

DAFTAR PUSTAKA

- Abulais, Diana M., Yuliana R. Yabansabra, and Oktafani R. Patiung. 2022. "Uji Proksimat (Kadar Air, Kadar Abu, Kadar Serat) Dan Kadar Polifenol Dari Kulit Kopi Asal Wamena." *Jurnal Kimia* 6(November):69–74.
- Ahmad, Afandi Frendy, Wijaya CH, Faridah DN, and Suyatma NE. 2020. "Hubungan Antara Kandungan Karbohidrat Dan Indeks Glikemik Pada Pangan Tinggi Karbohidrat." *Jurnal Pangan* 28(2):145–60.
- Amalia, Islamiati Putri, Hery Winarsi, and Gumintang Ratna Ramadhan. 2021. "Pengembangan Brownies Kukus Tepung Talas-Kecambah Kacang Hijau Dan Ubi Ungu Kukus (Talahibu) Untuk Ibu Hamil Kurang Energi Kronik (Kek)." *Jurnal Gizi Dan Pangan Soedirman* 5(2):48. doi: 10.20884/1.jgipas.2021.5.2.4281.
- Anon. 2022. "SNI Standar Nasional Indonesia." 6.
- Aprianti, Listiana. 2022. "Pengaruh Penambahan Tepung Umbi Bit (Beta Vulgaris L.) Terhadap Sifat Fisikokimia Dan Organoleptik Cookies." 767:425–28.
- Arifsyah, Jorgi, and Devillya Puspita Dewi. 2022. "Pengaruh Substitusi Tepung Talas (Colocasia Esculenta) Dan Tepung Beras Merah (Oryza Nivara) Terhadap Kadar Proksimat Dan Kadar Zat Besi Pada Mochi." 05(02):141–50.
- Babe, Tomotius, and Sitti Sabariyah. 2022. "Sifat Kimia Dan Sensoris Brownies Panggang Ubi Banggai Ungu (Dioscorea Spp)." 7(2):38–52.
- Bintanah, Sufiati, Hagnyonowati, and Firdananda Fikri Jauharany. 2021. "Analisa Zat Gizi Dan Tingkat Kesukaan Pada Tepung Talas Bening (Xanthosoma Undipes Koch) Sebagai Pangan Fungsional Untuk Menurunkan Kadar Gula Darah." *Prosiding Seminar Nasional UNIMUS* 4:1689–97.
- Bohari, Bohari, and Muhammad Ansori. 2022. "Informasi Nilai Gizi Dan Keamanan Pangan Brownies Talas Beneng." *Jurnal Pengabdian Dan Pengembangan Masyarakat Indonesia* 1(1):13–17. doi: 10.56303/jppmi.v1i1.10.
- BPOM. 2016. "Pengawasan Klaim Pada Label Dan Iklan Pangan Olahan." *Bpom Ri* (13):1–54.
- Cahyani, Bondan Hary Setiawan Dwi Ari. 2023. "Effect Of Variety And Fermentation On Taro Flour Proximate." 12(2):15–22.
- Cahyani, Putri Mareta, Delima Engga Maretha, and Asnilawati Asnilawati. 2020. "Uji Kandungan Protein, Karbohidrat Dan Lemak Pada Larva Maggot (Hermetia Illucens) Yang Di Produksi Di Kalidoni Kota Palembang Dan Sumbangsihnya Pada Materi Insecta Di Kelas X Sma/Ma." *Bioilmi: Jurnal Pendidikan* 6(2):120–28. doi: 10.19109/bioilmi.v6i2.7036.
- Citra, Sonia Fergina, Karina Nadila, Pepey Riawati Kurnia, and Anggun Pesona Intan Puspita. 2023. "Strategi Pemasaran Pony Plop PT. XYZ Pada Periode 2022-2024 Di Jabodetabek." *Journal of Emerging Business Management and*

