

DAFTAR PUSTAKA

- Afriansyah, N. 2007. "Kacang Merah Turunkan Kolesterol dan Gula Darah" (online), (<http://www.fmipa.ipb.ac.id>, diakses: 15 Setember 2015).
- Amalia, R. 2011. *Kajian Karakteristik Fisikokimia Dan Organoleptik Snack Bar Dengan Bhan Dasar Tepung Tempe dan Buah Nagka Kering Sebagai Alternatif Pangan CFGF*. Skripsi. Surakarta: UNS
- Alam Nur. 2006. *Potensi Batang Kacang merah Sebagai Sumber Pati untuk Instant Starch Noodle*. Fakultas Teknologi Pertanian UNTAD.
- Anindiyasari, Y. 2012. *Pengaruh Lama Fermentasi Dengan Ragi Roti Terhadap Sifat Fisik, Kimia dan Organoleptik Tepung Kimpul*. Skripsi. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Brawijaya. Malang.
- Anggita W. 2008. *Kajian Formulasi Cookies Ubi Jalar (Ipomoea batatas L) dengan Karakteristik Tekstur Menyerupai Cookies Keladi*. Bogor:IPB
- Apriyantono, A., D. Fardiaz, N.L. Puspitasari, Sedarnawati, dan S. Budijanto. 1998. *Petunjuk Laboratorium Analisis Pangan*. PAU Pangan dan Gizi-IPB. Bogor.
- Arif AB, Budiyanto A, Hoerudin. 2013. Nilai indeks glikemik produk pangan dan faktor-faktor yang memengaruhinya. *J Litbang Pert.* 32 (3): 91-99.
- Arixs. 2006. *Mengenalkan Olahan Bahan Pangan Nonberas*. Diakses tanggal 20 November 2015. [Http://www.tokoh.co.id/application.htm](http://www.tokoh.co.id/application.htm)
- Asmara VT. 2014. *Peningkatan Kualitas Pasta Ubi Jalar Ungu (Ipomoea batatas L.) Varietas Ayamurasaki Melalui Proses Hidrolisis Enzimatis*. Skripsi. Sekolah Pascasarjana Institut Pertanian Bogor
- Asp,N-G and I.Bjorck.1992. Resistant Starch. Review.In *Trend in food Science and Technology* 3.Elsevier. London
- Astawan, M. 2009. *Sehat Dengan Hidangan Kacang dan Biji-bijian*. Penebar Swadaya : Jakarta
- Avianty S dan Ayustaningwarno F. 2014. Indeks Glikemik Snack Bar Ubi Jalar Kedelai Hitam sebagai Alternatif Makanan Selingan Penderita Diabetes Melitus Tipe 2. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* 3 (3)
- Buckle, K.A., R.A. Edwards,G.H.Fleet dan M.Wooton. 1987. *Ilmu Pangan*.Terjemahan Hari Purnomo dan Adiyono. Penerbit Universitas Indonesia: Jakarta
- Buckle, K.A et al. 2009. *Ilmu Pangan*. UI-Press: Jakarta
- Chakraborty,S.K ,Kumbhar ,B.K,Sarkar,B.C,2006.Process Parameter Optimization For Instant Pigeonpea Dhal Using Response Surface Methodology. *Journals Of Food Engineering. Departement Of Post Harvest Process And Food Engineering, Govind Ballabh Pant University Of Agriculture And Technology, Pantnagar, Uttaranchal, India.*
- Chaplin, M. 2006. *Starch*. Diakses tanggal 20 November 2015. [Www.lsbu.ac.uk/starch.htm](http://www.lsbu.ac.uk/starch.htm)

- Dewi, AP. 2013. pengaruh *Nasi Putih Baru Matang dan Nasi Putih Kemarin (Teretrogradasi) Terhadap Kadar Glukosa Darah Postprandial Pada Subjek Wanita Pra Diabetes*. Fakultas Kedokteran. Program Studi Ilmu Gizi UNDIP
- Djami, S.A. 2007. *Prospek Pemasaran Tepung Ubi Jalar Ditinjau dari Potensi Permintaan Industri Kecil di Wilayah Bogor*. Skripsi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Farida.A, et al. 2008. *Patiseri (Pastry) Jilid 1-3*. Direktorat Jenderal Manajemen Pendidikan Dasar dan Menengah Departemen Pendidikan Nasional: Jakarta
- Fernandes G, Velangi A, Wolever TMS. 2005. Glycemic Index of potatoes commonly consumed in North America. *J Am Diet Assoc*. 105: 557-562.
