

Daftar Pustaka

- Amanto, B. S., Parnanto, N. H. R., & Basito, B. 2012. Kajian Karakteristik Alat Pengurangan Kadar Air Madu Dengan Sistem Vakum Yang Berkondensor. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 5(1).
- Anonim. 2010. *Pedoman Budi Beternak Lebah Madu*. Nuansa Aulia. Bandung.
- Anonim. 2010. *Scientific Opinion on the safety of Steviol Glycosides for the Proposed Uses as a Food Additive*. EFSA Panel on Food Additives and Nutrient Sources Added to Food (ANS). European Food Safety Authority.
- Anonim. 2011. *Konsensus Pengelolaan dan Pencegahan Diabetes Melitus Tipe 2 di Indonesia 2011*. Perkumpulan Endokrinologi Indonesia, Jakarta.
- Anonim. 2012. *Bahan Tambahan Pangan*. Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia No. 033. Menteri Kesehatan Republik Indonesia.
- Anonim. 2013. *Pedoman Gizi Seimbang*. Menteri Kesehatan Republik Indonesia.
- Anonim. 2013. *Pencantuman Informasi Kandungan Gula, Garam, dan Lemak Serta Pesan Kesehatan pada Pangan Olahan dan Pangan Siap Saji*. Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia.
- Anonim. 2018. Hasil utama RISKESDAS 2018. *Online*) http://www.depkes.go.id/resources/download/info-terkini/materi_rakorpop_2018/Hasil%20Riskesdas,202018. Diakses pada 4 Maret 2020 pukul 21.06 WIB.
- Anonim. 2019. *Bahan Tambahan Pangan*. Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan No. 11. Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia.
- Anonim. 2019. *Food Data Central*. United State Department of Agriculture, United State.
- Anonim. 2020. *Sugar and Sweetener Guide*. sugar-and-sweetener-guide.com. Diakses pada tanggal 20 Mei 2020 pukul 14.32.
- Atkinson, F.S., K. Foster-Powell, and J.C. Brand Miller. 2008. *International tables of glycemic index and glycemic load values: 2008*. *Diabetes Care* 31: 2281–2283.
- Atmarita, Jahari, A.B., Sudikno, Soekatri M. 2017. *Asupan Gula, Garam, dan Lemak di Indonesia : Analisis Survei Konsumsi Makanan Individu (SKMI)*

2014, Journal of the Indonesian Nutrition Association. Institut Gizi Indonesia, Jakarta.

Badawi, H. 2009. *Melawan Dan Mencegah Diabetes*. Araska Printika. Yogyakarta.

Budiman & Riyanto A. 2013. *Kapita Selekta Kuesioner Pengetahuan dan Sikap Dalam Penelitian Kesehatan*. Jakarta : Salemba Medika pp 66-69.

Christiawan, K. 2017. *Pengujian Kadar Gula Dan Total Asam Gula Sebagai Bagian Dari Pengawasan Mutu (Quality Control) Produk Kecap Manis Di PT. Lombok Gandaria. Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Katolik Soegijapranata. Semarang.

Darmajana, D. A., Wulandari, N., Kumalasari, R., & Irwansyah, A. C. 2020. Pengaruh Perbandingan Tepung Rebung (*Dendrocalamus Asper*) Dan Tepung Terigu terhadap Karakteristik kimia Dan Karakteristik Sensori Cookies. *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian*, 16(1), 47-55.

Dimock, M. 2019. Defining generations: Where Millennials end and Generation Z begins. *Pew Research Center*, 17, 1-7. Diakses dari <https://www.pewresearch.org/fact-tank/2019/01/17/where-millennials-end-and-generation-z-begins/> pada 9 April 2020 pukul 08.42 WIB.

Elzerman, J. E., Hoek, A. C., Van Boekel, M. A., & Luning, P. A. 2011. Consumer acceptance and appropriateness of meat substitutes in a meal context. *Food Quality and Preference*, 22(3), 233-240.

Fadlillah, H. N., 2008, Manisnya Stevia, Generasi Baru Pemanis, *FOODREVIEW INDONESIA*, 2, IV, Diakses dari www.foodreview.co.id. pada 12 Maret 2020 pukul 19.37 WIB.

Faizati, U. N. 2018. Analisa Karbohidrat, Protein Dan Mutu Sensori Pada Puding Air Tajin Dengan Penambahan Sari Kacang Hijau. *Doctoral dissertation*. Universitas Muhammadiyah Semarang.

Fathoni, A. 2014. Analisis Produktivitas Tenaga Kerja Outsourcing Pada Industri Gula PTPN XI Di PG Semboro Kabupaten Jember Dan PG Djatiroto Kabupaten Lumajang.

