

DAFTAR PUSTAKA

- ADA (American diabetes association). 2008. *Nutrition Recommendation and Intervention for Diabetes*. Diabetes Care. Volume 31(Supl 1): Pages 61-78.
- Alifia, S. A. 2017. *Kajian Tepung Biji Nangka dan Bubuk Cokelat pada Pembuatan Biskuit sebagai Alternatif Makanan Selingan Diet Diabetes Mellitus Tipe 2*. Skripsi. Program Studi Gizi Klinik Jurusan Kesehatan Politeknik Negeri Jember.
- Almatsier, S. 2008. *Penuntun Diet Edisi Baru Instalasi Gizi Perjan RS Dr. Cipto Mangunkusumo dan Asosiasi Dietisien Indonesia*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Alrasyid, H. 2007. Peranan Isoflavon Tempe Kedelai, Fokus pada Obesitas dan Komorbid. *USU E-Journals*. Volume 40(3): Halaman 203-210. <http://repository.usu.ac.id/bitstream/handle/123456789/18729/mkn-sep2007-40%20%286%29.pdf?sequence=1&isAllowed=y> (Diakses 3 Juli 2019)
- Andarwulan, N., Kusnandar, F., dan Herawati. 2011. *Analisis Pangan*. Jakarta: Dian Rakyat
- Andriani, D., Saputri, Y. 2019. Evaluasi Sensori dan Kimia *Snack Bar* Berbahan Baku Tempe dan Kurma sebagai Makanan Pemulihan pada *Endurance Sport*. *Jurnal Teknologi Pangan*. Volume 2 (1): pages 1-11. <file:///E:/SKRIPSI%20NDANG%20MARI%20NDANG%20WISUDA%202020!/pdf/1.%20snack%20bar%20tempe%20dan%20kurma.pdf> (Diakses 3 Mei 2020)
- Andriani, Yosie. 2007. Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Betaglukan dari *Saccharomyces Cerevisiae*. *Jurnal Gradien*. Volume 3(1):Pages 226-230.
- Angelia, Ika Oktohora. 2019. Variasi Konsentrasi Solven pada Proses Ekstraksi Antosianin dari Ubi Jalar Ungu. *Journal of Agritech Science*. Volume 3(1): Mei 2019.
- Apriliyanti, T. 2010. *Kajian Sifat Fisikokimia dan Sensori Tepung Ubi Jalar Ungu (Ipomoea batatas blackie) dengan Variasi Proses Pengeringan*. Surakarta : Universitas Sebelas Maret.
- Ardiansyah. 2018. Kajian Pembuatan Tempe Daun Pandan Wangi Pandanus (*Amaryllifolius Roxb*). *Majalah Teknologi Agro Industri (Tegi)*. Volume 10 (1): Halaman 7-11. [Ejournal.kemenperon.go.id/tegi/article/view/3957/3190](http://ejournal.kemenperon.go.id/tegi/article/view/3957/3190) (Diakses 28 April 2020)

- Association, A. D. (n.d.). 2012. Standards of Medical Care in Diabetes. *The Journal of Clinical and Applied Research and Education*. Volume 42(1): Pages 518–520.
- Astawan, Made. 2008. *Sehat dengan Tempe, Panduan Lengkap Menjaga Kesehatan dengan Tempe*. Jakarta: Dian Rakyat.
- Astawan, Made. 2009. *A-Z Ensiklopedia Gizi Pangan untuk Keluarga*. Jakarta: Dian Rakyat.
- Astawan, Made. 2013. *Karakteristik Fisikokimia dan Sifat Fungsional Tempe yang Dihasilkan dari Berbagai Varietas Kedelai*. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Astawan, M., Wresdiyati, T., dan Sirait, J. 2015. Pengaruh Konsumsi Tempe Kedelai Grobogan Terhadap Profil Serum, Hematologi dan Antioksidan Tikus. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan*. Vol. 26(2): Hal.155–162. <https://doi.org/10.6066/jtip.2015.26.2.155> (Diakses 19 Juli 2019)
- Astuti, M., I. R. Astadi., U. Santoso and P.S. Nugraheni. 2009. In vitro antioxidant activity of anthocyanins of black soybean seed coat in human low density lipoprotein (LDL). *Food Chemistry*. Vol. 112 (3): Pages 659-663.