- Fitri RI. 2012. Asupan Energi, Karbohidrat, Serat, Beban Glikemik, Latihan Jasmani, dan Kadar Gula Darah pada Pasien Diabetes Melitus Tipe 2 Media Medika Indonesiana. 46(2):121-31.
- Franz M. 2012. Medical Nutrition Therapy for Diabetes Mellitus and Hypoglycemia of Nondiabetic Origin. In: Mahan LK, Escott-stump S, Janice LR, editors. Krause's Food, Nutrition, and Diet Therapy 13th Edition. *Philadelphia: WB Saunders Company*. p. 675-708
- 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
- Gropper SS, Smith JL, Groff JL. 2009. Carbohydrates. *Advanced Nutrition and Human Metabolism 5 th edition. Canada: Wadsworth*. p. 69-77.
- Hardoko, Liana Hendaro, dan Tagor MS. 2010. Pemanfaatan Ubi Jalar Ungu (Ipomeabatatas L. Poir) Sebagai Pengganti Sebagian Tepung Terigu dan Sumber Antioksi dan Pada Roti Tawar. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. Vol. XXI (1): 25-32
- Harris, RS. dan E.Karnas.1989. *Evaluasi Gizi Pada Pengolahan Bahan Pangan*. Terbitan kedua. Penerbit ITB:Bandung
- Hartoyo, A. 1999. *Kajian Teknologi Pembuatan Tepung Ubi Jalar Instan Kaya Pro Vitamin A*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian IPB. Bogor
- Hasbullah R dan Riskia P.2013. Pengaruh Lama Perendama Terhadap Mutu Beras Pratanak pisa Padi Varietas IR 64. *Jurnal Fakultas Teknologi Pertanian*.IPB
- Haub, Mark D et al. 2010. Different Types of Resistant Starch Elicit Different Glucose Resposes in Human. *Jurnal of Nutritionand Metabolism*
- Hermiati, E., J. Azuma, S. Tsubaki, D. Mangunwidjaja, T.C. Sunarti, O. Suparno, dan B. Prasetya. 2012. *Improvement of microwave-assisted hydrolysis of cassava pulp and tapioca flour by addition of activated carbon*. *Carbohydr Polym* 87 : 939 – 942.
- Hodsagi, M. 2011. *Recent Result of Investigation of Resistant Starches*. Thesis Budapest: Departemen of Applied Biotechnology and Food Sciences. Budapest University og Teknologi and Economics

- Hoover, R., T. Hughes, H.J. Chung, Q. Liu. 2010. *Composition, Molecular Structure, Properties, and Modification of Pulse Starches: A Review*. Food Research International. 43: 399–413.
- Huang, C.L., W.C. Liao, C.F. Chan, dan Y.C. Lai. 2014. Influence of Baking Treatment on the Sugar Composition and Total Colour Difference of Sweet Potatoes. *J Food Agric Environ* 12(1) : 24 – 28
- Indrasti, D. 2004. *Pemanfaatan Tepung Talas Belitung (Xanthosomasagittifolium) dalam Pembuatan Cookies*. Skripsi. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian, IPB
- Istiqamah A.2015. Indeks Glikemik, Beban Glikemik, Kadar Protein, Serat dan Tingkat Kesukaan Kue Kering Tepung Garut dengan Substitusi Tepung Kacang Merah. Skripsi. Semarang : Fakultas kedokteran, UNDIP
- Jawi, I Made, Saputra, Dewi Ngurah, Sumbawa, Anak Agung Ngurah. 2008. *Ubi jalar ungu menurunkan kadar MDA dalam darah dan hati mencit setelah aktivitas fisik maksimal*. Jurnal
- Jeremy D K, Parry-StrongAmber. 2012. Is there an optimal diet for patients with type 2 diabetes? Yes, the one that works for them. *The British Journal of Diabetes and Vascular Disease*. 13(2):60-6.
