

DAFTAR PUSTAKA

- Achmad, F., Ramadhan, M. R., Ramadhan, R., Fahni, Y., Mustafa, M., & Suhartono, S. (2023). Pelatihan Pembuatan Mocaf Sebagai Pengganti Tepung Terigu Di Desa Titiwangi Kabupaten Lampung Selatan. *Dedikasi: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(2), 292-302.
- Adli, F. K. (2021). Diabetes Melitus Gestasional: Diagnosis dan Faktor Risiko. *Jurnal Medika Utama*, 3(01 Oktober), 1545-1551.
- Agusman, A., Apriani, S. N. K., & Murdinah, M. (2014). Penggunaan tepung rumput laut *eucheuma cottonii* pada pembuatan beras analog dari tepung modified cassava flour (MOCAF). *Jurnal Pascapanen Dan Bioteknologi Kelautan Dan Perikanan*, 9(1), 1-10.
- Aini, N., Munarso, S. J., Annisa, F. S., & Jayanthi, T. T. (2019). Karakteristik beras analog dari tepung jagung-kacang merah menggunakan agar-agar sebagai bahan pengikat. *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian*, 16(1), 1-9.
- Akil, A. A. S., Yassin, E., Al-Maraghi, A., Aliyev, E., Al-Malki, K., & Fakhro, K. A. (2021). Diagnosis and treatment of type 1 diabetes at the dawn of the personalized medicine era. *Journal of translational medicine*, 19(1), 137.
- Amrizal, S. N., Ardila, N. Z. T. R., Putri, R. M. S., Ilhamdy, A. F., Jumsurizal, F. J. F., Apriandi, A., ... & Azmir, I. A. (2024). Development Of Analog Rice By Utilizing Red Seaweed (*Eucheuma Spinosum*) and Native Sago From The Riau Islands, Indonesia. In *BIO Web of Conferences* (Vol. 134, p. 06016). EDP Sciences.
- Andini, A. R. (2024). *Kombinasi Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour)(Manihot Esculenta) Dan Tepung Porang (Amorphophallus Oncophyllus) Sebagai Beras Analog* (Doctoral dissertation).
- Andopa, R., & Susilawati, S. (2022). Hubungan Penerimaan Diri Dengan Tahapan Kehilangan Pada Pasien DM TIPE 2 di Puskesmas Lingkar Timur. *Jurnal Ners Generation*, 1(1), 28-34.
- Ardiansyah, L., & Nawawi, N. (2021). Pemberian Nasi Beras Merah (*Oriza Nivara*) dan Nasi Beras Hitam (*Oriza Sativa L. Indica*) terhadap Perubahan Kadar Glukosa pada Penderita Diabetes Melitus. *Jurnal Keperawatan Silampari*, 4(2), 607-617.
- Arguelles, E. D. L. R., & Sapin, A. B. (2022). Bioactive properties and therapeutic potential of *Padina australis* Hauck (Dictyotaceae, Ochrophyta).
- Atlas, D. (2015). International diabetes federation. *IDF Diabetes Atlas, 7th edn. Brussels, Belgium: International Diabetes Federation*, 33(2).
- Aurelia, P. F., Pratiwi, A. A., & Sari, Y. E. (2024). Providing Cardiovascular Diabetes Mellitus Diet to Diabetes Mellitus Patient with Pneumonia and Parkinson: A
- rt. *Media Gizi Kesmas*, 13(1), 336-344.
- i, P., Budijanto, S., & Syah, D. (2013). Teknologi Proses Ekstrusi buuat Beras Analog (Extrusion Process Technology of Analog al Pangan, 22(3), 263-274.



- Budi, F. S., Hariyadi, P., Budijanto, S., & Syah, D. (2013). Teknologi Proses Ekstrusi untuk Membuat Beras Analog (Extrusion Process Technology of Analog Rice). *Jurnal Pangan*, 22(3), 263-274.
- Budijanto, S. (2017). Karakteristik fisik, kimia, dan sensori beras analog berbasis bahan pangan non beras. *Jurnal Pangan*, 26(1), 1-12.