- Avianty Selma dan Fitriyono, A. 2014. Indeks Glikemik *Snack Bar* Ubi Jalar Kedelai Hitam sebagai Alternatif Makanan Selingan Penderita Diabetes Melitus Tipe 2. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. Volume 3(3).
- Ayustaningwarno, Fitriyono. 2014. *Teknologi Pangan Teori Praktis dan Aplikasi*. Yogyakarta:Graha ilmu.
- Babu, P. D., R. Bhakyajraj and R. Vidhyalaksmi. 2009. A Low Cost Nutritionist Food “Tempeh”. *World Journal of Dairy & Food Sciences*. Vol. 4(1): Pages 22-27.
- Bambang Setiawan, Eko Suhartono. 2005. *Stres Oksidatif dan Peran Antioksidan Pada Diabetes Melitus*. Fakultas Kedokteran: Universitas Lambung Mangkurat; Vol.55 No.2 Februari 2005.
- Beck Mary. E. 2011. *Ilmu Gizi dan Diet Hubungannya dengan Penyakit-Penyakit untuk Perawat dan Dokter*. Yogyakarta: C.V ANDI OFFSET.
- Bintari, S.H., Putriningtyas N.D., Nugraheni K., Widyastiti N.S., Dharmana E., Johan A. 2015. Comparative Effect of Tempe and Soymilk on Fasting Blood Glucose, Insulin Level and Pancreatic Beta Cell Expression (study on streptozotocin induced diabetic rats). *Pakistan Journal of Nutrition*. Vol. 14: pages 239–246.

- Brownmiller, C., L.R. Howard and R.L. Prior. 2008. Processing and Storage Effects on Monomeric Anthocyanins, Percent Polymeric Color and Antioxidant Capacity of Processed Blueberry Products. *Journal of Food Science*. Volume 73(5): Pages 72-79.
- Cahyadi, W. 2007. *Kedelai: Khasiat dan Teknologi*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Choy, A., Huhges, J.G and Small, D.M. 2010. The Effect of Microbial Transglutaminase, Sodium Steroyl Lactylate and Water on the Quality of Instan Fried Noodles. *Journal of Food Chemistry*. Volume 122: Pages 957-964.
- Christina, M., R.D. Hariyadi, E. Syamsir, dan R. Luthfiyanti. 2011. *Processing of Banana bars with Inulin as Emergency Food*. Bogor:Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi, Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor.
- Decroli, Eva. 2019. *Diabetes Mellitus Tipe 2*. Padang: Pusat Penerbitan Bagian Ilmu Penyakit Dalam Fakultas Kedokteran Universitas Andalas.
- Desminarti, S., Rimbawan., Faisal, A dan Adi, W. 2012. Efek Bubuk Tempe Instan terhadap Kadar Malonaldehid (MDA) Serum Tikus Hiperglikemik. *Jurnal Kedokteran Hewan*. Vol. 6(2).
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan Republik Indonesia. 1991. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Jakarta: Direktorat Gizi Departemen Kesehatan Republik Indonesia.
- Dwinani, S.N. 2014. *Kemampuan Ekstrak Etanol Bekatul Beras Hitam dalam Menurunkan Kadar Glukosa Darah pada Tikus Nefropati Diabetes*. Naskah Publikasi. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Dyahnugra, A Adinda., Widjanarko, B Simon. 2015. Pemberian Ekstrak Bubuk Simplisia Kulit Manggis (*Garcinia mangostana L.*) Menurunkan Kadar Glukosa Darah pada Tikus Putih (*Rattus novergus*) Strain Wistar Jantan Kondisi Hiperglikemik. *Jurnal Pangan dan Agroindustry* Vol. 3 (1): pages 113-123.
- Elmaniar, Rahmi., Muhtadi. 2017. Aktivitas Penghambatan Enzim α -Glukosidase oleh Ekstrak Etanol Umbi Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea bgaratatas L.*). *The 5th Urecol Proceeding*, 745-751. Yogyakarta : Lembaga Penelitian dan Pengembangan Universitas Ahmad Dahlan.
- Faridah, A. 2008. *Patiseri Jilid 3*. Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan.
