

DAFTAR PUSTAKA

- Ahlian, Lailatul Jamiiyah.,dkk. 2013. *Stabilitas Sensoris dan Tekstur Mi Basah Porang Selama Penyimpanan*. Jawa Timur: Program Studi Teknologi Industri Pertanian, Fakultas Pertanian Universitas Trunojoyo.
- Almatsier, Sunita. 2010. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- AACC. 2001. *The Definition of Dietary Fiber*. Cereal Foods World 46:pp. 89-148 diakses pada 12 Oktober 2014 dari <http://www.aaccnet.org/DietaryFiber/pdfs/dietfiber.pdf>
- Anonim. 2008. *Flakes Umbi Garut Kurangi Resiko Anemia*. Diakses pada 14 April 2015 dari <http://m.republika.co.id/berita/gaya-hidup/info-sehat/15/01/13/ni4d76-flakes-umbi-garut-kurangi-risiko-anemia>.
- Anonim. 2008. *The 15 Granola Bars That Are Actually Healthy*. Diakses pada 14 April 2015 dari <https://greatist.com/eat/best-granola-bars>
- Anonim. 2009. *Kacang Merah Minimalkan Kepikunan*. dalam paper.republika.co.id diakses pada 30 Mei 2014
- AOAC. 1990. *Official Methods of Analysis 15th ed*. USA: Association of Official Analytical Chemists, Inc.
- AOAC. 1995. *Official Methods of Analysis 16th ed*. USA: Association of Official Analytical Chemists, Inc.
- AOAC. 2002. *Resistant Starch in Starch and Plant Materials*. USA: Association of Official Analytical Chemists, Inc.
- Arvidsson R.L., N.L. Asp, M. Axelsen, and A. Raben.2004. *Glycemic Index : Relevance for Health, Dietary Recommendations, and Nutritional Labelling*. Scandinavian J. Nutr. 48 (2): 84-94.
- Asp N-G, Johansson C-G, Hallmer H, Siljestrom M. 1983. *Rapid enzymatic assay of insoluble and soluble dietary fiber*. J Agric Food Chem. 1983;31:476-482
- Aulina, Resha. 2010. *Pengaruh Pemberian Diet Kacang Merah (*Vigna Angularis*) dengan Berbagai Proses Pemasakan terhadap Kadar Glukosa Darah*. Semarang: Program Studi Ilmu Gizi Universitas Diponegoro.
- Badan Pusat Statistik. 2014. *Produksi Padi, Jagung, dan Kedelai*. Berita Resmi Statistik No. 22/03/Th.XVII.
- Batki AD, Thomason HL, Holder R, Nayyar P, Thorpe GHG. 2001. *LifeScan OneTouch Ultra Blood Glucose Meter*. Medical Devices Agency Evaluation Report. MDA 02049 London: Medical Devices Agency; 2001.
- Benson, L. 1957. *Plant Classification*. Boston: D.C. Heath
- Brink, M., 2006. *Setaria italica* (L.) P.Beauv. In: Brink, M. & Belay, G. (Editors). PROTA 1: Cereals and pulses/Céréales et légumes secs. [CD-Rom]. PROTA, Wageningen, Netherlands.

