

DAFTAR PUSTAKA

- Abdullah, N. *et al.* 2025. Inhibis Enzim α -Glukosidase dan α -Amilase dari Ekstrak Metanol Daun Buhu (*Garuga floribunda* D) sebagai Antidiabetes, *Algoritma : Jurnal Matematika, Ilmu Pengetahuan Alam, Kebumihan dan Angkasa*, 3(1), pp. 1-17.
- Afriza, R., dan Nilda, I. 2019. Analisis Perbedaan Kadar Gula Pereduksi Dengan Metode Lane Eynon Dan Luff Schoorl Pada Buah Naga Merah (*Hylocereus Polyrhizus*), *Jurnal Temapela*, 2(2), pp. 90–96. Available at: <https://doi.org/10.25077/temapela.2.2.90-96.2019>.
- Agustin, A.T., Zini, M.A., dan 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), pp. 609–622. Available at: <http://www.profood.unram.ac.id/index.php/profood>.
- Ahmawati, A, Y., Ma'rifah, B. dan Muhlshoh, A. 2023. Laporan Penelitian Formulasi Mie Kering Substitusi Tepung Kacang Hijau dan Tepung Daun Kelor sebagai Makanan Alternatif Tinggi Zat Besi dan Kalsium untuk Remaja Gizi Kurang, *Nutrition and Food Science*, 5(1), pp. 74–91. Available at: <https://doi.org/10.24853/mjnf.5.1.74-91>.
- Ahriani *et al.* 2020. Analisis Nilai Absorbansi untuk Menentukan Kadar Flavonoid Daun Jarak Merah (*Jatropha gossypifolia* L.) menggunakan Spektrofotometer UV-VIS, *Jurnal Fisika dan Terapannya*, 7(2020), pp. 87–96. Available at: <https://doi.org/10.24252/jft.v8i2.23379>.
- Amisi, *et al.* 2018. Hubungan antara Hipertensi dengan Kejadian Penyakit Jantung Koroner pada Pasien yang Berobat di Rumah Sakit Umum Pusat Prof. Dr. R. D. Kandou Manado, *Kesmas*, 7(4), pp. 1–7.
- Andinia, R.D., Fatimah, S.S., dan Nirmala, R.E. 2022. Miporpe: Inovasi Mie Kering Tepung Porang (*Amorphophallus oncophyllus*) dan Tempe (*Rhizopus oligosporus*) sebagai Stabilisator Kadar Glukosa Darah dalam Meningkatkan Perekonomian Masyarakat, *Jurnal Edukasi dan Sains Biologi*, 4(2), pp. 39–53. <https://doi.org/10.37301/esabi.v4i2.36>.
- Angela *et al.* 2024. Analisis Kandungan Serat Kasar Pada Tepung Porang, *Jurnal Ilmu Tanaman*, 1(1), pp. 14–22.
- Anggraweni, I., Sari, D.M., Herpandi., dan Yuliarti. 2022. Uji Organoleptik dan Analisis Kandungan Kimia pada Mi Kering dari Tepung Kulit Buah Naga Merah dan Tepung Kacang Merah, *Journal of Food Technology and Agroindustry*, 4(2), pp. 59–66. <https://doi.org/10.24929/jfta.v4i2.2036>.
- Angkat, N.U., Siregar, L.A., dan Damanik, R.I. 2016. Identifikasi Karakter Morfologi Buah Naga (*Hylocereus sp.*) di Kecamatan Sitinjo Kabupaten Dairi Sumatera Utara, *Jurnal Agroekoteknologi*, 6(4), pp. 1–23.
- Ansari, R.M. Hosseinzadeh, H., Harris, M., dan Zwar, N.A. 2017. Conceptual

- Model of Diabetes Self-Management for Middle-Aged Population of Rural Area of Pakistan, *International Journal of Diabetes Research*, 6(3), pp. 68–72. <https://ro.uow.edu.au/sspapers>.
- Arif, B.A., Budiyo, A., dan Hoerudin. 2020. Glicemic Index of Foods and its Affecting Factors, *J. Litbang Pert*, 32(2), pp. 91–99.
- Aryani, A.L., Widodo, Y., dan Erwanto. 2020. Analisis Kandungan Serat Kasar pada Tanaman Kiambang (*Salvinia molesta*) dengan Metode Van Soest di Waduk Batuteji Tanggamus Lampung, *Journal Gidza*, 3(1), pp. 16–25.
- Aryanta, W.R. 2022. Manfaat Buah Naga untuk Kesehatan, *Jurnal Widya Kesehatan*, 4(2), pp. 8–12.
- Asrita, D. 2022. Efisiensi Penggunaan Gelas Filter dan Kertas Saring pada Metode Weende terhadap Nilai Serat Kasar pada Rumput Lapangan, *Jurnal Embrio*, 1(14), pp. 70–77.
- Astuti, R.W., Sitasari, A., Widyawati, H.E., dan Roiqoh, Q.F. 2024. Pengaruh Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris L*) dan Tepung Sukun (*Artocarpus communis*) terhadap Karakteristik Organoleptik, Kadar Proksimat, Serat Pangan, dan Kadar Pati Resisten pada Snack Bar sebagai Pangan Fungsional pada Diabetisi, *Medika Respati : Jurnal Ilmiah Kesehatan*, 18(4), p. 269. <https://doi.org/10.35842/mr.v18i4.910>.
- Aswan, N.R., dan Hanriko, R. 2023. Faktor Risiko Kanker Kolorektal, *Journal Medula*, 13(1), pp. 1–6.
- Atmadja, T.F.A.G., Saputra, K.A., A'yunin, N.A.Q., dan Indrianeu, T.2023. Pelatihan Pengolahan Makanan Tinggi Serat Berbahan Dasar Sorgum dalam Rangka Peningkatan Kesehatan Ibu PKK, *Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat*, 2(8), pp. 5861–5866.
- Ayu, S. N. R., dan Surahman, N. 2022. Hubungan Asupan Serat Dengan Kadar Glukosa Darah Pasien Diabetes Melitus, *Jurnal Kesehatan Tambusai*, 3(3), pp. 529–533. Available at: <https://journal.universitaspahlawan.ac.id/index.php/jkt/article/view/13277/10120>.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan. 2019. Informasi Nilai Gizi pada Label Pangan Olahan. Volume 53. Edisi 1. Jakarta : Badan POM RI
- Badan Standardisasi Nasional (1992a) *SNI 01-2891:1992 Cara Uji Serat Kasar*.
- Badan Standardisasi Nasional (1992b) *SNI 01-3194:1992 Cara Uji Kadar Pati*.
- Badan Standardisasi Nasional (2015) *SNI 8217:2015 Mi Kering*.
- Badan Standarisasi Nasional (2016) *SNI 01-2346-2006 Petunjuk Pengujian Organoleptik dan atau Sensori*.
- Biyumna, U.L., Windrati, W.S., dan Diniyah, N.2017. Karakteristik Mie Kering Terbuat dari Tepung Sukun (*Actocarpus Altilis*) dan Penambahan Telur. *Jurnal Agroteknologi*, 11(01), pp. 23–34.