- Cendi Nurgajayanti, C. N., Weni Kurdanti, W. K., & Idi Setiyobroto, I. S. (2017). *Hubungan Antara Status Gizi, Asupan Karbohidrat, Serat Dan Aktivitas Fisik Dengan Kadar Glukosa Darah Pada Pasien Rawat Jalan Diabetes Melitus Tipe 2 Di Puskesmas Jetis Kota Yogyakarta* (Doctoral dissertation, Poltekkes Kemenkes Yogyakarta).
- Damat, D., Natazza, R. A., & Wahyudi, V. A. (2020). Kajian pembuatan beras analog berbasis tepung komposit dengan penambahan konsentrasi bubur rumput laut (*Gracilaria* sp.) dan gliserol monostearat. *Food Technology and Halal Science Journal*, 3(2), 174-187.
- Damat, D., Susilo, J., Tain, A., Dwi, D., & Rastikasari, A. (2020). Karakterisasi Sifat Fisiko-Kimia Dan Organoleptik Beras Analog Kaya Antioksidan Dari Pati Garut (*Maranta arundinaceae* L.): Mocaf Dan Puree Rumput Laut (*Gracilaria* sp). *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian*, 17(3), 134-145.
- Del Chierico, F., Rapini, N., Deodati, A., Matteoli, M. C., Cianfarani, S., & Putignani, L. (2022). Pathophysiology of type 1 diabetes and gut microbiota role. *International Journal of Molecular Sciences*, 23(23), 14650.
- Diabetes UK. (2019). *Diabetes Prevalence 2019*. Diabetes UK
- Djokohartono, D.D. and Kristiyani, T., Diabetes Melitus Tipe II.
- Efendi, M., Purbosari, I., & Mukti, A. W. (2023). Studi Manajemen Diet Pada Pasien Diabetes Melitus Tipe 2 Dengan Menggunakan Aplikasi Telemedicine Diabestie. *Journal Of Islamic Pharmacy*, 8(2), 83-88.
- Fauziyah, K., Rahmawati, E. S., & Ristanti, I. K. (2024). Uji Daya Terima Organoleptik Cookies Kurma Dengan Substitusi Tepung Bekatul Dan Tepung Pisang Kepok. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi (Journal of Food Technology and Nutrition)*, 23(2), 96-103.
- Finirsa, M. A., Warsidah, W., & Sofiana, M. S. J. (2022). Karakteristik Fisikokimia Beras Analog dari Kombinasi Rumput Laut *Eucheuma cottoni*, Mocaf dan Sagu. *Oseanologia*, 1(2), 69-76.
- Fitri, A., Marisa, M., & Mahdani, W. (2017). Perbandingan Respon Glikemik akibat Pemberian Nasi Putih Organik dan Nasi Putih Nonorganik pada Mahasiswa dengan Overweight. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Kedokteran Medisia*, 2(3).
- Fitriani, S. D., & Setiarini, A. (2024). Manfaat serat larut air untuk kontrol glikemik pada diabetes mellitus tipe 2: systematic review. *Media Publikasi Promosi Indonesia (MPPKI)*, 7(3), 569-577.
- Dietary fibres: their analysis in animal feeding, and their role in tion and health. *Indonesian Bulletin of Animal and Veterinary* 3(4).
- , R., Omidian, Z., Majety, N., Karakus, K. E., Omer, S. M., Donner, J. A. R. A. (2020). Current understandings of the pathogenesis of



- type 1 diabetes: Genetics to environment. *World journal of diabetes*, 11(1), 13.
- Habib, M., & Kusumayanti, H. (2024). Pembuatan beras analog dari Pati Garut dengan penambahan bahan fungsional. *Jurnal Global Ilmiah*, 1(4), 248-258.
- Harini, N., Marianty, R., dan Wahyudi, V. A. (2019). Analisa Pangan. Zifatama Jawa Hasanah, H. Karakteristik Mutu Produk Beras Analog Dengan Penambahan Tepung Ikan Lele Dumbo (*Clarias gariepinus*). In *Proceedings of The Vocational Seminar on Marine & Inland Fisheries* (Vol. 2, No. 1, pp. 161-177).
- Hasniar, R. M., & Fadilah, R. (2019). Analisis kandungan gizi dan uji organoleptik pada bakso tempe dengan penambahan daun kelor (*Moringa oleifera*). *Jurnal pendidikan teknologi pertanian*, 5(1), 5189-5200.
