

6. DAFTAR PUSTAKA

- Afandi, F. A. (2019). Correlation between High Carbohydrate Foods with Glycemic Index. *Jurnal Pangan*, 28(2), 145–160. <https://doi.org/10.33964/jp.v28i2.422>
- Afandi, Wijaya, Faridah, & Suyatma. (2019). Hubungan antara Kandungan Karbohidrat dan Indeks Glikemik pada Pangan Tinggi Karbohidrat. *Jurnal Pangan*, 28(2), 145–160. <https://jurnalpangan.com/index.php/pangan/article/view/422/373>
- Ampofo, D., Agbenorhevi, J. K., Firempong, C. K., & Adu-Kwarteng, E. (2021). Glycemic index of different varieties of yam as influenced by boiling, frying and roasting. *Food Science and Nutrition*, 9(2), 1106–1111. <https://doi.org/10.1002/fsn3.2087>
- Behall, K. M., & Hallfrisch, J. (2002). Plasma glucose and insulin reduction after consumption of breads varying in amylose content. *European Journal of Clinical Nutrition*, 56(9), 913–920. <https://doi.org/10.1038/sj.ejcn.1601411>
- Bin Arif, A., Budiyanto, A., & Hoerudin. (2013). Nilai Indeks Glikemik Produk Pangan Dan Faktor-Faktor Yang Memengaruhinya. *Journal Litbang Pert*, 32(2), 91–99. <https://media.neliti.com/media/publications/30926-ID-nilai-indeks-glikemik-produk-pangan-dan-faktor-faktor-yang-memengaruhinya.pdf>
- C. Allen, J. (2012). Glycemic Index of Sweet Potato as Affected by Cooking Methods. *The Open Nutrition Journal*, 6(1), 1–11. <https://doi.org/10.2174/1874288201206010001>
- Databoks. (2022). *Indonesia Punya Penderita Diabetes Tipe 1 Terbanyak di ASEAN*. 2022. <https://databoks.katadata.co.id/datapublish/2023/02/10/indonesia-punya-penderita-diabetes-tipe-1-terbanyak-di-asean>
- Ebere, R. A., Imungi, J. K., & Kimani, V. N. (2017). Glycemic Indices of Cassava and Sweet Potatoes Consumed in Western Kenya. *Food Science and Quality Management*, 63, 7–12. <https://core.ac.uk/download/pdf/234684574.pdf>
- Eli-Cophie, D., Agbenorhevi, J. K., & Annan, R. A. (2017). Glycemic index of some local staples in Ghana. *Food Science and Nutrition*, 5(1), 131–138. <https://doi.org/10.1002/fsn3.372>
- Elia, M., & Cummings, J. H. (2007). Physiological aspects of energy metabolism and gastrointestinal effects of carbohydrates. *European Journal of Clinical Nutrition*, 61, S40–S74. <https://doi.org/10.1038/sj.ejcn.1602938>
- Estiasih, T., Putri, W. D. R., & Waziroh, E. (2017). *Umbi-umbian dan Pengolahannya*. <https://books.google.co.id/books?id=VcNIDwAAQBAJ&printsec=copyright#v=onepage&q&f=false>
- Fernandes, G., Velangi, A., & Wolever, T. M. S. (2005). Glycemic index of potatoes commonly consumed in North America. *Journal of the American Dietetic*

- Association*, 105(4), 557–562. <https://doi.org/10.1016/j.jada.2005.01.003>
- Frost, G., & Dornhorst, A. (2000). The relevance of the glycaemic index to our understanding of dietary carbohydrates. *Diabetic Medicine*, 17(5), 336–345. <https://doi.org/10.1046/j.1464-5491.2000.00266.x>
- Grommers, H. E., & Krogt, D. A. van der. (2009). *Starch : Chemistry and Technogy* (J. BeMiller & R. Whistler (eds.); 3rd ed.). Elsevier. <https://sci-hub.st/https://doi.org/10.1016/B978-0-12-746275-2.00011-2>
- Guss, P. (2015). *Tepung Tapioka kegunaannya dan Standar Nasional*. <https://paulangusss.blogspot.com/2015/08/tepung-tapioka-kegunaannya-dan-standar.html>
- Hayat, A., Sutreasman, O., Aminy, A. Y., Putra, A. E. E., Arma, H., Arsyad, H., Amaliyah, N., Duma, G. A., Sakka, A., Mesin, D. T., Teknik, F., & Hasanuddin, U. (2021). Alat Penepung Umbi Porang di Kampung Bonti Kabupaten Pangkep. *Jurnal Tepat*, 4(2), 220–225. https://eng.unhas.ac.id/tepat/index.php/Jurnal_Tepat/article/view/210
- Indrianingsih, Y. (2017). Seleksi Tanaman Umbi-Umbian Berdasar Zat Kimia Lahan Menggunakan Algoritma Genetik (Studi Kasus: Di Kabupaten Bantul). *Conference SENATIK STT Adisutjipto Yogyakarta*, 3. <https://doi.org/10.28989/senatik.v3i0.110>
- Jemimah, S. (2019). *Abacha and Ugba – African Salad*. <https://sisijemimah.com/2015/12/03/abacha-and-ugba-african-salad/>
- Kaur, B., Ranawana, V., & Henry, J. (2016). The Glycemic Index of Rice and Rice Products: A Review, and Table of GI Values. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, 56(2), 215–236. <https://doi.org/10.1080/10408398.2012.717976>
- Kementrian kesehatan republik indonesia. (2020). InfoDatin: Tetap Produktif, Cegah Dan Atasi Diabetes Mellitus. In *pusat data dan informasi kementrian kesehatan RI*.
