

DAFTAR PUSTAKA

- Almatsier, S. 2009. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta : PT Gramedia Pustaka Utama.
- Amaliah, Nurillah. 2002. *Daya Terima dan Nilai Gizi Biskuit Terfortifikasi Zat Besi Dengan Penambahan Tepung Ikan Selar (*Calanx* sp)*. Skripsi, IPB. Diakses dari <http://repository.ipb.ac.id/handle/123456789/19575> pada 17 Maret 2015
- Anies, MKes. 2006. *Waspada Penyakit Tidak Menular*. Jakarta : PT Elex Media Komputindo
- Anderson, J.W., Zeigle, J.A., Deakin, D.A., Floore, T.L., Dillom, D.W., Wood, C. L., Oelgent, P.R. and Whitley, R.J., 1991. Metabolic Effects of High Carbohydrate, High Fiber Diets for Insuline Dependent Diabetic Individuals. *American Journal of Clinical Nutrition*. 54:936-943. Diakses dari <http://ajcn.nutrition.org> pada 24 Maret 2015
- Anju T Jr, Sarita S. 2010. Suitability of Foxtail Millet (*Setaria italica*) and Barnyard Millet (*Echinochloa frumentacea*) for Development of Low Glycemic Index Biscuits. *Malaysian Journal of Nutrition*. 2010 Dec;16(3):361-8. Diakses dari <http://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/22691989> pada 19 Februari 2015
- Asp, N-G., Johansson, C.-G., Hallmer., and Siljestrom M. 1983. Rapid Enzymatic Assay of Insoluble and Soluble Dietary Fiber. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. 31:476-482. Diakses dari <http://pubs.acs.org> pada 1 Maret 2015
- Asp, N-G, 1992. Resistant Starch. *European Journal of Clinical Nutrition*. 54:936-943 Diakses dari <http://www.sciencedirect.com> pada 1 Maret 2015
- Association of Official Analytical Chemists. (1990). *Official Methods of Analysis, 15th ed*. Virginia : AOAC, Inc.
- Association of Official Analytical Chemists. (2002). *Resistant Starch in Starch and Plant Materials*. Virginia : AOAC, Inc.
- Astawan, M. 2008. *Sehat Dengan Hidangan Kacang dan Biji-Bijian*. Penebar Swadaya
- Badan Penelitian Dan Pengembangan Kesehatan Kementerian Kesehatan RI . 2007. *Hasil RISKESDAS 2007*. Diakses dari depkes.go.id pada 18 Maret 2014 pukul 18.45 WIB
- Badan Penelitian Dan Pengembangan Kesehatan Kementerian Kesehatan RI . 2013. *Hasil RISKESDAS 2013*. Diakses dari depkes.go.id pada 18 Maret 2014 pukul 18.30 WIB
- Bangoura M.L., Atindana J.N., Ming Z.H., Wei P, Mothibe K.J. and Xue Z.K., 2012. Starch Functional Properties and Resistant Starch from Foxtail Millet [*Setaria italica* (L.) P. Beauv] Species. *Pakistan Journal of Nutrition*, 11: 919-928. Diakses dari <http://www.pjbs.org/pjonline/fin2434.pdf> pada 19 Februari 2015
- Behall, K.M. & J. Hallfrisch. (2002) Plasma Glucose and Insulin Reduction After Consumption of Bread Varying in Amilose Content. *European Journal of Clinical Nutrition*, 56: 913-920. Diakses dari <http://www.nature.com/ejcn/journal/v56/n9/full/1601411a.html> pada 17 Maret 2015
- Belitz HD dan W Grosch. 2009. *Food Chemistry*. Berlin : Springer Verlage. Diakses dari <http://link.springer.com.ezproxy.ugm.ac.id/book/10.1007/978-3-540-69934-7> pada 17 Maret 2015