- Calixto, FS, R. Abia. 1991. *Resistant Starch: an Indigestible Fraction of Foods*. Grasas y Aceites, Vol. 42, No. 3
- Carpenter, R.P., Lyon, D.H., Hasdell, T.A. 2000. *Guidelines for Sensory Analysis in Food Product Development and Quality Control*. PP: 71-91. Gaithersburg : Aspen Publisher, Inc
- Christian, M. 2011. *Pengolahan Banana Bars Dengan Inulin Sebagai Alternatif Pangan Darurat*. Skripsi, Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- DeMan, JM. 1985. *Principles of Food Chemistry*. Connecticut: The AVI Publishing Company Inc.
- Djaafar, F.T., Sarjiman, Arlyna B.P. 2010. *Pengembangan Budidaya Tanaman Garut dan Teknologi Pengolahannya untuk Mendukung Ketahanan Pangan*. Diakses dari www.pustaka-deptan.go.id pada 21 Juni 2014.
- Drlange. 1994. *Colour Review*. USA Drlange Application Report No. 8.0.
- E.A. Oelke, E.S. Oplinger, D.H. Putnam, B.R. Durgan, J.D. Doll, dan D.J. Undersander. *Alternative Field Crops Manual*. <http://www.hort.purdue.edu/newcrop/afcm/millet.html> diakses 11 September 2014
- Ekasari, W. 2010. *Kacang Merah untuk Kesehatan*. <http://puspanotes.blogspot.com/2010/.../kacang-merah-untuk-kesehatan>. Diakses 5 Juli 2012.
- Faridah, D.N. 2005. *Kajian Sifat Fungsional Umbi Suweg (*Amorphophallus campanulatus* Bl.) secara In Vivo pada Manusia. Laporan Akhir Penelitian Doen Muda-IPB. Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan*. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian IPB.
- Faridah, A. 2008. *Patiseri Jilid 1 untuk SMK*. Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan. Jakarta: Departemen Pendidikan Nasional.
- Fitriani. 2013. *Pengembangan Produk Makaroni dari Campuran Juwawut(*Setaria italica* L), Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* varietas Ayamurasaki) dan Terigu*. Bogor: IPB.
- Goni, I., L. Gracia-Diz, E. Manas dan F. Saura-Calixto. 1996. *Analysis of Resistant Starch: A Method for Foods and Food Products*. Food Chemistry 56:333-337.
- Flach, M. & F. Rumawas. 1996. *Maranta arundinacea* L. PROSEA 9: Plants yielding non-seed carbohydrates. Bogor. p.113-116
- Foster-Powell, K., S.H.A. Holt, J.C. Brand-Miller. 2002. *International Table of Glycemic Index and Glycemic Load Values*. American Journal of Clinical Nutrition, 76:55-56.
- Hadiwiyoto, Soewedo. 2007. *Hasil-Hasil Olahan Susu, Ikan, Daging, dan Telur*. Yogyakarta : Liberty.

- Hardinsyah, Briawan D., Rimbawan, Sulaeman A., Aries M. 2011. *Uji Preferensi, Nilai Anti Oksidan, Indeks Glikemik Serta Pengaruh Konsumsi Sari dan Buah Kurma Terhadap Stamina*. Departemen Gii Masyarakat Fakultas Ekologi Manusia Institut Pertanian Bogor.
- Hartono, A. 2006. *Terapi Gizi & Diet Rumah Sakit*. Jakarta : Penerbit Buku Kedokteran EGC.
- Herminingsih, Anik. 2010. *Manfaat Serat dalam Menu Makanan*. Jakarta: Universitas Mercu Buana
- Herodian, S. 2011. *Pengembangan Buru Hotong (*Setaria italica*) Sebagai Sumber Pangan Pokok Alternatif*. Institut Pertanian Bogor
- Hildayanti. 2012. *Studi Pembuatan Flakes Jewawut*. Makassar: Fakultas Pertanian, Universitas Hasanuddin Makassar.
- Hutchings, John B. 1999. *Food Color and Appearance*. Springer Science+Business Media, Inc
- Indriyani, A. 2007. *Cookies Tepung Garut (*Marantha arundinacea* L.) dengan Pengkayaan Serat Pangan*. Yogyakarta: Universitas Gadjah Mada
- International Diabetes Federation. 2013. *IDF Diabetes Atlas 6th edn*. Belgium: International Diabetes Federation.
- Kartika, B., Hastuti, P., Supartono, W. 1988. *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. Yogyakarta: PAU UGM.
- Kumari, M., Urooj, A. & Prasad, NN. 2007. *Effect of storage on resistant starch and amylose content of cereal-pulse based ready-to-eat commercial products*. Food Chem. 102:1425-1430
- Kusnandar, F. 2011. *Kimia Pangan Komponen Makro*. Jakarta: Penerbit Dian Rakyat.
- Lingga, P., B. Sarwono, F. Rahardi, P. C. Rahardja, J. J. Afriastini, R. Wudianto dan W. H. Apriadji. 1986. *Bertanam ubi-ubian*. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Mariati. 2001. *Karakterisasi Sifat Fisikokimia Pati dan Tepung Garut (*Maranta arundinacea* L.) dari Beberapa Varietas Lokal*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. IPB. Bogor.
- Marsono, Y. 2001. *Glycemic Index of Selected Indonesian Starchy Foods*. Indonesian Food and Nutrition Progress Vol. 8, 15-20
- Marsono, Y. 2002. *Indeks Glisemik Ubi-umbian*. Agritech, Vol. 22, No. 1, Hal. 13-16
- Marsono, Y. 2002. *Indeks Glisemik Kacang-kacangan*. Jurnal Teknologi dan Industri Pangan Vol XXI, No. 3, Tahun 2002