- Blongkod, F.R., dan Arpin. 2022. Analysis of Dieting, Intake and Nutritional Status of Bina Mandiri Gorontalo University Students During Pandemic, *Jurnal Gizi dan Kesehatan*, 14(2), p. Hal.177-190.
- Cahyani, I.D., dan Purbowati 2022 Nilai Indeks Glikemik Sereal Jagung dengan Penambahan Kacang Hijau dan Kacang Merah, *Sport and Nutrition Journal*, 4(1), pp. 13–19.
- Cahyo, N.A.D., Warkoyo, W., dan Anggriani, R. 2021. Karakteristik Fisik dan Mekanik Edible Film Berbasis Pati Kacang Merah (*Phaseoulus vulgaris*) dan Gel Okra (*Abelmoschus esculentus L*), *Food Technology and Halal Science Journal*, 4(1), pp. 82–93. <https://doi.org/10.22219/fths.v4i1.15655>.
- Candra, Juhana, S., Purnomo., dan Adawyah Rabiatal, I.R. 2021. Optimalisasi Proses Pengeringan Mie Belut (*Monopterus albus Zuiew*) Instan, *Jurnal Enviro Scientea*, 17(2), pp. 21–29.
- Canti, M., Fransiska, I., dan Lestari, D. 2020. Karakteristik Mi Kering Substitusi Tepung Terigu dengan Tepung Labu Kuning dan Tepung Ikan Tuna, *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 9(4), pp. 181–187. <https://doi.org/10.17728/jatp.6801>.
- Canti, M., Siswanto, M., dan Lestari, D. 2022. Evaluasi Kualitas Mi Kering dengan Tepung Labu Kuning dan Tepung Ikan Cakalang (*Katsuwonus pelamis*) sebagai Substitusi sebagian Tepung Terigu, *Agritech*, 42(1), p. 39. <https://doi.org/10.22146/agritech.53807>.
- Celiberto, F. *et al.* 2023. Fibres and Colorectal Cancer: Clinical and Molecular Evidence, *International Journal of Molecular Sciences*, 24(17), pp. 1–11. Available at: <https://doi.org/10.3390/ijms241713501>.
- Chan, R., Sidoretno, W.M., Lestari, R. 2023. Penetapan Kadar Amilosa Pada Mi Sagu Secara Spektrofotometri Uv-Vis, *JFARM - Jurnal Farmasi*, 1(1), pp. 12–18. Available at: <https://doi.org/10.58794/jfarm.v1i1.490>.
- Cholifah, N., dan Sokhiatun, S. 2022. Pengaruh Diet Tinggi Serat terhadap Tekanan Darah pada Penderita Hipertensi, *Jurnal Ilmu Keperawatan dan Kebidanan*, 13(2), pp. 412–420. Available at: <https://doi.org/10.26751/jikk.v13i2.1541>.
- Damayanti, S., Bintoro, V.P., dan Setiani, B.E. 2020. Pengaruh Penambahan Tepung Komposit Terigu, Bekatul dan Kacang Merah terhadap Sifat Fisik Cookies, *Journal of Nutrition College*, 9(3), pp. 180–186. Available at: <https://doi.org/10.14710/jnc.v9i3.27046>.
- Dwiyani, A.O., Dalimunthe, G.I., Lubis, M.S., dan Yuniarti, R. 2023. Isolasi Amilopektin dari Pati Kulit Pisang Raja (*Musa paradisiaca L*) yang Berpotensi sebagai Film Coated, *FARMASAINKES: Jurnal Farmasi, Sains, dan Kesehatan*, 3(1), pp. 78–86.
- Ekafiana, F.o., Syadi, Y.K., Fitriyanti, A.R., dan Sulistyaningrum, H. 2022. Formulasi Mie Basah dengan Penambahan Tepung Kacang Merah dan Sari

- Bayam Merah terhadap Kadar Serat, Kadar Air, dan Daya Simpan. *Prosiding Seminar Nasional Uminus*, 5(1), pp 1039-1048.
- Ekafitri, R. 2018. Pati Resisten pada Beras: Jenis, Metode Peningkatan, Efek untuk Kesehatan, dan Aplikasinya, *Jurnal Pangan*, 26(3), pp. 55–70.
- Erijanto, A.C., dan Fibrianto, K. 2018. Variasi Kemasan terhadap Tingkat Kesukaan dan Pengambilan Keputusan Konsumen pada Pembelian Makanan Tradisional: Kajian Pustaka, *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 6(1), pp. 91–96. Available at: <https://doi.org/10.21776/ub.jpa.2018.006.01.11>.
- Fadhilah, S.C.H. 2021. Variasi Pencampuran Tepung Kacang Merah terhadap Karakteristik Fisik, Organoleptik dan Kadar Serat Pangan pada Kaasstengels, *Poltekkes Kemenkes Yogyakarta*, pp. 9–34. Available at: <http://eprints.poltekkesjogja.ac.id/id/eprint/3381>.
- Fadia, D., Amin, J.M., dan Dewi, E. 2025. Proses Hidrolisis Biji Cempedak dengan HCL untuk Bahan Baku Pembuatan Bioethanol (Hydrolysis Process Of Cempedak Seeds With Hcl As Raw Material For Making Bioethanol), 2(1), pp. 1–14.
- Fahey, G.C., Novotny, L., Layton, B., dan Mertens, D.R. 2019. Critical Factors in Determining Fiber Content of Feeds and Foods and Their Ingredients, *Journal of AOAC International*, 102(1), pp. 52–62. Available at: <https://doi.org/10.5740/jaoacint.18-0067>.
- Faiha, M.N. 2022. The Effect of Consistency of Taste and Price of Himajas Products for Consumers to Make Repeat Purchases, *International Journal Administration Business and Organization*, 3(3), pp. 6–13. Available at: <https://doi.org/10.61242/ijabo.22.220>.
- Fanny, L., Apriliawati, A., dan Zakaria. 2022. Kadar Serat Pada Es Krim dengan Substitusi Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L.), *Prosiding Temu Ilmiah Nasional PERSAGI*, 2(5), pp. 433–438.
- Fanny, L., Apriliawati, A., dan Zakaria. 2022. Kadar Serat Pada Es Krim dengan Substitusi Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L.), *Prosiding Temu Ilmiah Nasional PERSAGI*, 2(5), pp. 433–438.
- Fathurrizqiah, R., dan Panunggal, B. 2015. Kandungan Pati Resisten, Amilosa, dan Amilopektin Snack Bar Sorgum sebagai Alternatif Makanan Selingan bagi Penderita Diabetes Melitus Tipe 2, *Journal of Nutrition College*, 4(2), pp. 428–434.
- Fatihaturahmi, Yuliana dan Yulastri, A. 2023. Literature Review : Penyakit Degeneratif : Penyebab, Akibat, Pencegahan dan Penanggulangan, *JGK: Jurnal Gizi dan Kesehatan*, 3(1), pp. 63–72. Available at: <https://doi.org/10.36086/jgk.v3i1.1535>.
- Fibarzi, W.U. *et al.* 2023. Produksi Glukosa Cair Menggunakan Metode Hidrolisis Asam Klorida dari Bahan Dasar Singkong (*Manihot Esculenta*), *Jurnal*

