

DAFTAR PUSTAKA

- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 1992. *Biskuit*. SNI 01-2973-1992. Jakarta.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 1992. *Cara Makanan dan Minuman*. SNI 01-2891-1992. Jakarta.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 1996. *Bagea Sagu*. SNI 01-4290-1996. Jakarta.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 1996. *Biskuit diet diabetes*. SNI 01-3702-1995. Jakarta.
- [BSN] Standar Nasional Indonesia. 1992. *Tepung Ikan Bahan Baku Pakan*. SNI 01-2715-1996/Rev.1992. Dewan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- Abbas, S.M. & Akladios, S.A. 2013. Application of carrot root extract induced salinity tolerance in cowpea (*Vigna sinensis* L.) seedlings. *Pak. J. Bot.* 45: 795 – 806.
- Abidin, K. R. & Riana, E. 2021. Implementation of telehealth using SKEDit for Protein Diet Education for Diabetes Mellitus. *Media Keperawatan Indonesia*. 4(4): 277-284.
- Afandi, F. A., Wijaya, C. H., Faridah, D. N., & Suyatma, N. E. 2019. Hubungan Antara Kandungan Karbohidrat dan Indeks Glikemik pada Pangan Tinggi Karbohidrat. *Artikel Sekolah Pasca Sarjana IPB: Bogor*.
- Agustin, A. T., Zaini, M. A. & Handito, D. 2020. Pengaruh Metode dan Suhu *Blanching* Terhadap Persenyawaan Serat Batang Pisang Sebagai Bahan Baku Pembuatan *Ares*. *Pro Food (Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan)*. 6(1): 609-622.
- Agustina, A., Hidayati, N., & Susanti, P. 2019. Penetapan Kadar β -Karoten Pada Wortel (*Daucus carota* L.) Mentah Dan Wortel Rebus Dengan Spektrofotometri Visibel. *JFSP: Jurnal Farmasi Sains dan Praktis*. 5(1): 7-13.
- Agustini, T. W., Fahmi, A. S., Widowati, I. & Sarwono, A. 2011. Pemanfaatan Limbah Cangkang Kerang Simping (*Amusium pleuronectes*) Dalam Pembuatan *Cookies* Kaya Kalsium. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indoonesia*. 14(1): 8-13.
- Aini, N., Hariyadi, P., Muchtadi, T. R. & Andarwulan, N. 2010. Hubungan Antara Waktu Fermentasi Grits Jagung dengan Sifat Gelatinisasi Tepung Jagung Putih yang Dipengaruhi Ukuran Partikel. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. 21(1): 18-24.
- Ali, Y., Stone, M. A., Peters, J. L., Davies, M. J., Khunti, K. 2016. The prevalence of co-morbid depression in adults with Type 2 diabetes: a systematic review and meta-analysis. *Journal Diabetic Medicine*. 23(11): 1165- 1173.
- Almatsier, S. 2009. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Amaya, D. B. R. 2016. Natural food pigments and colorants. *Current Opinion in Food Science*. 7: 20 – 26.
- Angkat, A. H. & Simatupang, N. F. 2022. Pengaruh Penambahan Sari Wortel (*Daucus carota* L.) Terhadap Daya Terima Donat. *Journal of Nursing and Health Science*. 1(2): 42-46.
- AOAC. Association of Official Analytical Chemyst. 2005. *Official Method of Analytical of Chemist*. The Association of Official Analytical Chemyst: Arlington, Virginia, USA.
- Arif, A. B., Budiyanto, A. & Hoerudin. 2013. Nilai Indeks Glikemik Produk Pangan dan Faktor-faktor yang Mempengaruhinya. *Jurnal Litbang Pert.* 32(3): 91-99.
- Asmaraningtyas, D. 2014. Kekerasan, Warna dan Daya Terima Biskuit yang Disubstitusi Tepung Labu Kuning. *Skripsi*. Fakultas Ilmu Kesehatan, Universitas Muhammadiyah Surakarta: Surakarta.

- Asmawati, Saputrayadi, A., & Bulqiah, M. 2019. Formulasi Tepung Mocaf dan Sari Wortel pada Pembuatan Mie Basah Kaya Gizi. *Jurnal Agrotek Ummat*. 6(1): 17-22.
- Asriani, Juwita, Herdhiansyah, D. 2021. Pengembangan Agroindustri Sagu Menjadi Camilan Sehat “Bagea Sahe” Melalui Identifikasi Preferensi Konsumen di Sulawesi Tenggara. *Jurnal Agorindustri Halal*. 7(2): 117-125.
- Augustin, L.S.A., Kendall, C.W.C., Jenkins, D.J.A., Willet, W.C., Astrup, A., Barclay, A.W., Bjorck, I., Brand-Miller, J.C., Brighenti, F., Buyken, A.E., Ceriello, A., Vecchia, C.L., Livesey, G., Liu, S., Riccardi, G., Rizkalla, S.W., Sievenpiper, J.L., Trichopoulou, A., Wolever, T.M.S., Baer-Sinnot, S., dan Poli, A. 2015. Glycemic Index, Glycemic Load and Glycemic Response: An International Scientific Consensus Summit from the International Carbohydrate Quality Consortium (ICQC). *Nutrition, Metabolism & Cardiovascular Diseases*. 25: 795–815.
- Auliah, A. 2012. Formulasi Kombinasi Tepung Sagu dan Jagung pada Pembuatan Mie. *Jurnal Chemica*. 13(2): 33-38.
- Badan Pusat Statistik. 2012. *Statistik Indonesia*. BPS: Jakarta
- Badan Pusat Statistik. 2016. *Hortikultura Tanaman Sayuran*. BPS: Jakarta.
- Badan Pusat Statistik. 2020. *Produksi Tanaman Sayuran*. BPS: Jakarta. Retrived from <https://www.bps.go.id/indicator/55/61/1/produksi-tanaman-sayuran.html> Access time November 23, 2021, 1:33 pm
- Bakoil, J. 2022. Pengaruh Penambahan Tepung Wortel Terhadap Kualitas Biskuit. *Jurnal Ilmiah Wahan Pendidikan*. 8(5): 305-309.
- Benjamin, O. & Gamrasni, D. 2020. Microbial, nutritional, and organoleptic quality of pomegranate juice following high-pressure homogenization and low-temperature pasteurization. *Journal of Food Science*. 85(3): 592-599.
- Bioqovi, M. A. I. 2019. Formulasi Tepung Terigu, Tepung Labu Kuning (*Curcubita moschata*), Pati Garut dan Konsentrasi Baking Powder Terhadap Mutu Muffin. *Undegraduate Thesis*. Universitas Muhammadiyah Malang.
- Budijanto, S. 2014. Beras Analog Sebagai Vehicle Pengane-karagaman Pangan. *Orasi Ilmiah Guru Besar IPB*. Bogor: IPB Press.
- Budijanto, S., Andry, Y. A., Faridah, D. N., Noviasari, S. 2017. Karakterisasi Kimia dan Efek Hipoglikemik Beras Analog Berbahan Dasar Jagung, Sorgum, dan Sagu Aren. *AGRITECH*. 37(4): 402-409.
- Bunta, D.I., Naiu, A.S. & Yusuf, N.S. 2013. Pengaruh Penambahan Tepung Tulang Ikan Tuna Terhadap Karakteristik Hedonik Kue Bagea Khas Gorontalo. *Nike: Jurnal Ilmiah Perikanan dan Kelautan*. 1(2): 81-88.
- Butar, R. B. 2020. Pengaruh Penambahan Tepung Ikan Gabus Terhadap Kadar Protein Dan Mutu Organoleptik Cookies Tepung Sagu Sebagai Alternatif Makanan Selingan Pada Ibu Hamil. *Skripsi*. Sekolah Tinggi Ilmu Kesehatan Perintis. Padang.
- Butar, R. B. 2020. Pengaruh Penambahan Tepung Ikan Gabus Terhadap Kadar Protein Dan Mutu Organoleptik Cookies Tepung Sagu Sebagai Alternatif Makanan Selingan Pada Ibu Hamil. *Skripsi*. Sekolah Tinggi Ilmu Kesehatan Perintis. Padang.
- Cahyono, B. 2002. *Wortel Teknik Budidaya dan Analisa Usaha Tani*. Yogyakarta: Kanisius.