Goutara, W. S. 1975. *Dasar Pengolahan Gula*. Departemen Teknologi Hasil Pertanian. Fatemata. IPB. Bogor.

Handayani D., Limbong E. G., & Winarni R. W. 2016. Kreatif Pesan Pengenalan Diabetes Melitus pada Usia Muda. *Jurnal Desain*, 4(01), 19-28.

- Handayani E. 2018. Skrining Kandungan Senyawa Aktif Madu Dan Uji Potensinya Sebagai Antioksidan. *Skripsi*. Fakultas Matematika. Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Hardinsyah. 2011. Analisis Konsumsi Lemak, Gula, dan Garam Penduduk Indonesia. *Jurnal Gizi Indonesia* 34(2):92-100, Fakultas Ekologi Manusia, IPB, Bogor.
- Hasanah, S. Z. 2017. Pengaruh Perbandingan Gula Merah Cair dan Nira Terhadap Karakteristik Gula Semut (Palm sugar). *Doctoral dissertation*. Fakultas Teknik. Universitas Pasundan. Bandung.
- Hough G., Wakelling I., Mucci A., & Chambers E. 2006. Number of Consumers Necessary for Sensory Acceptability Tests. *Food Quality and Preference*. 17. 10. 522-526.
- Ikmanila R., Mukson, Setiyawan H. 2018. Analisis Preferensi Konsumen Rumah Tangga Terhadap Teh Celup Di Kota Semarang. *Jurnal Optimum* , Volume 8. Universitas Diponegoro.
- Indarti, D., Putra, R. K. 2016. *Outlook Tebu*. ISSN : 1907-1507. Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian Sekretariat Jenderal Kementerian Pertanian.
- Indrayana, S., Palupi, N.S. 2014. Strategi Implementasi Pencantuman Informasi Kandungan Gula, Garam, dan Lemak untuk Pencegahan Risiko Penyakit Tidak Menular. *Jurnal Mutu Pangan*, Vol. 1(2): 159-164, 201, Fakultas Teknologi Pertanian, IPB, Bogor.
- Istiqomah, A., & Rustanti, N. 2015. Indeks Glikemik, Beban Glikemik, Kadar Protein, Serat, dan Tingkat Kesukaan Kue Kering Tepung Garut dengan Substitusi Tepung Kacang Merah. *Doctoral dissertation*, Diponegoro University.Semarang.
- Jannah R. 2017. Pengaruh Penggunaan Jenis Gula Terhadap Kualitas Kue Sarang Semut. *Skripsi*. Fakultas Pariwisata Dan Perhotelan. Universitas Negeri Padang.
- Jenkins, D.J.A., T.M.S. Wolever, R.H. Taylor, H. Barker, H. Fielden, J.M. Baldwin, A.C. Bowling, H.C. Newman, A.L. Jenkins, and D.V. Goff. 1981. Glycemic index of foods: a physiological basis for carbohydrate exchange. *Am. J. Clin. Nutr.* 34: 362– 366.
- Johnson RK, Appel LJ, Brands M, Howard BV, Lefevre M, Lustig RH, Sacks F, et al. Dietary sugars intake and cardiovascular health. *Circulation*. 2009.120(11):1011-20.