- Teknologi Kimia Unimal*, 12(1), p. 49. Available at: <https://doi.org/10.29103/jtku.v12i1.11624>.
- Fitriyash, S.I. *et al.* 2023. Kadar Zat Gizi, Daya Antioksidan, dan Organoleptik Biskuit Berbasis Daun Kelor dan Tulang Ikan Tuna, *Ghidza: Jurnal Gizi dan Kesehatan*, 7(2), pp. 273–288. Available at: <https://doi.org/10.22487/ghidza.v7i2.922>.
- Fitri, R.N. 2022. Pengaruh Penambahan Sari Buah Naga terhadap Warna Mie Kering yang Disubstitusi Tepung Mocaf (*Modified Cassava Flour*), *Journal Sagu*, pp. 125-139.
- Fitriani, F., Marlina, Y., Roziana., dan Yulianda, H. 2019. Gambaran Asupan Natrium, Lemak dan Serat pada Penderita Hipertensi di Kelurahan Tanjung Gading Kecamatan Pasir Penyu Kabupaten Indragiri Hulu, *Jurnal Proteksi Kesehatan*, 7(1), pp. 01–08. Available at: <https://doi.org/10.36929/jpk.v7i1.123>.
- Gasong, L.S., Idayati, E., dan Bele, A.A. 2023. Identifikasi Karakter Sensori Jagung Bose Instan dengan Metode Quantitative Descriptive Analysis (QDA), *Gizi Kesehatan*, 2(1), pp. 184–190.
- Handayani, P.A., dan Rahmawati, A. 2017. Pemanfaatan Kulit Buah Naga (Dragon Fruit) sebagai Pewarna Alami Makanan pengganti Pewarna Sintetis, *Jurnal Bahan Alam Terbarukan*, 1(2), p. 75017. Available at: <https://doi.org/10.15294/jbat.v1i2.2545>.
- Hardiyanti dan Nisah, K. 2021. Analisis Kadar Serat pada Bakso Bekatul dengan Metode Gravimetri, *Amina*, 1(3), pp. 103–107. Available at: <https://doi.org/10.22373/amina.v1i3.42>.
- Hariyanti, D.F., Kurnia, D., dan Fauziah, L.F. 2023. Perbedaan Penurunan Kadar Gula Darah pada Kelompok Yang Diberi Terapi Jus Buah Naga Merah dan Bengkuang pada Penderita DM di Komunitas Gres Lansia Kabupaten Tuban, *Sehat Rakyat: Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 2(4), pp. 540–548. Available at: <https://doi.org/10.54259/sehatrakyat.v2i4.2122>.
- Harni, M., Anggraini, T., Rini dan Sualiansyah, I. 2023. Identifikasi Kualitas Warna Buah Naga (*Hyocerecus*) dengan Ekstraksi Menggunakan Microwave-Assisted Extract (MAE), *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas*, 27(1), p. 104. <https://doi.org/10.25077/jtpa.27.1.104-109.2023>.
- Harni, M., Anggraini, T., Rini., dan Suliansyah, I. 2022 Review Artikel: Pati pada Berbagai Sumber Tanaman, *Agroteknika*, 5(1), pp. 26–39. <https://doi.org/10.55043/agroteknika.v5i1.118>.
- Harni, M., Anggraini, T., Rini., dan Suliansyah, I. 2023. Identifikasi Kualitas Warna Buah Naga (*Hyocerecus*) dengan Ekstraksi Menggunakan Microwave-Assisted Extract (MAE), *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas*, 27(1), p. 104. Available at: <https://doi.org/10.25077/jtpa.27.1.104-109.2023>.