- Entrepreneurship Studies* 3(1):90–108. doi: 10.34149/jebmes.v3i1.81.
- Darmawanti, Ulinuha Setya. 2024. “Faktor Determinan Kasus Diabetes Mellitus Tipe 2 Di Kabupaten Faktor Determinan Kasus Diabetes Mellitus Tipe 2 Di Kabupaten Administrasi Kepulauan Seribu Provinsi DKI Jakarta Tahun 2023.” 8(2). doi: 10.7454/epidkes.v8i2.1107.
- Dewi, Alina Cynthia, Anindya Agripina Hadyanawati, Julin Arum, Asih Nur, and Harditriyono Putra. 2025. “Pemanfaatan Tanaman Stevia Sebagai Pemanis Alami Pengganti Gula.” 9:25–32.
- Didin, Nadya, Agustina Dwi, Mauren Gita Miranti, Dwi Kristiastuti, and Lucia Tri Pangesthi. 2021. “Pengaruh Substitusi Tepung Biji Rambutan Terhadap Sifat Organoleptik Brownies Panggang.” *Jurnal Tata Boga* 10(2):398–407.
- Dwiani, Afe, and Ni Luh Putu Sherly Yuniartini. 2022. “Kajian Sifat Kimia Brownies Panggang Dengan Substitusi Mocaf Dan Tepung Kelor.” *Jurnal Agrotek Ummat* 9(1):1–9.
- Fram, Andra. 2025. “Daftar Kandungan Gizi Bahan Makanan (DKGBM) 2019.” Retrieved April 18, 2025 (https://m.andrafarm.com/_andra.php?_i=daftar-usda&kmakan=18196).
- Frinita, Ninis Dhiffa. 2023. “Pembuatan Brownies Kering Tepung Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris* L.) Dan Tepung Beras Merah (*Oryza Sativa* L.) Dengan Penambahan Sari Buah Bit Mengandung Zat Besi.” Program Studi S1 Gizi Sekolah Tinggi Ilmu Kesehatan Mitra Keluarga Bekasi.
- Hadijah, Siti, and Dewi Adriani. 2020. “Substitusi Tepung Talas Sebagai Pengganti Tepung Terigu Pada Kue Tradisional Baroncong.” *Journal FAME: Journal Food and Beverage, Product and Services, Accomodation Industry, Entertainment Services* 2(2). doi: 10.30813/fame.v2i2.1986.
- Hafidz, Rosyadah, Anisa Prameswi Wasesa, Rainer Felix Trefalt, Bagus Wahyu Kardono, Aenol Yaqin, and Bakti Nugrahadi. 2024. “Penyuluhan Kesehatan Dan Pengenalan Tanaman Stevia Sebagai Alternatif Pengganti Gula Tebu Untuk Mengurangi Potensi Diabetes Di Kelurahan Pajang.” *Borneo Community Health Service Journal* 4(2):188–94. doi: 10.35334/neotype.v4i2.5642.
- Kaluku, Khartini, Juniemi, Mahmud, and Nilfar Ruaida. 2023. “Faktor Yang Mempengaruhi Kebiasaan Ngemil Terhadap Prestasi Belajar Dan Status Gizi (Studi Literatur).” *Global Health Science* 8(2):69–74.
- Kemenkes. 2024. “Saatnya Mengatur Si Manis.” *Redaksi Mediakom : Kementerian Kesehatan*.
- Kementerian Kesehatan. 2017. *Food Composition Table—Indonesia (Daftar Komposisi Bahan Makanan)*.
- Khoiriyah, Nida. 2019. “Perbedaan Nilai Indeks Glikemik Pada Beras Merah (*Oryzanivara*) Varietas Aek Sibundong Dengan Cara Pemasakan Menggunakan Rice Cooker Dan Dandang.” Universitas Brawijaya Malang.
- Kurnia, Pipit, Sugeng Maryanto, and Indri Mulyasari. 2022. “Energy And Fiber

- Content Analysis In Processed Breadfruit (Steam Brownies And Cookies).” *Jurnal Gizi Dan Kesehatan* 14(1):161–68.
- Latifah, Imas, Mulyati, Abucher, M.R, Fauziah, P. .. 2023. “Umbi Talas Bogor (Colocasia Esculenta (L.) Schott) Sebagai Media Alternatif Pertumbuhan Jamur *Aspergillus Niger*.” *Aiptlmi* 2:284–99.
- Maimunah, Siti, Amila Amila, Jon Kenedy Marpaung, Vierito Irennius Girsang, and Henny Syapitri. 2021. “Karakterisasi Dan Skrining Fitokimia Dari Tepung Buah Bit (Beta Vulgaris L.).” *Forte Journal* 1(2):139–45. Doi: 10.51771/Fj.V1i2.141.
- Maulana, Dikdik. 2021. “Pengembangan Produk Pangan Lokal Talas Bogor (Colocasia Esculenta) Sebagai Bahan Baku Pembuatan Donat Menggunakan Metode Quality Function Deployment (Qfd).” *Jurnal Ilmiah Teknik Industri* 04(2):305–22.
- Mayesti, Akhriani, and Priawantiputri Witri. 2025. “Inovasi Muffin Rendah Indeks Glikemik (Diabeffin) Berbasis Tepung Pisang Kepok Sebagai Snack Fungsional Untuk Pasien Diabetes Mellitus.” 48(1):45–54. Doi: 10.36457/Gizindo.V48i1.1090.
- Menteri Kesehatan, Menteri. 2019. “Angka Kecukupan Gizi Yang Dianjurkan Untuk Masyarakat Indonesia Dengan.”
- Mutiyani, Mira, and Mona Fitria. 2020. “Indeks Glikemik (Ig) Dan Respons Glukosa Post-Prandial Beras Berwarna Dari Indonesia Pada Individu Sehat.” *Jurnal Riset Kesehatan Poltekkes Depkes Bandung* 12(1):12–19. doi: 10.34011/juriskesbdg.v12i1.896.
- Naviglio, Daniele, and Monica Gallo. 2020. “Application of Analytical Chemistry to Foods and Food Technology.”
- Nizori, Addion, Muhammad Tian Arsyady, Jurusan Teknologi Pertanian, Fakultas Pertanian, and Universitas Jambi. 2023. “Pengaruh Konsentrasi Gula Stevia Terhadap Sifat Sensori Dan Antioksidan Minuman Fungsional Bunga Telang (Clitoria Ternatea L.) [The Effect of Stevia Sugar on The Sensory and Antioxidant Properties of Functional Drink From Butterfly Pea Flower (Clitoria Te.” *J. Sains Dan Teknologi Pangan* 8(2):6027–38.
- Nugraha, Nyoman Putra, I. Made Buda Harta, Kadek Resa Haditya, Ni Made Diah Citra Dewi, and Putu Chris Susanto. 2021. “Persepsi Konsumen Milenial Dan Generasi Z Terhadap Terang Bulan Mini Sebagai Produk Jajanan.” *Prosiding SINTESA* 4:313–18.
- Nur Hasanah, Anggi Aswinda, Akhmad Mustofa, and Yannie Asrie Widanti. 2020. “Karakteristik Kimia, Fisika, Dan Sensori Es Krim Buah BIT (Beta Vulgaris L.) Dengan Perbedaan Jenis Gula.” *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan* 5(1). doi: 10.33061/jitipari.v5i1.3641.
- Nur Suci Ayu, Riska, and Novriansyah Surahman. 2022. “Hubungan Asupan Serat Dengan Kadar Glukosa Darah Pasien Diabetes Melitus.” *Jurnal Kesehatan Tambusai* 3(3):529–33.