- Ladamay, Nidha Arfa et al., (2014). Pemanfaatan Bahan Lokal Dalam Pembuatan Foodbars (Kajian Rasio Tapioka : Tepung Kacang Hijau Dan Proporsi Cmc). Malang: Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, FTP, Universitas Brawijaya Malang
- Margareth J. 2006. *Pemanfaatan Tepung Ubi Jalar (Ipomoea batatas L.) Klon BB00105.10 Sebagai Bahan Dasar Produk Olahan Goreng Serta Evaluasi Mutu Gizi dan Indeks Glikemiknya*. Skripsi. Bogor: Institute Pertanian Bogor.
- Marsono Y.2010. *Makanan Fungsional yang Bisa Dimanfaatkan sebagai Manajemen Strategi untuk Penyakit Jantung Koroner*. Yogyakarta: UGM
- Martin N- Carron, Garcia-Alonso, A., A. Jimenez-Escrig, L. Bravo, and F. Saura-Calixto. 1999. Assessment of Some Parameters Involved In the Gelatinization and Retrogradation of Starch. *Food Chem*. 66: 181–187
- Monti LD, MC Casiraghi, E Setola, E Galluccio, MA Pagani, L Quaglia, et al.,. 2013. L-Arginin Enriched Biscuit Improve Endothelial Function and Glucose Metabolism: A Pilot Study in Healthy Subjects and A Cross-over Study in Subjects with Impaired Glucose Tolerance and Metabolic Syndrome. *Metabolism Clinical and Experimental*. 62: 255-264.
- Moorthy, S.N. 2004. *Tropical Sources Of Starch*. Di dalam: Ann Charlotte Eliasson (ed). *Starch in Food: Structure, Function, and Application*. Baco Raton, Florida : CRC Press
- Mustikaningrum, F. 2011. *Pengaruh Pratanak Kacang Kapri (Pisum sativum axiphium L) Terhadap Kadar Serat Pangan dan Pati Resisten serta Sifat Hipoglikemiknya Pada Tikus Diabetik Induksi Alloxan*. Thesis. Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan Jurusan Ilmu-Ilmu Pertanian Program Paska Sarjana UGM. Yogyakarta
- Muchtadi D. 2010. *Teknik Evaluasi Nilai Gizi Protein*. Alfabeta:Bandung

- Muzdalifah Dian.2009. *Pengaruh Pratanak Terhadap Pati Resisten dan Sifat Hipoglikemik Kacang Merah (Phaseolus Vulgaris L.) Pada Tikus Spaguey Dawley*.Thesis Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan Jurusan Ilmu-Ilmu Pertanian Program Paska Sarjana UGM. Yogyakarta
- Nindyarani AK et al .2011. Karakteristik Kimia, Fisik dan Inderawi Tepung Ubi Jalar Ungu (Ipomoea batatas L Poir) Dan Produk Olahannya. Jurusan Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian. *Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Gadjah Mada*. 3 (21)
- Nintami AL, Rusanti N.2012. Kadar serat, aktivitas Antioksidan, Amilosa dan Uji Kesukaan Mi Basah dengan Subtitusi Tepung Ubi Jalar Ungu (Ipomoea batatas var Ayumurasaki) bagi Penderita Diabetes Mellitus Tipe 2. *Journal of Nutrition College*. 1:486-504.
- Nisviaty A. 2006. *Pemanfaatan Tepung Ubi Jalar (Ipomoea batatas L.) sebagai Bahan Dasar Produk Olahan Kukus Serta Mutu Gizi dan Indeks Glikemiknya*.Skripsi. IPB
- Nuraidah. 2013. Studi Pembuatan Daging Titruan dari Kacang Merah (Phaseolus vulgaris. L). Skripsi. Program Studi Ilmu Dan Teknologi Pangan UNHAS
- Perkeni. 2011. *Konsensus Pengelolaan dan Pencegahan Diabetes Melitus tipe 2 di Indonesia*. Perkeni. Jakarta
- Pomeranz, Y. 1991. *Functional properties of food components, (2nd ed.)* pp.27-28. Academic Press. New York.