- Herliany, N. E., Utami, M. A. F., Wilopo, M. D., Purnama, D., Johan, Y., Zamdial, Z., & Permatasari, N. (2023). Komposisi Nutrisi Rumput Laut Coklat (*Phaeophyta*) dan Merah (*Rhodophyta*) Asal Perairan Teluk Sepang Kota Bengkulu. *Jurnal Enggano*, 8(2), 147-153.
- Hidayah, H., Puspawati, I., Septanti, R., & Nadeak, Z. T. (2024). Pemanfaatan Bekatul Sebagai Olahan Pangan. *Innovative: Journal Of Social Science Research*, 4(1), 3267-3273.
- Hildayanti, T. M., & Pangesthi, L. T. (2017). Pengaruh substitusi bekatul dan jenis shortening terhadap sifat organoleptik sus kering. *Jurnal Tata Boga*, 6(1), 20-39.
- Hiola, N. P., Tahir, M., & Limonu, M. (2023). Physicochemical Analysis Of Analog Rice Made From Kepok Banana (*Musa Paradisiaca* Forma Typical) Flour With Added Of Sago Starch. *Jambura Journal of Food Technology*, 5(02), 150-160.
- Hizni, A., Pitriani, R., & Ahmalinda, M. (2024). Karakteristik Sensoris dan Kandungan Gizi Beras Analog Berbahan Mocaf dan Sagu yang Disuplementasi Protein Tempe dan Ikan Kembung. *Media Informasi*, 20(2), 26-35.
- Hussein, S. A., Ibrahim, B. A., & Abdullah, W. H. (2023). Nutritional status of children and adolescents with Type 1 Diabetes Mellitus in Baghdad: a case-control study. *Journal of medicine and life*, 16(2), 254.
- Ikhwan, M., Fitria, N., & Akbar, Y. (2021). Hubungan Tingkat Pengetahuan Pasien Diabetes Mellitus Dengan Kepatuhan Diet Di Gampong Meunasah Mesjid Kecamatan Muara Dua Kota Lhokseumawe. *Jurnal Assyifa'Ilmu Keperawatan Islami*, 6(1).
- Irawan, E., Medison, I., Anggraini, F., & Mizarti, D. (2020). Sepsis Et Causa Empiema Dekstra Et Causa Community Acquired Pneumonia Dengan Komorbid Diabetes Melitus. *Jurnal Kedokteran YARSI*, 28(2), 001-013.



lik, G. J., Dae, V. A., Lestari, C. D. L. D., & Sudayasa, I. P. (2021). itas Kulit Buah Kakao (*Theobroma Cacao* L.) Sebagai . *Nursing Update: Jurnal Ilmiah Ilmu Keperawatan P-Issn*, 2085-

- Kartikasari, D. M., Indahyani, D. E., & Praharani, D. (2020). Jumlah trombosit pada mencit diabetes setelah pemberian ekstrak rumput laut merah (Rhodophyceae). *Pustaka Kesehatan*, 7(3), 171-176.
- Kartikasari, D., Putri, D. F. A., Anissa, D. D., & Pradana, M. R. W. (2023). "Dimspives"(Dimsum Spinach Leaves): Inovasi Mikrobiologi Pangan Bagi Penderita Diabetes Melitus. *Jurnal Cakrawala Ilmiah*, 2(6), 2315-2324.
- Kumalasari, I. D., Kusuma, I., Togumarito Sinaga, S. R., & Mutmainah, S. (2022). Pengembangan Produk Mi Suweg–Bekatul Rendah Indeks Glikemik bagi Penderita Diabetes Melitus. *Indonesian Journal of Human Nutrition*, 9(1).
- Kurachi, H. (1995). *U.S. Patent No. 5,403,606*. Washington, DC: U.S. Patent and Trademark Office.
- Kurniasari, I., Kusnandar, F., & Budijanto, S. (2020). Karakteristik fisik beras analog instan berbasis tepung jagung dengan penambahan k-karagenan dan konjak. *Agritech*, 40(1), 64-73.
- Kusuma, T. S., Kurniawati, A. D., Rahmi, Y., Rusdan, I. H., Wisyanto, R. M. 2017. Pengawasan Mutu Makanan. Universitas Brawijaya Press.
