

DAFTAR PUSTAKA

- Adha, HM. 2012. *Indeks Glikemik dan Beban Glikemik Sukun Dengan Berbagai Macam Pengolahan Karbohidrat*. Program Studi Gizi Kesehatan Fakultas Kedokteran UGM, Jogja
- Akhyar. 2009. *Pengaruh Proses Pratanak Terhadap Mutu Gizi dan Indeks Glikemik Berbagai Varietas Beras Indonesia*. Skripsi. Sekolah Pasca Sarjana Institut Pertanian Bogor
- Akinlua, O., N.S. Sedodo, A.J. Victoria. 2013. Glycemic Index of Selected Nigerian Foods for Apparently Healthy People. *J Obes Wt Loss Ther.*, 3:1
- Alexander, RA. 2014. *Kandungan Proksimat, Serat Pangan dan Pati Resisten, Cookies Tepung Biji Nangka Sebagai Makanan Selingan Alternatif Dalam Diet Diabetes Mellitus Tipe 2*. Skripsi: Fakultas Kedokteran UGM
- Allen, J.C., A.D. Corbitt, K.P. Maloney, M.S. Butt, Vann-Den Truong. 2012 Glycemic Index of Sweet Potato as Affected by Cooking Method. *The Open Nutrition Journal*, 6: 1-11
- American Diabetes Association (ADA). 2011. Standard of Medical Care for Patients with Diabetes Mellitus (Position statement). *Diabetes Care* vol. 34, Suppl. 1. Hal. S11-S61
- Anggraeni, AC. 2012. *Asuhan Gizi – Nutritional Care Process*. Yogyakarta: Graha Ilmu
- AOAC. 1995. *Official Methods of Analysis*. Association of Official Analytical Chemist, Washington DC
- Argasasmata, TU. 2008. *Karakterisasi Sifat Fitokimia dan Indeks Glikemik Varietas Beras Beramilosa Rendah dan Tinggi*. skripsi, Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor: Bogor
- Arif, A, Agus Budiyanto, Hoerudin. 2013. Nilai Indeks Glikemik dan Faktor-Faktor yang Mempengaruhinya. *J. Litbang Pert. Vol. 32 No. 3: 91-99*
- Arpah, M. 1993. *Pengawasan Mutu Pangan*. Penerbit Tarsit: Bandung
- Asdie, A.H. 2000. *Patogenesis dan Terapi Diabetes Mellitus Tipe 2 Edisi 1, cetakan 1*. Medika Fakultas Kedokteran UGM: Yogyakarta
- Barclay, A.W., Petocz, P., Price, J.M.M., Flood, V.M., Prvan, T., Mitchell, P et al. 2008. Glycemic Index, Glycemic Load, and Chronic Disease Risk, A Metaanalysis of Observational Studies. *Am J Clin Nutr.*, 87: 627-637
- Brouns, F., I. Bjorck, K.N. Frayn, A.L. Gibbs, V. Lang, G. Slama, T.M.S Wolever. (2005) Glycemic Index Methodology. *Nutr Res Rev.*, 18: 145-171
- Campbell, B. 2011. *Glycemic Load Vs. Glycemic Index*. Diakses dari www.nsac-lift.org pada tanggal 15 Juni 2014
- Chen, Y., Sun, Feng-Huan., Wong, Stephen Heung-sang., Huang, Ya-Jun. 2010. Glycemic index and glycemic load of selected Chinese traditional foods. *World of Journal Gastroenterology*, vol. 16 no. 12, hal: 1512-1517.