- BeMiller JN dan RL Whistler. 1996. *Carbohydrates*. Di dalam : Fennema, O.R., editor. *Food Chemistry 4th ed*. New York : Marcel Dekker. Diakses dari https://www.academia.edu/8361211/Fennemas_Food_Chemistry_4th_edition.pdf pada 17 Maret 2015
- Bird, A. R., Lopez-Rubio, A., Shrestha, A. K., & Gidley, M. J. 2009. *Resistant starch in vitro and in vivo: factors determining yield, structure, and physiological relevance* dalam *Modern Biopolymer Science*. San Diego, CA: Academic Press.
- Brand-Miller J dan Foster-Powell K. 1999. Diets with a Low Glycemic Index: from theory to practice. *Nutr Today* 34: 64-72 dalam Gustiar, H. 2009. *Sifat Fisikokimia dan Indeks Glikemik Produk Cookies Berbahan Baku Pati Garut (Maranta arundinacea) Termodifikasi*. Skripsi. Bogor : IPB
- Brouns, F., Kettlitz, B. & Arrigoni, E., 2002. Resistant Starch and "The Butyrate Revolution". *Trends in Food Science & Technology* 13:251-261. dalam Marsono, Y. 2004. *Serat Pangan dalam Perspektif Ilmu Gizi*. Pidato Pengukuhan Guru Besar. Yogyakarta : UGM.
- Brown A. 2015. *Understanding Food Principles and Preparation Fifth Edition*. Cengage Learning, USA.
- Chandrashekar, A. & Kirleis, A. W. (1988). Influence of protein on starch gelatinization in sorghum. *Cereal Chemistry*, 65(6), 457-462. Dalam Escarpa, A., M.C. Gonzalez, E. Manas, L. Garcia Diz, F. Saura Calixto. 1997. An approach to the influence of nutrients and other food constituents on resistant starch formation. *Food Chemistry* 60(4):527-532.
- DeMan, J.M. (1985). *Principles of Food Chemistry*. Connecticut : The AVI Publishing Company Inc.
- Devisetti, R. Yadahally, S.N. Bhattacharya, S. 2014. Nutrients and antinutrients in foxtail and proso millet milled fractions: Evaluation of their flour functionality. *Food Science and Technology* 59 (2014) 889e895 diakses dari <http://www.sciencedirect.com.ezproxy.ugm.ac.id/science/article/pii/S0023643814004344> pada 15 April 2015
- Englyst, H.N. and Cummings, J.H. 1987. Resistant Starch, a New Food Component : a Classification of Starch for Nutritional Purposes. In : Morton, I.D. (Ed), *Cereals in A European Context*. Chicester : First European Conference on Food Science & Technology, Ellis Horwood, pp. 221-233
- Englyst, H.N., Kingman, S.M. and Cummings, J.H. 1992. Classification and measurement of nutritionally important starch fractions. *European Journal of Clinical Nutrition* 46:S33-S50.
- Escarpa, A., M.C. Gonzalez, E. Manas, L. Garcia Diz, F. Saura Calixto. 1997. An approach to the influence of nutrients and other food constituents on resistant starch formation. *Food Chemistry* 60(4):527-532.
- Faridah, D N. 2007. *Pangan fungsional dari umbi suweg (amorphophallus campanulatus b1.) Dan garut (maranta arundinaceae l.) : kajian daya hipokolesterolemik dan indeks glikemiknya* [Skripsi]. Bogor: IPB Diakses dari <http://repository.ipb.ac.id/handle/123456789/6097> pada 6 Oktober 2014
- Fellows, P.J.. 2009. *Food Processing Technology, Principle and Practice 3rd Ed.*. Woodhead Publishing Limited, England.
- 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 Diakses dari <http://ajcn.nutrition.org> pada 19 Maret 2015
- Gaines C. S., Kassuba A. Finney P.L. 1992. Instrumental Measurement of Cookie Hardness. *Cereal Chemistry* 69(2):115-119 dalam Pradipta, Inna. 2011. *Karakteristik Fisikokimia dan Sensoris Snack Bars Tempe dengan Penambahan Salak Pondoh Kering*. Surakarta : Universitas Sebelas Maret.
- Gillies, M. T. 1974. *Compressed Food Bars*. Noyes Data Corporation. Park Ridge, New Jersey dalam Wijaya, E N. 2010. *Pemanfaatan Tepung Jewawut (*Pennisetum glaucum*) dan Tepung Ampas Tahu dalam Pembuatan Snack Bar* [Skripsi]. Bogor : IPB
- Goni, I., L. Gracia-Diz, E. Manas and F.Saura-Calixto. 1996. Analysis of resistant starch : a method for foods and food products. *Food Chemistry* 56: 333-337.
- 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 Gizi Masyarakat Fakultas Ekologi Manusia Institut Pertanian Bogor
- 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. *International Resesearch Journal of Microbiology*. 2011;2:278–284. Diakses dari <http://www.interestjournals.org> pada 4 Februari 2015
- Hasbullah, R., Koswara, S., Herodian, S.. 2003. *Teknologi Pengolahan Hermada Dalam Rangka Diversifikasi Usaha Tani Hotong*. Makalah Lokakarya Pengembangan Hotong – Dinas Pertanian dan Kehutanan DKI Jakarta
- Hildayanti, 2012. *Studi Pembuatan Flakes Jewawut* [skripsi]. Makasar : Universitas Hasanuddin. Diakses dari <http://repository.unhas.ac.id> pada 16 Maret 2014
- Hutchings, John B. 1999. *Food Color and Appearance*. Springer Science+Business Media, Inc
- Jiang, H. 2010. *Resistant-starch formation in high-amylose maize starch*. Graduate Theses and Dissertations. Paper 11351. Iowa State University diakses dari <http://lib.dr.iastate.edu/cgi/viewcontent.cgi?article=2334&context=etd> pada 13 April 2015
- Kartika, B., Hastuti, P., Supartono, W. (1988). *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. Yogyakarta : PAU UGM.
- Kay, D.E. 1973. *Root Crops*. The Tropical Products Institute, Foreign and Common Wealth Office. London. Dalam Krisnayudha, K. 2007. *Mempelajari Potensi Garut dan Ganyong Dalam Membantu Pertumbuhan Bakteri Asam Laktat*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Kayode, J., A Sola, A Adelani, A Adeyinka, O Kolawole, O Bashiru. The Role Of Carbohydrate In Diabetic Nutrition: A Review. *The Internet Journal of Laboratory Medicine*. 2008 Volume 3 Number 2. Diakses dari <https://ispub.com/IJLM/3/2/9332> pada 20 Maret 2015
- Krishnakumari, S. ; Thayumanavan, B., 1995. Content of starch and sugars and in vitro digestion of starch by alpha-amylase in five minor millets. *Plant Foods for Human Nutrition.*, 48 (4): 327-333 Diakses dari <http://www.feedipedia.org/node/14653> pada 17 Maret 2015

