

DAFTAR PUSTAKA

- Abdullah, WG., Rianse, U., Iswandi, RM., Taridala, SA., Rianse, IS., Zulfikar, ZL., Baka LR., Abdi, AL. Potency of Natural Sweetener. *WSEAS TRANSACTIONS on BUSINESS and ECONOMICS* Vol 12, (2015).
- Akesowan, A. (2002). Viscosity and gel formation of konjac flour from *Amorphophallus oncophyllus*. *Australian Journal of Technology*, 5(3), 139e146.
- Allen, JC., Corbitt, AD., Maloney, KP., Butt, MS., Vann-Den Truong. (2012). Glycemic Index of Sweet Potato as Affected by Cooking Method. *The Open Nutrition Journal*, 6: 1-11.
- Almatsier. (2008). *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- American Diabetes Association. (2003). Treatment of Hypertension in Adults with Diabetes. *Diabetes Care*. 26: S80-S82
- AOAC (1995). Official Methods of Analysis, 16th edn. Association of Official Analytical Chemists: Arlington, VA.
- Arif, AB., Budiyanoto, A., Hoerudin. Glicemic Index of Foods and Its Affecting Factors. *Jurnal Litbang Pertanian*. Vol. 32 No. 3 September (2013): 91-99.
- Aryanti, N., Abidin, KY. Ekstraksi Glukomanan dari Porang Lokal (*Amorphophallus oncophyllus* dan *Amorphophallus muerelli blume*). *METANA*, Vol. 11 No. 01, JULI (2015), Hal. 21-30.
- Astawan, M. dan T. Wresdiyati. (2004). *Diet Sehat Dengan Makanan Berserat*. Solo: Tiga Serangkai Pustaka Mandiri.
- Astuti, A., Maulani. Pangan Indeks Glikemik Tinggi dan Glukosa Darah Pasien Diabetes Mellitus Tipe II. *Journal Endurance* 2(2) June 2017 (225-231).
- Astuti, CM., Setiarini, A. (2013). *Faktor-faktor yang Berhubungan dengan Pengendalian Glukosa Darah Pasien Diabetes Mellitus Tipe 2 Rawat Jalan di Poliklinik Penyakit Dalam RSJ Prof. Dr. Soerojo Magelang Tahun 2013*. Fakultas Kesehatan Masyarakat, Universitas Indonesia.
- Atkinson, FS., Foster-powell, K., Brand-miller, JC. International Tables of Glycemic Index and Glycemic Load Values: 2008. *Diabetes Care*, Volume 31, Number 12, December 2008.
- Atmaka, DR. (2014). *Formulasi Tepung Terigu, Tepung Garut, dan Tepung Gembili, Terhadap Sifat Fisiko-Kimia Mie Basah untuk Penyandang Diabetes Mellitus Tipe 2*. Skripsi. Yogyakarta: Universitas Gadjah Mada.
- Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan (2007). *Riset Kesehatan Dasar (RISKESDAS) 2007*. Jakarta: Kementerian Kesehatan, Republik Indonesia.
- Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan (2013). *Riset Kesehatan Dasar (RISKESDAS) 2013*. Jakarta: Kementerian Kesehatan, Republik Indonesia.

- Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan (2018). *Riset Kesehatan Dasar (RISKESDAS) 2018*. Jakarta: Kementerian Kesehatan, Republik Indonesia.
- Badan Standarisasi Nasional (BSN). (1992). *Syarat Mutu dan Cara. Uji Biskuit*. SNI 01-2973-1992. Jakarta. Badan Standarisasi Nasional.
- Badan Standarisasi Nasional (BSN). *Gula Kristal – Bagian 3: Putih*. SNI 3140.3:2010. Jakarta. Badan Standarisasi Nasional.
- Badan Standarisasi Nasional (BSN). *Gula Palma*. SNI 01-3743-1995. Jakarta. Badan Standarisasi Nasional.
- Barclay, AW., P. Petocz, JMM., Price, VM., Flood, T. Prvan, P. Mitchell, JC. Brand-Miller. (2008). *Glycemic Index, Glycemic Load, and Chronic Disease Risk*. A Meta-analysis of Observasional Studies. *Am J Clin Nutr.*, 87:627-637
- Bauer BA, Wiehle T, Knorr D. (2005). Impact of high hydrostatic pressure treatment on the resistant starch content of wheat starch. *Starch-Stärke* 57: 124-133. DOI: 10.1002/star. 200400334.
- Behall, K.M. and J. Hallfrisch. (2002). Plasma Glucose and Insulin Reduction After Consumption of Bread Varying in Amylose Content. *Eur. J. Clin. Nutr.* 56(9): 913-920
- Benny, R. 2007. *Kajian Pemasaran Gula Aren*. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian, Banten.
- Bernabé, A. M., Srikaeo, K. and Schlüter, M. (2011). Resistant starch content, starch digestibility and the fermentation of some tropical starches in vitro. *Food Digestion* 2: 37-42.
- Buckle, K. A., Edwards, R. A., Fleet, G. H., and Wotton, M. (1987). *Ilmu Pangan. Penerjemah Hari Purnomo dan Adiono*. Universitas Indonesia Press. Jakarta.
- Cahyono, KA. (2015). *Formulasi Food Bar dengan Bahan Juwawut (Setaria iliaca sp) dan Kacang Merah (Phaseolus Vulgaris): Uji Sifat Organoleptik, Sifat Fisiko-kimia, serta Penentuan Indeks Glikemik*. Skripsi. Universitas Gadjah Mada.
- Campbell, B. (2011). *Glycemic Load vs. Glycemic Index*. Diakses dari www.nsac-lift.org pada tanggal 28 Maret 2019.
- Chearskul, S., Kriengsinyos, W., Kooptiwut, S., Sangurai, S., Onreabroi, S., Churintaraphan, S., Semprasert, N., Nitiyanant, W. Immediate and long-term effects of glucomannan on total ghrelin and leptin in type 2 diabetes mellitus. Brief report. *Diabetes Research and Clinical Practice*, Vol. 83, 2009, e40-e42.
- Chung, H.J., H.S. Lim, and S.T. Lim. 2006. Effect of partial gelatinization and retrogradation on the enzymatic digestion of waxy rice starch. *J. Cereal Sci.* 43: 353-359.
- Delport, E. (2006). *A Comparison of the Healthy Glycemic Index Results Obtained from Two Technique on A Group of Healthy and A Group of Mixed Subjects*. Thesis. University of Pretoria.

- Dewi (2013). *Menu Sehat 30 Hari untuk Mencegah dan Mengatasi Diabetes*. Jakarta: Media Pustaka.
- Dhital, S., A.K. Shrestha, and M.J. Gidley. 2010. Relationship between granule size and in vitro digestibility of maize and potato starches. *Carbohydrate Polymers* 82(2): 480-488
- Djaafar, TF., Sarjiman, Pustika, AB. Pengembangan Budi Daya Tanaman Garut dan Teknologi Pengolahannya untuk Mendukung Ketahanan Pangan. *Jurnal Litbang Pertanian*, 29(1), 2010.
- Englyst HN, Kingman SM, Cummings JH. (1992). Classification and measurement of nutritionally important starch fraction. *European Journal of Clinical Nutrition* 46:3-50.
- Englyst, H.N. and J.H. Cummings. 1985. Digestion of the polysaccharides of some cereal foods in the human small intestine. *Am. J. Clin. Nutr.* 34: 211-217
- FAO/WHO (1998). Carbohydrates in human nutrition: report of a joint FAO/WHO expert consultation. *FAO Food and Nutrition Paper* 66, 1–140.
- Faridah, DN., Fardiaz, D., Andarwulan, N., Sunarti, TC. Physicochemical Characterisation of Arrowroot Starch (*Maranta arundinaceae*). *AGRITECH*, Vol. 34, No. 1, Februari 2014.
- Faridah, DN., Fardiaz, D., Andarwulan, N., Sunarti, TC. Physicochemical Characterisation of Arrowroot Starch (*Maranta arundinaceae*). *AGRITECH*, Vol. 34, No. 1, Februari 2014.
- Fellows, P. J. (2000). *Food Processing Technology, Principle and Practice*. 2nd Ed. CRC Press, England.
- Glycemic Index, Glycemic Load and Glycemic Response: an International Scientific Consensus Summit. Glycemic Index, Glycemic Load, and Glycemic Response: an International Scientific Consensus Summit from the International Carbohydrate Quality Consortium (ICQC). *Nutrition, Metabolism & Cardiovascular Diseases* (2015) 25, 795-815.
- Goni, I., Garcia-Diz, L., Manas, E. Saura-Calixto, F. (1996). Analysis of resistant starch: a method for foods and food products. *Food Chemistry* Vol 56, No 4, pp. 445-449, 1996.
- Granfeldt Y, Wu X, BjOrck I. Determination of Glycemic Index: some methodological aspects related to analysis of carbohydrate load and characteristics of the previous evening meal. *Eur J Clin Nutr* 2006 Jan;60(1):104-12.
- Grembecka, M. Natural Sweeteners in Human Diet. *Rocz Panstw Zakl Hig* 2015;66(3):195-202.
- Gustiar, H. (2009). *Sifat Fisik Kimia dan indeks Glikemi Produk Cookies Berbahan Baku Pati Garut (Maranta arundinacea) Termodifikasi*. IPB. Bogor.
- Haliza, W., E.Y. Purwani, dan S. Yuliani. 2006. Evaluasi kadar pati tahan cerna dan nilai indeks glikemik mi sagu. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan XVII*(2): 149–152.