- Marsono, Y., Wiyono P., Zuheid Noor. 2003. *Penentuan Indeks Glikemik Kacangkacangan, Faktor Determinan, dan Uji Efek Hipoglisemiknya*. Laporan Akhir Penelitian Tahun 1, Hibah bersaing IX.
- Marsono, Y., Wiyono P., Zuheid Noor. 2003. *Pengembangan Produk Pangan Berbasis Tanaman Garut dan Ubi Jalar sebagai Makanan Fungsional untuk Penderita Diabetes: Penentuan Indeks Glikemik dan Uji Sifat Hipoglikemik*. Laporan Akhir Penelitian. Rusnas DIVERSIFIKASI PANGAN POKOK. Kementerian Ristek. Jakarta.
- Marsono, Y. 2004. *Serat Pangan dalam Perspektif Ilmu Gizi*. Pidato Pengukuhan Guru Besar. Yogyakarta: UGM.
- Marsono, Y., Wiyono P., Zaki Utama. 2013. *Indeks Glikemik dan Sifat Hipoglikemik Pangan Fungsional untuk Penderita Diabetes, Berbasis Tepung Garut*. Dalam Marliyati SA dan Hardinsyah (eds). Prosiding C Simposium Penelitian Terkini Pangan dan Gizi Bidang Inovasi Produk, Mutu, dan Keamanan Pangan. Hlm 1-11. 27 Juni 2013. PERGIZI PANGAN Indonesia. Jakarta.
- Mileiva, S. 2007. *Evaluasi Mutu Cookies Garut yang Digunakan pada Program Pemberian Makanan Tambahan (PMT) untuk Ibu Hamil*. Skripsi, Institut Pertanian Bogor.
- Muchtadi, Tien R. 2010. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Bogor: Alfabeta.
- Nashirudin, Helmi. 2009. *Pengembangan Produk Opak Berbahan Baku Buru Hotong (*Setaria italica* L. Beauv.)*. Bogor: IPB.
- Ningrum, Marlinda RB. 2012. *Pengembangan Produk Cake dengan Substitusi Tepung Kacang Merah*. Yogyakarta: Program Studi Teknik Boga Fakultas Teknik UNY
- Nurhayati, Ai. 2010. *Penilaian Inderawi (Uji Organoleptik)*. diakses dari www.scribd.com pada 5 Januari 2015
- Oelke, EA; Opringer ES; Putnam, DH; Durgan, BR; Doll, JD; Undersander, DJ. 1990. *Millets*. In: *Alternative Field Crops Manual*, University of Wisconsin-Extension
- Oktavia, R. 2012. *Keuntungan Nutrition Bar*. <http://www.scribd.com/doc/97409178/Nutrition-Bar>, diakses: 19 Maret 2013.
- PERKENI. 2011. *Konsensus Pengelolaan Diabetes Melitus di Indonesia 2011*. PB PERKENI: Jakarta
- PERSAGI. 2005. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Jakarta: LIPI
- Pradipta, Inna. 2011. *Karakteristik Fisikokimia dan Sensoris Snack Bars Tempe dengan Penambahan Salak Pondoh Kering*. Surakarta: Universitas Sebelas Maret
- Price, S.A., Wilson, L.M. (2006). *Patofisiologi Konsep Klinis Proses-Proses Penyakit volume 2 edisi 6*. Jakarta : Penerbit Buku kedokteran EGC.