- Nurhidayanti, Nanik Suhartatik, and Akhmad Mustofa. 2023. "Karakteristik Fisikokimia Dan Organoleptik Mi Kering Substitusi Tepung Talas (Colocasi Esculenta) Dengan Penambahan Daun Katuk (Sauropus Androgynus)." *JITIPARI (Jurnal Ilmiah Teknologi Dan Industri Pangan UNISRI)* 8(1):40–48. doi: 10.33061/jitipari.v8i1.7191.
- Nurilmala, Febi, Nina Ariesta, and Mia Azizah. 2022. "Tepung Talas Varietas Baru Sebagai Bahan Baku Cookies KWT Sawargi Kelurahan Situ Gede Kecamatan Bogor Barat Talas Varietas Baru Tersebut Sedang Dalam Proses Permohonan Hak PVT Pada Tahap Berakhirnya Pengumuman Permohonan Dikembangkan." 1(2):77–86.
- Nurrahman, Annisa Indah, Andri Nur Permadi, Ashila Nur Safanah, Dini Aulia Puspita, Rikman Anugrah, Subhan Manggala Putra, Heri Ridwan, and Diding Kelana Setiadi. 2024. "Pengaruh Pemberian Ekstrak Daun Stevia Dalam Menjaga Kestabilan Kadar Gula Darah Penderita Diabetes." *Intan Husada : Jurnal Ilmiah Keperawatan* 12(01):121–41. doi: 10.52236/ih.v12i1.517.
- Pangestika, Dhillia, Widyawati Sariputri, Tamara Claudya, and Ratna Kusumawardani. 2019. "Pemanfaatan Limbah Buah Menjadi Tepung Alternatif Abstrak." *Pros. Semnas KPK* 2:31–35.
- Prilianty, Selly Vika Okta, and Rian Andriani. 2021. "Kreasi Brownies Berbahan Dasar Tahu Susu Dan Daun Kelor Sebagai Produk Home Industry." *Jurnal Kajian Pariwisata* 3(1):19–24.
- Putri Amalia, Islamiati, and Hery Winarsi. 2021. "Pengembangan Brownies Kukus Tepung Talas- Kecambah Kacang Hijau Dan Ubi Ungu Kukus (TALAHIBU) Untuk Ibu Hamil Kurang Energi Kronik." *Jurnal Gipas* 5(2):48–62.
- Putri, Vellyza, Wirnelis Syarif, Elida, and Ezi Anggraini. 2023. "Kualitas Brownies Panggang Dilihat Dari Substitusi Puree Pisang Masak Sehari." *Jurnal Pendidikan Tambusai* 7(2):17866–73.
- Qodriyah Lailatul, Yuni Gayatri. 2020. "2 (1.2)." *Efektivitas Pemberian Perasan Umbi Bit (Beta Vulgaris L) Terhadap Penurunan Kadar Glukosa Darah Mencit (Mus Musculus)* (1):3264–68. doi: 10.1093/oseo/instance.00208803.
- Qoshdina, Hazhyia Alifa, Muhammad Ardiyansyah, Yossi Wibisono, and Wahyu Suryaningsih. 2024. "Pengaruh Substitusi Tepung Talas Dan Sagu Terhadap Sifat Fisikokimia, Organoleptik Brownies Cookies." 1(1).
- Ramadhan, Heri Prasetya. 2025. "JUTHAP (Jurnal Teknologi Hasil Pertanian) Review Artikel : Kandungan Dan Manfaat Senyawa Kimia Pada Buah Bit Merah (Beta Vulgaris L .) Sebagai Sumber Antioksidan [Review Article : Chemical Compounds and Benefits of Red Beetroot (Beta Vulgaris L .) A." 2(1):16–22.
- Ramadhan, Taufik, and Isnawati Isnawati. 2022. "Pengaruh Fermentasi Acetobacter Xylinum Dan Saccharomyces Cerevisiae Terhadap Kualitas Nutrien Dan Organoleptik Pada Tepung Bit." *LenteraBio : Berkala Ilmiah Biologi* 11(2):351–58. doi: 10.26740/lenterabio.v11n2.p351-358.