- Daneswari, P. 2012. *Indeks Glikemik dan Beban Glikemik Sponge Cake Singkong pada Orang Sehat*. Skripsi. Fakultas Kedokteran. Universitas Gadjah Mada
- Daud, A. 1991. *Nangka Mini*. Yasaguna: Jakarta
- Doescher, L. C. 1987. *A Effect of Sugar and Flour on Cookies Spread Evaluation by Time-Lapse Photography*, Cereal Chemistry

- Englyst, H.N., dan Cummings, J.H. 1987. Resistant starch. A new food component: a classification of starch for nutritional purposes. In: Morton I.D. (Ed) *Cereal in a European Context*. Chicester: *First European conference on food science and technology*. Ellis Horwood. Pp. 221-233
- Estiningtyas, H.R. 2012. *Pengaruh Pemberian Cookies Ubi Jalar (*Ipomea batatas* L.) terhadap Kadar sIgA, Populasi Bakteri dan Sifat Kimia Feses Anak Usia Sekolah*. Tesis, Universitas Gadjah Mada: Yogyakarta
- Fadillah, A., M. Fitriani, N. Nuryanti, S.N. Putra dan S.A. Ahmad. 2008. *Variasi Roti Unyil Khas Bogor dari Tepung Biji Nangka sebagai Pengembangan Produk Turunan Nangka dan Alternatif Pangan Sehat*. PKM Kewirausahaan. Bogor: Institut Pertanian Bogor
- Ferrer-Mairal, A., C. Penalva-Lapuente, I. Iglesia, L. Urtasun, P. De Miguel-Etayo, S. Remon, E. Cortes, L.A. Moreno. 2012. In Vitro and In Vivo Assesment of The Glycemic Index of Bakery Products: Influence of The Reformulation of Ingredients. *Eur J Nutr.*, 51: 947-954
- Foster-Powell, K., Holt, Susanna HA dan Brand-Miller, Janette C. 2002. International Table of Glycemic Index and Glycemic Load Values. *Am J Clin Nutr.*, 76: 55-56
- Guevarra, M.T.B. and L.N. Panlasigui. 2000. Blood glucose responses of diabetes mellitus type II patients to some local fruits. *Asia Pacific J. Clin. Nutr.* 9: 202-208.
- Harefa, O.Y. 2013. *Studi Pemanfaatan Tepung Biji Nangka dan Tepung Ampas Kelapa sebagai Substitusi Tepung Terigu dalam Pembuatan Mi Basah*. Medan: Universitas Sumatera Utara
- Hartono, A. 2006. *Terapi Gizi dan Diet Rumah Sakit, Ed 2*. Jakarta: Penerbit Buku Kedokteran EGC
- Hatonen, K. A., Similia, M.E., Virtamo, J.R., Eriksson, J.G., Hannila, M, Sinkko, H.K., et al. 2006. Methodologic Considerations in The Measurement of Glycemic Index: Glycemic Response to Rye Bread, Oatmeal Porridge, and Mashed Potato. *Am J Clin Nutr.*, 84: 1055-1061
- Imas, S. 2012. *Indeks Glikemik Berbagai Produk Tiwul Berbasis Singkong (*Manihot esculenta crantz*) pada Orang Normal*. Skripsi. Bogor: Institut Pertanian Bogor
- Irawati. 2012. *Indeks Glikemik dan Beban Glikemik Singkong (*Manihot utilissima*) Goreng dan Rebus*. Skripsi. Fakultas Kedokteran Universitas Gadjah Mada Yogyakarta
- Itam E.H., Itam A.H., Odey M.O., Ejemot-Nwadiro R., Asenye M.E., Ezike N.N. 2012. Effect of Processing Method on the Glycemic Index of Some Carbohydrate Staples (*Manihot esculenta*, *Ipomea batatas*, and *Dioscorea rotunda*) in Both Normal and Diabetics Subjects. *Annals of Biological Research*, 3 (12): 5507-5510
- Juleka, A, A, Susetyowati. 2005. Hubungan Pola Makan dengan Pengendalian Kadar Glukosa Darah Pengidap Diabetes Mellitus Tipe 2 Rawat Jalan di RSU Gunung Jati Cirebon. *Jurnal Gizi Klinik Indonesia*, 2 (1), pp 13-21
- Kouassi, K.N., Tiahou, G.G., Abodo, F.R.J., Cisse-Camara, M., dan Amani, N.G. 2009. Influence of the variety and cooking method on glycemic index of yam. *Pak. J. Nutr.*, vol. 8, hal. 993-999