- Fitriani, E. W. 2014. *Kue Lumpur Modifikasi Labu Kuning (Cucurbita Moschata D) dan Tepung Bekatul sebagai Makanan Selingan Diet Diabetes Mellitus Tipe II*. Jember: Politeknik Negeri Jember.

- Franz, M. 2012. Medical Nutrition Therapy for Diabetes Melitus and Hypoglicemia of Nondiabetic Origin. In: Mahan LK, Escott-stump S, Janice LR, editors. *Krause's Food, Nutrition, and Diet Therapy 13th Edition*. Philadelphia: WB Saunders Company. Pages 675-708.
- Franz MJ, et al. 2010. *American Diabetes Association Pocket Guide to Lipid Disorder, Hypertension, Diabetes and Weight Management*. Chicago, II: American Diabetes Association.
- Furkon, A. Laely. 2014. *Ilmu Kesehatan dan Gizi*. Tangerang Selatan: Universitas Terbuka.
- Gibney M.J., Lnham-New S.A., Cassidy A., Vorster H.H. 2009. *Introduction to Human Nutrition 2nd ed*. USA: A John Wiley & Sons, Ltd. P.212.
- Gislen, Wayne. 2013. *Professional Baking*. Kanada: John Wiley and Sons. Inc.
- He, J., Wenying, Y., Juming, L., Jianping, W., Weiping, J., Linong, J., Jianzhong, X., Zhongyan, S., Jie, L., Haoming, T., Qiuhe, J., Dalong, Zhu., Jiapu, G., Lixiang, L., Chen, L., Xiaohui, G., Zhigang, Z., Qiang, L., Zhiguang, Z dan Guangliang, S. 2010. Prevalence among Men and Women in China. *The New England Journal of Medicine* 2010;362:1090-101.
- Hermayanti, M. E., Rahmah, N.L., dan Wijana, S. 2016. Formulasi Biskuit Sebagai Produk Alternatif Pangan Darurat. *Jurnal Teknologi dan Manajemen Agroindustri*. Vol 5 (2): Pages 107-113. <http://www.industria.ub.ac.id>(Diakses 29 April 2020)
- Herawati, E.R.N. 2013. *Pengaruh Konsumsi Ekstrak Antosianin Ubi Jalar Ungu (Ipomoea Batatas L) terhadap Glukosa Darah, Status Antioksidan Darah, dan Gambaran Histopatologis Pancreas Tikus Hiperqlikemia Induksi Aloksan*. Tesis. Universitas Gadjah Mada Yogyakarta.
- Hermayanti, E Mustika., Rahmah, L Nur dan Wijana, Susinggih. 2016. Formulasi Biskuit Sebagai Produk Alternatif Pangan Darurat. *Jurnal Teknologi dan Manajemen Agroindustri*. Volume 5 (2): Pages 107-113.
- Hidayati, A Roiffatul., Ruhjana. 2017. *Pengaruh Buah Naga terhadap Kadar Glukosa Darah Pasien Diabetes Mellitus Tipe II di Puskesmas Temon 1 Kulon Progo Yogyakarta*. Yogyakarta: Universitas Aisyiyah Yogyakarta.
- Huang, Y. C., Wu, B. H., Chu, Y. L., Chang, W. C., & Wu, M. C. 2018. Effects of Tempeh Fermentation with *Lactobacillus plantarum* and *Rhizopus oligosporus* on Streptozotocin-Induced Type II Diabetes Mellitus in Rats. *Nutrients*. Vol. 10 (9): 1-15.

- Husna, Nida El., Melly Novita., Syarifah Rohaya. 2013. *Kandungan Antosianin dan Aktifitas Antioksidan Ubi Jalar Ungu Segar dan Produk Olahannya*. Banda Aceh: Universitas Syiah Kuala.
- International Diabetes Federation (IDF). 2011. *One Adult in Ten will have Diabetes by 2030*. 5th Edition Diabetes Atlas.
- Jauhariyah, D dan Ayustaningwarno, F. 2013. Snack Bar Rendah Fosfor dan Protein Berbasis Produk Olahan Beras. *Journal Nutrition Colledge*. Volume 2: Pages 250-261.