- Hasneli., Kasmiyetti., Oktriani, F., Praleori, P. 2023. Yoghurt Sari Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) Menurunkan Kadar Kolesterol dan Trigliserida Kelompok Dewasa dengan Hiperkolesterolemia, *Nutri-Sains: Jurnal Gizi, Pangan dan Aplikasinya*, 7(1), pp. 39–48. Available at: <https://doi.org/10.21580/ns.2023.7.1.11122>.
- Hastuti, A.R. dan Afifah, D.N. 2019. Analisis Aktivitas Antioksidan, Analisis Kandungan Gizi, Uji Organoleptik Snack Bar Sesame Seed dan Tepung Labu Kuning sebagai Alternatif Makanan Selingan dengan Tinggi Antioksidan, *Journal of Nutrition College*, 8(4), pp. 219–230. Available at: <https://doi.org/10.14710/jnc.v8i4.25835>.
- Hidiarti, Gita, O., dan Srimiati, M. 2020. Pemanfaatan Tepung Kulit Pisang kepok (*Musa paradisiaca* linn) Dalam Pembuatan Brownies, *Binawan Student Journal*, 2(1), pp. 226–230. Available at: <https://doi.org/10.54771/bsj.v2i1.114>.
- Hildayanti, T.M., dan Pangesthi, L.T. 2017. Pengaruh Substitusi Bekatul dan Jenis Shortening terhadap Sifat Organoleptik Sus Kering, *Boga*, 5(1), pp. 30–39.
- Hizba Jughrofy, F. 2018. the Effect of Combination of Fresh Grass, Formulated Concentrate, and Urea Molasses Block on Digestibility Value of Crude Fiber by Rambon Cattle, *Journal Ilmu Kesehatan*, 1(5), pp. 21–32.
- Ifmaily. 2018. Penetapan Kadar Pati Buah Sukun (*Artocarpus altilis* L) menggunakan Metode Luff Schoorl, *Chempublish Journal*, 3(1), pp. 1–10. Available at: <https://doi.org/10.22437/chp.v3i1.5056>.
- Indonesia, S.K. 2023. Laporan Survei Kesehatan Indonesia (SKI) 2023, kemkes.go.id. <https://layanandata.kemkes.go.id/katalog-data/ski/ketersediaan-data/ski-2023> (Accessed: 14 July 2024).
- International Diabetes Federation. 2021. Fakta dan Angka Diabetes Menunjukkan Meningkatnya Beban Global bagi Individu, Keluarga, dan Negara. IDF Diabetes Atlas (2021), idf.org.id. <https://idf.org/about-diabetes/diabetes-facts-figures/>.
- Isharyudono, K., Mar'ah, I., dan Jufriyah, J. 2019. Use of Unconventional Materials as a Source of Feed Ingredients, *Jurnal Pengelolaan Laboratorium Pendidikan*, 1(1), pp. 1–7.
- Ismanto, H. 2023. Uji Organoleptik Keripik Udang (*L. vannamei*) Hasil Penggorengan Vakum, *Jurnal Agrosainta: Widyaiswara Mandiri Membangun Bangsa*, 6(2), pp. 53–58. Available at: <https://doi.org/10.51589/ags.v6i2.3137>.
- Ismanto, H. 2023. Uji Organoleptik Keripik Udang (*L. vannamei*) Hasil Penggorengan Vakum, *Jurnal AgroSainTa: Widyaiswara Mandiri Membangun Bangsa*, 6(2), pp. 53–58. Available at: <https://doi.org/10.51589/ags.v6i2.3137>.
- Kamilia, A.N., dan Rindiani. 2023. Cookies “Fibite” Tepung Kelapa dan Tepung

- Kacang Hijau sebagai Makanan Selingan Sumber Serat bagi Penderita Obesitas, *The First National Conference on Innovative Agriculture*, 5(3), pp. 196–213.
- Kamilia, A.N., dan Rindiani. 2023. Cookies “ Fibite ” Tepung Kelapa dan Tepung Kacang Hijau sebagai Makanan Selingan Sumber Serat bagi Penderita Obesitas, *The First National Conference on Innovative Agriculture*, 5(3), pp. 196–213.
- Kemenkes RI. 2018. *Tabel Komposisi Pangan Indonesia 2017*.
- Kemenkes RI. 2019. Komplikasi dan Akibat dari Diabetes, kemenkes.go.id. [https://p2ptm.kemkes.go.id/infographic-p2ptm/penyakit-diabetes-melitus/apa-saja-komplikasi-dan-akibat-dari-diabetes#:~:text=Komplikasi termasuk serangan jantung dan, semua komplikasi Diabetes meningkat tajam. \(Accessed : 15 Oktober 2024\).](https://p2ptm.kemkes.go.id/infographic-p2ptm/penyakit-diabetes-melitus/apa-saja-komplikasi-dan-akibat-dari-diabetes#:~:text=Komplikasi termasuk serangan jantung dan, semua komplikasi Diabetes meningkat tajam. (Accessed : 15 Oktober 2024).)
- Kemenkes RI. 2021. *Pentingnya Konsumsi Makanan Sumber Serat bagi Bayi, Anak-anak dan Orang Dewasa*, kemenkes.go.id. [https://yankes.kemkes.go.id/view_artikel/1838/pentingnya-konsumsi-makanan-sumber-serat-bagi-bayi-anak-anak-dan-orang-dewasa. \(Accessed : 10 Januari 2025\).](https://yankes.kemkes.go.id/view_artikel/1838/pentingnya-konsumsi-makanan-sumber-serat-bagi-bayi-anak-anak-dan-orang-dewasa. (Accessed : 10 Januari 2025).)
- Kemenkes RI. 2022. Pengaruh Serat Pangan (Dietary Fiber) dan Manfaatnya Bagi Kesehatan, kemenkes.go.id. Available at: [https://yankes.kemkes.go.id/view_artikel/777/pengaruh-serat-pangan-dietary-fiber-dan-manfaatnya-bagi-kesehatan \(Accessed: 10 January 2025\).](https://yankes.kemkes.go.id/view_artikel/777/pengaruh-serat-pangan-dietary-fiber-dan-manfaatnya-bagi-kesehatan (Accessed: 10 January 2025).)
- Kemenkes RI. 2022b. *Prinsip 3J Penderita Diabetes*, kemenkes.go.id. [https://yankes.kemkes.go.id/view_artikel/1671/prinsip-3j-penderita-diabetes \(Accessed: 15 July 2024\).](https://yankes.kemkes.go.id/view_artikel/1671/prinsip-3j-penderita-diabetes (Accessed: 15 July 2024).)
- Khalisa, Lubis, Y.M., dan Agustina, R. 2021. Uji Organoleptik Minuman Sari Buah Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi L*), *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 6(4), pp. 594–601. Available at: <https://doi.org/10.17969/jimfp.v6i4.18689.>
- Khusuma, B.A.D., Aminah, S., dan Harsoelistyorini, W. 2022. Aktivitas Antioksidan, Karakteristik Fisik, dan Sensoris Yogurt Beku Kecambah Kacang Merah dengan Variasi Penambahan Ekstrak Kulit Buah Naga Merah, *Jurnal Pangan dan Gizi*, 12(1), p. 32. Available at: <https://doi.org/10.26714/jpg.12.1.2022.32-40.>
- Kojansow, A.D., Langi, T., dan Nurali, E. 2022. the Effect Coconut Dregs Flour Substitution on Physicochemical and Organoleptic Properties Pukis Cake, *Agroteknologi Terapan*, 3, pp. 311–324.
- Kusharto, C.M. 2020. Serat Makanan dan Perannya bagi Kesehatan, *Jurnal Gizi dan Pangan*, 1(2), p. 45. Available at: <https://doi.org/10.25182/jgp.2006.1.2.45-54.>