- Kingman, S.M. dan H.N. Englyst. 1994. The Influence of Food Preparation Methods on the In Vitro Digestibility of Starch in Potatoes. *Food Chemistry* 49:181-186. Diakses dari <https://www.academia.edu> pada 20 Februari 2015
- Krisnayudha, K. 2007. *Mempelajari Potensi Garut dan Ganyong Dalam Membantu Pertumbuhan Bakteri Asam Laktat*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor. Diakses dari <http://repository.ipb.ac.id/handle/123456789/11787> pada 19 Maret 2014
- Leonard, W. H. dan J. H. Martin, 1988. *Cereal Crops*. Macmillan Publishing Co., Inc. New York. Dalam Hildayanti, 2012. *Studi Pembuatan Flakes Jewawut* Skripsi. Makasar : Universitas Hasanuddin
- Lim, T. K. 2013. *Edible Medicinal and Medicinal Plants volume 5*. Springer Science and Bussiness Media
- Mariati. 2001. Karakterisasi Sifat Fisikokimia Pati dan Tepung Garut (*Maranta arundinacea* L.) dari Beberapa Varietas Lokal. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. IPB. Bogor.
- Mariana, E. 2010. Pembuatan Crackers Jagung dan Pendugaan Umur Simpannya dengan Pendekatan Kadar Air Kritis. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor, Bogor. Dalam Wijaya, E N. 2010. *Pemanfaatan Tepung Jewawut (*Pennisetum glaucum*) dan Tepung Ampas Tahu dalam Pembuatan Snack Bar* [Skripsi]. Bogor : IPB
- Marsono, Y, Topping, D.L. 1993. Complex Carbohydrates in Australian Rice Products-Influence of Microwave Cooking and Food Processing. *Food Science And Technology* (LWT) 26 : 364-370
- Marsono, Y. 1998. Review : Resistant Starch : Pembentukan, Metabolisme dan Aspek Gizinya. *Agritech* 18(4) :29-35
- Marsono, Y. 2001. Glycemic Index Of Selected Indonesian Starchy Foods. *Indonesian Food and Nutrition Progress* Vol 8, 15 - 20
- Marsono, Y. 2002a. Indeks Glisemik Umbi-umbian. *Agritech* 22(1) : 13-16
- Marsono, Y. 2002b. Indeks Glisemik Kacang-kacangan. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan* Vol XII, No 3 Th 2002
- Marsono, Y. 2004. Serat Pangan dalam Perspektif Ilmu Gizi. Pidato Pengukuhan Guru Besar. Yogyakarta : UGM
- Marsono, Y., P, Wiyono (alm)., Utama, Zaki. 2013. *Indeks Glikemik dan Sifat Hipoglikemik Pangan Fungsional untuk Penderita Diabetes, Berbasis Tepung Garut*. Dalam Marliyati SA dan Hardinsyah. 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.
- Matiacevich, S.B., Santagapita, P.R., Buera, M.P., 2005. Fluorescence from the Maillard reaction and its potential applications in Food Science. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition* 45, 483–495 dalam Michalska, A. Benavent M.A., Zielinski, H., Castillo, M.D. 2008. Effect of bread making on formation of Maillard reaction products contributing to the overall antioxidant activity of rye bread. *Journal of Cereal Science* 48 (2008) 123–132
- Matz, Samuel A. 2014. *Food Texture*. Pan Tech International, USA.
- McCance RA, Lawrence RD.1929. *The carbohydrate content of foods*. Medical Research Council Special Report Series 135. Her Majesty's Stationery Office, London dalam Kayode J, A Sola, A Adelani, A Adeyinka, O