- Lestari, DD, Diana Purwanto, Stefana. 2013. Gambaran Kadar Glukosa Darah Puasa Pada Mahasiswa Angkatan 2011 Fakultas Kedokteran

- Universitas Sam Ratulangi dengan Indeks Massa Tubuh 18,5 – 22,9. *J eBM vol 1 no 2 (991-996)*
- Lin, MA, Wu, Ming Chang, Lin, Jenshin. (2010) Variable Classification of Glycemic Index Determined by Glucose Meters. *J Clin Biochem Nutr.*, 47: 45-52
- Ludwig, D. S. 2000. Dietary glycemic index and obesity. *J. Of Nutrition*, vol. 130, hal. 280S-283S
- Malin, S.K., N. Niemi, T.P.J Solomon, J.M. Haus, K.R. Kelly, J. Filion, M. Rocco, S.R. Kashyap, H. Barkouis, J.P. Kirwan. (2012) Exercise Training with Weight Loss and Either a High and Low Glycemic Diet Reduces Metabolic Syndrome Severity in Older. *Ann Nutr Metab.*, 61(2): 135-141
- Marsono, Y. 2002 Indeks Glikemik Umbi-umbian. *Agritech*, 22(1):13-16
- Marsono, Y. 2004. *Serat Pangan dalam Perspektif Ilmu Gizi*. Pidato Pengukuhan Guru Besar. Yogyakarta: UGM
- Marsye, M.S. 1999. *Pengolahan Kue dan Roti*. Departemen Pendidikan Nasional: Jakarta
- Matz, S. A. 1978. *Cookies and Crackers Technology*. Avi Publishing Company, Inc. West Port. Connecticut
- Mileiva, S. 2007. *Evaluasi Mutu Cookies Garut yang Digunakan pada Program Pemberian Makanan Tambahan (PMT) untuk Ibu Hamil*. Skripsi. Institut Pertanian Bogor
- Monro JA. 2002. Glycemic glucose equivalent combining carbohydrate content, quantity and glycemic index of foods for precision in glycaemia management. *Asia Pacific J Clin*; 11:217-25
- Mukhtar. 2004. *Usaha pengelolaan dapur dalam meningkatkan kualitas makanan pada hotel*. Program Studi Pariwisata, Fakultas Sastra, Universitas Sumatera Utara, Medan
- Nisviaty, A. 2006. Pemanfaatan tepung ubi jalar klon bb00105.10 sebagai bahan dasar produk olahan kukus serta evaluasi mutu gizi dan indeks glikemiknya. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor. 110 hlm.
- Nugraheni, T.C. 2010. *Pengaruh Substitusi Tepung Biji Nangka (Artocarpus Heterophyllus Lamk.) Dengan Penambahan Ekstrak Wortel (Daucus Carota L.) Terhadap Kualitas Mie Kering Selama Umur Simpan*. Universitas Atma Jaya, Yogyakarta
- Pamungkas, E.S. 2008. *Pemanfaatan Tepung Ubi Kayu dan Tepung Biji Kecipir Sebagai Substitusi Terigu dalam Pembuatan Cookies*. Abstrak
- Panjaitan, I. 2010. *Hubungan Antara Kadar Insulin-like Growth Factor-1 (igf-1) dalam Serum dan Derajat Keparahan Akne Vulgaris*. Tesis. Fakultas Kedokteran Universitas Sumatera Utara, Medan
- Panjaitan, R. R. 2010. *Hubungan antara kadar insulin-like growth factor-1 (iggf-1) dalam serum dan derajat keparahan akne vulgaris*. Tesis. Fakultas Kedokteran Universitas Sumatera Utara, Medan
- Perkeni. 2002. *Konsensus Pengelolaan Diabetes Mellitus Tipe 2 di Indonesia*
- Perkeni. 2006. *Konsensus Pengelolaan dan Pencegahan Diabetes Mellitus Tipe 2 di Indonesia*. Jakarta: PBPERKENI
- Ragnhild, A.L., N.L. Asp, M. Axelsen, A. Raben. 2004. Glycemic Index, Relevance for Health, Dietary Recommendations, and Nutritional Labelling. *Skandinavian J of Nut*, 48(2): 84-94

- Rahmawati. 2009. Pengaruh Status Gizi Terhadap Kejadian Hiperglikemia pada Pegawai Negeri Sipil: Studi Kasus Depok. *J Gizi Indon* 2009;32: 163-77
- Ranakusuma B. 1990. Obesitas dan Manfaat Serat. *Jurnal Gizi Indonesia*, 15 (1), 76-80.