- Kusumastuty, I., Handayani, D., Affandy, Y. I. K. D., Attamimi, N., Innayah, A. M., & Puspitasari, D. A. (2021). Kepatuhan Diet Berbasis Beras Coklat terhadap Glukosa Darah dan Lemak Tubuh Pasien Diabetes Mellitus. *Indonesian Journal of Human Nutrition*, 8(2), 182-194.
- Kuszairi, K. (2017). Efektifitas Pemberian Diet Beras Merah Dalam Menurunkan Kadar Gula Darah Pada Penderita Diabetes Mellitus Di Puskesmas Pademawu Pamekasan. *Journal of Islamic Medicine*, 1(2), 97-107.
- Lawless, H. T., & Heymann, H. (2010). *Sensory evaluation of food: principles and practices*. Springer Science & Business Media.
- Lestari, L., & Zulkarnain, Z. (2021, November). Diabetes Melitus: Review etiologi, patofisiologi, gejala, penyebab, cara pemeriksaan, cara pengobatan dan cara pencegahan. In *Prosiding Seminar Nasional Biologi* (Vol. 7, No. 1, pp. 237-241).
- Lubis, R. F., & Widyasaputra, R. (2024). Karakteristik Beras Analog Porang (*Amorphophallus muelleri* Blume) dan Tepung Jagung dengan Penambahan Minyak Kelapa sebagai Pengikat. *AGROFORETECH*, 2(1), 444-460.
- Luthfianto D., Noviyanti, R. D., dan Kurniawati. I. 2019. Mengontrol Gula Darah dengan Bekatul. Oase Pustaka
- Luthfianto, D., Noviyanti, R. D., & Kurniawati, I. (2017). Karakterisasi Kandungan Zat Gizi Bekatul pada Berbagai Varietas Beras di Surakarta. *URECOL*, 371-376.
- Mahfudzoh, B. S. (2019). Hubungan antara faktor risiko diabetes mellitus yang dapat diubah dengan kejadian DM tipe 2 di Puskesmas Janti Kota Malang.



- H. N., & Srinivasa Rao, P. (2012). Preparation of rice analogues using technology. *International journal of food science & technology*, 47(9), 1789-1797.
- yastiti, N. S., Mahati, E., Syauqy, A., & Al-Baarri, A. N. M. (2023). Pemberian ekstrak bekatul beras hitam (*Oryza sativa* L. indica)

- terhadap kadar MDA, SOD dan trigliserida pada tikus diabetes mellitus tipe 2. *AcTion: Aceh Nutrition Journal*, 8(1), 129-138.
- Mulmuliana, M., & Rachmawati, R. (2022). Hubungan tingkat pengetahuan dan konsumsi pangan indeks glikemik tinggi dengan kejadian diabetes mellitus tipe-II di Wilayah Kerja Puskesmas Mutiara Kabupaten Pidie. *Jurnal SAGO Gizi dan Kesehatan*, 4(1), 1-7.
- Muna, S. N., Noviasari, S., & Muzaifa, M. (2023). Pangan Lokal Sebagai Bahan Baku Produk Bakeri Non-Gluten: Ulasan Jenis dan Karakteristik Produk yang Dihasilkan. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 8(3).
- Munarko, H., Winarti, S., & Anggaresta, A. (2024). *Biskuit Mangrove; Aspek Kesehatan, Regulasi, dan Sertifikasi*. UNISMA PRESS.
- Murtiningsih, M. K., Pandelaki, K., & Sedli, B. P. (2021). Gaya Hidup sebagai Faktor risiko diabetes melitus tipe 2. *e-CliniC*, 9(2), 328-333.
- Nasria, N., Tellu, A. T., & Nurdin, M. (2024). Analisis Proksimat Umbut Rotan Noko (*Daemonorops Robusta*). *Jurnal Inovasi Global*, 2(3), 445-452.
- Ningtyastuti, D., Damat, D., & Winarsih, S. (2022). Karakteristik Fisiko-Kimia Beras Analog Kombinasi Dari Pati Sagu, Tepung MOCAF, Tepung Porang (*Amorphophallus muelleri*), dan Tepung Kedelai. *Food Technology and Halal Science Journal*, 5(2), 220-230.