- Rafkins-Mervins, Lisa E., dkk.2001. *The Science of Diabetics Snack Bars: A Review*. Clinical Diabetes Volume 19, Number 1, 2001. Miami: University of Miami School of Medicine.
- Raghnild, AL, Nils-Georg A, Mette, A, Susanne, B, Ellina, H, Anette, J, Brita, K, Anne, R, Annica, S, Inga, T, Bengt, V. *Glycaemic Index*. Scandiavian Journal of Nutrition 2004:48 (2): 84-94.
- Raupong, Anisa. 2011. *Bahan Ajar Mata Kuliah Perancangan Percobaan*. Makasar : Universitas Hasanudin.
- Rimbawan, dan A. Siagian. 2004. *Indeks Glikemik Pangan, Cara Mudah Memilih Pangan yang Menyehatkan*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Riskesdas, (2013), Riset Kesehatan Dasar (Riskesdas 2013), Kementerian Kesehatan Republik Indonesia, Jakarta
- Rosa, Navila. 2010. *Pengaruh Penambahan Umbi Garut (*Maranta arundinacea* L.) dalam Bentuk Tepung dan Pati sebagai Prebiotik pada Yoghurt sebagai Produk Sinbiotik Terhadap Daya Hambat Eschericia coli*. Semarang: Program Studi Ilmu Gizi Fakultas Kedokteran Universitas Diponegoro.
- Rukmana, R. 2009. *Budidaya Buncis*. Penerbit Kanisius. Jakarta.
- Sajilata MG, SS Rekha dan RK Puspha. 2006. *Resistant starch-a review*. J. Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety, Vol. 5.
- Sakai, W. S. 1983. *Aroid root crops : Alocasia, Cyrtosperma, and Amorphophallus*. Di dalam. H. T. Chan, Jr. (ed.). Handbook of Tropical Plants. Marcel Dekker. New York dan Basel.
- Santoso, Agus. 2011. *Serat Pangan (Dietary Fiber) dan Manfaatnya Bagi Kesehatan*. Magistra No. 75 Tahun XXIII Maret 2011 hal. 35-40
- Setyaningsih, Dwi. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. Bogor: Penerbit IPB Press
- Soekarto, ST. 1990. *Dasar-dasar Pengawasan dan Standarisasi Mutu Pangan*. Bogor: IPB.
- Sudarmadji, S., Hryono, B., Suhardi. 2007. *Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta: Liberty.
- Sudarmadji, S., Haryono, B., Suhardi. 2010. *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta: Liberty.
- Tintin, Hadiatmi. 2009. *Garut Alternatif Pangan yang Potensial*. Warta Penelitian dan Pengembangan Pertanian Indonesia, Volume 31, No. 5, Hal. 18-19.
- Trowell, HC., Southgate, D.A.T., Wolever, T.M.S., Leeds, A.R., Gasull, M.A., Jenkins, D.J.A. 1976. *Dietary Fiber Redefined*. Lancet 1 (7966): 967.

- Truswell, A.S. 1992. *Glycemix Index of Food*. Eur. J. Clin Nutr. 46 (2); 91-101
- Utami, Asih Ratna. 2008. *Kajian Indeks Glikemik dan Kapasitas In Vitro Pengikatan Kolesterol dari Umbi Suweg (*Amorphopallus campanulatus* Bl.) dan Umbi Garut (*Maranta arundinacea* L.)*. Bogor: Departemen Ilmu dan Teknologi Pertanian IPB.
- USDA National Nutrient Database for Standard Reference. 2014. *Full Report (All Nutrients) 19015, Snacks, granola bars, hard, plain*. Diakses dari <http://ndb.nal.usda.gov>.
- Walsh, G. 2002. *Proteins: Biochemistry and Biotechnology*. John Wiley & Sons 2002
- Widowati, S. 2009. *Penurunan Indeks Glikemiks berbagai Varietas Beras melalui Proses Pratanak*. Jurnal Pasca panen. 6 (1): 1-9
- Widyaningsih, S dan A. Mutholib. 1999. *Pakan Burung*. Jakarta: Penebar Swadaya
- Winarno, FG. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT Gramedia
- Winarno, F.G., dan S. Koswara. 2002. *Iles-Iles dan Hasil Olahannya*. MBrio Press. Bogor.
- Whitney, E.N., E.M.N. Hamilton, dan S.R. Rolfes. 1990. *Understanding Nutrition*. 5thed. New York: West Publishing.