- romadan zainur, yessirita nita, leffy hermalena, sidabalok inawaty. 2022. "Ekasakti Jurnal Penelitian & Pengabdian." *Ekasakti Jurnal Penelitian & Pengabdian* 3(1):1–7.
- Ruri Widyasari, Yulia fitri, Chalida aulia putri. 2022. "Hubungan Asupan Karbohidrat Dan Lemak Dengan Kadar Gula Darah Pasien Diabetes Melitus Di Wilayah Kerja Puskesmas Ulee Kareng Banda Aceh." 8(2):1686–95.
- Ruslan, Melissa. 2020. "Daya Terima Dan Indeks Glikemik Makanan Brownies Yang Diperkaya Tepung Beras Merah Dan Kurma." *Media Gizi Indonesia* 10(2):166–72. doi: 10.20473/mgi.v10i2.166-172.
- Safriansyah, Wahyu, Asman Asman, Nur Azizah Ferdiana, and Atiek Rostika Noviyanti. 2021. "Karakter Morfologi Talas (*Colocasia Esculenta*) Sebagai Indikator Level Kadar Oksalat Menggunakan Lensa Makro." *Jambura Journal of Chemistry* 3(1):37–44. doi: 10.34312/jambchem.v3i1.9912.
- Sahwa, Alifia Diani, and Endang Supriyanti. 2023. "Penerapan Diet 3J Untuk Mengatasi Ketidakstabilan Kadar Glukosa Darah Pada Pasien DM Tipe 2." *Jurnal Manajemen Asuhan Keperawatan* 7(1):22–26. doi: 10.33655/mak.v7i1.156.
- Salsabila, Safira, Nur Riska, and Rusilanti Rusilanti. 2022. "Pengaruh Substitusi Tepung Bit Pada Pembuatan Brownies Kukus Terhadap Daya Terima Konsumen." *Syntax Idea* 4(8):1207–22. doi: 10.46799/syntax-idea.v4i8.1971.
- Setyowati, Setyowati. 2020. "Modifikasi Resep Brownis Untuk Makanan Selingan Penderita Diabetes Mellitus." *Jurnal Nutrisia* 19(2):140–44. doi: 10.29238/jnutri.v19i2.31.
- Siahaan Ginta, Tarigan Novriani. 2023. "Daya Terima Dan Uji Kandungan Fitokimia (Antioksidan , Serat , Indeks Glikemik , Dan Vitamin C) p Ada Minuman Sehat Mar ' Ke Bilar Sebagai Alternatif Pencegahan Obesitas Acceptability and Phytochemical Assessment (Antioxidant , Fiber , Glycemic Index ,," 7(2):224–31. doi: 10.20473/amnt.v7i2SP.2023.22.
- Siska, and Prima Endang Susilowati. 2020. "Daya Terima Dan Indeks Glikemik Kue Brownies Yang Disubstitusi Tepung Bonggol Pisang Kepok (*Musa Paradisiaca*) Dan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris L.*)" *Jurnal Sains Dan Teknologi Pangan* 5(3):3.
- Srimelawan, Ladini. 2021. "Hubungan Persepsi Diri Dengan Upaya Pengendalian Rasa Lapar Pada Penderita Diabetes Mellitus Tipe 2 Di Wilayah Kerja Puskesmas Madurejo." Program Si Keperawatan Sekolah Tinggi Ilmu Kesehatan Borneo Cendekia Medika Pangkalan Bun.
- Bin Sugeng Rijanto, Mulono Apriyanto. 2020. *Kimia Pangan*.
- Sukmawati, Tita Fitriana. 2022. "Sereal Umbi Satoimo (*Colocasia Esculenta* Var. *Antiquorum*) Produk Pangan Anti Diabetes Melitus Dalam Masa Adaptasi Kebiasaan Baru." *HEALTHY : Jurnal Inovasi Riset Ilmu Kesehatan* 1(4):202–11. doi: 10.51878/healthy.v1i4.1718.
- Sunani, and Rini Hendriani. 2023. "Review Article: Indeks Glikemik (IG) Dan