- Dahlia, Sumarto, Desmelati, Suparmi, & Leksono, T. 2019. Penerapan Teknologi Diversifikasi Biskuit dengan Penambahan Tepung Ikan Gabus (*Ophiocephalus striatus*) di Desa Pangkalan Pisang Kecamatan Koto Gasib Kabupaten Siak Provinsi Riau. *Journal of Rural and Urban Community Empowerment*. 1(1): 41-50
- Damodaran, S. & Parkin, K. L. 2017. *Fennema's Food Chemistry (5th edition)*. CRC Press: Boca Raton, London, New York.
- Decroli, E. 2019. *Diabetes Mellitus Tipe 2 (Edisi Pertama)*. Padang: Pusat Penerbitan Bagian Ilmu Penyakit Dalam Fakultas Kedokteran Universitas Andalas
- Dewan Guru Besar IPB. 2021. *Pengembangan pertanian organik di Indonesia*. PT Penerbit IPB Press: Bogor.
- Dewayani, W., Suryani, Arum, R. H. & Septiani, E. 2022. Potential of sago products supporting local food security in South Sulawesi. *The 2nd International Conference on Sustainable Plantation*. IOP Conf. Series: Earth and Environmental Science.
- Diniyah, N., Firdaus, L., Windrawati, W. S., Nafi, A., Praseyo, A. & Subagio, A. 2016. Indeks Glikemik Beras Analog dari Mocaf dengan Substitusi Jagung, Ubi Jalar Ungu dan Wortel. *Jurnal of Agro-based Industry*. 33(2): 66-73.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. 1981. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Bhratara Karya Aksara. Jakarta.
- Ehara, H., Toyoda, Y. & Johnson, D.V. 2018. *Sago Palm: Multiple Contributions to Food Security and Sustainable Livelihoods*. Springer Nature: Japan.
- Ernawati, E., Heliawaty, & Diansari, P. 2018. Peranan Makanan Tradisional Berbahan Sagu Sebagai Alternatif dalam Pemenuhan Gizi Masyarakat: Kasus Desa Laba, Kecamatan Masamba, Kabupaten Luwu Utara, Provinsi Sulawesi Selatan. *Jurnal Sosial Ekonomi Pertanian*. 1(1): 31-40.
- Fahira, K. M., Arifin, D. Z. & Harfika, A. 2021. Uji Daya Terima Cookies Wortel Sebagai Makanan Selingan Remaja. *Journal of Holistic and Health Sciences*. 5(2): 81-91.
- FAO/WHO Expert Consultation. 1998. *Carbohydrates in Human Nutrition: Report of a Joint FAO/WHO Expert Consultation*, Rome, 14–18 April, 1997. Rome: FAO.
- Fitriyanti, S. I., Ariani, A., Rahman, N., Tangkas, I., Aiman, U., Nurulfuadi, N., Nadila, D., Rakhman, A., Hijra, H., Pradana, F., & Hartini, D. 2022. Pengembangan Formulasi Cookies Rendah Indeks Glikemik Dengan Substitusi Tepung Ubi Banggai Sebagai Upaya Alternatif Pencegahan Penyakit Degeneratif. *Ghidza: Jurnal Gizi Dan Kesehatan*. 6(1): 1-16. <https://doi.org/10.22487/ghidza.v6i1.499>
- Fitriyanti, F. D. 2018. Kepadatan Gizi dan Indeks Glikemik Cookies Tersubstitusi Tepung Tempe dan Tepung Pisang Raja. *Skripsi*. Universitas Jember. Jember.
- Foline, O.F., Fidelis, A.E., Iyabo, B.E., Rachael, A. 2011. Proximate composition of catfish (*Clarias gariepinus*) smoked in nigerian stored products research institute (NSPRI): Developed kiln. *Internasional Journal of Fisheries and Aquaculture*. 3(5).
- Gantohe, T. M. 2012. *Formulasi Cookies Fungsional Berbasis Tepung Ikan Gabus (Channa striata) dengan Fortifikasi Mikrokapsul Fe dan Zn*. Bogor: IPB University.
- Giri, S., Banerji, A., Lele, S.S., dan Ananthanarayan, L. 2017. Starch Digestibility and Glycaemic Index of Selected Indian Traditional Foods: Effects of Added Ingredients. *International Journal of Food Properties*. 20(1): 290–305.