- Ji, H., Zhang, H., Li, H., & Li, Y. 2015. Analysis on the Nutrition Composition and Antioxidant Activity of Different Types of Sweet Potato Cultivars. *Food and Nutrition Sciences*, 06(01), 161–167. doi:10.4236/fns.2015.61017 (Diakses 5 April 2019)
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. 2017. Tabel Komposisi Pangan Indonesia. Indonesia: Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- Kementerian Kesehatan. 2018. *Hasil Utama Riskesdas 2018*. Indonesia: Kementerian Kesehatan Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan.
- Khotimah, K. 2014. *Sehat dan Lezat Menu untuk Penderita Diabetes Mellitus*. Yogyakarta: Rapha Publishing.
- Kirca, A., M. Ozkan., B. Cemerog. 2006. Stability of Black Carrot Anthocyanins in Various Fruit Juices and Nectars. *Food Chemistry*. Vol. 97(4): Pages 598-605.
- Lobato, L.P., A.E.C. Pereira., M.M Lazaretti., D.S. Barbosa., C.M. Carreira., J.M.G. Mandarino., and M.V.E. Grossmann. 2012. Snack Bars with High Soy Protein and Isoflavone Content for Use in Diets to Control Dyslipidaemia. *Internasional Journal of Food Science and Nutrition*, 63(1). P.49-58.
- Loekmonohadi. 2010. *Kimia makanan*. Semarang: Universitas Negeri Semarang.
- Lucioli, S. 2012. *Anthocyanins: Mechanism of Action and Therapeutic Efficacy*. India: Research Sign Post.
- Made Jawi, I., Wayan Putu Sutirta-Yasa, I., Ngurah Suprpta, D., and Nova Mahendra, A. 2012. Hypoglycemic and Antioxidant Activities of Balinese Purple Sweet Potato (*Ipomoea Batatas L*) in Induced-Diabetic Rats. *CIBTech Journal of Pharmaceutical Sciences*. Vol.1(3): Pages 1–6. Retrieved from <http://www.cibtech.org/cjps.htm> (Diakses 18 Juli 2019)

- Martino HSD., Cardoso LdM., Riberio SMR., Dantas MidS., Piovesan ND., and Mejia ED. 2011. Nutritional and Bioactive Compounds of Soybean: Benefits on Human Health, Soybean and Health. *In Tech*. Volume (21): Pages 465-88.
- Mahmud Mien K., Zulfianto Nils Aria. 2009. Tabel Komposisi Pangan Indonesia. Jakarta: PT Alex Media Komputindo. P. 24-26.
- Manach. C, A. Scalbert, C. Morand, C. Resmey dan L. Jimenez. 2004. Polyphenols: food sources and bioavailability. *Am Journal Clinical Nutrition*. Volume 79(5): Pages 727-747.
- Marjan, A. Q., Marliyati, S. A., dan Ekayanti, I. 2016. Pengembangan Produk Pangan dengan Substitusi Red Palm Oil sebagai Alternatif Pangan Fungsional Tinggi Beta Karoten. *Jurnal Gizi dan Pangan*. Volume 11 (2): hal. 91-98. <https://jurnal.ipb.ac.id/index.php/jgizipangan/article/view/14678> (Diakses 12 Mei 2020)
- Michael, E.J. 2011. Ilmu Pangan, Gizi dan Kesehatan. Yogyakarta: Pustaka Pelajar.
- Molyneux, Philip. 2004. The Use of the Stabel Free Radical Diphenylpicrylhydrazyl (DPPH) for Estimating Antioxidant Activity. *Songklanakar Journal Science Technology*. Vol.26 (2) : Pages 211-219.
- Morenga A Te, L., Howatson, J. A, Jones M. Rhiannon and Mann Jim. 2014. Dietary Sugars and Cardiometabolic Risk: Systemic Review and Meta-Analyses of Randomized Controlled Trials of the Effects on Blood Pressure and Lipids. *American Journal Clinical Nutrition*. Volume 100: Pages 65-79.
- Mueller. 2012. Soy Intake and Risk of Type 2 Diabetes Mellitus in Chinese Singaporeans: Soy Intake and Risk of Type 2 Diabetes. *Eur Journal Nutrition*. Volume 51 (8): pages 1022-40.
- Mutiara, E., Adikahriani., dan Wahidah, S. 2012. Pengembangan Formula Biskuit Daun Katuk untuk Meningkatkan ASI. *Jurnal Fakultas Teknik*. Medan: Universitas Negeri Medan.