- Kitchen, C. L. (2022). *Garri – Cassava flakes – What you need to know*. <https://cheflolaskitchen.com/garri/>
- Krysanti, A., & Widjanarko, S. B. (2014). Subacute toxicity testing of glucomannan (*A . muelleri* Blume) toward SGOT and sodium of wistar rats by in vivo. *Jurnal Pangan Dan Argoindustri*, 2(1), 1–7. <https://jpa.ub.ac.id/index.php/jpa/article/download/16/21/44>
- Laksmiawati, D. R., Prilasari, S. A., & Marwati, U. (2019). Nilai Indeks Glikemik dan Indeks Transit Usus Tepung Porang (*Amorphophallus muelleri* Blume.) pada Mencit Putih. In *JFIOOnline | Print ISSN 1412-1107 | e-ISSN 2355-696X* (Vol. 9, Issue 2). <https://doi.org/10.35617/jfi.v9i2.577>
- Larsen, H. N., Rasmussen, O. W., Rasmussen, P. H., Alstrup, K. K., Biswas, S. K., Tetens, I., Thilsted, S. H., & Hermansen, K. (2000). Glycaemic index of parboiled rice depends on the severity of processing: Study in type 2 diabetic subjects.

- European Journal of Clinical Nutrition*, 54(5), 380–385.
<https://doi.org/10.1038/sj.ejcn.1600969>
- Lee, H. S., Kim, K. H., Park, S. H., Hur, S. W., & Auh, J. H. (2020). Amylose-lipid complex as a fat replacement in the preparation of low-fat white pan bread. *Foods*, 9(2), 1–12. <https://doi.org/10.3390/foods9020194>
- Lende, M., Lete Boro, T., Teresia Danong, M., & Radho Toly, S. (2020). Inventarisasi Jenis Umbi - Umbian Dan Pemanfaatannya Sebagai Substitusi Bahan Pangan Pokok Di Desa Waimangura Kecamatan Wewewa Barat Kabupaten Sumba Barat Daya. *Jurnal Biotropikal Sains*, 17(1), 103–117.
<https://ejurnal.undana.ac.id/index.php/biotropikal/issue/download/173/12.TLB-MTD>
- Lestari, O. A., Dewi, Y. S. K., & Putri, M. (2020). Mutu Glikemik Kue Bingke Variasi Umbi di Kota Pontianak. *Jurnal Mutu Pangan : Indonesian Journal of Food Quality*, 7(2), 80–84. <https://doi.org/10.29244/jmpi.2020.7.2.80>
- Lukitaningsih, E. (2015). Kajian Glisemik Indeks Dan Makronutrien Dari Umbi-Umbian Dalam Upaya Pencarian Sumber Pangan. *Pharmacon: Jurnal Farmasi Indonesia*, 13(1), 18–23. <https://doi.org/10.23917/pharmacon.v13i1.22>
- Lynch, D. R., Liu, Q., Tarn, T. R., Bizimungu, B., Chen, Q., Harris, P., Chik, C. L., & Skjodt, N. M. (2007). Glycemic index - A review and implications for the potato industry. *American Journal of Potato Research*, 84(2), 179–190.