- Kusharto, C.M. 2020. Serat Makanan dan Perannya bagi Kesehatan, *Jurnal Gizi dan Pangan*, 1(2), p. 45. Available at: <https://doi.org/10.25182/jgp.2006.1.2.45-54>.
- Kusnandar, F., Wicaksono, A.T., Firleyanti, A.S., dan Purnomo, E.H. 2021. Prospek Pengolahan Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris L.*) dalam bentuk Tempe Bermutu, *Manajemen IKM: Jurnal Manajemen Pengembangan Industri Kecil Menengah*, 15(1), pp. 1–9. Available at: <https://doi.org/10.29244/mikm.15.1.1-9>.
- Lala, F., Susilo, B., dan Komar, N. 2019. Uji Karakteristik Mie Instan Berbahan-Baku Tepung Terigu dengan Substitusi Mocaf, *Jurnal Bioproses Komoditas Tropis*, 1(2), pp. 11–20.
- Layli, A.N. 2019. Kajian Kadar Protein, Kadar Kalsium dan Daya Terima Makanan Pendamping Asi (MP-ASI) pada Bahan Tepung Kacang Tolo (*Vigna Unguiculata L.*) dan Tepung Beras Merah (*Oryza Nivana*), *Jurnal Info Kesehatan*, 09(2), pp. 180–185.
- Maga, R.W. Sahelangi, O., Kereh, P., Langi, G. 2023. Penambahan Tepung Daun Kelor sebagai Pangan Fungsional dalam Pembuatan Mie Basah, *Jurnal Ilmiah Multidisiplin*, 2(1), pp. 34–40. <https://jurnal.aksarakawana.com>.
- Makmur, T., Wardhana, Y., dan Chairuni, A. 2022. Daya Terima Konsumen terhadap Produk Olahan Minuman Serbuk dari Limbah Biji Nangka (*Arthocarpus heterophilus*), *Mahatani: Jurnal Agribisnis (Agribusiness and Agricultural Economics Journal)*, 5(1), p. 89. Available at: <https://doi.org/10.52434/mja.v5i1.1766>.
- Maryam, S. 2022. Penambahan Tepung Tempe dan Ekstrak Wortel Proses Pembuatan Mie Berkualitas, *JST (Jurnal Sains dan Teknologi)*, 11(2), pp. 238–248. Available at: <https://doi.org/10.23887/jstundiksha.v11i2.50759>.
- Maryoto, A. 2019. *Manfaat Serat bagi Tubuh, Sustainability (Switzerland)*. Jakarta Barat: CV. Pamularsih. Available at: http://scioteca.caf.com/bitstream/handle/123456789/1091/RED2017-Eng-8ene.pdf?sequence=12&isAllowed=y%0Ahttp://dx.doi.org/10.1016/j.regs-ciurbeco.2008.06.005%0Ahttps://www.researchgate.net/publication/305320484_SISTEM_PEMBETUNGAN_TERPUSAT_STRATEGI_MELESTARI.
- Masrul, M. 2020. Pengaruh Konsumsi Serat Dengan Pengurangan Risiko Kanker Kolon Di Negara Barat: Studi Meta Analisis, *Jurnal Kesehatan Masyarakat Andalas*, 12(2), pp. 97–101. Available at: <https://doi.org/10.24893/jkma.v12i2.473>.
- Masrul, M. 2020. Pengaruh Konsumsi Serat dengan Pengurangan Risiko Kanker Kolon di Negara Barat: Studi Meta Analisis, *Jurnal Kesehatan Masyarakat Andalas*, 12(2), pp. 97–101. Available at: <https://doi.org/10.24893/jkma.v12i2.473>.
- Meganingtyas, W., dan Alauhdin, M. 2021. Ekstraksi Antosianin dari Kulit Buah

- Naga (*hylocereus costaricensis*) dan Pemanfaatannya sebagai Indikator Alami Titration Asam-Basa, *agriTECH*, 41(3), pp. 278–284. Available at: <http://doi.org/10.22146/agritech.52197>.
- Muhlshoh, A., Aryanti, S., dan Zuhria Ismawanti. 2021. Kandungan Gizi dan Organoleptik Biskuit dengan Substitusi Tepung Sukun dan Stevia, *Jurnal Gizi Dan Kesehatan*, 13(2), pp. 136–145. Available at: <https://doi.org/10.35473/jgk.v13i2.231>.
- Mujianto, M., Harahap, B., Robbany, M.D., Syahputra, N., dan Sebayang. 2023. Dietary Fiber as a Good Functional Food Source (Thoyyib) for Digestion, *Jurnal Penelitian Ilmu-ilmu Teknologi Pangan*, 12(2), pp. 7–13. Available at: <https://jurnal.um-palembang.ac.id/edible/article/view/7350/3809>.
- Mustabi, J., Rinduwati, R., dan Mutmainnah, M. 2019. Kandungan Protein Kasar dan Serat Kasar Silase Ransum Komplek Pada Berbagai Bentuk Dan Lama Penyimpanan, *Buletin Nutrisi dan Makanan Ternak*, 13(1), pp. 10–16. Available at: <https://doi.org/10.20956/bnmt.v13i1.8189>.
- Mustakin, F., dan Tahir, M.M. 2019. Analysis of Glicogen Content on Heart, Muscle, and Animal Brain, *Canrea Journal: Food Technology, Nutritions, and Culinary Journal*, 2(2), pp. 75–80. Available at: <https://doi.org/10.20956/canrea.v2i2.174>.
- Nawawi, D.S. *et al.* 2018. Karakteristik Kimia Biomassa untuk Energi, *Ilmu Teknologi Kayu Tropis*, 16(1), pp. 45–51.
- Negara, J.K. *et al.* 2016. Aspek mikrobiologis, serta Sensori (Rasa, Warna, Tekstur, Aroma) pada Dua Bentuk Penyajian Keju yang Berbeda, *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*, 4(2), pp. 286–290. Available at: <https://doi.org/10.29244/jipthp.4.2.286-290>.
- Niken, A., dan Adepristian, D. 2019. Isolasi Amilosa dan Amilopektin dari Pati Kentang, *Teknologi Kimia dan Industri*, 2(3), pp. 57–62.
- Nizori, A., Sihombing, N., dan Surhaini. 2020. Karakteristik Ekstrak Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) dengan Penambahan Berbagai Konsentrasi Asam Sitrat sebagai Pewarna Alami Makanan, *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 30(2), pp. 228–233. Available at: <https://doi.org/10.24961/j.tek.ind.pert.2020.30.2.228>.
- Novianti, E., Rachmah, Q., dan Adriani, M. 2023. The Effect of Low-Fiber Diets on Colorectal Cancer Incidence in Southeast and East Asia: Systematic Review and Meta- Analysis, *Public Health*, 18(2), pp. 353–365. Available at: <https://doi.org/10.20473/ijph.v18i2.2023.353-365>.
- Novianti, E., Rachmah, Q., dan Adriani, M. 2023. The Effect of Low-Fiber Diets on Colorectal Cancer Incidence in Southeast and East Asia: Systematic Review and Meta- Analysis, *The Indonesian Journal of Public Health*, 18(2), pp. 353–365. Available at: <https://doi.org/10.20473/ijph.v18i2.2023.353-365>.