- Mueller, Noel T., Andrew O. Odegaard., Myron D. Gross., Woon-Puay Koh., Mimi C. Yu., Jian-Min Yuan., Mark A. Pereira. 2012. *Soy Intake and Risk of Type 2 Diabetes Mellitus in Chinese Singaporeans*. Singapore: *Eur Journal Nutrition*. Vol.51(8): Pages 1022-40.
- Mulyati, A. 2015. *Pembuatan Brownies Panggang dari Bahan Tepung Talas (Colocasia gigantea hook F) Komposit Tepung Ubi Jalar Ungu dengan Penambahan Lemak yang Berbeda*. Skripsi. Fakultas Teknik Universitas Negeri Semarang (UNES).

- Nakamura, Atsuhiko., Ono, Toshirou., Yagi, Nobuo., Miyazaawa, Mitsuo. 2013. Volatile Compounds with Characteristic Aroma of Boiled Sweet Potato (*Ipomoea batatas* L. CV Ayamurasaki, I. Batatas L. Cv Beniazuma and I. Batatas L. Cv Simon 1). *Journal of Essential Oil Research*. Volume 25 (6): pages 497-505.
- Nindrayani, Ade Krisna., Sutardi dan Suparno. 2011. Karakteristik Kimia, Fisik dan Inderawi Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas poiret*) dan Produk Olahannya. *AGRITECH*. Vol 31 (4).
- Nintami, Ayudya Luthfia. 2012. *Kadar Serat, Aktivitas Antioksidan, Amilosa dan Uji Kesukaan Mi Basah dengan Substitusi Tepung Ubi Jalar Ungu (Ipomoea Batatas Var Ayamurasaki) bagi Penderita Diabetes Melitus Tipe-2*. Skripsi. Semarang: Universitas Diponegoro.
- Nofalina, Y. 2013. *Pengaruh Penambahan Tepung Terigu Terhadap Daya Terima Kadar Karbohidrat dan Kadar Serat Kue Prol Bonggol Pisang (Musa paradisiaca)*. Skripsi. Jember: Universitas Negeri Jember.
- Nurhamidah., Erawati. 2014. Pengaruh Pemberian Ekstrak Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas poiret*) terhadap Kadar Glukosa Darah, Kadar Immunoglobulin A (IgA) dan Villi Usus pada Tikus Putih Jantan (*Rattus Norvegicus*) Diabetes Mellitus. *Journal of Scientia*. Volume 4(1): hal 22-28.
- Pardede S, O. 2008. Nefropati Diabetic pada Anak. *Jurnal Sari Pediatri*. Volume 10: Halaman 8–17. DOI: 10.14238/sp10.1. 2008.8-17. (Diakses 2 Juli 2019)
- Patras, A., Nigel, P.B., Colm, O.D and B. K. Tiwari. 2010. Effect of Thermal Processing on Anthocyanin Stability in Food; Mechanisms and Kinetics of Degradation. *Trends in Food Science and Technology*. Vol 21(1): Pages 3-11.
- Parwata, I Made Oka Adi. 2016. *Antioksidan*. Jimbaran: Universitas Udayana.
- Perkumpulan Endokrinologi Indonesia (PERKENI). 2011. *Konsensus Pengelolaan dan Pencegahan Diabetes Mellitus Tipe 2 di Indonesia 2011*. Jakarta: Perkumpulan Endokrinologi Indonesia.
- Persatuan Ahli Gizi dan Asosiasi Dietisien Indonesia. 2019. *Penuntun Diet dan Terapi Gizi*; editor, S. A. Budi Hartati edisi 4. Jakarta: Penerbit Buku Kedokteran EGC.
- Pradipta, I. 2012. *Karakteristik Fisikokimia dan Sensoris Snack Bars Tempe dengan Penambahan Salak Pondoh Kering*. Surakarta: Universitas Sebelas Maret.

- Prameswari, O Meidiana., Widjanarko, S Bambang. 2014. Uji Efek Ekstrak Air Daun Pandan Wangi terhadap Penurunan Kadar Glukosa Darah dan Histopatologi Tikus Diabetes Mellitus. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. Vol. 2 (2): pages 16-27.