- Nirmagustina, D. E. (2021). Karakteristik Fisik Dan Kimia Beras Coklat Germinasi 3 Jenis Varietas Padi (Mentik Susu, Ciherang, Pandan Wangi). *Jurnal Gizi dan Pangan Soedirman*, 5(2), 63-78.
- Nisa, I. F., Candra, N. D., Zahro, A. F., Khotimah, N., Darmawan, A. E., & Sunarno, S. (2020). Beras Analog Agroforestri Dengan Biji Lamun Sebagai Inovasi Beras Sehat Kaya Antioksidan Dan Rendah Glukosa. *Media Bina Ilmiah*, 14(12), 3711-3718.
- Oktavian, D. A., Aini, Q. K., Princessa, M. J. E., Fikriansyah, D. A., Pratama, M. A., & Daryono, E. D. (2024). Beras Analog Dari Limbah Rumput Laut Terfortifikasi Isolat Kedelai Sebagai Diversifikasi Pangan Penderita Diabetes Mellitus. *Jurnal Inovasi Teknik Kimia*, 9(4), 241-245.
- Ontawong, A., Pengnet, S., Thim-Uam, A., Vaddhanaphuti, C. S., Munkong, N., Phatsara, M., ... & Rattanaphot, T. (2024). Red rice bran aqueous extract ameliorate diabetic status by inhibiting intestinal glucose transport in high fat diet/STZ-induced diabetic rats. *Journal of Traditional and Complementary Medicine*, 14(4), 391-402.
- PERKENI. (2021). Pedoman Pengelolaan dan Pencegahan Diabetes Mellitus Tipe 2 di Indonesia 2021
- Prihastuti, D., & Abdassah, M. (2019). Karagenan dan aplikasinya di bidang *Majalah Farmasetika*, 4(5), 146-154.
- Septiani, D. D. (2024). Indeks Glikemik Produk Sereal Berbasis *Mal. Jurnal Medika Indonesia*, 5(1), 19-26.
- Formulasi Beras Analog Yang Tinggi Serat Dan Protein Untuk *ng: Analog Rice Formulation That Is High In Fiber And Protein For*



- Stunting Children. *Science Technology and Management Journal*, 4(1), 11-15.
- Putri, D. S. (2023). Hubungan Pengetahuan Dengan Peran Diri Pasien Diabetes Mellitus Di RS Mardirahayu Kudus. *Professional Health Journal*, 4(2), 461-470.
- Putri, D. S., & Kusumayanti, H. (2023). Literature Review: Indonesian Local Materials as Raw Materials for Optimizing the Content of Analog Rice as a Substitute for Rice. *Media Gizi Kemas*, 12(2), 1088-1094.
- Rahardjo, M., Palimbong, S., & Istimur, S. M. (2018). Karakteristik Fungsional dan Uji Sensori Cookies yang Menggunakan Tambahan Tepung Bekatul (Rice Bran). *Prosiding Sains Nasional dan Teknologi*, 1(1).
- Rahayu, W. P. (1998). Penuntun praktikum penelitian organoleptik. *Jurusan Teknologi. Bandung*.
- Rahmah, R. N. A., & Handayani, W. K. (2024). Analisis Zat Gizi Dan Daya Terima Produk Cookies Salak Pondoh Sebagai Upaya Pengembangan Bahan Pangan Lokal Banjarnegara. *Indonesian Journal of Public Health and Nutrition*, 4(1), 107-116.
- Rahmawati, L., Asmawati, A., & Saputrayadi, A. (2020). Inovasi pembuatan cookies kaya gizi dengan proporsi tepung bekatul dan tepung kedelai. *Jurnal Agrotek Ummat*, 7(1), 30-36.
- Rifada, A., & Kurnia, P. (2024). Kadar Protein dan Lemak pada Cookies Cokelat Bebas Gluten Berbahan Dasar Tepung Mocaf dengan Substitusi Tepung Ganyong dan Tepung Sorgum. *Ranah Research: Journal of Multidisciplinary Research and Development*, 6(6), 2728-2733.
- Riset Kesehatan Dasar (Riskesdas). (2018). Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan Kementerian RI tahun 2018. https://kesmas.kemkes.go.id/assets/upload/dir_519d41d8cd98f00/files/Hasi-l-riskesdas-2018_1274.pdf
- Ritung, S., Nugroho, K., Mulyani, A., & Suryani, E. Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian. 2011. *Petunjuk Teknis Evaluasi Lahan untuk Komoditas Pertanian*.