- Harmayani E, Kumalasari ID, Marsono Y (2011) Effect of arrowroot (Maranta arundinacea L.) diet on the selected bacterial population and chemical properties of caecal digesta of Sprague Dawley rats. *Int Res J Microbiol* 2: 278–284.
- Harmayani, E., Aprilia, V., Marsono, Y. Characterization of glucomannan from Amorphophallus oncophyllus and its prebiotic activity in vivo. *Carbohydrate Polymers* 112 2014 475–479.
- Haryani, K. & Hargono. 2008. Proses pengolahan iles-iles (Amorphophallus sp.) menjadi glukomannan sebagai gelling agent pengganti boraks. *Momentum*, 4(2):38-41.
- Harzau, H., Estiasih, T. Characteristics Cookies White Water Yam Tuber Inferior (Study on Proportion White Water Yam Tuber Flour: Corn Starch and Level of Margarine Addition). *Jurnal Pangan dan Agroindustri* Vol. 1 No.1 p.138-147, Oktober 2013.
- Hasan, V., Astuti, S., Susilawati. Indeks Glikemik Oyek dan Tiwul dari Umbi Garut (Marantha arundinaceae L.), Suweg (Amorphallus campanullatus Bi) dan Singkong (Manihot utilisima). *Jurnal Teknologi Industri dan Hasil Pertanian Volume* 16, No. 1 Maret 2011.
- Hastuti, Joenita. 2000. *Etnobotani Aren pada Masyarakat Baduy di Banten*. Skripsi pada Jurusan Manajemen Hutan. Fakultas Kehutanan, Institut Pertanian Bogor.
- Hoerudin. 2012. Indeks glikemik buah dan implikasinya dalam pengendalian kadar glukosa darah. *Buletin Teknologi Pascapanen Pertanian* 8(2): 80-98
- Huang, C.Y., M.Y. Zhang, S.S. Peng, J.R. Hong, X. Wang, H.J. Jiang, F.L. Zhang, X.X. Bai, J.Z. Liang, and Y.R. Yu. (1990). Effect of konjac food on blood glucose level in patients with diabetes. *Biomed. Environ. Sci.* 3(2): 123–131.
- Huffington. 2012. *Shirataki Noodle Recipes: The No-Carb Pasta*. Diakses dari http://www.huffingtonpost.com/2012/09/28/shirataki-noodlerecipes_n_1919696.html pada 19 Mei 2015.
- Innocent, O., ThankGod, O.O., Sandra, E.O., & Josiah, I.E. (2013). Correlation between body mass index and blood glucose levels among some Nigerian undergraduates. *HOAJ Biology*, 2(4), p.4. Available at: <http://www.hoajonline.com/journals/pdf/2050-0874-2-4.pdf>.
- International Diabetes Federation (IDF). (2017). *IDF Diabetes Atlas (8th Edition)*. www.diabetesatlas.org. Diakses 1 April 2019.
- Istiqomah, A. (2015). *Indeks Glikemik, Beban Glikemik, Kadar Protein, Serat dan Tingkat Kesukaan Kue Kering Tepung Garut dengan Substitusi Tepung Kacang Merah*. Artikel Penelitian. Semarang: Universitas Diponegoro.
- Jasmine, J. 2004. *Food nutrition facts and count calories*. Diakses dari food.slim.com/calories/102004/. <http://www.healthboards.com/>

