendah Karbohidrat (Diet Keto) terhadap Penurunan Berat Badan pada Obesitas Dewasa. *Bandung Conference Series: Medical Science*, 2(1), 1-7.
- Fera, M., dan Masrikiyah, R. (2020). Retensi Kadar Inulin dari Umbi Gambili (*Dioscorea esculenta* L.) Pada Produk Cookis Sebagai Alternatif Produk Pangan Tinggi Serat. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*, 19(2), 101-108.
- Franco, M., dan Gomez, M. (2022). Effect of Psyllium on Physical Properties, Composition and Acceptability of Whole Grain Breads. *Foods*, 11(12), 1-9.
- Habibie, I. Y., Rafiq, A., dan Maghfiroh, D. (2022). Efektivitas Edukasi Gizi Berbasis Sekolah dalam Manajemen Obesitas Remaja di Indonesia: *Literature Review*. *Journal of Nutrition College*, 11(3), 220-227.
- Hasdar, M., Wadli., dan Meilani, D. (2021). Rancangan Acak Lengkap Dan Rancangan Acak Kelompok Pada pH Gelatin Kulit Domba Dengan Pretreatment Larutan NaOH. *Journal of Technology and Food Processing*, 1(1), 17-23.
- Helmalia, A. W., Putrid, P., dan Dirpan, A. (2019). Potensi Rempah-Rempah Tradisional Sebagai Sumber Antioksidan Alami untuk Bahan Pangan Fungsional. *Canrea Journal*, 2(1), 26-31.
- Herlambang, F. P., Lastriyanto, A., dan Ahmad, A. M. (2019). Karakteristik Fisik dan Uji Organoleptik Produk Bakso Tepung Singkong Sebagai Substitusi Tepung Tapioka. *Jurnal Keteknik Pertanian Topis dan Biosistem*, 7(3), 253-258.
- Hohakay, J. J., Pontoh J., dan Yudistira, A. (2019). Pengaruh Metode Pengeringan Terhadap Kadar Flavonoid Daun Sesewanua (*Clerodendron squamatum* Vahl.). *Pharmakon*, 8(3), 748-757.
- International Diabetes Federation. (2017). *IDF diabetes atlas Eighth edition 2017*.
- Jeser, T. A., dan Santoso, A. H. (2021). Hubungan Asupan Serat dalam Buah dan Sayur Dengan Obesitas Pada Usia 20-45 Tahun di Puskesmas Kecamatan Grogol Petamburan Jakarta Barat. *Tarumanagara Medical Journal*, 3(2), 383-390.
- Jindal, V., Dhingra, D., Sharma, S., Parle, M., dan Harna, R. K. (2011). Hypolipidemic And Weight Reducing Activity Of The Ethanol Extract Of *Tamarindus Indica* Fruit Pulp In Cafeteria Diet-Ang Sulpiride-Induced Obese Rats. *Journal Pharmacol Pharmacother*, 2(2), 80-84.
- Kartika, Kusumastuti, I., dan Syadiah, E. A. (2022). Karakteristik dan Daya Terima Kefir Sinbiotik Tepung Gambili (*Dioscorea esculenta*) Modifikasi Fisik. *J.Gipas*, 6(1), 51-64.
- Kartika, R. M., dan Setyaningsih, D. (2019). Karakteristik Kefir Dengan Penambahan Puree Umbi Gambili. *Edufortech*, 4, 81-91.

- Kurnia, P., dan Zulfiyanti, K. S. (2022). Kekerasan, Kerapuhan dan Daya Terima Kukis yang Dibuat Dari Substitusi Tepung Biji Mangga (*Mangifera indica* L.). *SAGU Journal*, 21(1), 19-28.
- Kusumayanti, H., Mahendrajaya, R. T., Hanindito, S. B. (2016). Pangan Fungsional dari Tanaman Lokal Indonesia. *METANA*, 12(1), 26-30.