- Pratiwi, Annisa., Alioes, Yustini., Aprilia Dinda. 2019. Pengaruh Pemberian Ekstrak Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* L. Lam.) terhadap Kadar Glukosa Darah dan Malondiadehid (MDA) Hepar Tikus Hiperglikemia yang Diinduksi Aloksan. *Skripsi*. Padang: Universitas Andalas Padang.
- Prayoga, G. 2013. Uji Aktivitas Antioksidan dengan Metode DPPH dan Identifikasi Golongan Senyawa Kimia dari Ekstrak Teraktif Daun Sambang Darah (*Excoecaria cochinchinensis* Lour). *Skripsi*. Jakarta: Univeritas Indonesia.
- Putra, D. P., Sidik, D. M., Raharja, K. T. 2017. Pengaruh Substitusi Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* L.) pada Pembuatan Molten Cake. *Jurnal Bisnis Teknologi*. Vol. 4 (1):pages 27-32.
- Radiati, Ani., Sumarto. 2016. *Analisis Sifat Fisik, Sifat Orgnoleptik, dan Kandungan Gizi pada Produk Tempe dari Kacang Non-Kedelai*. Tasikmalaya: Indonesian Food Technologists.
- Rhim, Jhong Wan. 2002. Kinetics of Thermal Degradation of Anthocyanin Pigment Solutions Driven from Red Flower Cabbage. *Food Science and Technology*. Vol. 11(4): Pages 361-364.
- Rukmana, H.R. 1997. *Ubi Jalar Budidaya dan Pascapanen*. Jakarta: Departemen Pertanian badan Pendidikan dan Pelatihan Pertanian.
- Sabuluntika, Novita. 2013. *Kadar β -Karoten, Antosianin, Isoflavon, dan Aktivitas Antioksidan pada Snack Bar Ubi Jalar Kedelai Hitam sebagai Alternatif Makanan Selingan Penderita Diabetes Melitus Tipe 2*. Semarang: Universitas Diponegoro.
- Sarifudin, A., Ekafitri, R., Surahman, D Nanang., Putri, S. K. D.F Asna. 2015. Pengaruh Penambahan Telur pada Kandungan Proksimat, Karakteristik Aktivitas Air Bebas (aw) dan Tekstural Snack Bar Berbasis Pisang (*Musa paradisiaca*). *Journal AGRITECH*. Volume 35 (1): pages 1-8.
- Sievenpiper L. John., Chan B. Catherine., Dworatzek, D. Paula., Freeze, C., and Wiliams L. Sandra. 2018. Nutrition Therapy Diabetes Canada Clinical Practice Guidelines Expert Committee. *Canadian Journal of Diabetes*. Volume 42 : Pages S64-S79.

- Suarsana, I.N., Wresdiyati T., Suprayogi A. 2013. Respons Stress Oksidatif dan Pemberian Isoflavon terhadap Aktivitas Enzim Superoksida Dismutase dan Peroksidasi Lipid pada Hati Tikus. *Jurnal Ilmu Ternak dan Veteriner*. Vol.18: pages 146–152.
- Suda, I., Oki, T., Masuda, M., Kobayashi, M., Nishiba, Y., & Furuta, S. 2003. Physiological Functionality of Purple-Fleshed Sweet Potatoes Containing Anthocyanins and Their Utilization in Foods. *Japan Agricultural Research Quarterly*. Volume 37(3): Pages 167–173. <https://doi.org/10.6090/jarq.37.167>. (Diakses 30 Juli 2019)
- Sulistyowati. 2009. Prevalensi Hipertensi dan Determinannya di Indonesia. Jakarta: Pusat Penelitian Biomedis dan Farmasi Badan Penelitian Kesehatan Departemen Kesehatan RI, Jakarta.
- Suparman. 2010. *Bercocok Tanam Ubi Jalar*. Jakarta: Azka-Press.
- Supriyadi, D. 2012. Studi Pengaruh Rasio Amilosa-Amilopektin dan Kadar Air Terhadap Kerenyahan dan Kekerasan Model Produk Gorengan. *Skripsi*:Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor.
- Sutomo, Budi. 2008. *Variasi Mie dan Pasta*. Jakarta: PT Kawan Pustaka.
- Terahara, N., I. Konczak., H, Ono., M, Yoshimoto and O, Yamakawa. 2004.Characterization of Acylated Anthocyanins in Callus Induced from Storage Root of Purple-Fleshed Sweet Potato (*Ipomoea batatas L*). *Journal of Biomedicine and Biotechnology*.Volume 5:Pages 279-286.