- Gita, R.S.D. & Danuji, S. 2018. Studi Pembuatan Biskuit Fungsional Dengan Substitusi Tepung Ikan Gabus dan Tepung Daun Kelor. *BIOEDUSAINS: Jurnal Pendidikan Biologi dan Sains*. 1(2): 155-162.
- Gloria, N.F., Soares, N., Brand, C., Oliveira, F.L., Borojevic, R., Teodoro, A.J. 2014. Lycopene and beta-carotene induce cellcycle arrest and apoptosis in human breast cancer cell lines. *Anticancer Research*. 34: 1377 – 1386.
- Grune, T., Lietz, G., Palou, A., Ross, A. C., Stahl, W., Tang, G., Thurnham, D., Yin, S., Biesalski, H. K. 2010. β -carotene is an important vitamin A source for humans. *The Journal of Nutrition*. 140(12): 2268S – 2285S.
- Guyih, M.D., Dinnah, A. & Eke, M.O. 2020. Production and Quality Evaluation of Cookies from Wheat, Almond Seed and Carrot Flour Blends. *International Journal of Food Science and Biotechnology*. 5(4): 55-61
- Hartati, Y., Nurhidayati, & Telisa, I. 2020. Analisis Proksimat dan Daya Terima Kue Talam dengan Penambahan Ikan Gabus. *EDIBLE: Jurnal Penelitian Ilmu-ilmu Teknologi Pangan*. 9(1): 1-11
- Hasriani, E., Ansharullah, & Rejeki, S. 2018. Analisis Penilaian Organoleptik dan Nilai Gizi Kue Tradisional Bagea Substitusi Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomea batatas L.*). *J. Sains dan Teknologi Pangan*. 3(1): 1071-1082
- Hayati, N., Purwanti, R. & Kadir, A.W. 2014. Preferensi Masyarakat Terhadap Makanan Berbahan Baku Sagu (*Metroxylon sago Rottb*) Sebagai Alternatif Sumber Karbohidrat di Kabupaten Luwu dan Luwu Utara Sulawesi Selatan. *Jurnal Penelitian Sosial dan Ekonomi Kehutanan*. 11(1): 82-90
- Heryanti, P., Setyawati, R. & Wicaksono, R. 2014. Pengaruh suhu dan lama pemanasan suspensi pati serta konsentrasi butanol terhadap karakteristik fisikokimia pati tinggi amilosa dari tapioka. *Jurnal Agritech*. 34 (3): 308-315.
- Hoerudin. 2012. Indeks Glikemik Buah Dan Implikasinya Dalam Pengendalian Kadar Glukosa Darah. *Buletin Teknologi Pascapanen Pertanian*. 8(2): 80-98
- Huwae, B., & Papiaya, P. 2014. Analisis Kadar Karbohidrat Tepung Beberapa Jenis Sagu Yang Dikonsumsi Masyarakat Maluku. *Biopendix: Jurnal Biologi, Pendidikan Dan Terapan*. 1(1): 61-66.
- IDF [International Diabetes Federation]. 2017. *IDF Diabetes Atlas*. Eighth Edition.
- Iis, S. 2018. Pengetahuan Penderita Diabetes Mellitus Tentang Air Rebusan Daun Jambu Biji Untuk Menurunkan Kadar Gula Darah di Poli Penyakit Dalam RSUD Dr. Harjono Ponorogo. *Tugas Akhir (D3) Thesis*. Universitas Muhammadiyah Ponorogo.
- Ikawati, R. 2005. Optimasi kondisi ekstraksi karotenoid (*Daucus carota L.*) Menggunakan respon surfacemethodology (RSM). *Jurnal teknologi pertanian*. 1(1): 14-22.
- Imanningsih, N. 2012. Profil gelatinisasi beberapa formulasi tepung-tepungan untuk pendugaan sifat pemasakan. *Penelitian Gizi Makanan*. 35(1): 13-22.
- Inayah, Metty, & Aprilia, Y. 2021. Indeks Glikemik dan Beban Glikemik Nasi Jagung Instan dengan Penambahan Tepung Tempe Sebagai Alternatif Makanan Pokok Pasien Diabetes Mellitus. *Ilmu Gizi Indonesia*. 04(02): 179-188.
- Jaya, F. M. & Yusanti, I. A. 2018. Formulasi Surimi Ikan Patin dan *Puree* Wortel yang Berbeda Terhadap Mutu Proksimat Nugget Ikan. *Jurnal Enggano*. 3(1): 1-9.