- Nugraheni, B., dan Sulistyowati, E. 2018. Analisis Kimia Mikronutrien dan Kadar Glukomanan pada Tepung Umbi Porang (*Amorphophallus konjac K. Koch.*) setelah Dihilangkan Kalsium Okslatnya menggunakan NaCl 10%, *Repository STIFAR*, pp. 92–101.
- Nuriyah, A.S., Nisa, K., Sangrila, K., dan Muniroh, A. 2025. Tempe sebagai Sumber Isoflavon Alami : Review Article, *Jurnal Life Science*, 7(1), pp. 19–24.
- Oktafa, H., Permadi, M.R., dan Agustianto, K. 2017. Studi Komparasi Data Uji Sensoris Makanan dengan Preference Test (Hedonik dan Mutu Hedonik), antara Algoritma Naïve Bayes Classifier dan Radial Basis Function Network, *Seminar Nasional Hasil Penelitian*, 1(5), pp. 75–78.
- Osiana, N.P.W., Kusumayanti, D., dan Cintari, L. 2020. Gambaran Tingkat Konsumsi Serat dan Kadar Glukosa Darah Kasus DM Tipe 2 Poli Penyakit Dalam di RSUD Wangaya Denpasar, *Journal Of Nutrition science*, 10(3), pp. 136–141.
- Pertiwi, A., Haniarti., dan Usman 2020. Hubungan Asupan Serat dengan Kadar Kolestrol pada Penderita Penyakit Jantung Koroner Rawat Jalan di RSUD Andi Makkasau Kota Prepare, *Jurnal Ilmiah Manusia dan Kesehatan*, 1(1), pp. 1–8.
- Pertiwi, A.D., Widanti, Y.A., dan Mustofa, A. 2017. Substitusi Tepung Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris L.*) pada Mie Kering dengan Penambahan Ekstrak Bit (*Beta Vilgaris L.*), 2(1), pp. 67–73.
- Perwita, E.S. Suhartiningsih., Pangesthi, L.T., dan Anna, C. 2021. Proporsi Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris L*) dan Bubuk Daun Kelor (*Moringa oleifera L*) Terhadap Sifat Organoleptik Snack Bar Labu Kuning, *Jurnal Tata Boga*, 10(2), pp. 303–313. Available at: <https://ejournal.unesa.ac.id/index.php/jurnal-tata-boga/>.
- Prakoso, L.O., Yusmaini, H., Thadeus, M.S., Wiyono, S. 2017. Perbedaan Efek Ekstrak Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) dan Ekstrak Buah Naga Putih (*Hylocereus undatus*) terhadap Kadar Kolesterol Total Tikus Putih (*Rattus norvegicus*), *Jurnal Gizi dan Pangan*, 12(3), pp. 195–202. Available at: <https://doi.org/10.25182/jgp.2017.12.3.195-202>.
- Pratiwi, N.F., Kristiani, E.B.E., dan Kasmiyati, S. 2019. Buah Naga Berpotensi Lebih Tinggi sebagai Sumber Antioksidan dibandingkan Buah Bit, *prosiding seminar nasional sains dan entrepreneurship VI*, 32(3), pp. 249–257.
- Prawitasari, D.S. (2019) Diabetes Melitus dan Antioksidan, *Keluwih: Jurnal Kesehatan dan Kedokteran*, 1(1), pp. 48–52. <https://doi.org/10.24123/kesdok.v1i1.2496>.
- Purba, R. B., Tomastola, Y., Robert, D., dan Loli, D. 2023. Pengaruh Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris L.*) terhadap Anemia pada Ibu Hamil, *Jurnal GIZIDO*, 15(1), pp. 36–44.

- Putra, R.T., Al-Barrii, A.N., dan Hintono, A. 2024. Pengaruh Penambahan Garam terhadap Off Flavour pada Susu Edamame (*Glycine max L.*), *Jurnal Teknologi Pangan*, 8(1), pp. 18–21. Available at: www.ejournal-s1.undip.ac.id/index.php/tekpangan.
- Putri, S., Lupiana, M., dan Putri, A.R. 2025. Perbandingan Formula Bolu Kukus dengan Substitusi Tepung Kacang Merah dan Tepung Bit menggunakan Rancangan Acak Lengkap : Analisis Organoleptik dan Kandungan Gizi, *Jurnal of Data Analysis*, 8(1), pp. 17–28.
- Putri, W.A.E., Yusa, M.N., dan Sugitha, M.I. 2023. Pengaruh Perbandingan Tepung Terigu dan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris L*) terhadap Karakteristik Kue Semprit, *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 12(2), pp. 396–407.
- Qamariah, N., Handayani, R., dan Mahendra, A.I. 2022. Uji Hedonik dan Daya Simpan Sediaan Salep Ekstrak Etanol Umbi Hati Tanah, *Jurnal Surya Medika*, 7(2), pp. 124–131. <https://doi.org/10.33084/jsm.v7i2.3213>.
- Rahayu, N.W.N.F., Suantara, I.M.R., dan Nursanyoto, H. 2022. Gambaran Asupan Serat, Kolesterol, dan Kejadian Hipertensi pada Lansia di Kelurahan Peguyangan Kecamatan Denpasar Utara, *Jurnal Ilmu Gizi*, 11(1), pp. 8–15.
- Rahayu, R., Haryani, S., dan Yuliani, S. 2023. Perbandingan Pati Modifikasi Heat Moisture Treatment, Asetilasi dan Kombinasi Ganda, *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 8(3), pp. 394–401.
- Rahayu, S.A., dan Sunan, K.I. 2018. Isolasi, Karakterisasi Sifat Fisikokimia, dan Aplikasi Pati Jagung dalam Bidang Farmasetik, *Farmaka*, 4(2), pp. 430–442.
- Rahmawati, D.K. *et al.* 2024. Pengaruh Penambahan Tepung Kacang Merah pada Grit Jagung dan Suhu Barrel Terhadap Sifat Fisik Ekstrudat, *Jurnal Ilmiah Rekayasa Pertanian dan Biosistem*, 12(1), pp. 26–37. Available at: <https://doi.org/10.29303/jrpb.v12i1.592>.
- Rahmawati, I. 2018. Analisis Kandungan Zat Gizi Makro dan Daya Cerna Pati Snack Bar Tujogung (Tepung Ubi Jalar Oranye an Jagung) sebagai Alternatif Makanan Selingan Penderita Diabetes Tipe 2, *ARGIPA (Arsip Gizi dan Pangan)*, 3(1), pp. 8–17. Available at: <https://doi.org/10.22236/argipa.v3i1.2445>.
- Rahmawati, N., dan rawan, A.C. 2021. Pengaruh Penambahan Tepung Kacang Merah Terhadap Mutu Organoleptik, Fisik dan Kimia Nugget Ayam Kampung, *Jurnal Ilmiah Fillia Cendekia*, 6(1), pp. 46–53.
- Rizka, E. Sari, N.M., Wisaniyasa, N.W., dan Sri, A.A.I. 2020. Studi Kadar Gizi, Serat dan Antosianin Tepung Kacang merah dan Tepung Kecambah Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris L*), *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan (ITEPA)*, 9(3), p. 282. <https://doi.org/10.24843/itepa.2020.v09.i03.p04>.
- Robert, D. *et al.* 2023. Studi Literatur Proses Asuhan Gizi Terstandar pada Pasien