- Rosalina, S. D. (2023). Potensi Mocaf pada Pembuatan Beras Analog Sebagai Pangan Fungsional untuk Menurunkan Kadar Gula Dalam Darah (Hipoglikemik): The Potential Of Mocaf In Analog Rice Production As A Functional Food For Reducing Sugar Levels In The Blood (Hypoglycemic). In *NaCIA (National Conference on Innovative Agriculture)* (pp. 232-244).
- Safia, W. (2020). Kandungan nutrisi dan bioaktif rumput laut (*eucheuma cottonii*) dengan metode rakit gantung pada kedalaman berbeda. *Jurnal Pengolahan Pangan Indonesia*, 23(2), 261-271.
- iyanti, Q. A. Y. F., Afifah, D. N., & Mahati, E. (2022). Pengaruh tepung mocaf (modified cassava flour) dan rumput laut (*Eucheuma*) pada beras analog terhadap uji organoleptik dan kandungan. *Aplikasi Teknologi Pangan*, 11(1), 40-45.



- Salim, E. (2024). *Mengolah Singkong Menjadi Tepung Mocaf, Bisnis Produk Alternatif Pengganti Terigu*. Penerbit Andi.
- Salsabila, S., Hintono, A., & Setiani, B. E. (2020). Pengaruh Penambahan Tepung Kacang Merah Terhadap Sifat Kimia dan Hedonik Beras Analog Berbahan Dasar Umbi Ganyong (*Cannaedulis* Ker.). *Jurnal Agrotek Ummat*, 7(2), 73-80.
- Samad, M. Y. (2003). Pembuatan Beras Tiruan dengan Bahan Baku Ubikayu dan Sagu. Di dalam: Prosiding Seminar Teknologi untuk Negeri. Vol II, hal 36-40. *BPPT. Jakarta*.
- Saputri, N. E., & Purwayantie, S. (2022). *Buku Ajar Analisa Pangan I: Pengujian Bahan Pangan Metode Sederhana*. Penerbit NEM.
- Septiwi, C. (2021). Manajemen Diet Pada Orang Jawa Dengan Diabetes Tipe 2. *Jurnal Ilmiah Kesehatan Keperawatan*, 17(2), 129-140.
- Setiawan, E. C., Puspitasari, D. A., Rakhmani, S. K., Alfani, M. N. R., Imam, A. W. N., & Widyanto, R. M. (2022). Kandungan gizi dan uji organoleptik beras analog kedelai Edamame dan rumput laut. *Indonesian Journal of Human Nutrition*, 9(1), 1-15.
- Setiawati, N. P., Santoso, J., & Purwaningsih, S. (2014). The Characteristics of Artificial Rice with Seaweed *Eucheuma Cottonii* Addition as A Dietary Fiber Source. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Kelautan Tropis*, 6(1).
- Setiyorini, E., Wulandari, N. A., & Efyuwinta, A. (2018). Hubungan kadar gula darah dengan tekanan darah pada lansia penderita Diabetes Tipe 2. *Jurnal Ners Dan Kebidanan (Journal of Ners and Midwifery)*, 5(2), 163-171.
- Srihari, E., Lingganingrum, F. S., & Alvina, I. (2016). Rekayasa beras analog berbahan dasar campuran tepung talas, tepung maizena dan ubi jalar. *Jurnal Teknik Kimia*, 11(1), 14-19.
- Sulastri, A., Maryani, Y., & Agustina, S. (2023). Reviu Artikel: Potensi Talas Beneng (*Xantoshoma Undipes* K. Koch) Sebagai Bahan Pembuatan Beras Analog Untuk Diversifikasi Pangan Di Indonesia. *JURNAL INTEGRASI PROSES*, 12(2), 88-94.
- Sunarsi, S., Sugeng, M., Wahyuni, S., & Ratnaningsih, W. (2011). Memanfaatkan singkong menjadi tepung mocaf untuk pemberdayaan masyarakat Sumberejo. *Semin. Has. Penelit. dan Pengabd. Kpd. Masy*, (1), 306-310.