- Jeevita K, Buford, Hwy, Mailstop. 2014. *Diabetes report: Division of Diabetes Tranlation*. National Center for chronic disease prevention and health promotion centers for disease contron and prevention.
- Karimuna, S. R. Paridah, & Jufri, N. N. 2018. Penentuan Indeks Glikemik Sikkato (Sinonggi, Kasuami, Kambuse dan Kabuto) Pada Subjek Non Diabetes Melitus. *Preventive Journal*. 3(1).
- Kaur, G.J., Kumar, D., Orsat, V., & Singh, A. 2020. Assessment of carrot rejects and wastes for food product development and as a biofuel. *Biomass Conversion and Biorefinery*. Retrived from <https://doi.org/10.1007/s13399-020-01096-z>
- Kemenkes [Kementerian Kesehatan]. 2014. *Situasi dan Analisis Diabetes*. Jakarta: Pusat Data Informasi.
- Kementan RI. 2020. *Kementerian Pertanian Republik Indonesia: Pekan Sagu Nusantara*. Available from <https://pertanian.go.id>
- Keser, D., Guclu, G., Kelebek, H., Keskin, M., Soysal, Y., Sekerli, Y.E., Arslan, A., & Selli, S. 2020. Characterization of aroma and phenolic composition of carrot (*Daucus carota* ‘Nantes’) powders obtained from intermittent microwave drying using GC-MS and LC-MS/MS. *Food and Bioproducts Processing*. 119: 350-359.
- Koampa, P. H., Pandelaki, K. & Wongkar, M. C. P. 2016. Hubungan Indeks Masa Tubuh dengan Profil Lipid Pada Pasien Diabetes Mellitus Tipe 2. *Journal e-Clinic (eCl)*. 4(1)
- Kochar, G. K. & Sharma, K. K. 1992. Fiber content and its composition in commonly consumed Indian vegetables and fruits. *J Food Sci Technol*. 29:187–190.
- Kole, H., Tuapattinaya, P. & Watuguly, T. 2020. Analisis Kadar Karbohidrat dan Lemak Pada Tempe Berbahan Dasar Biji Limun (Enhalus acoroides). *BIOPENDIX: Jurnal Biologi, Pendidikan, dan Terapan*. 6(2): 91-96.
- Krisnatuti, D., Yenrina, R. & Rasjmida, D. 2014. *Diet Sehat Untuk Penderita Diabetes Mellitus Cet. 1 (Edisi Revisi)*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Kumoro, A. C., Johnny, D., & Alfilovita, D. 2016. Incorporation of microalgae and seaweed in instant fried wheat noodles manufacturing: nutrition and culinary properties study. *International Food Research Journal*. 23(2): 715-722.
- Kurniawan, O. F. 2018. Pengaruh Tepung Sagu Sebagai Bahan Alternatif Pengganti Boraks Terhadap Sifat Fisik Dan Organoleptik Bakso Daging. *Skripsi*. Unika Soegijapranata Semarang.
- Kusuma, P.T.W.W., Indriani, N. & Ekafitri, R. 2013. Potensi Tanaman Sagu (*Metroxylon* sp.) Dalam Mendukung Ketahanan Pangan di Indonesia. *Jurnal Pangan*. 22(1):61-76
- Latifah, I. N. 2018. Cookies Sucang Sebagai Alternatif PMT Balita Ditinjau dari Sifat Fisik, Organoleptik, Kandungan Gizi, dan Daya Terima. *Skripsi*. Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan. Yogyakarta.
- Latriwulansuci. 2019. Sistem Rekomendasi Menu Diet Harian Untuk Pasien Rawat Jalan Penderita Diabetes Mellitus Tipe 2 dengan Obesitas Berbasis *Mobile Web*. *Tesis*. Universitas Islam Indonesia. Yogyakarta.
- Lawless, H. T. & Heymann, H. 2010. *Principles of Good Practice*. In: *Sensory Evaluation of Food*. Food Science Text Series, Springer, New York, 55-77.

- Lestari, A. C. 2018. Pengaruh Konsentrasi Penstabil dan Gula Stevia Terhadap Karakteristik Minuman Fungsional Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus polyhiruz*). *Skripsi*. Fakultas Teknik, Universitas Pasundan. Bandung.
- Maleta, H.S., Indrawati, R., Limantara, L. & Brotosudarmo, T.H.P. 2018. Ragam Metode Ekstraksi Karotenoid dari Sumber Tumbuhan dalam Dekade Terakhir (Telaah Literatur). *Jurnal Rekayasa Kimia dan Lingkungan*. 13(1): 40-50.
- Manshur, H.A. 2018. Perbandingan Indeks Glikemik Beberapa Pangan Sumber Karbohidrat dengan Basis Porsi Karbohidrat Available yang Berbeda. [*Tesis*]. Bogor: Sekolah Pascasarjana Institut Pertanian Bogor.
- Marcelino, G., Machate, D. J., Freitas, K. C., Hiane, P. A., Maldonade, I. R., Pott, A., Asato, M. A., Candido, C. J., Guimarães, R. C. A. 2020. β -Carotene: Preventive Role for Type 2 Diabetes Mellitus and Obesity: A Review. *Molecules*. 25(24): 5803.
- Marjan, L.U. 2021. Pembuatan dan Karakterisasi Beras Analog Berindeks Glikemik Rendah dari Umbi Garut (*Maranta arundinaceae* L.) dan Tepung Mocaf (*Modified Cassava Flour*) Sebagai Alternatif Pangan Fungsional. *Skripsi*. Fakultas Pertanian, Universitas Hasanuddin: Makassar.
- Melwita, E., Fatmawati, & Oktaviani, S. 2014. Ekstraksi Minyak Biji Kapuk dengan Metode Ekstraksi Soxhlet. *Jurnal Teknik Kimia*. 20(192): 20–27.
- Methas, T. P. Perbedaan Pengaruh Pemberian Berbagai Menu Makanan Berbahan Dasar Nasi Terhadap Kadar Gula Darah. *Laporan Penelitian*. UIN Syarif Hidayatullah: Jakarta.
- Miller, B.J.C., Foster, P.K., Colagiuri, S., dan Leeds, A. 1998. *The GI Factor—The Glucose Revolution*. Australia: Hodder.
- Momuat, L.I., Suryanto, E., Rantung, O., Korua, A., dan Datu, H. 2015. Perbandingan Senyawa Fenolik dan Aktivitas Antioksidan antara Sagu Baruk Segar dan Kering. *Chem. Prog.* 8(1): 21–29.
- Mozin, F., Nurhaeni & Ridhay, A. 2019. Analisis Kadar Serat dan Kadar Protein Serta Pengaruh Waktu Simpan Terhadap Sereal Berbasis Tepung Ampas Kelapa dan Tepung Tempe. *KOVALEN*. 5(3): 240-151.
- Mukti, K. S. A., Rohmawati, N. & Sulistiyani, S. 2018. Analisis Kandungan Karbohidrat, Glukosa, dan Uji Daya Terima Pada Nasi Bakar, Nasi Panggang, dan Nasi Biasa. *Jurnal Agroteknologi*. 12(01): 90-99.
- Nadila, H. & Sofyan, A. 2022. Pengaruh Penambahan Puree Wortel Terhadap Kadar Protein, Beta Karoten dan Daya Terima Cookies Kacang Hijau. *Jurnal Kesehatan*. 15(1): 51-59.
- Nadimin, Nurjaya, & Lestari, R. S. 2018. Daya Terima Terhadap Jajanan Lokal Sulawesi Selatan Substitusi Tepung Ikan Gabus (*Channa striata*). *Jurnal Action: Aceh Nutrition Journal*. 3(2): 141-148.
- Nadimin. 2017. Pengaruh Substitusi Tepung Ikan Gabus Terhadap Daya Terima Bangke Sagu. *Media Gizi Pangan*. 24(2): 16-20.
- Nayak, B., De J. Berrios, J. & Tang, J. 2014. Impact of food processing on the glycemic index (GI) of potato products. *Food Research International*. 56: 35–46.
- Novidahlia, N., Ulfa, S. M., & Rohmayanti, T. 2022. Formulasi food bar sebagai pangan darurat berbasis tepung ubi jalar oranye (*Ipomoea batatas* L.) dan tepung kacang merah (*Phaseolus vulgaris* L.). *Jurnal Agroindustri Halal*. 8(1):128–136.