<https://doi.org/10.1007/BF02987141>
- Mann, J., Cummings, J. H., Englyst, H. N., Key, T., Liu, S., Riccardi, G., Summerbell, C., Uauy, R., van Dam, R. M., Venn, B., Vorster, H. H., & Wiseman, M. (2007). FAO/WHO Scientific Update on carbohydrates in human nutrition: Conclusions. *European Journal of Clinical Nutrition*, 61, S132–S137.
<https://doi.org/10.1038/sj.ejcn.1602943>
- Marita, Komarayanti, S., & Akhmadi, A. (2019). Jurnal Biologi dan Pembelajaran Biologi (p-ISSN 2527-7111; e-ISSN 2528-1615) Volume1Nomor1Tahun2019
<http://jurnal.unmuhjember.ac.id/index.php/BIOMA>. *Biologi*, 1, 1–10.
<http://repository.unmuhjember.ac.id/7030/1/JURNAL.pdf>
- Muchtadi, D. (2001). Sayuran sebagai Sumber Serat Pangan untuk Mencegah Timbulnya Penyakit Degeneratif (Vegetables as Sources of Dietary Fiber to Prevent Degenerative Diseases). *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan*, X(1), 61–71.
https://repository.ipb.ac.id/bitstream/handle/123456789/9543/Dedi_Muchtadi_sayuran_sebagai_sumber.pdf?sequence=1
- Myke-Mbata, B., Adebisi, S. A., Bruno, B., & Gbaa, T. T. (2021). Effect of cassava on proximate composition, insulin index, glycemic profile, load, and index in healthy individuals: A cross-sectional study. *Functional Foods in Health and Disease*, 11(1), 1–10. <https://doi.org/10.31989/ffhd.v11i1.766>

- 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. <https://doi.org/10.1016/j.foodres.2013.12.020>
- Odenigbo, A., Rahimi, J., Ngadi, M., Amer, S., & Mustafa, A. (2012). Starch digestibility and predicted glycemic index of fried sweet potato cultivars. *Functional Foods in Health and Disease*, 2(7), 280–289. <https://doi.org/10.31989/ffhd.v2i7.83>
- Ogbuji, C. A., & David-Chukwu, &. (2016). Glycemic Indices of Different Cassava Food Products. *European Journal of Basic and Applied Sciences*, 3(3), 1–7. www.idpublications.org
- Pratiwi, R. A. (2020). Pengolahan Ubi Jalar Menjadi Aneka Olahan Makanan : Review. *Jurnal Triton*, 11(2), 42–50. <https://doi.org/10.47687/jt.v11i2.112>
- Rahadiyanti, A. (2021). *KANDUNGAN DAN MANFAAT UBI JALAR UNGU*. Ahligizi.Id. <https://ahligizi.id/blog/2021/08/16/kandungan-dan-manfaat-ubi-jalar-ungu/>
- Reymon, R., Daud, N. S., & Alvianty, F. (2019). Perbandingan Kadar Glukosa Pada Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* Var *Ayamurasaki*) Menggunakan Metode Luff Schoorl. *Warta Farmasi*, 8(2), 10–19. <https://doi.org/10.46356/wfarmasi.v8i2.86>
- Rimbawan, & Nurbayani, R. (2013). Glycemic index value of *Dioscorea esculenta* product. *Jurnal Gizi Dan Pangan*, 8(2), 145–150. <https://journal.ipb.ac.id/index.php/jgizipangan/article/download/7692/5958>
- Rosida. (2009). Evaluasi Nilai Gizi Pati Resisten pada Produk Kerupuk Dari Empat Jenis Pati. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan*, 20(1), 57–61. <https://journal.ipb.ac.id/index.php/jtip/article/view/330/3853>
- Rosidah. (2014). Potensi Ubi Jalar Sebagai Bahan Baku Industri Pangan. *Teknobuga*, 1(1), 44–52. [https://journal.unnes.ac.id/nju/index.php/teknobuga/article/download/6403/4858#:~:text=Ubi jalar memiliki potensi untuk,dan berkembang diseluruh wilayah Indonesia.](https://journal.unnes.ac.id/nju/index.php/teknobuga/article/download/6403/4858#:~:text=Ubi%20jalar%20memiliki%20potensi%20untuk,dan%20berkembang%20diseluruh%20wilayah%20Indonesia.)