- Beban Glikemik (BG) Sebagai Faktor Resiko Diabetes Mellitus Tipe II Pada Pangan Sumber Karbohidrat.” *Farmaka* 21(1):116–23.
- Tandi Joni, Sudar Cinda Pradita, Mutahharah Azwaajum, and Mulyani Sri. 2021. “Uji Efek Ekstrak Etanol Umbi Talas (*Colocasia Esculenta* (L) Schott) Terhadap Penurunan Kadar Glukosa, Ureum Dan Kreatinin Tikus Putih Jantan (*Rattus Novergicus*) Yang Di Induksi Streptozotocin.” *Jurnal Mandala Pharmacon Indonesia* 7(2):274–85.
- Utami, Nastiti, Vitria Maya Sari, Murtia Fitriasisari, Anri Anggra Saputri, and Entita Ariani. 2024. “Edukasi Pencegahan Diabetes Melitus Dan Pemanfaatan Daun Stevia Sebagai Alternatif Pengganti Gula Pada Penderita Diabetes Melitus.” 8:3713–21.
- Wahida, Altri. 2021. “Usaha Penjualan Kue Kering Dari Umbi Talas Untuk Pengembangan Nilai Jual Umbi Talas Yang Baik Untuk Pencernaan.” *Jurnal Pengabdian Masyarakat* 4(2):68–71.
- Wati, Handra, and Rodliah. 2019. “Asupan Makanan Dan Kadar Gula Darah Pada Pasien Diabetes Mellitus Tipe II Di Rs Jatinegara.” *Bsj* 1(April):15–21.
- Widiastuti, Wisda, Aryaldi Zulkarnaini, and Gangga Mahatma. 2024. “Pengaruh Pola Asupan Makanan Terhadap Resiko Penyakit Diabetes.” 1(2):108–24.
- Zakaria, Ahmad, Sosiawan Nusifera, and Zul Fahri Gani. 2020. “Keragaman Morfologi Tanaman Talas (*Colocasia Esculenta* L. Schoot) Di Kabupaten Tebo.” *Program Studi Agroekoteknologi, Fakultas Pertanian, Universitas Jambi* 1–27.

LAMPIRAN

Lampiran 1. Bukti Bimbingan Skripsi

Bukti Bimbingan Skripsi

Nama : Naya Isnaini

Nim : P01031222033

Judul : Analisis Uji Proksimat, Serat Dan Indeks Glikemik Pada Brownies Tepung Talas (*Colocasia Esculenta L*) Dan Tepung Bit (*Beta vulgaris L*) Untuk Penderita Diabetes Melitus.

No.	Tanggal	Topik Pembimbing	Tanda Tangan Mahasiswa	Tanda Tangan Dosen Pembimbing
1	17 Februari 2025	Memberikan Surat Permintaan Sebagai Dosen Pembimbing		
2	27 Februari 2025	Membahas Topik yang akan diteliti		
3.	7 Maret 2025	Mengajukan Judul		
4	14 Maret 2025	ACC judul		
5	17 April 2025	Revisi BAB 1		
6	21 April 2025	Revisi BAB 2		
7	25 April 2025	Uji pendahuluan		
8	28 April 2025	Revisi BAB 3		
9	29 April 2025	Revisi BAB 1-3		
10	30 April 2025	ACC Usulan Proposal		
11	8 Juni 2025	Revisi Proposal Dengan Dosen Pembimbing		
12	23 Juni 2025	ACC dari Dosen Pembimbing		
13	24 Juni 2025	Revisi Proposal Dengan Dosen Penguji I		

14	25 Juni 2025	Acc Dari Dosen Penguji I		
15	26 Juni 2025	Revisi Proposal Dengan Dosen Penguji II		
16	30 Juni 2025	Acc Dari Dosen Penguji II		
17	4 agustus 2025	Melakukan Uji Organoleptik		
18	16 agustus 2025	Mengirim brownies untuk dilakukan uji proksimat, serat dan indeks glikemik		
19	3 September 2025	Diskusi Bab IV dan Bab V		
20	22 Desember 2025	Diskusi Bab IV dan Bab V		
21	09 Januari 2026	ACC Skripsi		
22	14 Januari 2026	Ujian Skripsi		
23	27 April 2026	Revisi dengan penguji		
24	28 april 2026	ACC revisi dengan penguji		
25	05 Mei 2026	ACC abstrak dengan dosen pembimbing		
26	05 Agustus 2026	Validasi terjemahan abstrak		
27	13 Agustus 2026	ACC turnitin dosen pembimbing		