- Noviyanti, Wahyuni, S., Syukri, M. 2016. Analisis Penilaian Organoleptik Cake Brownies Substitusi Tepung Wikau Mambo. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*. (1): 58-66.
- Nugroho, D. F. & Wijayanti, D. A. 2021. Pengaruh Penambahan Sari Wortel Pada Yoghurt Ditinjau dari Aw, Kadar Air, Viskositas, Total Asam Tertitrasi dan Kadar Protein. *Agrisaintifika: Jurnal Ilmu-ilmu Pertanian*. 5(1): 18-23.
- Nurrahmi, I. 2021. Daya Terima Kue Baruasa dengan Konsentrasi Gonad Landak Laut yang Berbeda. *Naskah Publikasi*. Politeknik Kesehatan Kemenkes Kendari.
- Nurdyansyah, F., Retnowati, E. I., Muflihati, I., & Muliani, R. 2019. Nilai Indeks Glikemik Dan Beban Glikemik Produk Olahan Suweg (*Amorphophalus campanulatus* BI). *Jurnal Teknologi Pangan*. 13(1): 76-85
- Nurhayati, A.N., Tarmidi, A.R., Tanuwiria, U.H. & Hernaman, I. 2020. Pengaruh Penggunaan Limbah Wortel (*Daucus carota* L.) dalam Ransum Sapi Perah Berbasis Rumput Lapangan Terhadap Fermentabilitas dan Kecernaan (In Vitro). *ZIRAA'AH*. 45(2): 205-212.
- Pagan, J. D. 2012. Complete fiber analysis of horse feeds essential. *Feedstuff*. 84(5): 1-2.
- Pargiyanti. 2019. Optimasi Waktu Ekstraksi Lemak Dengan Metode Soxhlet Menggunakan Perangkat Alat Mikro Soxhlet. *Indonesian Journal of Laboratory*. 1(2): 29-35.
- Parmi, Isnawati, M. & Setiadi, Y. 2016. Perbedaan Nilai Indeks Glikemik dan Beban Glikemik Nasi Pecel Beras Ciherang, Beras Merah dan Beras Sintanur. *Jurnal Riset Gizi*. 4(1): 24-29.
- Passos, M.E.A., Moreira, C.F.F., Pacheco, M.T.B., Takase, I., Lopes, M.L.M., ValenteMesquita, V.L. 2013. Proximate and Mineral Composition of Industrialized Biscuits. *Food Science and Technology, Campinas*. 33(2):323-331.
- Perka BPOM RI. 2015. *Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia No. 9 Tahun 2015 Tentang Pengawasan Takaran Saji Pangan Olahan*. Jakarta: Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia
- PERMENKES RI. 2019. *Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia No. 28 Tahun 2019 Tentang Angka Kecukupan Gizi Yang Dianjurkan Untuk Masyarakat Indonesia*. Jakarta: Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- Polnaya, F. J., & Breemer, R. 2016. Karakteristik Sifat-Sifat Kimia Dan Organoleptik Kue Kering Berbahan Dasar Pati Sagu, Ubi Kayu, Ubi Jalar Dan Keladi. *Agritekno: Jurnal Teknologi Pertanian*. 5(1): 1-6.
- Prastari C, Yasni S, Nurilmala M. 2017. Karakteristik protein ikan gabus yang berpotensi sebagai antihiperqlikemik. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*. 20(2): 413-423.
- Pratama, R., Rostini, I., Liviawaty, E. 2014. Karakteristik Biskuit dengan Penambahan Tepung Tulang Ikan Jangilus (*Istiophorus Sp.*). *Jurnal Akuatika*. 5(1): 30-39
- Purnamasari, M. 2017. Pengembangan Jajanan Lokal (Kue Bangke Sagu) yang Diperkaya dengan Tepung Ikan Gabus untuk Makanan Tambahan Ibu Hamil KEK. *Skripsi*. Program Studi Diploma IV Gizi Politeknik Kesehatan Makassar.
- Puspitasari, D., Rejeki, F. S., Wedowati, E. R., Koesriwulandari, & Kadir, A. 2020. Kualitas Biskuit MP-ASI dari Tepung Komposit Kimpul-Kacang Tunggak Dan Tepung Sagu Selama Penyimpanan. *Journal of Research and Technology*. 6(1): 70-80.