- Kolawole, O Bashiru. The Role Of Carbohydrate In Diabetic Nutrition: A Review. *The Internet Journal of Laboratory Medicine*. 2008 Volume 3 Number 2
- McConnel, T. H. 2007. *The Nature of Disease: Pathology for the Health Professions*. Lippincott Williams & Willkins : USA
- Meilgaard, M., Civille, G.V., Carr, B.T.. 2006. *Sensory Evaluation Techniques 4rd Ed.*. CRC Press, Boca Raton.
- Mien, M. 2009. *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. Jakarta : PT Elex Media Indonesia.
- Michalska, A. Benavent M.A., Zielinski, H., Castillo, M.D. 2008. Effect of bread making on formation of Maillard reaction products contributing to the overall antioxidant activity of rye bread. *Journal of Cereal Science* 48 (2008) 123–132 diakses dari <http://www.sciencedirect.com.ezproxy.ugm.ac.id/science/article/pii/S0733521007001634> pada 2 April 2015
- Morales, F., 2005. Assesing the non-specific hydroxyl radical scavenging properties of melanoidins in a Fenton-type reaction system. *Analytica Chimica Acta* 534, 171–176. Dalam Michalska, A. Benavent M.A., Zielinski, H., Castillo, M.D. 2008. Effect of bread making on formation of Maillard reaction products contributing to the overall antioxidant activity of rye bread. *Journal of Cereal Science* 48 (2008) 123–132
- Nielsen, S. Suzanne. 2003. *Food Analysis Third Edition*. Springer Science+Business Media, Inc
- Pastors, J.G., Blaisdell, P.W., Balm, T.K., Asplin C.M. and Pohl, S.L. 1991. Psyllium Fiber Reduces Rise in Postprandial Glucose and Insulin Concentration in Patients with Non-Insulin-Dependent Diabetes. *American Journal of Clinical Nutrition*, 53: 1431-1435 Diakses dari <http://ajcn.nutrition.org/content/53/6/1431.full.pdf> pada 24 Maret 2015
- Pradipta, Inna. 2011. *Karakteristik Fisikokimia dan Sensoris Snack Bars Tempe dengan Penambahan Salak Pondoh Kering*. Surakarta : Universitas Sebelas Maret. Diakses dari <http://eprints.uns.ac.id/8187/1/208711711201104421.pdf> pada 2 November 2014
- Purba, M.M. 2007. Resistant Starch Tipe III dan Tipe IV dari Pati Garut (*Maranta arundinacea* L), Gadung (*Dioscorea hispida* Dennst) dan Talas (*Colocasia esculenta* (L) Schoot) Sebagai Prebiotik. Skripsi. Bogor : IPB Diakses dari <http://repository.ipb.ac.id/handle/123456789/11839> pada 4 Februari 2015
- Rahmi, A. 2003. *Wheat Germ-Bran Granola Bars Kaya Nutrisi Untuk Kebutuhan Ibu Hamil*. Skripsi. Institut Pertanian Bogor. Diakses dari <http://repository.ipb.ac.id/handle/123456789/18209> pada 16 Maret 2014
- Ranhotra, G.S., Gelroth J.A., Glaser, B.K., Posner, E.S. 1992. Total and Soluble Fiber Content of Air-Classified White Flour from Hard and Soft Wheats. *Cereal Chemistry* 69(1):75-77 Diakses dari <http://www.aaccnet.org> pada 19 Maret 2015
- Rimbawan dan Siagian A. 2004. *Indeks Glikemik Pangan : Cara Mudah Memilih Makanan Yang Menyehatkan*. Jakarta : Penebar Swadaya
- Robin, F., Schuchmann, H. P., & Palzer, S. 2012. Dietary fiber in extruded cereals: Limitations and opportunities. *Trends in Food Science & Technology*, 28(1), 23–32. Diakses dari <http://www.sciencedirect.com.ezproxy.ugm.ac.id/science/article/pii/S0924224412001240> pada 18 Maret 2015