Lampiran 2.Harga Brownies Tepung Talas Dan Tepung Bit Per 100 gr

Harga Pembuatan Tepung Talas

No	Nama Bahan	Jumlah	Harga Satuan	Jumlah
1	Talas	2 kg	Rp 25.000/ kg	Rp 50.000
2	Biaya sewa cabinet dryer	1 cabinet (2 loyang)	Rp 40.000	Rp 40.000
3	Penggilingan tepung	570 gr	Rp 25.000/kg	Rp 14.250
			Total Keseluruhan	Rp 104.250/ 570 gr
				Rp 18.289/100gr

Harga Pembuatan Tepung Bit

No	Nama Bahan	Jumlah	Harga Satuan	Jumlah
1	Buah Bit	5 kg	Rp 20.000/ kg	Rp 100.000
2	Biaya sewa cabinet dryer	1 cabinet (2 loyang)	Rp 40.000	Rp 40.000
3	Penggilingan tepung	648 gr	Rp 25.000/kg	Rp 16.200
			Total Keseluruhan	Rp 156.200/ 648gr
				Rp 24.104/100gr

Harga Pembuatan Brownies Tepung Talas dan Tepung Bit (seluruhnya)

No	Nama bahan	Berat bersih (gr)	Berat kotor (gr)	Harga satuan	Jumlah
1	Tepung talas	204	204	Rp 18.289/100gr	Rp .37.309
2	Tepung bit	96	96	Rp 20.000/kg	Rp 1.920
3	Gula stevia	15	15	Rp 40.000/kg	Rp 600
4	margarin	150	150	Rp30.000/250 gr	Rp 18.000
5	Telur	150	168,5	Rp 2.000/55 gr	Rp 6.127

6	Baking powder	9	9	Rp 9.000/45 gr	Rp 1.800
7	Baking soda	9	9	Rp 9.000/20gr	Rp 4.050
				Total	Rp 77.733

Harga Perlakuan 1 Per 100 Gr

1 resep = 4 buah brownies

1 pcs = 25 gr

No	Nama Bahan	Berat Bersih (gr)	Berat Kotor (gr)	Harga Satuan	Jumlah
1	Tepung talas	78	78	Rp 18.289/100gr	Rp 14.265
2	Tepung bit	22	22	Rp 20.000/kg	Rp 440
3	Gula stevia	5	5	Rp 40.000/kg	Rp 200
4	Margarin	50	50	Rp 30.000/250gr	Rp 6.000
5	Telur	50	56,17	Rp 2000/55gr	Rp 2.042
6	Baking powder	3	3	Rp 9.000/45 gr	Rp 600
7	Baking soda	3	3	Rp 9.000/20gr	Rp 1.350
				Total	Rp 24.897

Biaya unit cost makanan perlakuan 1 = Food cost + upah + overhead
 = Rp 24.897 + Rp 5.000 + Rp 7.500
 = Rp 37.397

Biaya tarif makanan = unit cost + laba + jasa pelayanan
 = Rp 37.397 + 0,5 + 1.000
 = Rp 38.397

Harga jual per pcs = Rp 38.397 : 4 pcs
 = Rp 9.599/pcs
 = Rp 9.599 x 4 pcs
 = Rp 38.397/100gr

Harga Perlakuan 2 Per 100 Gr

1 resep = 4 buah brownies

1 pcs = 25 gr

No	Nama Bahan	Berat Bersih (gr)	Berat Kotor (gr)	Harga Satuan	Jumlah
1	Tepung talas	68	68	Rp 18.289/100gr	Rp 12.436
2	Tepung bit	32	32	Rp 20.000/kg	Rp 640
3	Gula Stevia	5	5	Rp 40.000/kg	Rp 200
4	Margarin	50	500	Rp 30.000/250 gr	Rp 6.000
5	Telur	50	56,17	Rp 2.000/55 gr	Rp 2.042
6	Baking soda	3	3	Rp 9.000/45 gr	Rp 600
7	Baking powder	3	3	Rp 9.000/20 gr	Rp 1.350
				Total	Rp 23.268

Biaya unit cost makanan perlakuan 2 = Food cost + upah + overhead

= Rp 23.268 + Rp 5.000 + Rp 7.500

= Rp 35.768

Biaya tarif makanan

= unit cost + laba + Jasa pelayanan

= Rp 35.768 + 0,5 + Rp 1.000

= Rp 36.768

Harga jual per pcs

= Rp 36.768 : 4 pcs

= Rp 9.192/pcs

= Rp 9.192 x 4 pcs

= Rp 36.768/100 gr

Harga Perlakuan 3 Per 100 Gr

1 resep = 4 buah brownies

1 pcs = 25 gr

No	Nama Bahan	Berat Bersih (gr)	Berat Kotor (gr)	Harga Satuan	Jumlah
1	Tepung talas	58	58	Rp 18.289/100gr	Rp 10.607
2	Tepung bit	42	42	Rp 20.000/kg	Rp 840
3	Gula Stevia	5	5	Rp 40.000/kg	Rp 200
4	Margarin	50	50	Rp 30.000/250 gr	Rp 6.000
5	Telur	50	56,17	Rp 2.000/55 gr	Rp 2.042
6	Baking soda	3	3	Rp 9.000/45 gr	Rp 600
7	Baking powser	3	3	Rp 9.000/20 gr	Rp 1.350
				Total	Rp 21.032