- Putranto, K. 2022. Pengaruh Suhu dan Jangka Waktu Pengeringan Wortel Terhadap Beberapa Karakteristik Tepung Wortel. *AGRITEKH: Jurnal Agribisnis dan Teknologi Pangan*. 2(2): 52-63.
- Putri, A.A.K., Fatriani, & Satriadi, T. 2019. Pemanfaatan Pohon Sagu (*Metroxylon sp.*) dan Kualitas Pati Sagu dari Desa Salimuran Kecamatan Kusan Hilir Kabupaten Tanah Bumbu Kalimantan Selatan. *Jurnal Sylva Scientiae*. 02(6): 1082-1093.
- Rahayu, A., Rahayu, M. S. & Manik, S. E. 2020. Peran Berbagai Sumber N Terhadap Pertumbuhan dan Produksi Berbagai Varietas Tanaman Kacang Tanah (*Arachis hypogaea L.*). *AGRILAND: Jurnal Ilmu Pertanian*. 8(1): 89-93.
- Rahayu, W. P. & Lian, L. K. 2020. *The Uniqueness of Asean Food*. IPB Press Publish and Printing: Bogor.
- Rahman, M., Molla, M., Sarker, M., Chowdhury, S., & Shaikh, M. (2018). SF Journal of Biotechnology and Biomedical Engineering snakehead fish (*Channa striata*) and Its Biochemical. *SF Journal of Biotechnology and Biomedical Engineering*. 1(1): 1–5. .
- Rahman, N. & Naiu, A.S. 2021. Karakteristik Kukis Bagea Tepung Sagu (*Metroxylon sp.*) yang Disubstitusi Tepung Ikan Teri (*Stolephorus indicus*). *Jambura Fish Processing Journal*. 3(1): 16-26.
- Rahmawati, H. Z. 2015. Perbandingan Indeks Glikemik dan Beban Glikemik Beberapa Makanan Cepat Saji. *Skripsi*. UIN Syarif Hidayatullah. Jakarta.
- Rahmayani, Yaumi, N. & Agustini, F. 2017. CARBED (Carrot Bread) Sebagai Sayuran Instan Untuk Anak Kekurangan Vitamin A. *8th Industrial Research Workshop and National Seminar*. Politeknik Negeri Bandung.
- Ramdany, R., Kamaruddin, M., Pongoh, A. & Suryani, E.A. 2021. Daya Terima dan Kandungan Gizi Cookies Tepung Sagu Kombinasi Tepung Kacang Merah dengan Penambahan Sari Buah Merah. *Jurnal Health Sains*. 2(2): 235-241.
- Ratnawati, I., Indrianti, N., Ekafitri, R., & Mayasti, N. K. I. 2021. The effect of addition pumpkin and carrot puree on the physicochemical and textural properties of mocaf biscuit as complementary food. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*. Sci. 733 012120. Retrived from <https://doi.org/10.1088/1755-1315/733/1/012120>
- Rianza, R. 2014. Performans Itik Pedaging Yang Diberi Ampas Sagu Sebagai Pengganti Dedak Halus. *Skripsi*. Universitas Islam Negeri Sultan Sarif Kasim Riau.
- Rini, A. K., Ishartani, D. & Basito. 2012. Pengaruh Kombinasi Bahan Penstabil CMC dan Gum Arab Terhadap Mutu Velva Wortel (*Daucus carota L.*) Varietas Selo dan Varietas Tawangmangu. *Jurnal Teknosains Pangan*. 1(1): 86-94.
- Rosaini, H., Rasyid, R. & Hagramida, V. 2015. Penetapan Kadar Protein Secara Kjeldahl Beberapa Makanan Olahan Kerang Remis (*Corbiculla moltkiana Prime.*) Dari Danau Singkarak. *Jurnal Farmasi Higea*. 7(2): 120-127.
- Sack, F.M., Carey, V.J., Anderson, C.A.M., Miller, E.R., Copeland, T., Charleston, J., Harshfield, B.J., Laranjo, N., McCarron, P., Swain, J., White, K., Yee, K., dan Appel, L.J. 2014. Effects of High vs Low Glycemic Index of Dietary Carbohydrate on Cardiovascular Disease Risk Factors and Insulin Sensitivity: The OmniCarb Randomized Clinical Trial. *JAMA*. 312(23): 2531–2541.

- Sakti, M. 2019. Pengaruh Pemberian Margarin Terhadap Kadar Glukosa Darah Puasa Tiikus Sprague Dawley. *Artikel Penelitian*. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Sanif, R. & Nurwany, R. 2017. Vitamin A dan Perannya dalam Siklus Sel. *Jurnal Kedokteran dan Kesehatan*. 4(2): 83-88.
- Saputri, A., Lanuhu, N., Saadah, Nadja, R., & Amrullah, A. 2021. Keputusan Petani dalam Memilih Mengelola Sagu (*Metroxylon sago* Rottb) dan Faktor-faktor yang Mempengaruhi di Kecamatan Malangke Barat, Kabupaten Luwu Utara. *Journal of Agriculture Socio-Economics*. 17(1): 53-60.
- Sari, D. K., Marliyati, S. A., Kustiyah, L., Khomsan, A. & Gantohe, T. M. 2014. Uji Organoleptik Formulasi Biskuit Fungsional Berbasis Tepung Ikan Gabus (*Ophicephalus striatus*). *AGRITECH*. 34(2): 120-125.
- Scazzina, F., Dall'Asta, M., Casiraghi, M.C., Sieri, S., Del Rio, D., Pellegrini, N., Brighenti, F. 2016. Glycemic index and glycemic load of commercial Italian foods. *Nutrition, Metabolism and Cardiovascular Diseases*. S0939475316000247-. doi: 10.1016/j.numecd.2016.02.013.
- Setiarto, R.H.B., Jenie, B.S.L., Faridah, D.N., dan Saskiawan, I. 2015. Kajian Peningkatan Pati Resisten yang Terkandung dalam Bahan Pangan sebagai Sumber Prebiotik. *Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia*. 20(3): 191–200.
- Setiawan, S., & Daniel. T. 2013. Pemanfaatan residu daging ikan gabus (*Ophiocephalus striatus*) dalam pembuatan kerupuk ikan beralbumin. *Thpi Student Journal*. 1(1): 21-32.
- Setyowati. 2017. Modifikasi Resep Brownis Untuk Makanan Selingan Penderita Diabetes Mellitus. *Jurnal Nutrisa*. 19(2): 140-144.
- Sharma, K. D., Karki, S., Thakur, N. S. & Attri, S. 2012. Chemical composition, functional properties and processing of carrot—a review. *J Food Sci Technol*. 49(1): 22–32.
- Sharma, S. & Sharma, K. D. 2020. Development of Carrot Juice Concentrate Enriched Functional Cookies. *International Journal of Current Microbiology and Applied Sciences*. 9(12): 3129-3135.
- Sholihah, S. M. 2021. Pembuatan Tepung Wortel (*Daucus carota* L) Ditinjau dari Varietas Wortel dan Konsentrasi Na-Metabisulfit terhadap Kandungan Total Karoten. *Jurnal Ilmiah Respati*. 12(1): 72-81
- Simanjuntak, E. A., Effendi, R. & Rahmayuni. 2017. Kombinasi Pati Sagu dan Modified Cassava Flour (*Mocaf*) dalam Pembuatan Nugget Ikan Gabus. *Jurnal Online Mahasiswa Fakultas Pertanian Universitas Riau*. 4(1): 1-15.
- Sonar, C. R., Paccola, C. S., Al-Ghamdi, S., Rasco, B., Tang, J., & Sablani, S.S. 2019. Stability of Color, β -carotene, and ascorbic acid in thermally pasteurized carrot puree to the storage temperature and gas barrier properties of selected packaging films. *Journal of Food Process Engineering*. 42(4):1-12.
- Soniya, F. 2020. Efektifitas Ekstrak Ikan Gabus Sebagai Antihiperlipidemik. *Jurnal Penelitian Perawat Profesional*. 2(1): 65-70.
- Soplanit, S., Musa, Y., Arsyad, M., Darma, R., Syaiful, S.A., Herdjiono, M.V.I., Hasnah, & Hakim, M.R. 2019. Benefits of Sago pulp as litter material and its effect on the broilers performance. *IOP Conf. Series: Earth and Environmental Science* 247 012078.

