**Daftar Pustaka**

Arbila, dkk. (2023*). Tanaman herbal penurunan glukosa darah pada penderita Diabetes Melitus.* Nautical : Jurnal Ilmiah Multidisiplin. Vol 2 No 3 Juni 2023

Tyas Anunggiling A.R, dkk. (2023). *KOMPOSISI GIZI DAN PELUANG BISNIS DARI PEMANFAATAN TEPUNG LOKAL PADA KUE MUFFIN.* Jurnal tata boga. JTB Vol. 11 No. 3

Nurkhalisah Andi Alif, dkk. (2019). *INOVASI KUE SERUNI BERBASIS LABU SIAM DAN KACAG HIJAU.*Applied of science. Vol.5, No.2 (1450)

Lestari, dkk. (2021). *Diabetes Melitus: Review Etiologi, Patofisiologi, Gejala, Penyebab, Cara Pemeriksaan, Cara Pengobatan dan Cara Pencegahan.* Gowa: Fakultas Sains dan Teknologi, UIN Alauddin Makassar

Krisnadi. (2013). Kelor Sumber Nutrisi. Blora: Kelonari.com

Kementerian Kesehatan RI. (2017). Tabel Komposisi Pangan Indonesia.

Sari, R. P. (2020). Pengaruh Proporsi Daun Kelor terhadap Daya Terima Siomay Ayam. Journal of Tropical Food and Agroindustrial Technology, 29 – 36

Yumiko, P. (2021). Pengaruh Penambahan Puree Daun Kelor ( Moringa oleifera ) Terhadap Karakteristik Siomay Ayam. Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan, 235-245.

Sunani, dkk.(2023). *REVIEW ARTICLE: INDEKS GLIKEMIK (IG) DAN BEBAN GLIKEMIK (BG) SEBAGAI FAKTOR RESIKO DIABETES MELLITUS TIPE II PADA PANGAN SUMBER KARBOHIDRAT.* Sumedang: Fakultas Farmasi, Universitas Padjadjaran

Sari, dkk. (2022*). Diversifikasi Pengolahan Labu Siam Sebagai Bahan Dalam Pembuatan Selai di Banjar Pisang Kaja, Desa Taro*. Jurnal Panrita Abdi. Volume 6

Sary. (2019). *PENGARUH PEMBERIAN REBUSAN LABU SIAM (Sechium edule) TERHADAP PENURUNAN KADAR GULA DARAH PADA PENDERITA DIABETES MELITUS TIPE II DI WILAYAH KERJA PUSKESMAS CEMPAKA BANJARMASIN*. GLOBAL HEALTH SCIENCE. Volume 4 Issue 4

Manullang, Bobby, Elisa Julianti, Rona J Nainggolan, .*“Efektifitas Biskuit Tepung Komposit Beras Hitam (Oryza Sativa L.), Inulin Umbi Bunga Dahlia dan Tepung Mocaf Terhadap KadarGlukosa Darah Pada Tikus (Rattus Norvegicus) Penderita Diabetes Melitus Tipe II The Effectiveness of Black Rice Composite Flour Bis”* . Teknologi Pangan, Fakultas Pertanian, and Usu Medan.

Putri, dkk (2018). “Karakteristik Mocaf (Modified Cassava Flour) Berdasarkan Metode,” Universitas jember

Atlas, I D F Diabetes. International Diabetes Federation. The Lancet. Vol. 266, 1955.

Kartikasari, dkk (2023). *“DIMSPIVES” (DIMSUM SPINACH LEAVES): INOVASI MIKROBIOLOGI PANGAN BAGI PENDERITA DIABETES MELITUS*. Jurnal Cakrawala Ilmiah. Vol.2, No.6

Almatsier, S. 2010 .Prinsip Dasar Ilmu Gizi.Jakarta : Gramedia Pustaka Utama.

