

DAFTAR PUSTAKA

- Adiprabawa, G.2012. *Substitusi Tepung Garut dan Fruktosa pada Pembuatan Kue Lidah Kucing sebagai Alternatif Makanan Selingan Diet Diabetes Mellitus*. [skripsi]. Fakultas Kedokteran Umum, Universitas Gadjah Mada.
- Afana, F.Z. 2014. *Uji Daya Terima, Kandungan Serat Pangan Larut, dan Pati Resisten pada Mie Basah Formulasi Tepung Gembili, Tepung Garut, dan Tepung Terigu*. [skripsi]. Fakultas Kedokteran Umum, Universitas Gadjah Mada.
- Amo, M., Saerang, J.L.P., Najoran, M., Keintjem, J. 2013. Pengaruh Penambahan Tepung Kunyit dalam Ransum terhadap Kualitas Telur Puyuh. *Jurnal Zoetek*. Vol 33 No. 1: 48-57.
- Andriani, S. 2008. *Pengujian Teknik Penepungan Biji Juwawut Menggunakan Pin Mill dan Disc Mill*. [skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor.
- Anju, T. dan Sarita, S. 2010. Suitability of Foxtail Millet and Barnyard Millet for Development of Low Glycemic Index Biscuits. *Mal J Nutr* 16 (3): 361-368.
- Anonim. 1992. *Mutu dan Cara Uji Biskuit*. Badan Standardisasi Nasional. Diakses dari sisni.bsn.go.id pada 19 Maret 2014
- Anonim. 2001. AACC report, 2001. The definition of dietary fibre. *Cereal Foods World* 46: 112-126.
- Anonim. 2013. *Riset Kesehatan Dasar*. Diakses dari litbang.depkes.go.id pada 23 Mei 2015.
- Anonim. 2015a. *Japanese Foxtail Millet*. Diakses dari commons.wikipedia.org pada 23 Mei 2015.
- Anonim. 2015b. *Red Millet*. Diakses dari www.tekline.com pada 23 Mei 2015
- Anonim. 2015c. *Informasi Flora dan Fauna Indonesia*. Diakses dari www.satwa.net pada 23 Mei 2015.
- Anonim. 2015d. *Easiest Microwave Chewy Peanut Butter Granola Bars*. Diakses dari www.cookingclassy.com pada 23 Mei 2015
- Almatsier, S. 2008. *Penuntun Diet Edisi Baru*. Jakarta : PT Gramedia Pustaka Utama.
- Arif, A.B., Budiyanto, A., Hoerudin. 2013. Nilai Indeks Glikemik Produk Pangan dan Faktor-Faktor yang Mempengaruhinya. *J. Litbang Pert*. Vol 32 no 3 September 2013: 91-99.
- Asgar, A. dan Musaddad, D. 2006. Optimalisasi Cara, Suhu, dan Lama Blansing sebelum Pengeringan pada Wortel. *J.Hort*. 16(3): 245-252, 2006.
- Asp NG, Johansson CG, Hallmer H, Sijestrin M. 1983. Rapid Assay of Insoluble and Soluble Dietary Fiber. *J. Agr. Food Chem*. 31: 476-482
- Association of Official Analytica Chemists. 1990. *Official Methods of Analysis, 15th ed*. Virginia : AOAC, Inc.
- Association of Official Analytica Chemists. 1990. *Official Methods of Analysis, 16th ed*. Virginia : AOAC, Inc.
- Astuti, S.D. dan Agustia, F.C. 2012. Formula Optimization and Characterization of Functional Cookies Based on Organic Red Bean and Soybean with The Addition of Stevia Sugar and Kapp Carageenan. *Seminar Nasional "Pengembangan Sumber Daya dan Kearifan Lokal Berkelanjutan II"*. Purwokerto, November 2012.
- Astuti, S.D., Nuri, A., Purwiyatno, H., Friska, C.A. 2014. Formulasi dan Karakterisasi Cake Berbasis Tepung Komposit Organik Kacang Merah,

- Kedelai, dan Jagung. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* 3 (2) 2014. Indonesian Food Technologists.