- Soviana, E., Rachmawati, B. & Widyastiti, N. S. 2014. Pengaruh suplementasi β -carotene terhadap kadar glukosa darah dan kadar malondialdehida pada tikus sprague dawley yang diinduksi Streptozotocin. *Jurnal Gizi Indonesia (The Indonesian Journal of Nutrition)*. 2(2): 41-46.
- Srinovia, M. 2016. Pengaruh Lama Penyangraian Tepung Ubi Jalar Ungu dan Perbandingan Margarin Terhadap Karakteristik Kue Kering *Kaasstengel* Ubi Jalar (*Ipomea batatas* L). *Skripsi*. Fakultas Teknik, Universitas Pasundan. Bandung.
- Sugitha, I.M., Harsojuwono, B.A., Yoga, I.W.G.S. 2015. Penentuan formula biskuit labu kuning (*Cucurbita moschata*) sebagai pangan diet penderita diabetes mellitus. *Media Ilmiah Teknologi Pangan*. 2.
- Sukatno, I., Mirdhayanti, & Febrina, D. 2017. Penggunaan Tepung Sagu dalam Pembuatan Rendang Telur dan Pengaruhnya Terhadap Kualitas Kimia. *Jurnal Peternakan*. 14(1): 18-24.
- Sukmawati, Tamrin, A. & Rahayu, R. S. 2021. Daya Terima Serta Nilai Gizi Cookies Tepung Ubi Jalar Ungu dan Tempe Substitusi Tepung Ikan Gabus. *Media Gizi Pangan*. 28(1): 48-53.
- Sunartaty, R. & Yulia, R. 2017. Pembuatan Abu dan Karakteristik Kadar Air dan Kadar Abu Pelepeh Kelapa. *Prosiding Seminar Nasional USM*. 1(1): 560-562
- Supriati, A., Lonto, A.L. & Ratu, J.A. 2019. Pengembangan Usaha Kecil dan Menengah (UKM) Kue Sagu Bagea Khas Manado di Desa Lopana Kecamatan Amurang Kabupaten Minahasa Selatan Sulawesi Utara. *PEDULI: Jurnal Ilmiah Pengabdian Pada Masyarakat*. 3(1): 63-70.
- Susanti, A., Wijanarka, A. & Nareswara, A. S. 2018. Penentuan indeks glikemik dan beban glikemik pada cookies tepung beras merah (*Oryza nivara*) dan biji kecipir (*Psophocarpus tetragonolobus* L). *Ilmu Gizi Indonesia*. 2(1): 70-78.
- Syadiah, E. A., Riska, R. & Adelina, F. 2022. Pengaruh Penambahan Tepung Wortel Terhadap Daya Terima dan Kandungan Gizi Nugget Ikan Kakap Putih. *Media Teknologi Hasil Perikanan*. 10(1): 49-59.
- Tahir, M. M., Mahendradatta, M. & Mawardi, A. 2018. Studi Pembuatan Kue Kering dari Tepung Sagu dengan Penambahan Tepung Blondo. *Jurnal Teknologi Pangan*. 11(2): 70-80
- Takaichi, A. 2013. Distributions, biosynthesis and functions of carotenoids in algae. *Agro Food Industry Hi Tech*. 24.
- Tranggono, Zuheid, N., & Wibowo, J. 1988. *Evaluasi Pengolahan Pangan dan Gizi*. UGM: Yogyakarta.
- Trihaditia, R. 2020. Uji Organoleptik Formulasi Fortifikasi Bekatul dalam Pembuatan Bubur Instan Beras Pandanwangi. *Jurnal Pro-Stek*. 1(1): 29-50
- Turisyawati, R. 2011. Pemanfaatan Tepung Suweg (*Amorphopallus campanulatus*) Sebagai Substitusi Tepung Terigu Pada Pembuatan Cookies. *Skripsi*. Fakultas Pertanian, Universitas Sebelas Maret: Surakarta.
- Venn, B. J. dan Green, T. J. 2007. Glycemic index and glycemic load: measurement issues and their effect on diet-disease relationships. *European Journal Clinical Nutrition*. 61(1): 122–131. doi: 10.1038/sj.ejcn.1602942.