- Tresnani, Ajeng Rachmadea., Razak, Maryam., Suwita, I Komang. 2013. Substitusi Tepung Komposit Ubi Jalar Kuning (*Ipomoea Batatas L.*) dan Kecambah Kedelai (*Glycine Max Merr*) pada Pembuatan Snack Bar Forvita bagi Balita Gizi Buruk Fase Rehabilitasi terhadap Mutu Kimia, Nilai Energi, Mutu Protein,Mutu Fisik dan Mutu Organoleptik. *Jurnal Ilmiah*. Volume 25 (1): hal. 86-95.
- Triandita, Nanda., Zakaria, R. Fransiska., Prangdimurti, Endang., Putri, Eska Nela. 2016. Perbaikan Status Antioksidan Penderita Diabetes Tipe 2 dengan Tahu Kedelai Hitam Kaya Serat.*Jurnal. Teknologi dan Industri Pangan*.
- United States Department of Agriculture. 2018. *Nutri Grain Fruit and Nut Bar: Report*. United States: National Nutrient Database for Standart Reference Release Legacy.

- Utari, Diah M., Rimbawan., Riyadi, Hadi., Muhilal., Purwastyastuti. 2010. *Pengaruh Pengolahan Kedelai Menjadi Tempe dan Pemasakan Tempe terhadap Kadar Isoflavon*. Jakarta:Puslitbang Gizi dan Makanan, Badan Litbang Kesehatan, Kemenkes Republik Indonesia.
- Vivi, Laurentia. 2011. *96 Resep Berbisnis Kue Lebaran*. Surabaya: Pertiwi Mediasindo.
- Widowati, W. 2008. *Potensi Antioksidan sebagai Antidiabetes*. Bandung: Laboratorium Penelitian dan Pengembangan Ilmu Kedokteran Dasar Fakultas Kedokteran Maranatha. Vol. 7 No. 2 Februari 2008.
- Winarno, F.G. 2008. *Kimia Pangan Dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- World Health Organization. 2016. *Global Report on Diabetes*. France: WHO Press.
https://apps.who.int/iris/bitstream/handle/10665/204871/9789241565257_eng.pdf;jsessionid=53115FC7971FC59D9FDD48D67777FB84?sequence=1
(Diakses 12 Mei 2020)
- Wulandari, Anggraini., Ikawati, Retty dan Rakhma, L. R. 2017. Pengaruh Proporsi Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* L.) dan Tepung Kacang Merah Pratanak pada Pembuatan *Food Bar* terhadap Daya Patah dan Daya Terima. *Skripsi*. Fakultas Ilmu Kesehatan. Jurusan Ilmu Gizi. Surakarta: Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Yenrina, Rina. 2015. *Metode Analisis Bahan pangan dan Komponen Bioaktif*. Padang: Andalas University Press.
- Yodmanee, S., Karrila, T.T., and Pakdeechanuan, P. 2011. Physical, Chemical and Antioxidant Properties of Pigmented Rice Grown in Southern Thailand. *International Food Research Journal*. Volume 18(3): Pages 901-906.
- Yudiyono, K. 2011. Ekstraksi Antosianin dari Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* cv Ayamurasaki) dengan Teknik Ekstraksi Subcritical Water. *Jurnal Teknologi Pangan*. Vol. 2(1): November 2011.
- Yuslianti, Euis Reni. 2018. *Prinsip Dasar Pemeriksaan Radikal Bebas & Antioksidan*. Yogyakarta: Deepublish.
- Zamzamia, Wilda. 2016. *Pembuatan Cookies Substitusi Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* var. Ayamurasaki) sebagai Selingan Tinggi Serat dan Antioksidan (Antosianin) untuk Penderita Diabetes Melitus*. Skripsi. Politeknik Negeri Jember.

Zia, Khalieda., Aisyah, Yuliani., Zaidiyah., Widayat, P. H. 2019. Karakteristik Fisikokimia dan Sensori Permen Jelly Kulit Buah Kopi (Pulp) dengan Penambahan Gelatin dan Sari Lemon (*Citrus limon L.*). *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*. Volume 11 (01): Pages 32-38.