- Atkinson, F.S., Foster-Powell, K., Brand-Miller, J.C. 2008. International Tables of Glycemix Index and Glycemic Load Values: 2008. *Diabetes Care* 31:2281-2283.
- Baldwin, R.E.1981. *Laboratory Guide and Reference List Sensory Analysis of Foods*, Food Science and Nutrition 375. USA : Departement of Food Science and Nutrition.
- Bangoura, M.L., Nsor-Atindana, J, Ming, Z.H., Wei, P., Mothibe, J.K., Xue, K.Z. 2012. Starch Functional Properties and Resistant Starch from Foxtail Millet Species. *Pakistan Journal of Nutrition* 11 (10): 919-928.
- British Nutrition Foundation (BNF). 1990. Complex carbohydrates in foods. *The report of the British Nutrition Foundation's Task Force*, Chapman and Hall, London.
- Brouns, F., Kettlitz, B., dan Arrigoni, E., 2002. Resistant starch and "The Butyrate Revolution". *Trends in Food Science & Technology* 13: 251-261.
- 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.
- Chen, L., Ruiping, L., Chengyong, Q., Yan, M., Jie, Z., Yun, W., Guifa, X. 2010. Sources and intake of resistant starch in the Chinese Diet. *Aisa Pac J Clin Nutr* 19 (2): 274-282.
- Christian, M. 2011. *Pengolahan Banana Bars Dengan Inulin Sebagai Alternatif Pangan Darurat*. Skripsi, Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Dahlan, M.S. 2015. *Statistik untuk Kedokteran dan Kesehatan*. Jakarta: Epidemiologi Indonesia.
- DeMan, J.M. 1985. *Principles of Food Chemistry*. Connecticut : The AVI Publishing Company Inc.
- Englyst, H.N., Kingman, S.M. dan Cummings, J.H., 1992. Classification and measurement of nutritionally important starch fractions. In: Asp (ed): Resistant Starch: Proceeding from the 2nd plenary meeting of EURESTA. *Eur. J. Clin. Nutr.*, 53: 1431-1435.
- Fitriani.2013. Pengembangan produk makaroni dari campuran juwawut(*Setaria italica* L), ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas* varietas Ayamurasaki) dan terigu. Bogor: IPB.
- Fuentes-Zaragoza, F., Sanchez-Zapata, E., Sendra, E., Sayas, E., Navarro, C., Fernandez-Lopez, J., dan Perez-Alvarez, J.A. 2011. Resistant starch as prebiotic: A review. *Starch/Starke* 2011, 63, 406-415.
- 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.
- Handori. 2006. *Pengaruh Substitusi Sukrosa oleh Maltitol pada Formulasi Dark Baking Chocolate Compound terhadap Mutu Sensori Kue Brownies*. [skripsi]. Institut Pertanian Bogor.
- Hartono, A. 2013. Terapi Gizi dan Diet Rumah Sakit. Jakarta : Penerbit Buku Kedokteran EGC
- Herawati, H.2010. Potensi Pengembangan Produk Pati Tahan Cerna sebagai Pangan Fungsional. *Jurnal Litbang Pertanian*, 30 (1), 2011. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Jawa Tengah.

- Hildayanti. 2012. *Studi Pembuatan Flakes Jewawut*. [skripsi]. Makasar : Universitas Hasanuddin.
- Hoerudin. 2012. Indeks Glikemik Buah dan Implikasinya dalam Pengendalian Kadar Glukosa Darah. *Buletin Teknologi Pascapanen Pertanian* 8(2): 80-98.
- Hutchings, JB. 1999. *Food Colour and Appearance 2nd edition*. Maryand : Aspen Pub. Di dalam Lutfika, Efrin 2006 . *Evaluasi Mutu Gizi dan Indeks Glikemik Produk Olahan Panggang Berbahan Dasar Tepung Ubi Jalar (Ipomoea batatas L.) Klon Unggul BB00105.10*. [skripsi]. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Indriyani, A. 2007. *Cookies Tepung Garut dengan Pengkayaan Serat Pangan*. [skripsi]. Yogyakarta: Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Gadjah Mada.