boards/diet-nutrition/225066-slim-fast-v-low-carb.html pada 22 Januari 2015

- Jenkins DJA, Thomas DM, Wolever MS. et al.(1981). Glycemic index of foods: a physiological basis for carbohydrate exchange. *American Journal of Clinical Nutrition*. 34 : 362-6.
- Jnawali, P., Kumar, V., Tanwar, B. Celiac disease: Overview and considerations for development of gluten-freefoods. *Food Science and Human Wellness* 5 (2016) 169–176.
- Kementrian Kesehatan RI. (2014). *InfoDATIN: Situasi dan Analisis Diabetes*. Kementrian Kesehatan RI.
- Kementrian Kesehatan RI. (2018). *Potret Sehat Indonesia dari Riskesdas 2018*. Diakses dari <http://www.depkes.go.id/article/view/18110200003/potret-sehat-indonesia-dari-riskesdas-2018.html> pada 1 April 2019.
- Koswara, S. (2013). Teknologi Pengolahan Umbi-umbian. Modul. *Tropical Plant Curriculum Project*. Bogor: Bogor Agricultural University.
- Kouassi, NK., Tiahou, GG., Abodo, JRF., Cisse, MC., Amani, GN. Influence of the Variety and Cooking Method on Glycemic Index of Yam. *Pakistan Journal of Nutrition* 8 (7): 993-999, 2009.
- Kumalasari, ID., Harmayani, E., Lestari, LA., Raharjo, S., Asmara, W., Nishi, K., Sugahara, T. Evaluation of Immunostimulatory Effect of the Arrowroot (Maranta arundinacea. L) In Vitro and In Vivo. *Cytotechnology* (2012) 64:131–137.
- Lempong, Mody. 2012. Pohon Aren Dan Manfaat Produksinya. *Info Teknis EBONI*. Vol.9 No.1, Oktober 2012 : 37-54.
- Mariati. (2001). *Karakterisasi Sifat Fisikokimia Pati dan Tepung Garut (Marantha arundinaceae L) dari beberapa varietas Lokal*. Skripsi. Institut Pertanian Bogor.
- Marsono, Y. (2002). Indeks Glikemik Umbi-umbian. *AGRITECH*, Vol. 22, No. 1, halaman 13-16.
- Marsono, Y. (2004). *Serat Pangan Dalam Perspektif Ilmu Gizi*. Pidato Pengukuhan Jabatan Guru Besar pada Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta, 2 Juni 2004
- Marsono, Y., P. Wiyono, dan Z. Noor. (2002). Indeks glikemik kacang-kacangan. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan* 13(3): 13-20.
- McCance, R., Lawrence, R. (1929). *The carbohydrate content of foods*. London: HMSO; 1929. (Special report series of the Medical Research Council, no. 135).
- McCarty, M. F. (2002). Glucosaminan minimizes the postprandial insulin surge: a potential adjuvant for hepatocellular carcinoma therapy. *Medical Hypotheses*, 58(6),487-490.
- Melga, P., M. Giusto, E. Ciuchi, R. Giusti, and R. Prando. (1992). Dietary fiber in the dietetic therapy of diabetes mellitus. Experimental data with purified glucosaminans [Article in Italian]. *Rev. Eur. Sci. Med.*

Farmacol. 14(6): 367–373. <http://www.konjacfoods.com/med33.htm> [February 2, 2016].