- Suprihartini, S., & Farpina, E. (2023). Gambaran Kadar Protein Tahu Direbus Dan Tidak Direbus Berdasarkan Waktu Penyimpanan Dikulkas. *Borneo Journal of Science and Mathematics Education*, 3(3), 133-146.
- Syukri, D., Yenrina, R., dan Azima, F. (2020). Serba serbi praktis analisis proksimat bahan pangan bagi mahasiswa. *Indonesia Pustaka*
- Tando, E. (2019). Upaya efisiensi dan peningkatan ketersediaan nitrogen dalam tanah an nitrogen pada tanaman padi sawah (*Oryza sativa* L.). *Buana*), 171-180.
- gala sesuatu yang harus anda ketahui tentang diabetes panduan mengenal dan mengatasi diabetes dengan cepat dan mudah edisi paling komplit. PT Gramedia Pustaka Utama.
- la konsumsi pangan versus kadar gula darah. Penerbit Ardi



- Vera, N. T. N., Prarudiyanto, A., & Yasa, I. W. S. (2018). PENGARUH PROPORSI UBI JALAR UNGU (*Ipomoea batatas* L.) DAN TEPUNG BEKATUL (Rice Bran) TERHADAP BEBERAPA SIFAT MUTU FISIK DAN SENSORIS BAKPAO: The Effect of Composite Flour of Sweet Potato (*Ipomoea Batatas* L.) and Red Rice Bran on The Physical and Organoleptic Properties of Chinese Steamed Buns. *Pro Food*, 4(2), 363-375.
- Vidyashree, JS, Shetti, PP dan Ghagane, SC, (2024). Rumput laut sebagai sumber daya potensial dalam manajemen diabetes: tinjauan. *Jurnal Ilmu Farmasi Masa Depan*, 10 (1), hlm.12.
- Widayat, W., Rahmania, Y. L., Wardhani, D. H., Susanto, H., Rokhati, N., & Rahayu, H. (2021). Pelatihan Pembuatan Olahan Makanan Berbahan Baku Tepung Mocaf Di Kec. Tembalang. *Indonesia Journal of Halal*, 4(1), 10-15.
- Wijayanti, T. (2022). Teknik dan metode analisis biokimia
- Winarti, S., Djajati, S., Hidayat, R., & Jilian, L. (2018). Karakteristik Dan Aktivitas Antioksidan Beras Analog Dari Tepung Komposit (Gadung, Jagung, Mocaf) Dengan Penambahan Pewarna Angkak (Characteristics And Activities Antioxide Rice Analog Of Composite Flour (Made, Corn, Mocaf) With Additional Dyes Angkak). *Jurnal Teknologi Pangan*, 12(1), 27-40.
- Yudha, M. B., & Suhendro, A. (2024). Edukasi Brisk Walking sebagai Pencegahan Peningkatan Kadar Glukosa Darah Penderita Diabetes Mellitus Tipe 2 di Wilayah Kerja Puskesmas Cilongok I Kabupaten Banyumas. *Jurnal Peduli Masyarakat*, 6(2), 459-468.
- Yulviatun, A., Purnamasari, S., Ariyantoro, A. R., & Atmaka, W. (2022). Physical, Chemical, and Organoleptic Characteristics of Rice Analog Made from Mocaf, Corn Flour (*Zea mays* L.), and Mung Bean Sprout Flour (*Vigna radiata* L.). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 15(1), 46-61.
- Yuniati, R., Nurtari, R. Y., Annaafi, A. D., Priguna, T. M., Anggita, V. D., Kusumaningrum, N., ... & Hardian, H. (2024). Pengaruh waktu pemanasan dan pengasaman terhadap kadar albumin ekstrak ikan gabus. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 27(2), 104-111.
- Yunisa, Y., Suhaera, S., & Sari, S. (2023). Analisis Proksimat Bronok (*Acaudina Malpadioides*). *The Journal General Health and Pharmaceutical Sciences Research*, 1(2), 31-40.
- Zulkarnain, Z., Romdhani, A. M., & Hidayatullah, M. N. (2024). PENGARUH JENIS KEMASAN TERHADAP KADAR AIR DAN SUSUT BOBOT MAKANAN TRADISIONAL OLET. *TAPE: Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 1(1), 19-23.