- Kartika, B., Hastuti, P., Supartono, W. 1988. *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. Yogyakarta : PAU UGM. Di dalam Wijayanti, Y.R. 2007. *Substitusi Tepung Gandung (*Triticum aestivum*) dengan Tepung Garut (*Marantha arundinacea* L) pada Pembuatan Roti Tawar*. Skripsi, Universitas Gadjah Mada.
- Mahmud, M.K., dan Zulfianto, N.A. 2007. *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. Jakarta: PT Elex Media Komputindo, Kompas Gramedia.
- Marsono, Y. 1995. Fermentation of Dietary Fibre in the Human Large Intestine: A review. *Indonesian Food and Nutr. Progress*, 2: 48-53.
- Marsono, Y. 1998. Resistant Starch: Pembentukan, Metabolisme, dan Aspek Gizinya. *Agritech 1998 XVIII* (4).
- Marsono, Y. 2001. Glycemic Index of Selected Indonesian Starchy Foods. *Indonesian Food and Nutrition Progress Vol. 8 no 1&2*.
- Marsono, Y., Paulus, W., Zuheid, N. 2002. Indeks Glisemik Kacang-Kacangan. *Jurnal. Teknol. dan Industri Pangan*, Vol XIII, No. 3 Th. 2002. Yogyakarta: UGM.
- Marsono, Y. 2002. Indeks Glisemik Umbi-Umbian. *Majalah Ilmu dan Teknologi Pertanian Agritech*, Vol 22, No. 1 tahun 2002 hlm 13-16. Yogyakarta: Fakultas Teknologi Pertanian UGM.
- Marsono, Y., Zuheid, N., Fitri, R. 2003. Pengaruh Diet Kacang Merah terhadap Kadar Gula Darah Tikus Diabetik Induksi Alloxan. *Jurnal. Teknol. dan Industri Pangan*, Vol XIV, No. 1 Th 2003. Yogyakarta: UGM.
- Marsono, Y. 2004. *Serat Pangan dalam Perspektif Ilmu Gizi*. Pidato Pengukuhan Jabatan Guru Besar pada Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Gadjah Mada.
- Marsono, Y., Wiyono, P., Zaki, U. 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
- Mayasari, O. 2011. *FABRICATION OF INSTANT CEREAL DRINK POWDERS MADE OF MILLET (*Pennisetum glaucum*) AND TEST OF CONSUMER ACCEPTANCE*. Bogor: IPB.
- Musita, N. 2009. *Kajian Kandungan dan Karakter Pati Resisten dari Berbagai Varietas Pisang*. *Jurnal Teknologi Industri dan Hasil pertanian* Volume 14, No 1.

- Nashirudin, H. 2009. *Pengembangan Produk Opak Berbahan Baku Buru Hotong (*Setaria italica* L. Beauv.)*. Bogor: IPB.
- Nurhayati, A. 2010. *Penilaian Inderawi (Uji Organoleptik)*. diakses dari www.scribd.com pada 5 Januari 2014.
- Oktavia, R.D. 2012. *Keuntungan Nutrition Bar*. <http://www.scribd.com/doc/97409178/Nutrition-Bar>, diakses : 21 Mei 2014.
- Pangastuti, H.A., Dian, R.A., Dwi, I. 2013. Karakteristik Sifat Fisik dan Kimia Tepung Kacang Merah dengan Beberapa Perlakuan Pendahuluan. *Jurnal Teknosains Pangan* Vol 2 No 1 Januari 2013. Surakarta: Universitas Sebelas Maret.
- Pradipta, Inna. 2011. *Karakteristik Fisikokimia dan Sensoris Snack Bars Tempe dengan Penambahan Salak Pondoh Kering*. [skripsi]. Surakarta: Universitas Sebelas Maret.
- Price, S.A., dan Wilson, L.M. 2006. *Patofisiologi Konsep Klinis Proses-Proses Penyakit volume 2 edisi 6*. Jakarta : Penerbit Buku kedokteran EGC.
- Rafkins-Mervins, L.E., dan Jennifer, B.M.2001. The Science of Diabetic Snack Bars: A Review. *Clinical Diabetes* Volume 19, Number 1, 2001. Miami: University of Miami School of Medicine.