Biaya unit cost makanan perlakuan 3 = Food cost + upah + overhead

= Rp 21.032 + Rp 5.000 + Rp 7.500

= Rp 33.532

Biaya tarif makanan

= unit cost + laba + Jasa pelayanan

= Rp 33.532 + 0,5 + Rp 1.000

= Rp 34.532

Harga jual per pcs

= Rp 34.532: 4 pcs

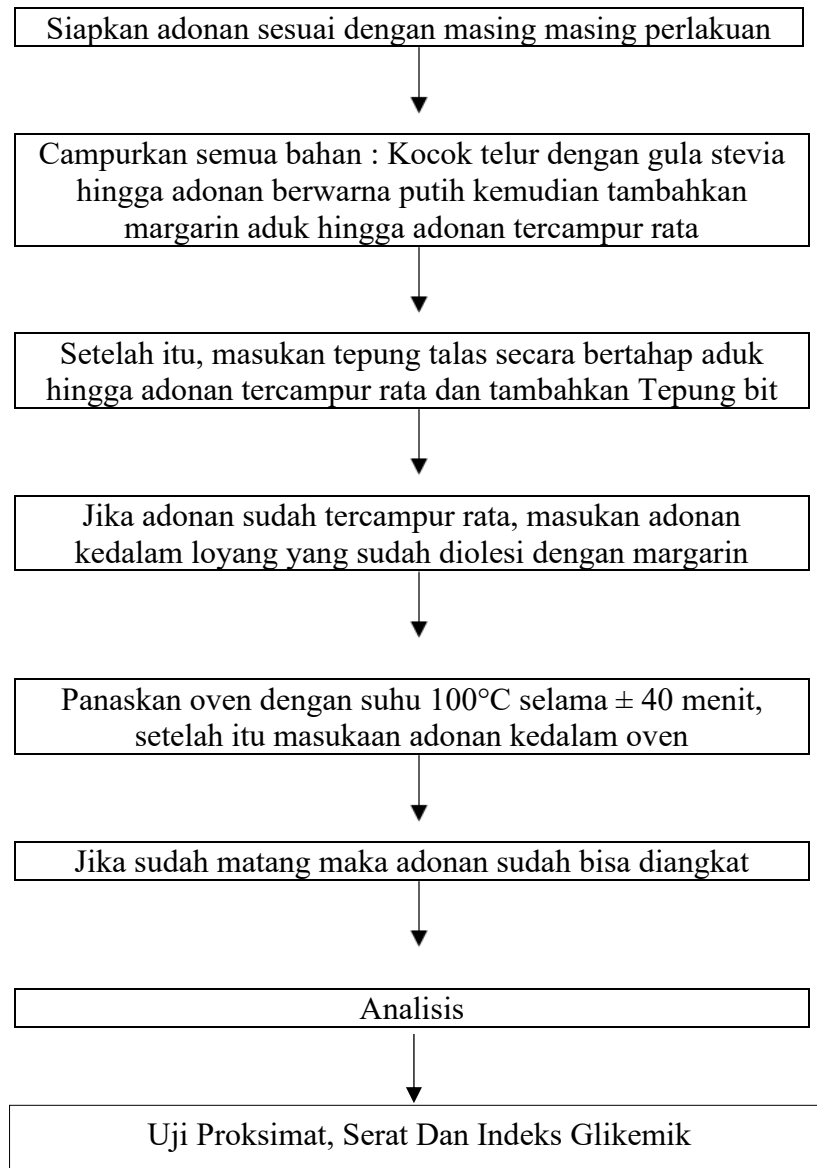
= Rp 8.633/pcs

= Rp 8.633 x 4 pcs

= Rp 34.532/100 gr

Lampiran 3. Bahan Pembuatan Brownies

Bahan	Perlakuan 1	Perlakuan 2	Perlakuan 3
Tepung Talas Ungu	78 gr	68 gr	58 gr
Buah Bit	22 gr	32 gr	42 gr
Margarin	50 gr	50 gr	50 gr
Gula Stevia	5 gr	5 gr	5 gr
Telur Ayam	50 gr	50 gr	50 gr
Baking Powder	3 gr	3 gr	3 gr
Baking Soda	3 gr	3 gr	3 gr

Lampiran 4. Prosedur Pembuatan Dan Analisis Brownies

Lampiran 5. Tepung Talas

Lampiran 6. Tepung Bit

Lampiran 7. Dokumentasi Bahan Pembuatan Brownies



Tepung Talas ungu



Margarin



Soda Kue



Telur Ayam



Baking powder



Tepung Bit



Gula Stevia



Pengemulsi

Lampiran 8. Brownies 3 Perlakuan

Lampiran 9. Dokumentasi Uji Organoleptik



Lampiran 10. Dokumentasi Hasil Uji Laboratorium Proksimat dan Serat Pada Brownies Tepung Talas dan Tepung Bit