- Powel, K.F., S.H.A. Holt and J.C.B. Miller. 2002. International Table of Index and Glikemic Load Value.*Am J Clin Nutr*. 6:5-56
- Ragnhild, A.L., N.L. Asp, M. Axelsen, dan A. Raben. 2004. Glycemic Index Relevance for Health, Dietary Recommendations, and Nutritional Labeling. *Scandinavian Journal of Nutrition*. 48 (2) : 84-94.
- Rahayu et al,. 1997. *Penuntun praktikum penilaian Organoleptik*. Jakarta : UI Press
- Rahmat Rukmana. 2009. *Buncis*. Kanisius .Yogyakarta
- Ratnaningsih N dan Marsono. 2013. Potensi Fungsional *Resistant Starch* Tipe 3 dari Kacang-Kacangan dengan Perlakuan *Autoclaving* Multisiklus Untuk Pencegahan Diabetes Mellitus Tipe II. *Laporan Tahunan Penelitian Hibah Bersaing*
- Respati. 2008. *Kreasi Cokelat*. Jakarta : DeMedia Pustaka.
- Riccardi G, al e.2008. Role of glycemic Index and Glycemic Load in the Healthy State, in Prediabetes, and in Diabetes. *Am J Clin Nurt*. 87:269S.
- Robertson M Denise, Alex S Bickerton, A Louise Dennis, Hubert Vidal. *Insulin-Sensitizing Effect Of Dietary Resistant Starch And Effect On Skeletal Muscel And Adipose Tissue Metabolism*. Am J Clin Nurt 2005. 82:59-67

- Salijata, M.G., R.S. Singhal, P.R. Kulkarni. 2006. Resistant Starch – A Review. *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety*. Vol. 5:1-17.
- Santoso EB.2013. Pengaruh Penambahan Berbagai Jenis Susu Terhadap Sifat Sensoris Dan Fisikokimia *Puree* Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) Skripsi. Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret
- Sarifudin Achmat, Riyanti Ekafitri, Diki Nanang Surahman, Siti Khudaifanny Dasa Febrianti Asna Putri.2015. *Pengaruh Penambahan Telur Pada Kandungan Proksimat, Karakteristik Aktivitas Air Bebas (Aw) Dan Tekstural Snack Bar Berbasis Pisang (Musa paradisiaca)*. Jawa Barat: Balai Besar Pengembangan Teknologi
- Satoto. 1997. *Repositioning Pangan Sebagai Strategi KIE Penanggulangan Masalah Gizi Ganda.Dalam: Seminar Pra Widyakarya Nasional Pangan dan Gizi VI. Gizi dan Kualitas Hidup*.
- Sawai, J., T. Nakai, dan M. Shimizu. 2009. Reducing Sugar Production in Sweet Potatoes Heated by Electromagnetic Radiation. *Food Sci Technol Int* (15) : 89.
- Shills et.al. 2006. Modern Nutrition, 10th edition. *North Carolina (USA): Lippincott Williams & Wilkins*.
- Setyaningtyas, A. G. 2008. *Formulasi ProdukPangan Darurat Berbasis Tepung Ubi Jalar,Tepung Pisang, dan Tepung Kacang Hijau menggunakan Teknologi Intermediate MoistureFoods (IMF)*. Skripsi. Institut Pertanian Bogor
- Siagian RA. 2004. *Faktor Faktor yang Mempengaruhi Indeks Glikemik Pangan, Indeks Glikemik dan Beban Glikemik Beberapa Jenis Pangan Indeks Glikemik Pangan: Cara Mudah Memilih Pangan yang Menyehatkan*. Jakarta: Penebar Swadaya p. 33-40, 105-12.