- Venn, B.J., dan Green, T.J. 2007. Glycemic Index and Glycemic Load: Measurement Issues and Their Effect on Diet-Disease Relationships. *Nutrition Journal of Clinical Nutrition*. 61(1): 122–131.
- Volaco, A., Cavalcanti, A.M., Roberto, P. & Precoma, D.B. 2018. Socioeconomic Status: The Missing Link Between Obesity and Diabetes Mellitus. *Current Diabetes Riviews*. 14(4): 321-326.
- Volaco, A., Cavalcanti, A.M., Roberto, P. & Precoma, D.B. 2018. Socioeconomic Status: The Missing Link Between Obesity and Diabetes Mellitus. *Current Diabetes Riviews*. 14(4): 321-326.
- Wahyuni, A. N. 2021. Pengembangan Produk Kue Bagea Sehat Sebagai Pangan Darurat. *Skripsi*. Universitas Hasanuddin. Makassar
- Wang, X., Son, M., Meram, C., Wu, J. 2019. Mechanism and Potential of Egg Consumption and Egg Bioactive Components on Type-2 Diabetes. *Nutrients*. 11:357.
- Warsito, H., & Sa'diyah, K. 2019. Studi Pembuatan Klepon dengan Substitusi Tepung Sagu sebagai Alternatif Makanan Selingan Indeks Glikemik Rendah Bagi Penderita Diabetes Mellitus Tipe 2. *Jurnal Kesehatan*. 7(1): 45-57. Retrieved from <https://doi.org/10.25047/j-kes.v7i1.74>
- Wheeler, M. L., Dunbar, S. A., Jaacks, L. M., Karmally, W., Mayer-Davis, E. J., Wylie-Rosett, J., Yancy, W. S. 2012. Macronutrients, Food Groups, and Eating Patterns in the Management of Diabetes: A systematic review of the literature, 2010. *Diabetes Care*. 35 (2): 434–445. <https://doi.org/10.2337/dc11-2216>
- Wibawa, A. A. P. P. 2017. *Bahan Ajar Karbohidrat*. Universitas Udayana Press: Bali.
- Widiantara, T., Arief, D. Z., dan Yusniar, E. 2018. Kajian Perbandingan Tepung Kacang Koro Pedang (*Canavalia ensiformis*) dengan Tepung Tapioka dan Konsentrasi Kuning Telur Terhadap Karakteristik Cookies Koro. *Pasundan Food Technology Journal*. 5(2): 146-153.
- Widowati, S., Khumaida, N., Ardie, S.W., Trikoesoemoningtyas. 2016. Karakterisasi Morfologi dan Sifat Kuantitatif Gandum (*Triticum aestivum*) di Dataran Menengah. *J. Agron Indonesia*. 44(2): 162–169.
- Winarno, F.G. 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia: Jakarta.
- Wirawan, W., Alaydrus, S., & Nobertson, R. 2018. Analisis Karakteristik Kimia dan Sifat Organoleptik Tepung Ikan Gabus Sebagai Bahan Dasar Olahan Pangan. *Jurnal Sains dan Kesehatan*. 1(9): 479-483.
- Wrolstad, R. E., Culver, C. A. 2012. Alternatives to those artificial FD&C food colorants. *Annu. Rev. Food Sci. Technol*. 3: 59 – 77.
- Yasinta, U.N.A., Dwiloka, A. & Nurwantoro. 2017. Pengaruh Substitusi Tepung Terigu dengan Tepung Pisang terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Cookies. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 6(3): 119-123.
- Yenrina, R. 2015. *Metode Analisis Bahan Pangan dan Komponen Bioaktif*. Andalas University Press: Padang.
- Yuarni, D., Kadirman, & Jamaluddin. 2015. Laju Perubahan Kadar Air, Kadar Protein, dan Uji Organoleptik Ikan Lele Asin Menggunakan Alat Pengering Kabinet (*Cabinet Dryer*) dengan Suhu Terkontrol. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*. 1: 12-21.

- Yuniarti, Jaelani, M., Rahayuni, A., Yuliasita, R. & Laila, M. N. 2020. Edukasi Diet Diabetes Mellitus Berbasis Aplikasi Berpengaruh Terhadap Pengetahuan Pasien Rawat Jalan Diabetes Mellitus Tipe 2. *Jurnal Riset Gizi*. 8(2): 122-128.
- Yunita, R. 2018. Analisis Sifat Sensori Dan Kimia Cookies Tinggi Serat Dari Tepung Bekatul (*Oryza sativa* L.) Dan Tepung Wortel (*Daucus carota* L). *Thesis*. Universitas Mataram. Mataram.
- Yusri. 2017. Kualitas Fisik Telur Ayam Ras yang Diawetkan Menggunakan Filtrat Kulit Buah Pisang Kepok (*Musa balbisiana*) Pada Penyimpanan Suhu Ruang, *Thesis*. Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim. Riau.
- Zhu, L. J., Qiao-Quan, L., Wilson, J. D., Ming-Hong, G. & Yong-Cheng, S. 2011. Digestibility and Physicochemical Properties of Rice (*Oryza sativa* L.) Flours and Starches Differing in Amylose Content. *Carbohydrate Polymers*. 86.
- Zulkarnaen. 2021. Pengaruh Penambahan Tepung Wortel Terhadap Sifat Kimia dan Organoleptik Cookies Daun Kelor. *Skripsi*. Fakultas Pertanian, Universitas Muhammadiyah Mataram: Mataram.

LAMPIRAN

Lampiran 1. Lembar Surat Rekomendasi Persetujuan Etik



KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN
RISET, DAN TEKNOLOGI
UNIVERSITAS HASANUDDIN
FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT
Jln. Perintis Kemerdekaan Km. 10 Makassar 90245, Telp. (0411) 585658,
E-mail : fkunhas@gmail.com, website: <https://fkunhas.ac.id/>

REKOMENDASI PERSETUJUAN ETIK

Nomor : 9688/UN4.14.1/TP.01.02/2022

Tanggal : 23 Agustus 2022

Dengan ini Menyatakan bahwa Protokol dan Dokumen yang Berhubungan dengan Protokol berikut ini telah mendapatkan Persetujuan Etik :

No.Protokol	16822091235	No. Sponsor Protokol	
Peneliti Utama	Nurlela	Sponsor	Pribadi
Judul Peneliti	Fortifikasi Wortel (<i>Daucus carota</i> L.) dan Ikan Gabus (<i>Channa striata</i>) Pada Produk Bagea Untuk Pemenuhan Gizi Penderita Diabetes Tipe II		
No.Versi Protokol	1	Tanggal Versi	16 Agustus 2022
No.Versi PSP	1	Tanggal Versi	16 Agustus 2022
Tempat Penelitian	Laboratorium Kimia Analisa dan Pengawasan Mutu Pangan		
Judul Review	<input checked="" type="checkbox"/> Exempted <input type="checkbox"/> Expedited <input type="checkbox"/> Fullboard	Masa Berlaku 23 Agustus 2022 Sampai 23 Agustus 2023	Frekuensi review lanjutan
Ketua Komisi Etik Penelitian	Nama : Prof.dr.Veni Hadju,M.Sc,Ph.D	Tanda tangan 	Tanggal 23 Agustus 2022
Sekretaris komisi Etik Penelitian	Nama : Dr. Wahiduddin, SKM.,M.Kes	Tanda tangan 	Tanggal 23 Agustus 2022

Kewajiban Peneliti Utama :

1. Menyerahkan Amandemen Protokol untuk persetujuan sebelum di implementasikan
2. Menyerahkan Laporan SAE ke Komisi Etik dalam 24 Jam dan dilengkapi dalam 7 hari dan Laporan SUSAR dalam 72 Jam setelah Peneliti Utama menerima laporan
3. Menyerahkan Laporan Kemajuan (progress report) setiap 6 bulan untuk penelitian resiko tinggi dan setiap setahun untuk penelitian resiko rendah
4. Menyerahkan laporan akhir setelah Penelitian berakhir
5. Melaporakn penyimpangan dari protocol yang disetujui (protocol deviation/violation)
6. Mematuhi semua peraturan yang ditentukan