- Ragnhild, A.L., Nils-Georg A., Mette, A., Susanne, B., Eliina, H., Anette, J., Brita, K., Anne, R., Annica, S., Inga, T., Bengt, V.2004. *Glycaemic Index*. *Scandinavian Journal of Nutrition* 2004: 48 (2): 84-94.
- Rahmi, Y., dan Pasriningrum, R.B. 2013. *Nutritious SnackBar "Zibar" Made from Corn Flour for Pregnant Women (Study of Energy and Macro Nutrients Content)*. The 3rd ACIKITA International Conference on Science and Technology (AICST) hal: 137-147, diakses dari <http://www.acikita.org/wp-content/uploads/2014/03/prosiding-2013-full-part2.pdf?1396250753> pada 5 Mei 2014.
- Ramirez-Jimenez, A.K., Reynoso-Camacho, R., Mendoza-Diaz, S., Loarca-Pina, G. 2014. Functional and technological potential of dehydrated *Phaseolus vulgaris* L. flours. *Food Chemistry* 161 (2014): 254-260.
- Raupong, A. 2011. *Bahan Ajar Mata Kuliah Perancangan Percobaan*. Makasar: Universitas Hasanudin.
- Santoso, A. 2011. Serat Pangan (*Dietar Fiber*) dan Manfaat bagi Kesehatan. *Magistra* No 75 Th. XXIII Maret 2011.
- Sediaoetama, A.D. 2010. *Ilmu Gizi Untuk Mahasiswa dan Profesi Jilid I*. Jakarta : Dian Rakyat.
- Sudarmadji. 2010. *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta : Liberty.
- Sudarmadji, S., Haryono, B., & Suhardi. 2007. *Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta : Liberty.
- Sulistyowati, E. 2008. *Pertumbuhan Kacang Merah pada Medium yang Berbeda.*, diakses dari <http://kacangmerah-mitra.blogspot.com/> , pada 16 April 2010.
- Thomas, D.J., dan Atwell, W.A. 1999. *Starches*. Eagan Press, ST. Paul, Minnesota, USA.
- Truswell, A.S. 1992. *Glycaemic Index of Foods*. Eur J Clinic Nutr, diakses dari <http://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/1330533>, pada 25 September 2014.
- USDA National Nutrient Database for Standard Reference. 2014. *Full Report (All Nutrients) 19105, snacks, granola bars, hard, plain*. Diakses dari <http://ndb.nal.usda.gov> pada 20 Maret 2014.
- Uhi, H.T. 2006. Pemanfaatan Gelatin Tepung Sagu sebagai Bahan Pakan Ternak Ruminansia. *Jurnal Ilmu Ternak*, Desember 2006, Vol. 6 no. 2, 108-111.

- Watts, R.M., Ylimaki, G.L., Jeffreys, L.E. & Elias, L.G. 1989. *Basic Sensory methods for Food Evaluation*. pp : 150-185. Ottawa, Canada : International Development Research Centre.
- WHO. 2010. *Global status report on non communicable diseases 2010*. Diakses dari www.who.int pada 18 Maret 2014.
- Wibowo, O.A. 2013. *Optimasi Formulasi Pembuatan Food bar Kacang Merah-Apel Malang dengan Menggunakan Program Linier*. Bandung: Universitas Pasundan.
- Wijayanti, R. 2014. *Indeks Glikemik dan Beban Glikemik Mie Basah Formulasi Tepung Garut, Tepung Gembili, dan Tepung Terigu*. [skripsi]. Fakultas Kedokteran Umum, Universitas Gadjah Mada.
- Winarno. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta : PT Gramedia.
- Wolever, T.M.S., Jenkins, D.J.A., Jenkins, A.L., Josse, R.G. 1991. The glycemic index: methodology and clinical implications. *Am J Clin Nutr* 1991;54:846-54.
- Wolever, T.M.S. 2006. *The Glycaemic Index - A Physiological Classification of Dietary Carbohydrate*. Oxfordshire: Cabi International Publishing, diakses dari <https://www.google.co.id/books>
- Yanuwar, W. 2009. *Aktivitas Antioksidan dan Imunomodulator Serealia Non-Beras* [tesis]. Sekolah Pasca Sarjana Ilmu Pangan, Institut Pertanian Bogor.