- Snyder, H.E. dan Kwon, T.W. 1987. *Soybean Utilization* An. Avi Book Published by Van Nostrand Reinhold Company: New York
- Sudarmadji, S., B. Haryono, dan Suhardi. 1997. *Prosedur Analisis untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty. Yogyakarta
- Sunarti, T.C., M. Dwikoa, V. Derosya, dan A. Meryandini. 2012. Effect of Microwave Treatment on Acid and Enzymes Susceptibilities of Sago Pith. *Procedia Chem* 4: 301 – 307
- Suprpto.2004. *Pengaruh Lama Blanching Terhadap Kualitas Stik Ubi Jalar (Ipoema batatas L.) Dari Tiga Varietas*. Prosiding Temu Teknis Nasional Tenaga Fungsional Pertanian Tahun Balai Penelitian Tanaman Kacang-kacangan dan Umbi-Umbian. Malang
- Taggart, P., 2004. Starch as an ingredients : manufacture and applications. Di dalam: Ann Charlotte Eliasson (ed). *Starch in Food: Structure, Function, and Application*. CRC Press, Baco Raton, Florida.
- Tandra H. 2009. *Segala Sesuatu Yang Harus Anda Ketahui tentang Diabetes*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta
- Tharanathan, R. N. (2002). Food-Derived Carbohydrates: Structural Complexity and Functional Diversity. *Critical Reviews in Biotechnology*. 22: (1) 65–84.

- Tharanathan, R. N., & Mahadevamma, S. 2003. Grain legumes: A boon to human nutrition. *Trends in Food Science & Technology*. 14:507–518.
- Thornburn, A.W., J.C. Brand and A.S. Truswell, 2006. The Glycemic Index of Food. *The Medical Journal of Australia*, 144: 580–582.
- Trinidad TP, Mallillin AC, Sagum RS, Encabo RR. 2010. Glycemic index of commonly consumed carbohydrate foods in the Philippines. *J Funct Foods*. 2: 271-274.
- Utomo, J.S. dan S. S. Antarlina. 1997. *Kajian Sifat Fisiko-Kimia Pati Umbi-Umbian selain Ubikayu*. Dalam Budijanto, S., F. Zakaria, R. Dewanti- Hariyadi, B. Satiawiharja (Eds.). Prosiding Seminar Nasional Teknologi Pangan. Denpasar 16-17 Juli 1997. PATPI-Menpangan RI. p. 241-248.
- Wahyudi dan Misnawi, 1999. *Kandungan Gizi dan Nilai Organoleptik*. Penebar Swadaya : Jakarta
- Waramboi, J.G., S. Dennien, M.J. Gidley, dan P.A. Sopade. 2011. Characterisation of Sweet Potato from Papua New Guinea and Australia : Physicochemical, Pasting, and Gelatinisation Properties. *J Food Chem* 126 (2011) : 1759 – 1770.
- Wibowo, Oktor Andi. 2013. *Optimasi Formulasi Pembuatan Snack Bar Kacang Merah-Apel Malang Dengan Menggunakan Program Linier*. Bandung: Jurusan Teknologi Pangan. Fakultas Teknik. Universitas Pasundan Bandung
- Widowati. 2009. *Tepung Aneka Umbi sebuah Solusi Ketahanan Pangan*. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian. Jakarta
- William, M., J.R. Walter, dan E.S. William. 1982. Effect of Lye Peeling Conditions on Sweet Potato Tissue. *J. of Science*
- Winarno, F.G. 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta
- Yamada Y, Sejo H, Shigeru N, Takashi tanaka, Yoshitaka Kajimoto, Akira Nishimura, and Osami Kajimoto. 2005. Effect of bread Containing Resistant Starch on Postprandial Blood Glucose level in Humans. *Biosci Biotechnol. Biochem.*9(3) 559-566
- Zaragoza EF, Riquelme-Navarrete MJ, Sanchez-Zapata E, Perez-Alvarez JA. 2010. Resistant starch as functional ingredient: A review. *Food Research International*. 43(4): 931-942.
- Zavareze, et al. 2012. *Resistent Starch and Thermal, Morphological Andtextural Properties Of Heat-Moisture Tread Ricestarches With High-Medium-And-Low-Amylose-Contont*. *Starch*. 64:45-54
- Zhang WQ, Wang HW, Zhang YM, Yang YX. 2007. Effects ff Resistant Starch on Insulin Resistance ff Type 2 Diabetes Mellitus Patients. 41(2):101-4.