- Rodríguez-Cabezas, M. E., Camuesco, D., Arribas, B., Garrido-Mesa, N., Comalada, M., Bailón, E., et al. 2010. The combination of fructooligosaccharides and resistant starch shows prebiotic additive effects in rats. *Clinical Nutrition*, 29(6), 832-839. dalam Sarteshnizi R.A., Hosseini, H., Bondarianzadeh, D., Colmenero, F.J., Ramin. 2014. Optimization of prebiotic sausage formulation: Effect of using b glucan and resistant starch by D-optimal mixture design approach. *LWT - Food Science and Technology* 62 (2015) 704-710
- Santala, O., Kiran, A., Sozer, N., Poutanen, K., & Nordlund, E. 2014. Enzymatic modification and particle size reduction of wheat bran improves the mechanical properties and structure of bran-enriched expanded extrudates. *Journal of Cereal Science* 60(2) 448-456. dalam Yan, Xiaoguang, Ran Ye, Chen, Ye. 2015. Blasting extrusion processing: The increase of soluble dietary fiber content and extraction of soluble-fiber polysaccharides from wheat bran. *Food Chemistry* 180 (2015) 106–115
- Sajilata, MG., RS. Singhal, dan PR. Kulkarni. 2006. Resistant starch-a review. *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety*. Vol. 5 (1) 1-17. Diakses dari <http://onlinelibrary.wiley.com> pada 2 November 2014
- Sarteshnizi R.A., Hosseini, H., Bondarianzadeh, D., Colmenero, F.J., Ramin. 2014. Optimization of prebiotic sausage formulation: Effect of using b glucan and resistant starch by D-optimal mixture design approach. *LWT - Food Science and Technology* 62 (2015) 704-710 diakses dari <http://www.sciencedirect.com.ezproxy.ugm.ac.id/science/article/pii/S0023643814003028> pada 19 Maret 2015
- Sieri, S, Valeria P, Furio B, Nicoletta P, Paola M, Andrea M, Alberto E. Sara G, Paolo C, Franco B, and Vittorio K. 2007. Dietary glycemic index, glycemic load, and the risk of breast cancer in an Italian prospective cohort study. *American Journal of Clinical Nutrition* 2007;86:1160–6 Diakses dari <http://ajcn.nutrition.org> pada 19 Maret 2015
- Smith, D.C., Habito, R., Barnett, M. And Collier, G.R., 1996. Dietary Guar Gum Improves Insulin Sensitivity in Streptozotocin-induceddiabetics rats. *Journal of Nutrition* 127 :359-364 Diakses dari <http://jn.nutrition.org/content/127/2/359.short> pada 24 Maret 2015
- Soebito, S.. 1998. *Analisis Farmasi Cetakan ke-3*. Gajah Mada University Press, Yogyakarta.
- Soekarto ST. 1985. *Penilaian Organoleptik (untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian)*. Jakarta (ID): Bharata Karya Aksara.
- Soekarto, S.T. (1990). *Dasar-Dasar Pengawasan dan Standarisasi Mutu Pangan*. Bogor : IPB. Dalam Atmaka, Dominikus R. (2014). *Formulasi Tepung Garut, Tepung Terigu dan Tepung Gembili dalam Sifat Fisikokimia Mie Basah untuk Penderita Diabetes Melitus Tipe 2*. Skripsi. UGM
- Sudarmadji, S., Haryono, B., & Suhardi. 2010. *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta : Liberty.
- Sudha M.L., Vetrimani, R., Leelavathi, K. 2007. Influence of fibre from different cereals on the rheological characteristics of wheat flour dough and on biscuit quality. *Food Chemistry* 100 (2007) 1365–1370 Diakses dari <http://www.sciencedirect.com.ezproxy.ugm.ac.id/science/article/pii/S0308814605010575> pada 2 April 2015