**LABORATORIUM GIZI
DEPARTEMEN GIZI KESEHATAN
FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT
UNIVERSITAS AIRLANGGA
SURABAYA**
Kampus C, Jl. Mulyorejo Surabaya, 60115
Telp. 0315964808

No. Sampel : 184a/Lab. Gizi/2025
 Nama Sampel : Brownies Panggang (0,094)
 Nama Pengirim : Naya Isnaini
 Alamat : Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Medan
 Tanggal diterima : 15 Agustus 2025
 Tanggal selesai : 29 Agustus 2025

HASIL

Parameter	Hasil-1	Hasil-2
Karbohidrat (%)	37.24	37.28
Protein (%)	8.04	7.99
Lemak (%)	23.58	23.63
Air (%)	28.93	28.91
Abu (%)	2.21	2.19
Energi (Kkal)	393.34	393.75
Serat Pangan Larut Air (%)	1.32	-
Serat Pangan Tak Larut Air (%)	5.45	-
Serat Pangan Total (%)	6.69	-

Surabaya, 29 Agustus 2025
 Teknisi,

Evy Arfianti, S.KM, M.Kes.
 NIP. 197303282000032005

**Lampiran 11. Dokumentasi Hasil Uji Laboratorium Indeks Glikemik
Brownies Tepung Talas dan Tepung Bit**



**LABORATORIUM GIZI
DEPARTEMEN GIZI KESEHATAN
FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT
UNIVERSITAS AIRLANGGA
SURABAYA
Kampus C, Jl. Mulyorejo Surabaya, 60115
Telp. 031.5964808**

No. Sampel : 184b/Lab. Gizi/2025
Nama Sampel : Brownies Panggang (0,094)
Nama Pengirim : Naya Isnaini
Alamat : Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Medan
Tanggal diterima : 15 Agustus 2025
Tanggal selesai : 29 Agustus 2025

HASIL

Parameter	Hasil-I
IG-1 (%)	60.11
IG-2 (%)	60.80

Surabaya, 29 Agustus 2025
Teknisi,

Evy Arfianti, S.KM, M.Kes.
NIP. 197303282000032005

Lampiran 12. *Ethical Clearance*



Kementerian Kesehatan
Poltekkes Medan
 Komisi Etik Penelitian Kesehatan
 & Jalan Jamin Ginting KM. 13,5
 Medan, Sumatera Utara 20137
 ☎ (061) 8368633
 🌐 <https://poltekkes-medan.ac.id>

KETERANGAN LAYAK ETIK *DESCRIPTION OF ETHICAL EXEMPTION* "ETHICAL EXEMPTION"

No.01.26.2522/KEPK/POLTEKKES KEMENKES MEDAN 2025

Protokol penelitian versi I yang diusulkan oleh :
The research protocol proposed by

Peneliti utama : Naya Isnaini
Principal In Investigator

Nama Institusi : Poltekkes Kemenkes Medan
Name of the Institution

Dengan judul:
Title

"ANALISIS UJI PROKSIMAT, SERAT DAN INDEKS GLIKEMIK PADA BROWNIES TEPUNG TALAS (*Colocasia Esculenta* L) DAN TEPUNG BIT (*Beta vulgaris* L) UNTUK PENDERITA DIABETES MELITUS"

*"Proximate Test, Fiber, and Glycemic Index Analysis of Taro (*Colocasia Esculenta* L) and Beetroot (*Beta vulgaris* L) Flour Brownies for Diabetes Mellitus Patients"*

Dinyatakan layak etik sesuai 7 (tujuh) Standar WHO 2011, yaitu 1) Nilai Sosial, 2) Nilai Ilmiah, 3) Pemerataan Beban dan Manfaat, 4) Risiko, 5) Bujukan/Eksploitasi, 6) Kerahasiaan dan Privacy, dan 7) Persetujuan Setelah Penjelasan, yang merujuk pada Pedoman CIOMS 2016. Hal ini seperti yang ditunjukkan oleh terpenuhinya indikator setiap standar.

Declared to be ethically appropriate in accordance to 7 (seven) WHO 2011 Standards, 1) Social Values, 2) Scientific Values, 3) Equitable Assessment and Benefits, 4) Risks, 5) Persuasion/Exploitation, 6) Confidentiality and Privacy, and 7) Informed Consent, referring to the 2016 CIOMS Guidelines. This is as indicated by the fulfillment of the indicators of each standard.

Pernyataan Laik Etik ini berlaku selama kurun waktu tanggal 10 Desember 2025 sampai dengan tanggal 10 Desember 2026.

This declaration of ethics applies during the period December 10, 2025 until December 10, 2026.

December 10, 2025
 Chairperson,



Dr. Lestari Rahmah, MKT