- Mercier, C., Colonna, P. (1988). Starch and enzymes : Innovations in the products, process and uses. *Biofutur. Chimic.* p. 55-60.
- Moerdokusumo, A. (1993). *Pengawasan kualitas dan teknologi pembuatan gula di Indonesia*. Bandung. Institut Teknologi Bandung.
- Ningrum, DR. (2012). *Indeks Glikemik dan Beban Glikemik Sponge Cake Sukun Sebagai Jajanan Berbasis Karbohidrat pada Subyek Bukan Penyandang Diabetes Mellitus*. Skripsi: Universitas Gadjah Mada.
- Nusa, CP. (2017). *Indeks Glikemik Gula Kelapa Cetak, Kristal, dan Cair*. Skripsi. Departemen Gizi Masyarakat, Institut Pertanian Bogor.
- Oktavia, D. A. (2007). *Kajian SNI 01-2886-2000 Makanan Ringan Ekstrudat*. Jurnal Standarisasi Vol 9 No 1: 1-9.
- Pereira, J. H., Chen, Z., McAndrew, R. P., Sapra, R., Chhabra, S. R., Sale, K. L., et al. (2010). Biochemical characterization and crystal structure of endoglucanase Cel5A from the hyperthermophilic *Thermotoga maritima*. *Journal of Structural Biology*, 172, 372e379.
- PERKENI. (2015). *Konsensus Pengelolaan dan Pencegahan Diabetes Mellitus Tipe 2 di Indonesia*. Cetakan Pertama.
- Persatuan Ahli Gizi Indonesia (PERSAGI). (2009). *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. Jakarta: PT Elex Media Indonesia.
- Pontoh, Julius. Penentuan Kandungan Sukrosa Pada Gula Aren dengan Metode Enzimatis. *Chem. Prog.* Vol. 6, No.1. Mei 2013.
- Pradita, TR. (2015). *Indeks Glikemik, Beban Glikemik, Kadar Protein, Serat dan Tingkat Kesukaan Kue Kering Tepung Garut dengan Substitusi Tepung Kacang Merah*. Skripsi. Yogyakarta: Universitas Gadjah Mada.
- Prosky, L. and J.W. de Vries. (1992). *Controlling Dietary Fiber in Food Product*. Van Nostrand Reinhold, New York.
- Putra, FD., Mahmudiono, T. Hubungan Tingkat Konsumsi Karbohidrat, Lemak, dan Dietary Fiber dengan Kadar Gula Darah pada Penderita Diabetes Mellitus Tipe 2. *Media Gizi Indonesia* Vol. 2 No. 9 Agustus 2012 hal 1528-1538.
- Ratnaningsih, N., Nugraheni, M. Teknologi Pengolahan Pati Garut dan Diversifikasi Produk Olahannya dalam Rangka Peningkatan Ketahanan Pangan. *Inotek*, Volume 14, Nomor 2, Agustus 2010.
- Riawan, A. (2017). *Indeks Glikemik Gula Aren dan Kristal*. Skripsi. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Rimbawan dan Siagian A. (2004). *Indeks Glikemik Pangan: Cara Mudah Memilih Pangan yang Menyehatkan*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Rizky, D., Novalinda, N. (2009). *Hubungan Pola Makan Sumber Energi dan Tingkat Konsumsi Serat dengan Kadar Gula Darah Pada Penderita Diabetes Mellitus tipe 2*. Skripsi. Yogyakarta: Universitas Gajah Mada.

- Rokhmah, DN., Supriadi, H. Prospect Of Developing Iles-iles (*Amorphophallus Muelleri Blume*) For Food Diversification In Indonesia. *SIRINOV*, Vol. 3, No 1, April 2015 (Hal : 1 – 10).
- Santoso, A. Serat Pangan (Dietary Fiber) dan Manfaatnya Bagi Kesehatan. *Magistra* No. 75 Th. XXIII Maret 2011.
- Sardesai, V.M. 2003. *Introduction to Clinical Nutrition*. Marcel Dekker Inc., New York. pp. 339-354
- Sarwono, W. (2002). *Indeks Glikemik Bahan Makanan. Pedoman Diet Diabetes Melitus*. Jakarta : Balai Penerbit FKUI.
- Sudarmadji, S. (2003). *Analisis Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta: Liberty.
- Sudarmadji S, Haryono B, Suhardi. (2007). *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta: Liberty.
- Suharmiati. (2003). Pengujian Bioaktivitas Anti Diabetes Mellitus Tumbuhan Obat. *Cermin Dunia Kedokteran*.140:9-14.
- Suhartini, T., Hadiatmi. Keragaman Karakter Morfologis Garut (*Marantha arundinaceae L.*). *Buletin Plasma Nutfah* Vol.17 No.1 Th.2011.
- Sujaya, I. (2009). Pola Konsumsi Makanan Tradisional Bali Sebagai Faktor Risiko Diabetes Melitus Tipe 2 di Tabanan. *Jurnal Skala Husada* Volume 6 No.1 2009:75-81.
- Sumarwoto, 2007. Review: Kandungan Mannan pada Tanaman Iles-iles (*Amorphophallus muelleri Blume.*). *Bioteknologi* 4(1) : hal. 28-32.
- Susanti, Bistara, DN. Hubungan Pola Makan Dengan Kadar Gula Darah Pada Penderita Diabetes Mellitus. *Jurnal Kesehatan Vokasional* Vol. 3 No 1 – Mei 2018.
- Susanti, N. Suplementasi Tepung Porang (*Amorphophallus Muelleri Blume*) Sebagai *Nutraceutical* dalam Manajemen Diabetes Mellitus Tipe 2. *El-Hayah* Vol. 5, No.1 September 2014.
- Susanto, T. (2013). *Diabetes, Deteksi, Pencegahan, Pengobatan*. Jakarta: Buku Pintar ISBN.
- Tester, R., Al-Ghazzewi, F. Glucomannans and nutrition. *Food Hydrocolloids* 68 (2017) 246-254.
- Tjokroprawiro. A. (2012). *Garis Besar Pola Makan dan Pola Hidup Sebagai Pendukung Terapi Diabetes Mellitus*. Surabaya: Fakultas Kedokteran, Universitas Airlangga.
- Trinidad, T. P., Mallillin, A. C., Sagum, R. S. and Encabo, R. R. (2010). Glycemic index of commonly consumed carbohydrate foods in the Philippines. *Journal of Functional Foods* 2: 271-274.
- Truswell, A.S. 1992, Glycemic Index of Food. *European Journal of Clinical Nutrition*, 46:91-101.
- Utami, AR. (2008). *Kajian Indeks Glikemik dan Kapasitas In Vitro Pengikatan Kolesterol dari Umbi Suweg (*Amorphophallus campanulatus BL*) dan Umbi Garut (*Marantha arundinacea L.*)*. Skripsi, Institut Pertanian Bogor.