- Sukarni, M, A. Sulaeman, & L. Kustiyah. 1991. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Diklat Jurusan Gizi Masyarakat dan Sumberdaya Keluarga, Fakultas Pertanian, IPB, Bogor
- Thomas, D. J. & Atwell, W.A., 1999. *Starches*. Eagan Press, St. Paul, Minnesota, USA. dalam Marsono, Y. 2004. Serat Pangan dalam Perspektif Ilmu Gizi. Pidato Pengukuhan Guru Besar. Yogyakarta : UGM.
- Trowell, H.C., Southgate, D.A.T., Wolever, T.M.S., Leeds, A.R., Gassull, M.A. and Jenkins, D.J.A. 1976. Dietary Fiber Redefined. *Lancet* 1(7966):967.
- Truswell, A.S. 1992. Glycaemic Index of Food. *European Journal of Clinical Nutrition* 46 (2) :91-101
- 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> pada 20 Maret 2014 pukul 20.00 WIB
- USDA¹ Natural Resources Conservation Services. 2015. *Setaria italica* (L.) P. Beauv . diakses dari <http://plants.usda.gov/core/profile?symbol=SEIT> pada 13 April 2015.
- USDA² Natural Resources Conservation Services. 2015. *Maranta arundinacea* L. diakses dari <http://plants.usda.gov/core/profile?symbol=MAAR3> pada 13 April 2015.
- Ushakumari, Singh R., Latha, Shrikantan, Malleshi, Nagappa G. 2004. The functional properties of popped, flaked, extruded and roller-dried foxtail millet (*Setaria italica*). *International Journal of Food Science and Technology* 2004, 39, 907–915 Diakses dari <http://onlinelibrary.wiley.com/doi/10.1111/j.13652621.2004.00850.x/abstract> pada 24 Februari 2015
- Utami, A.R. 2008. *Kajian Indeks Glikemik dan Kapasitas in vitro Pengikatan Kolesterol dari Umbi Suweg (*Amorphophallus campanulatus* BL) dan Umbi Garut (*Maranta arundinacea* L)*. Skripsi. IPB. Diakses dari <http://repository.ipb.ac.id/handle/123456789/11979> pada 24 Februari 2015
- Watts, R.M., Ylimaki, G.L., Jeffrery, L.E. & Elias, L.G. 1989. *Basic Sensory methods for Food Evaluation*. pp : 150-185. Ottawa, Canada : International Development Research Centre.
- Whiteley PR. 1971. *Biscuit Manufacture : Fundamentals of In-Line Production*. Applied Science Publishers, Ltd, London.
- William SR, 1985. *Nutrition and Diet Therapy*. College Publ. New York
- Wijaya, E N. 2010. *Pemanfaatan Tepung Jewawut (*Pennisetum glaucum*) dan Tepung Ampas Tahu dalam Pembuatan Snack Bar* [Skripsi]. Bogor : IPB Diakses dari <http://repository.ipb.ac.id/handle/123456789/59808> pada 16 Februari 2014
- Winarno FG, Rahayu TS. 1994. *Bahan Tambahan untuk makanan dan Kontaminan*. Jakarta: Pustaka Sinar harapan.
- Winarno, F.G. 2008. *Kimia Pangan dan Gizi*. Bogor : Mbrio Press
- WHO. 2010. *Global status report on noncommunicable diseases 2010*. Diakses dari http://www.who.int/nmh/publications/ncd_report_full_en.pdf pada 18 Maret 2014 pukul 20.30 WIB
- Wolever, T.M.S., D.J.A. Jenkins, A.L. Jenkins, R.G. Josse. (1991) The Glycemic Index: Methodology and Clinical Implications. *Am J Clin Nutr.*, 54: 846-854 diakses dari <http://ajcn.nutrition.org> pada 15 Maret 2015
- Yan, Xiaoguang, Ran Ye, Chen, Ye. 2015. Blasting extrusion processing: The increase of soluble dietary fiber content and extraction of soluble-fiber