- Leonardo, F., Taufik, N. I., & Rianawati, D. 2019. Analisa Karakteristik Peminum Teh di Kota Bandung. *Jurnal Akuntansi*, 11(1), 77-97.
- Kurdanti, W., Suryani, I., Syamsiatun, N. H., Siwi, L. P., Adityanti, M. M., Mustikaningsih, D., & Sholihah, K. I. 2015. Faktor-faktor yang mempengaruhi kejadian obesitas pada remaja. *Jurnal Gizi Klinik Indonesia*, 11(4), 179-190.
- Kunaryanti, Andriyani A., Wulandari R. 2018. Hubungan Tingkat Pengetahuan Tentang Diabetes Melitus Dengan Perilaku Mengontrol Gula Darah Pada Pasien Diabetes Melitus Rawat Jalan Di Rsud Dr. Moewardi Surakarta. *Jurnal Kesehatan*. Vol. 11. No. 1.
- Kurniasih, R. 2019. Pemanfaatan Nira Menjadi Gula Semut. <http://cybex.pertanian.go.id/mobile/artikel/82550/Pemanfaatan-Nira-Menjadi-Gula-Semut/>. Diakses tanggal 14 April 2020 pukul 23.02 WIB.
- Kurniawati, K., & Ayustaningwarno, F. 2012. Pengaruh Substitusi Tepung Terigu Dengan Tepung Tempe Dan Tepung Ubi Jalar Kuning Terhadap Kadar Protein, B-Karoten, Dan Mutu Organoleptik Roti Manis. *Doctoral dissertation*. Diponegoro University. Semarang.
- Miller, J.B., E. Pang, and L. Bramall. 1992. Rice: a high or low glicemic food. *Am. J. Clin. Nutr* 56: 1034–1036.
- Musdalifah, U. 2019. Pengaruh Penambahan Gula Dan Larutan Blanching Terhadap Fenol Total, Tanin Dan Sifat Fisik Serbuk Temu Ireng Instan (Curcuma aeruginosa Roxb). *Doctoral dissertation*. Universitas Mercu Buana Yogyakarta.
- Nafingah R. 2019. Desain Proses Pengolahan Cokelat Susu Tahan Panas Dengan Variasi Kadar Lemak Dan Proporsi Gula Semut Yang Diproduksi Menggunakan Melanger Yang Dimodifikasi Serta Karakterisasi Kualitas Produk. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Gadjah Mada.
- Nanda, P. B., Radiati, L. E., & Rosyidi, D. 2014. Perbedaan Kadar Air, Glukosa dan Fruktosa pada Madu Karet dan Madu Sonokeling. *Repository Fakultas Peternakan Universitas Brawijaya*. Malang.
- Nugroho, A. P. 2018. Pengaruh Kualitas Produk, Citra Merek, Dan Kepuasan Konsumen Terhadap Keputusan Pembelian Ulang (Studi Pada Konsumen Frestea Di Kotamadya Yogyakarta). *Skripsi*. Fakultas Ekonomi. Universitas Negeri Yogyakarta.
- Nuraini D. 2001. Peran Hidrokoloid dalam Industri Pangan. *Review*. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Industri Hasil Pertanian (BBIHP). Vol. 18, No. 1-1, 2001, pp 37-47.

- Poornima, S., Ragavendra, L., Shivakumar, KM. 2012. Awareness regarding diabetes melitus among degree college student of Mandya City, Karnataka, India. *Indian J. Prev. Soc. Med.* Vol. 43 No.3
- Pruett, A. 2010. A Comparison Of The Glycemic Index Of Sorghum And Other Commonly Consumed Grains. *Thesis*. Kansas State University, Manhattan, Kansas.
- Purwoto Adreng, Muchjidin Rachmat, Maqdisa. 1999. *Proyeksi Permintaan Gula Nasional*. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Raharjo, S. 2017. Cara Melakukan Analisis Anova Satu Faktor dengan SPSS. Diakses dari <https://www.spssindonesia.com/2017/10/analisis-anova-satu-faktor-spss.html> pada 21 Januari 2020 pada pukul 09.52 WIB.
- Ragnhild, A.L., N.L. Asp, M. Axelsen, and A. Raben. 2004. Glycemic index relevance for health, dietary recommendations, and nutritional labeling. *Scandinavian J. Nutr.* 48(2): 84–94.
- Ratnasari D. 2012. Hubungan Faktor Individu dan Faktor Lingkungan dengan Perilaku Makan Menyimpang pada Remaja Putri di SMA N 6 Jakarta Selatan Tahun 2012. *Skripsi*. Fakultas Kesehatan Masyarakat. Universitas Indonesia.
- Ratnani, R. D., & Anggraeni, R. 2005. Ekstraksi gula stevia dari tanaman stevia rebaudiana bertonii. *JURNAL ILMIAH MOMENTUM*, 1(2).
- Rahayu, H. T., Hudha, A. M., & Umah, U. S. 2016. Perbandingan self-awareness pola konsumsi makanan dan olahraga dengan riwayat keluarga memiliki dan tidak memiliki diabetes melitus tipe II pada mahasiswa PSIK UMM. *Jurnal Keperawatan*, 6(1).
- Rahayuningtyas A., Susanti N. D. 2016. Analisis Usaha Dan Teknologi Pembuatan Gula Semut Aren Sebagai Alternative Pemanis Alami (Studi Kasus : Pada Usaha Pembuatan Kue Skala Rumah Tangga Bomis Jaya). *Journal*. Vol. 6., No.1.
- Rimbawan dan A. Siagian. 2004. *Indeks Glikemik Pangan*. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Saraswati, A. D. 2013. Konsumsi Gula Pasir di Indonesia. *Skripsi*. Fakultas Pertanian. Universitas Gadjah Mada.
- Sastrosupadi, A. 2000. *Rancangan Percobaan Praktis Bidang Pertanian*. Buku. Kanisius. Malang. 267 P.
- Sawit, M. Husein. 1999. *Ekonomi Gula Di Indonesia : Sebuah Pengantar*. Badan Litbang Pertanian. Institut Pertanian Bogor.