- Clara M. Kusharto. 2006. Serat Makanan dan Perannya Bagi Kesehatan. *Jurnal Gizi dan Pangan*, November 2006 1(2): 45-54
- Rimbawan dan Siagian, A. 2004. *Indeks Glikemik Pangan, Cara Mudah Memilih Pangan yang Menyehatkan*. Jakarta: Penyebar Swadaya
- Rimbawan. 2005. *Pengembangan Teknologi Pengelolaan Beras Rendah Indeks Glikemik*. Prosiding Lokakarya Nasional: Peningkatan Daya Saing Beras Nasional Melalui Perbaikan Kualitas
- Riskesdas. 2013. *Riset Kesehatan Dasar Tahun 2013*. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia: Jakarta.
- Samra, RA dan Anderson, GH . 2007. Insoluble cereal fiber reduces appetite and short term food intake and glycemic response to food consumed 75 min later by healthy men. *Am J Clin Nutr.*, vol 86, hal 972-979
- Sardesai, V.M. 2003. *Introduction to Clinical Nutrition*. Marcel Dekker Inc., New York. pp. 339-354.
- Silalahi, J. 2006. *Makanan Fungsional*. Yogyakarta: Penerbit Kanisius
- Subroto, M. Ahkam. 2008. *Real Food True Health*. Jakarta: PT Agromedia Pustaka
- Sultan, W.J. 1981. *Partical Baking 3 th Edition*. AVI Publishing Company .Inc. Wesrsport,. CT.
- Suprpti, L. 2004. *Keripik, Manisan Kering dan Sirup Nangka*. Penerbit Kanisius: Yogyakarta
- Tensiska. 2008. *Serat Makanan*. Skripsi, Bandung: Universitas Padjadjaran
- Tjokroprawiro A. 2004. *Hidup Sehat dan Bahagia Bersama Diabetes*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama
- Utami, W. 2013. *Perbedaan pH Saliva dan Indeks Glikemik Setelah Mengonsumsi Nasi yang Berasal dari Beras Putih dan Beras Merah*. Skripsi. Jember: Fakultas Kedokteran Gigi Universitas Jember
- Venn B., Wallace A., Monro J., Perry T, Brown R., Frampton C., Green T. (2006) The Glycemic Load Estimated from the Glycemic Index Does Not Differ Greatly from That Measured Using a Standard Curve in Healthy Volunteers. *Nutrition Journal*, 136: 1377-1381
- Warintek. 2013. *Budidaya Pertanian Buah Nangka*. Jakarta: Deputi Menegristek Bidang Pendayagunaan dan Pemasyarakatan Ilmu Pengetahuan dan Teknologi diakses dari www.ristek.go.id
- Waspadji, S. 2003. *Indeks Glikemik Berbagai Makanan Indonesia*, Hasil penelitian. Jakarta: Fakultas Kedokteran Universitas Indonesia
- Waspadji, S. 2009. Indeks glikemik bahan makanan dalam waspadji, S. Sukardji, K, Octarina, M (eds), *Pedoman diet Diabetes Mellitus, edisi ke 2*. Jakarta: Fakultas Kedokteran Universitas Indonesia
- WHO. 2006. *Definition and Diagnosis of Diabetes Mellitus and Intermediate Hyperglycaemia*. Swiss : World Health Organization
- Wiardiani NK. 2006. *Pola Makan dan Obesitas Sebagai Faktor Resiko Diabetes Mellitus Tipe 2 di Rumah Sakit Sanglah Denpasar*. Tesis. Universitas Gadjah Mada

- Widowati, S, Santosa BAS, Astawan M, & Akhyar. 2009. Penurunan indeks glikemik berbagai varietas beras melalui proses pratanak. *J Pascapanen* vol. 6, no. 1, hal 1-9
- Widowati, S. 2007. Sehat dengan Pangan Indeks Glikemik Rendah. *Warta Penelitian dan Pengembangan Pertanian Vol. 29. No. 3*
- Widyastuti, Y.E. 1993. *Nangka dan Cempedak Ragam Jenis dan Pembudidayaan*. Penebar Swadaya: Jakarta
- Wirakusumah, E. 2008. *Cantik dan Awet Muda dengan Buah Sayur dan Herbal*. Jakarta: Penebar Plus
- Wolever, T.M.S. dan Jenkins, D.J.A. 1986. The Use og Glycemic Index in Predicting The Blood Glucose Response to Mixed Meals. *Am J Clin Nutr.*, vol 43, hal. 167-172