UNIVERSITAS
GADJAH MADA

PENGEMBANGAN FOOD BAR BERSERAT TINGGI BERBAHAN DASAR TEPUNG JUWAWUT (*Setaria italica*) DAN TEPUNG GARUT (*Maranta arundinacea* L.) : STUDI FORMULASI BAHAN, UJI SIFAT FISIK, SIFAT KIMIA, DAYA TERIMA

DAN PENENTUAN INDEKS GLIKEMIK

TITUS RIAN PRADITA, Prof. Dr. Ir. Y. Marsono; Dr. Lily Arsanti Lestari, STP, MP

Universitas Gadjah Mada, 2015 | Diunduh dari <http://etd.repository.ugm.ac.id/>

polysaccharides from wheat bran. *Food Chemistry* 180 (2015) 106–115 diakses dari <http://www.sciencedirect.com.ezproxy.ugm.ac.id/science/article/pii/S030881461500151X> pada 19 Maret 2015

Zhou, Z., H.F. Wan, Y. Li, W. Chen, Z.L. Qi, P.Peng, J.Peng. (2010) The Influence of The Amylopectin/ Amylose Ratio in Samples of Corn on The True Metabolizable Energy Value for Ducks. *Animal Feed Science and Technology*, 157: 99-103 diakses dari <http://www.sciencedirect.com.ezproxy.ugm.ac.id/science/article/pii/S0377840110000490> pada 19 Maret 2015