- Sebriana, D. 2019. Pengaruh Daya Tarik Iklan Puyo Dessert Salted Caramel di Media Sosial Instagram Terhadap Brandawareness : Survei Pada Followers Instagram PUYO Dessert. *Skripsi thesis*. Universitas Pembangunan Nasional Veteran Jakarta.
- Shallenberger, Robert S. 1997. Taste recognition chemistry. *Pure & Appl. Chem.* Vol. 69, No. 4, pp. 659 – 666.
- Sheard, N., N. Clark, J. Brand-Miller, M. Franz, FX. Pi-Sunyer. E. Mayer-davis, K. Kulkarni, and P. Geil. 2004. Dietary carbohydrate (amount and type) in the prevention and management of diabetes: a statement by the American Diabetes Association. *Diabetes Care* 27(9): 2266–2271.
- Stone, H dan Joel, L. 2004. *Sensory Evaluation Practices*, Edisi Ketiga. Elsevier Academic Press, California, USA.
- Sugiyono. 2009. *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R&D*. Alfabeta. Bandung.
- Suiraoaka, I. P. 2012. Penyakit degeneratif. *Yogyakarta: Nuha Medika*, 45-51.
- Sukoyo, A., Argo, B. D., & Yulianingsih, R. 2014. Analisis pengaruh suhu pengolahan dan derajat brix terhadap karakteristik fisikokimia dan sensoris gula kelapa cair dengan metode pengolahan vakum *J. Bioproses Komoditas Tropis*, 2, 170-179.
- Susanti, S., & Bistara, D. N. 2018. Hubungan Pola Makan Dengan Kadar Gula Darah Pada Penderita Diabetes Mellitus. *Jurnal Kesehatan Vokasional*, 3(1), 29-34.
- Susiwi, S. 2009. *Penilaian Organoleptik*. Universitas Pendidikan Indonesia. Bandung. Tjiptono, F. 2005. *Pemasaran Jasa*. Bayumedia Publishing. Malang.
- Tandra, H. 2017. *Segala sesuatu yang harus anda ketahui tentang diabetes*. Gramedia Pustaka Utama.
- Triandhini, R., R.L.N.K, Rahardjo, M., Putranti, M.. 2017. Sugar, Salt and Fat Consumption of Population in Batur Kidul Village Getasan Subdistrict Semarang Regency. *Journal of Health*. Fakultas Kedokteran dan Ilmu Kesehatan. Universitas Kristen Satya Wacana. Salatiga.
- Tournier, C., Sulmont-Rossé, C., & Guichard, E. 2007. Flavour perception: aroma, taste and texture interactions. *Food*, 1(2), 246-257.

- Ucik Witasari, Setyaningrum Rahmawaty, Siti Zulaekah. 2009. Hubungan Tingkat Pengetahuan, Asupan Karboidrat dan Serat dengan Pengendalian Kadar Glukosa Darah pada Penderita Diabetes Melitus Tipe 2. *Jurnal Penelitian Sains & Teknologi*, Vol. 10, No. 2; 130-132.
- Ulfah D. M. 2015. Pengaruh Penggunaan Jenis Gula Terhadap Kualitas Kue Kembang Goyang Tepung Kacang Hijau. *Skripsi*. Fakultas Teknik. Universitas Negeri Semarang.
- Ulvi, O.S., Racheel, Y.C., Tanya, A., Rizwan, A.A., Muhammad., Maryam, K. 2009. Investigating the awareness level about diabetes melitus and associated factors in Tarlai (Rural Islamabad). *J Pak Med Assoc* Vol. 59: 789-801.
- Wagoner, T. B., McCain, H. R., Foegeding, E. A., & Drake, M. A. 2018. Food texture and sweetener type modify sweetness perception in whey protein-based model foods. *Journal of sensory studies*, 33(4), e12333.
- Wahyuni, F. 2016. Ekstraksi Daun Stevia (Stevia Rebaudiana) Menggunakan Microwave. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor.
- Warganegara, E., & Nur, N. N. 2016. Faktor risiko perilaku penyakit tidak menular. *Jurnal Majority*, 5(2), 88-94.
- World Health Organization, 2016, Diabetes Melitus, World Health Organization Terdapat di: <http://www.who.int/mediacentre/factsheets/fs138/en/> [Diakses pada January 2, 2015].
- Zuliana, C., Widyastuti, E., & Susanto, W. H. 2015. Pembuatan Gula Semut Kelapa (Kajian Ph Gula Kelapa Dan Konsentrasi Natrium Bikarbonat)[In Press Januari 2016]. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 4(1).