Waspadji, S., dkk. 2002. Pedoman Diet Diabetes Mellitus. Jakarta: Balai Penerbit Fakultas Kedokteran Universitas Indonesia. Halaman 7-8

Franz, M., 2012. Medical Nutrition Therapy for Diabetes Mellitus and Hypoglycemia of Nondiabetic Origin. In: Krause's Food and the Nutrition Care Process. 13th ed. s.l.:Elsevier : Saunders, pp. 675-710.

Angelina, C., Swasti, Y. R., & Pranata, F. S. (2021). Peningkatan Nilai Gizi Produk Pangan dengan Penambahan Bubuk Daun Kelor (Moringa Oleifera): Review. Jurnal Agroteknologi, 15(01), 79. <https://doi.org/10.19184/j-agt.v15i01.22089>

Huwae, B., & Papilaya, P. (2014). Analisis Kadar Karbohidrat Tepung Beberapa Jenis Sagu Yang Dikonsumsi Masyarakat Maluku. BIOPENDIX: Jurnal Biologi, Pendidikan Dan Terapan, 1(1), 61–66. https://doi.org/10.30598/biopendixvol1issue1page61-66

Marlina, L., Miranti, M., & Almasyhuri. (2018). Formulasi kukis tepung kecambah kedelai dan tepung kedelai dengan basis tepung mocaf sebagai pangan fungsional. J. Online Mahasiswa Bidang Farmasi, 1(1), 1–9.

Almatsier S. 2004. Penuntun Diet (Edisi Baru). Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.

Almatsier S. 2009. Pinsip Dasar Ilmu Gizi. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.

Depkes RI. 2009. Prevalensi Diabetes Melitus di Indonesia. <http://www.depkes.go.id/article/view/414/tahun-2030-prevalensidiabetes-melitus-di-indonesia-mencapai-213-juta-orang.html>.

Garnita, D. 2007. Risiko Diabetes melitus di Indonesia. Skripsi. (<http://www.lib.ui.ac.id/file?file=digital/20320253-S-PDFDita%20Garnita.pdf>.)

Garnita, D. 2012. Faktor Risiko Diabetes Melitus di Indonesia. Skripsi. Depok: Fakultas Kesehatan Masyarakat UI.

PERKENI. 2011. Konsensus Pengolahan Diabetes Melitus Tipe 2 di Indonesia 2011. Semarang: PB PERKENI.

PERKENI. 2015. Konsensus Pengolahan Diabetes Melitus Tipe 2 di Indonesia 2015. Jakarta: PB PERKENI.

Pratiwi, Y., 2009. Hubungan Diet, Olahraga, Kepatuhan Berobat, dan Penyuluhan Kesehatan dengan Komplikasi Kronis Diabetes Melitus. Skripsi. Surabaya: Universitas Airlangga.

Suyono S, dkk. 2011. Penatalaksanaan Diabetes Melitus Terpadu. Jakarta: Balai Penerbit FKUI.

Amanu, F.N., dan Susanto, W.H. 2014. Pembuatan Tepung Mocaf di Madura (Kajian Varietas dan Lokasi Penanaman) Terhadap Mutu dan Rendemen. Jurnal Pangan dan Agroindustri 2(3): 161-169.

Anindita, B.P., Antari, A.T., dan Gunawan, S. 2019. Pembuatan MOCAF (Modified Cassva Flour) dengan Kapasitas 91000 ton/tahun. Jurnal Teknik ITS 8(2).

Asmoro, N.W. 2021. Karakteristik dan Sifat Tepung Singkong Termodifikasi (Mocaf) dan Manfaatnya pada Produk Pangan. Journal of Food and Agricultural Product 1(1).

Hadistio, A., dan Silvia, F. 2019. Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour) Untuk Ketahanan Pangan Indonesia. Jurnal Pangan Halal 1(1).

Yumiko Murdiasa, P., Suparthana, I. P., & Timur Ina, P. (2021). Pengaruh Penambahan Puree Daun Kelor ( Moringa oleifera ) Terhadap Karakteristik Siomay Ayam. Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan (ITEPA), 10(2), 235. <https://doi.org/10.24843/itepa.2021.v10.i02.p07>