- Leonard, K. A. J., dan Pambudi, B. (2023). Kualitas Soft Cookies Berbahan Gula Aren Lokal. *PARIS (Jurnal Pariwisata dan Bisnis)*, 2(5), 1254-1264.
- Limargo, F. G., dan Aprinica, N. P. I. (2023). Pemanfaatan Jintan Hitam Sebagai Topping Dalam Pembuatan Cookies. *PARIS (Jurnal Pariwisata dan Bisnis)*, 2(4), 1043-1049.
- Liu, J., Cao, J., Li, Y., dan Guo, F. (2023). Beneficial Flavonoid in Foods and Anti-obesity Effect. *Food Reviews International*, 39(1), 560-600.
- Martin, A. M., dan Ramos, S. (2021). Dietary Flavonoids and Insulin Signaling in Diabetes and Obesity. *Cells*, 10(6), 1-22.
- Marzel, R. (2021). Terapi Pada DM Tipe 1. *Jurnal Penelitian Perawat Profesional*, 3(1), 51-62.
- Milita, F., Handayani, S., dan Setiaji, B. (2021). Kejadian Diabetes Mellitus Tipe II pada Lanjut Usia di Indonesia (Analisis Risesdas 2018). *Jurnal Kedokteran dan Kesehatan*, 17(1), 9-20.
- Mostafa, A. M., Allam, E. A., dan Alghriany, A. A. I. (2022). Role of Psyllium husk (*Plantago ovata*) on Liver Function Alterations Induced by Carbon Tetrachloride (CCl₄) in Adult Male Albino Rats. *Egyptian Academic Journal of Biological Sciences*, 14(2), 47-60.
- Padhan, B., Nayak, J. K., dan Panda, D. (2020). Natural Antioxidant Potential of Selected Underutilized Wild Yams (*Dioscorea* spp.) for Health Benefit. *Journal of Food Science and Technology*, 57(6), 2370-2376.
- Pulungan, A. B., Annisa, D., dan Imada, S. (2019). Diabetes Melitus Tipe-1 Pada Anak: Situasi di Indonesia di Tata Laksana. *Sari Pediatri*, 20(6), 392-400.
- Puspitasari, A. D. S., dan Habibah, N. A. (2021). Pengaruh Zat Pengatur Tumbuh 2,4-D dan Kinetin Terhadap Pertumbuhan dan Morfologi Sel Gembili (*Dioscorea esculenta*). *Life Science*, 10 (2), 191-200.
- Putri, R. N., dan Waluyo. A. (2020). Faktor Resiko Nueropati Perifer Diabetik Pada Pasien Diabetes Melitus Tipe 2 : Tinjauan Literatur. *Jurnal Keperawatan Abdurrah*, 3(2), 17-25.
- Radhina, Afifa. (2021). Faktor-Faktor Proinflamasi Pada Obesitas. *Hermina health Sciences Journal*, 1(2), 34-43.
- Rahmadi, I., Sugiyono, Suyatama, N. E. (2021). Perubahan Profil Tekstur Ketupat Selama Penyimpanan. *Open Science and Technology*, 1(2), 143-154).

- Ramadhan, I., dan Murtini, E. S. (2022). Kualitas Muffin Mengandung Ampas Kopi: Studi Pengaruh Konsentrasi dan Perbedaan Metode Ekstraksi Ampas Kopi. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 23(3), 165-182.
- Retnowati, D. S., Kumoro, A. C., dan Ratnawati, R. (2018). Physical, Thermal and Functional Properties of Flour Derived from Ubi Gembili (*Dioscorea Esculenta* L.) Tubers Grown in Indonesia. *Potravinarstvo Slovak Journal of Food Sciences*, 12(1), 539-545.
- Rohmah, S. A. A., Muadifah, A., dan Martha, R. D. (2021). Validasi Metode Penetapan Kadar Pengawet Natrium Benzoat pada Sari Kedelai di Beberapa Kecamatan di Kabupaten Tulungagung Menggunakan Spektrofotometer Uv-Vis. *Jurnal Sains & Kesehatan*, 3(2), 120-127.