- Vayalil, P. K. (2012). Date fruits (*Phoenix dactylifera* Linn): An emerging medicinal food. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition* 52: 249-271.
- Vuksan, V., J.L. Sievenpiper, R. Owen, J.A. Swilley, P. Spadafora, DJ. Jenkin, E. Vidgen, F. Brighenti, R.G. Josse, LA Leiter, Z. Xu, and R. Novokmet. (2001). Beneficial effects of viscous dietary fiber from konjac-mannan in subjects with the insulin resistance syndrome: results of a controlled metabolic trial. *Diabetes Care* 23(1): 9–14
- Wallace, AJ., Willis, JA., Monro, JA., Frampton, CM., Hedderley, DI., Scott, RS. No Difference Between Venous and Capillary Blood Samplings And the Minimed Continuous Glucose Monitoring System for Determining the Blood Glucose Response to Food. *Nutrition Research* 26 (2006) 403-408.
- Wijayanti, R. (2014). *Indeks Glikemik (IG) dan Beban Glikemik (BG) Mie Basah Formulasi Tepung Garut (*Maranta arundinacea*), Tepung Gembili (*Dioscorea esculanta*), dan Tepung Terigu*. Skripsi. Yogyakarta: Universitas Gadjah Mada.
- Wikanta, DK. *Penganekaragaman Produk Gula Kelapa Menjadi Gula Aren dengan Pengemasan Sebagai Produk Pariwisata dalam Upaya Meningkatkan Pendapatan Pengrajin*. Prosiding Seminar Nasional Sains dan Teknologi ke-2 Tahun 2011. Fakultas Teknik Universitas Wahid Hasyim Semarang.
- Winarno, F. G. (2008). *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- World Health Organization Western Pacific Region. (2000). *International Association for the Study of Obesity and the International Obesity Task Force*. The Asia-Pacific perspective: Redefining obesity and its treatment. Crows Nest, NSW, Australia: Health Communications Australia.
- Yanuriati, A., Marseno, DW., Rochmadi, Harmayani, E. Characteristics of glucomannan isolated from fresh tuber of Porang (*Amorphophallus muelleri* Blume). *Carbohydrate Polymers* 156 (2017) 56–63.
- Yuan, Y., Hong, X., Mu, R., Gong, J., Wang, L., Huang, R., Wu, J., Ni, Y., Wu, X., Pang, J. Structure and Properties of Konjac Glucomannan /Galactoglucomannan Nanofiber Membrane. *Macromol. Res.*, 25(10), 963-970 (2017).
- Yustiareni, E. (2000) *Kajian Substitusi Tepung Terigu oleh Tepung Garut dan Penambahan Tepung Kedelai dalam Pembuatan Mie Kering*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor
- Zuliana, C., Widyastuti, E., Susanto, WH. Pembuatan Gula Aren Kelapa (Kajian Ph Gula Kelapa dan Konsentrasi Natrium Bikarbonat). *Jurnal Pangan dan Agroindustri* Vol. 4 No 1 p.109-119, Januari 2016.