- Sari, A. M. (2023). Manfaat Ubi Jalar Untuk Kesehatan Tubuh. 14 Desember. <https://umsu.ac.id/health/manfaat-ubi-jalar-untuk-kesehatan-tubuh/>
- Septianingrum, E., Liyanan, L., & Kusbiantoro, B. (2016). Review Indeks Glikemik Beras: Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Dan Keterkaitannya Terhadap Kesehatan Tubuh. *Jurnal Kesehatan*, 9(1), 1. <https://doi.org/10.23917/jurkes.v9i1.3434>
- Siregar, N. S. (2014). Karbohidrat. *Jurnal Ilmu Keolahragaan*, 13(2), 38–44. <https://jurnal.unimed.ac.id/2012/index.php/JIK/article/view/6094/5399>
- Solan, M. (2021). *High-glycemic diets could lead to big health problems*. Harvard Health Publishing. <https://www.health.harvard.edu/staying-healthy/high-glycemic-diets-could-lead-to-big-health-problems>

- Suloi, A. N. F. (2019). Potensi Pati Resisten dari Berbagai Jenis Pisang – A Review. *Jurnal Penelitian Dan Pengembangan Agrokomples*, 2(1), 92–96. <https://journal.unhas.ac.id/index.php/jppa/article/view/6538>
- Sunani, & Hendriani, R. (2018). REVIEW ARTICLE: INDEKS GLIKEMIK (IG) DAN BEBAN GLIKEMIK (BG) SEBAGAI FAKTOR RESIKO DIABETES MELLITUS TIPE II PADA PANGAN SUMBER KARBOHIDRAT. 16, 213–221. <https://jurnal.unpad.ac.id/farmaka/article/view/44951>
- Sutanto, I. A. (2015). Perbedaan indeks glikemik pada nasi putih, ubi cilembu, dan ubi ungu. *Efektifitas Penyuluhan Gizi Pada Kelompok 1000 HPK Dalam Meningkatkan Pengetahuan Dan Sikap Kesadaran Gizi*, 83. <https://repository.unej.ac.id/handle/123456789/68471>
- Syawaldi. (2016). Perencanaan Dan Perancangan Mekanisme Mesin Sebagai Alat Pemotong Umbi-Umbian (Ubi Kayu/Singkong) Untuk Meningkatkan Usaha Industri Kecil Menengah (Ikm). *Jurnal Fakultas Teknik Universitas Pasir Pengaraian*, 137–141. https://ejournal.upp.ac.id/index.php/aptk/article/view/1330/pdf_51
- Talumedun, G. (2024). Apa Itu Gembili? Sumber Karbohidrat yang Baik untuk Tubuh, Cocok Dikonsumsi Pasien Diabetes Artikel ini telah tayang di TribunManado.co.id dengan judul Apa Itu Gembili? Sumber Karbohidrat yang Baik untuk Tubuh, Cocok Dikonsumsi Pasien Diabetes, <https://ma.TribunManado.Co.Id>. <https://manado.tribunnews.com/2021/06/07/apa-itu-gembili-sumber-karbohidrat-yang-baik-untuk-tubuh-cocok-dikonsumsi-pasien-diabetes>
- Tiofani, K., & Agmasari, S. (2023). Resep Fufu, Makanan Pokok Afrika Barat yang Terbuat dari Singkong. *Kompas.Com*. <https://www.kompas.com/food/read/2023/01/10/073200675/resep-fufu-makanan-pokok-afrika-barat-yang-terbuat-dari-singkong>
- Utama, Y. A. K., & Rukismono, M. (2018). Singkong-man VS Gadung-man. In *Buku*. http://repository.widyakartika.ac.id/676/1/SINGKONG-MAN_VS_GADUNG-MAN.pdf
- Veroex. (2021). *Nigeria Dry Abacha Shredded Cassava*. Ubuy. <https://www.nepal.ubuy.com/en/product/ZVEY8JU-nigeria-dry-abacha-shredded-cassava-3oz>
- Wijayanti, N. R. A., & Rahmadhia, S. N. (2021). Analisis Kadar Pati Dan Impurities Tepung Tapioka. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Hasil Pertanian*, 16(2), 23. <https://doi.org/10.26623/jtphp.v16i2.4546>
- Yuliansar, Ridwan, & Hermawati. (2020). Karakterisasi pati ubi jalar putih, orange, dan ungu. *Saintis*, 1(2), 1–13.
- Zakiah. (2018). *Ini Dia Menu Olahan Kentang, Dari Hidangan Lokal Hingga Mancanegara*. <https://wiratech.co.id/kentang/>