- Diabetes Melitus Tipe 2, *Jurnal Kesehatan*, pp. 387–399.
- Rohanah., Puspita, R.R., Wijaya, R.D., Pratiwi, R.D., Hareva, J.A. 2023. Buah Naga (*Hylocereus polyrhizus*) dan Buah Bit (*Beta vulgaris*) terhadap Peningkatan Kadar Hemoglobin, *Holistik Jurnal Kesehatan*, 17(6), pp. 465–472. Available at: <https://doi.org/10.33024/hjk.v17i6.11800>.
- Rozali, Z.F., Purwani, E.Y., dan Iskandriati, D. 2018. Potensi Pati Resisten Beras sebagai Bahan Pangan Fungsional, pp. 215–224.
- Safitri, O.I., Suwita, I.K., dan Razak, M. 2024. Substitusi Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L.) dan Penderita Hiperkolesterolemia terhadap Zat Gizi dan Mutu Organoleptik, *Nutriture Journa*, 3(2), pp. 74–84.
- Sari, D.P., Lestari, P.M. dan Nining, N. 2022. Review: Komposit Polimer Pektin dalam Sistem Penghantaran Obat, *Majalah Farmasetika*, 7(1), p. 1. <https://doi.org/10.24198/mfarmasetika.v7i1.36568>.
- Sarpumpwain, A., dan Antariksawati, R. 2022. Sifat Organoleptik pada Mie Basah dengan Substitusi Tepung Ikan Kembung (*Rastrelliger SP*) dan Tepung Daun Kelor (*Morinaga oleifara* L), *Edunomika*, 06(02), pp. 1–10.
- Satmalawati, E.M., Paramita, B.L., dan Nino, J. 2024. Karakteristik Fisikokimia dan Sifat Fungsional Pati Alami Ubi Kayu Hasil Ekstraksi Secara Sederhana, *AGRITEKNO: Jurnal Teknologi Pertanian*, 13(1), pp. 55–64. Available at: <https://doi.org/10.30598/jagritekno.2024.13.1.55>.
- Saufika, A., Retnaningsih., dan Alfiasari. 2019. Gaya Hidup dan Kebiasaan Makan Mahasiswa, *Ilm. Kel.. & Kons*, 5(2).
- Savitri, D.A.P.L. dan Suwita, K. 2017. Pengaruh Substitusi Jus Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*.) dan Penambahan Bekatul terhadap Aktivitas Antioksidan, Kadar Serat, dan Mutu Organoleptik Mie Basah Sehat, *Journal Agromix*, 8(1), pp. 1–12. Available at: <https://doi.org/10.35891/agx.v8i1.559>.
- Siahaan, B., Koapaha, T., dan Langi, T. 2020. Pengaruh Pencampuran Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris*) dan Tepung Terigu dengan Penambahan Ekstrak Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* L.) Terhadap Sifat Sensoris Mi Kering, *Jurnal Teknologi Pertanian (Agricultural Technology Journal)*, 10(2). Available at: <https://doi.org/10.35791/jteta.10.2.2019.29119>.
- Siahaan, G., Tarigan, N., dan Siregar, I.R. 2023. Daya Terima dan Uji Kandungan Fitokimia (Antioksidan, Serat, Indeks Glikemik, dan Vitamin C) pada Minuman Sehat Mar 'ke Bilar sebagai Alternatif Pencegahan Obesitas, *Amerta Nutrition*, 7(2), pp. 224–231. Available at: <https://doi.org/10.20473/amnt.v7i2SP.2023.22>.
- Styaningrum, S.D., Sari, P.M., Puspaningtyas, D.E., Nidyarini, A., dan Anita, T.F. 2023. Analisis Warna, Tekstur, Organoleptik serta Kesukaan pada Kukis Growol dengan Variasi Penambahan Inulin, *Ilmu Gizi Indonesia*, 6(2), p.