- Sagar, S., Goudar, G., Sreedhar, M., Panghal, A., dan Sharma, P. (2020). Characterization of Nutritional Content and *In Vitro* - Antioxidant Properties of *Plantago ovata* seeds. *International Journal of Food and Nutritional Sciences*, 27-31.
- Sinaga, A. S. (2019). Segmentasi Ruang Warna $L^* a^* b^*$. *Jurnal Mantik Penusa*, 3(1), 43-46.
- Siswati, O.D., Bintoro, V.P., dan Nurwantoro, N. (2019). Karakteristik es krim ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas* var *ayamurasaki*) dengan penambahan tepung umbi gembili (*Dioscorea esculenta* L.) sebagai bahan penstabil. *Jurnal Teknologi Pangan*, 3(1), 121- 126.
- Soleha, A. R., Lumbessy, S. Y., dan Azhar, F. (2022). Pemanfaatan Campuran Tepung Bunga Marigold (*Tegates* sp.) dan Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moschata* D.) Pada Budidaya Ikan Mas Koki (*Carassius auratus*). *Budidaya Perairan*, 10(2), 144-156.
- Susanti, Fadilah, N. N., dan Rizkuloh, L. R. (2022). Ultrasonic-Assisted Extraction and In Vitro Antioxidant Activity of Gadung Tuber Extract (*Dioscorea hispida* Dennst). *Jurnal Ilmiah Farmako Bahari*, vol. 13, no. 1, 39-48.
- Susanto, D. A., dan Kristiningrum, E. (2021). Pengembangan Standar Nasional Indonesia (SNI) Definisi Pangan Fungsional. *Jurnal Standardisasi*, 23(1), 53-64.
- Sustikawati, R., Susilo, H., S.U, S. Indriatmoko, D. D., dan Junaedi, C. (2021). Penetapan kadar flavonoid dalam ekstrak buah asam jawa (*Tamarindus indica* L.) dengan metode Spektrofotometri UV-VIS. *J-MedSains*, 1(1), pp. 1-7.
- Suwinawati, E., Ardiani, H., dan Ratnawati, R. (2020). Hubungan Obesitas dengan Kejadian Diabetes Melitus Tipe 2 di Pos Pembinaan Terpadu Penyakit Tidak Menular Puskesmas Kendal Kabupaten Ngawi. *Journal of Health Science and Prevention*, 4(2), 79-84.
- Turege, J. N., Kinasih, A., dan Kurniasari, D. K. (2019). Hubungan Antara Aktivitas Fisik dengan Obesitas di Puskesmas Tegalrejo, Kota Salatiga. *Jurnal Ilmu Keperawatan dan Kebidanan*, 10(1), 256-263.
- Wijaya, A. C., Surjoseputro, S., dan Jati, I. R. A. P. (2019). Pengaruh Perbedaan Jenis Pati yang Ditambahkan Terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Kwetiau Beras Hitam. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*, 17(2), 75-80.

- 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.
- Yulyanti, D., Fauzi, M., Sugiarto, H., Rudiansyah, R., dan Andriyani, R. (2021). Pengaruh Konsumsi Fast Food dengan Kejadian Obesitas Pada Remaja di Indramayu. *Jurnal Kesehatan Indra Husada*, 9(1), 18-22.
- Yusof N, Jaswir I, Jamal P, Jami MS. 2019. Texture profile analysis (TPA) of the jelly desert prepared from halal gelatin extracted using high pressure processing (HPP). *Malaysian Journal of Fundamental and Applied Sciences*, 15(4): 604-608.
- Zajac, M. H. (2020). The properties of Poultry Batters Depending on The Amount of Water and *Plantago ovata* Husk. *Acta Sci. Pol. Technol. Aliment.*, 19(4), pp. 475-482.