115. Available at: <https://doi.org/10.35842/ilgi.v6i2.406>.
- Sugeng, M.W. Agusaputra, H., Inawati., Sunaryati, T. 2023. Penyuluhan Pengaruh Indeks Masa Tubuh (IMT), Kadar Gula Darah dan Prilaku Diet Tinggi Serat untuk Mencegah Kanker Kolorektal, *Jurnal Abdidas*, 4(6), pp. 457–464.
- Sumarni., dan Bangkele, Y.E. 2023. Persepsi Orang Tua, Guru dan Tenaga Kesehatan Tentang Obesitas pada Ana dan Remaja, *Healthy Tadulako Journal*, 9(1), pp. 58–64.
- Susanty, A., dan Sampepana, E. 2017. Pengaruh Masa Simpan Buah terhadap Kualitas Sari Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*), *Jurnal Riset Teknologi Industri*, 11(2), pp. 76–82. Available at: <https://doi.org/10.26578/jrti.v11i2.3011>.
- Tabel Komposisi Pangan Indonesia (2017) *Tabel Komposisi Pangan Indonesia, Kemenkes RI*. Available at: <https://doi.org/10.29103/averrous.v2i2.412>.
- Tampubolon, F.L., Ginting, A., dan Turnip, S.E.F. 2023. Gambaran Faktor yang Mempengaruhi Kejadian Penyakit Jantung Koroner (PJK) di Pusat Jantung Terpadu (PJT), *Jurnal Ilmiah Permas*, 13(3), pp. 1043–1052.
- Tarwendah, I.P. 2019. Jurnal Review: Studi Komparasi Atribut Sensoris dan Kesadaran Merek Produk Pangan, *Research Journal of Pharmacy and Technology*, 12(3), pp. 1383–1390. Available at: <https://doi.org/10.5958/0974-360X.2019.00231.2>.
- Tilohe, R.S., Lasindrang, M., dan Ahmad, L. 2020. Analisis Peningkatan Nilai Gizi Produk Wapili (*Waffle*) yang Diformulasikan dengan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris L.*), *Jambura Journal of Food Technology*, 2(1), pp. 28–39.
- Tumangger, J., Amna, U., Fajri, R., Amri, Y. 2021. Analisis Kadar Serat Kasar dan Kadar Abu pada Tepung Beras (*Oryza Sativa L.*) menggunakan Metode Gravimetri, *Jurnal Kimia Sains dan Terapan*, 3(2), pp. 2–5. Available at: <https://ejurnalunsam.id/index.php/JQ>.
- Ulfira, N., Noviasari, S., dan Lubis, Y.M. 2022. Karakteristik Organoleptik Mie Kering Tepung Talas Kimpul (*Xanthosoma sagittifolium*) dengan Penambahan Hidrokoloid dan Pewarna Alami Ekstrak Kulit Buah Naga (*Hylocereus polyrhizus*), *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 7(1), pp. 344–349. Available at: <https://doi.org/10.17969/jimfp.v7i1.18915>.
- Usman, N., dan Salah, E. 2019. Kandungan Acid Detergent Fiber dan Neutral detergent Fiber Jerami Jagung fermentasi dengan menggunakan Jamur *Trichoderma Viride* dengan Lama Inkubasi Berbeda, *Jambura Journal of Animal Science*, 1(2), pp. 57–61. Available at: <https://doi.org/10.35900/jjas.v1i2.2606>.
- Utami, V., Prabandari, Y.S., Susetyowati. 2017. Determinan Konsumsi Mie Instan pada Mahasiswa Universitas Sriwijaya, *Berita Kedokteran Masyarakat*,

33(3), pp. 153–160.

- Viapita, B., Suzan, R. and Kusdiyah, E. 2021. Studi Literatur : Hubungan Asupan Serat terhadap Kadar Glukosa Darah Postprandial, *Electronic Journal Scientific of Environmental Health And Disease*, 2(1), pp. 01–09. Available at: <https://doi.org/10.22437/esehad.v2i1.13733>.
- Waluyo., Pranoto, Y., Sardjono., dan Marsono, Y. 2021. Peningkatan Pati Resisten dan Karakteristik Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris L.*) Pratanak Metode Kombinasi Pengukusan, Oven Microvawe, Autoclav dan Pendinginan, *Jurnal Nutrisia*, 23(1), pp. 32–43. Available at: <https://doi.org/10.29238/jnutri.v23i1.217>.
- Wandasari, N. 2017. Hubungan Pengetahuan Ibu tentang Mie Instan dan Perilaku Konsumsi Mie Instan pada Balita di RW. 04 Perumahan Villa Balaraja Kabupaten Tangerang, *Journal Forum Ilmiah*, 11(3), pp. 386–401.
- WHO (2020) Diabetes, [who.org.id. https://www.who.int/health-topics/diabetes#tab=tab_1](https://www.who.int/health-topics/diabetes#tab=tab_1) (Accessed: 14 July 2024).
- Widiawati, D., Giovani, S. dan Liana, S.P. 2022. Formulasi dan Karakterisasi Mi Kering Substitusi Tepung Kacang Merah Tinggi Serat, *Jurnal Al-Azhar Indonesia Seri Sains dan Teknologi*, 7(2), p. 80. <https://doi.org/10.36722/sst.v7i2.1114>.
- Wijayanti, N.R.A., dan Rahmadhia, S.N. 2021. Analisis Kadar Pati dan Impurities Tepung Tapioka, *Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian*, 16(2), p. 23. Available at: <https://doi.org/10.26623/jtphp.v16i2.4546>.
- Wulandari, A., Sari, S.A., dan Ludiana 2023. Penerapan Relaksasi Benson Terhadap Tekanan Darah pada Pasien Hipertensi di Rsud Jendral Ahmad Yani Kota Metro Tahun 2022, *Jurnal Cendikia Muda*, 3(2), pp. 163–171.
- Yenrina, R., Ismed., Hildayani, W., dan Rahma, J. 2023 Antioxidant Activity and Physicochemical Characteristics of Dry Noodles with a Mixture of Wheat Flour and Kidney Bean Flour With the Addition of Butterfly Pea (*Clitoria ternatea L.*) Extract, *Andalasian International Journal of Agriculture and Natural Sciences (AIJANS)*, 4(02), pp. 130–139. <https://doi.org/10.25077/aijans.v4.i02.130-139.2023>.
- Yunianto, A.E. *et al.* (2021) *Ilmu Dasar Gizi, Yayasan Kita Menulis*. Edited by A. Rikki and J. Simarmata. Available at: https://repository.stikespersadanabire.ac.id/assets/upload/files/docs_1634609849.pdf.
- Yusira, P., Wahyuni, Y., dan Hartati, L.S. 2017. Hubungan Asupan Serat, Lemak, Aktivitas Fisik dan Kadar LDL pada Pasien Penyakit Jantung Koroner di RSUD Dr. M. Yunus Bengkulu Tahun 2016, *Journal Nutrire Diaita*, 9(9).
- Zulhaedar, F. dan Mardiana. 2016. Kajian Pembuatan Mie Kering dengan Penggunaan Tepung Ubi Jalar Oranye dengan Tepung Mocaf Substitusi Terigu di Sumatera Utara, *Prosiding Seminar Nasional Agroinovasi*

Spesifik Lokasi Untuk Ketahanan Pangan Pada Era Masyarakat Ekonomi ASEAN, (1), pp. 1604–1610.