

DAFTAR PUSTAKA

- ADA. 2018. *Standarts of Medical Care in Diabetes*.
www.diabetes.org/diabetescare. diakses pada tanggal 21 april 2019.
- Almatsier. (2004, 2006, 2010). Prinsip dasar ilmu gizi. Jakarta: PT Gramedia Pustaka.
- Apriani, S.D. 2019. *Kajian Formulasi Agar-Agar dan Gula terhadap Mutu Permen Jelly Buah Lakum (Cayratia Trifolia (L.) Domin)*. Artikel. Universitas Tanjungpura: Pontianak
- Arini, W. 2015. Kadar Antioksidan dan Uji Organoleptik Puding Kulit Buah Manggis dengan Penambahan Buah Kurma sebagai Perasa Manis Alami. Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan Biologi. Universitas Muhammadiyah Surakarta. Surakarta.
- Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan Kementrian RI. Hasil Rikesdas 2018.
- Budilaksono, W., Wahdaningsih, S., Fahrurroji, A. 2011. Uji Aktivitas Antioksidan Fraksi N-Heksana Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus Lemairei* Britton dan Rose) Menggunakan Metode DPPH (1,1 Difenil 2-Pikrilhidrazil). www.jurnal.untan.ac.id diakses tanggal 19 Maret 2022
- Bustan, M. N. 2007. *Epidemiologi Penyakit Tidak Menular*. Jakarta : Rineka Citra
- Cristianto, A. R. 2016. Proses Produksi “Puding Jamur Tiram” (Puding Dengan Penambahan Jamur Tiram Sebagai Penambah Asupan Protein). Skripsi Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Decroli, E. 2019. *Diabetes Melitus Tipe 2*. Edisi I. Padang. Pusat Penerbitan Bagian Ilmu Penyakit Dalam Fakultas Kedokteran Universitas Andalas. diakses pada tanggal 11 Juni 2019.
- Dewi, Y.S.K. dan O.A. Lestari., 2017. *Permen Jelly Kaya Nutrisi dari Alam Borneo Kajian Aspek Nutrisi, Sensori dan Kesehatan*. Universitas Tanjungpura. Pontianak.

- Fahmi, F, I. 2015. Analisis Kualitas Puding Dengan Penggunaan Sari Wortel Sebagai Pewarna Alami. Skripsi Fakultas Teknik. Universitas Negeri Padang. Padang.
- Farikha, IN, Anam, C & Widiowati, E. 2013. 'Pengaruh jenis dan konsentrasi bahan penstabil alami terhadap karakteristik fisikokimia sari buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus*) selama penyimpanan'. *J, Teknosains Pangan*, vol 2, n. 1, hlm.30-8
- Fatmawati, N.D., Harsanti, R.S., dan Utami, A.U. 2022. Pengaruh Konsentrasi Agar-Agar Terhadap Kualitas Kimia Dan Hedonik Permen Jelly Belimbing Wuluh (*averrhoa blimbi L*). *Jurnal Teknologi Pangan dan Ilmu Pertanian*. Universitas PGRI: Banyuwangi
- Grober U. *Mikronutrien Penyelesaian Metabolik, Pencegahan dan Terapi*. Jakarta: EGC . 2012. p 236-240.
- Handayani, P., Rahmawati, A. 2012. Pemanfaatan Kulit Buah Naga (Dragon Fruit) sebagai Pewarna Alami Makanan Pengganti Pewarna Sintetis, *Jurnal Bahan Alam Terbarukan*. Vol 1(2):ISSN 2303-0623
- Istiqomah, A. 2015. "Indeks Glikemik, Beban Glikemik, Kadar Protein, Serat dan Tingkat Kesukaan Kue Kering Tepung Garut dengan Substitusi Tepung Kacang Merah". [Artikel Penelitian]. *Dalam Artikel Penelitian Universitas Diponegoro Semarang*. Semarang. Ed. Revisi [Diakses 12 Juli 2018].
- Kusumawati, E.K. 2017. *Sifat Fisik tepung Kulit Buah Naga Merah Pada Pengeringan Matahari dan Oven dengan Penutupan Kain Hitam Thesis*. Program Studi S1 Teknologi Pangan Universitas Diponegoro Semarang. [Diakses 23 Mei 2018].
- Lamusu, D. (2018). Uji ORGANOLEPTIK JALANGKOTE UBI JALAR UNGU (*Ipomoea batatas L*) SEBAGAI UPAYA DIVERSIFIKASI PANGAN. *Jurnal Pengolahan Pangan*, 3(1), 9–15. <https://doi.org/10.31970/pangan.v3i1.7>

- Lingga, L. 2012a. Bebas Hipertensi Tanpa Obat. Cetakan ke 1. Jakarta: PT AgroMedia Pustaka.
- Lyne, O. 2000. Puddings, Custards, & Creams. In Food Timeline. <http://www.foodtimeline.org/foodpuddings.html>. Online 3 Oktober 2017.
- Mahadati Retno Wulandari & Sufiati Bintanah. 2018. Program Studi SI GiziFakultas Ilmu Keperawatan dan Kesehatan Universitas Muhammadiyah Semarang.
- Masyhura MD., Mhd IN., & Dicky P. 2018. Aplikasi Ekstrak Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) pada Pembuatan Susu Kedelai (*Hylocereus polyrhizus*). *Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian*
- Mitasari, A., 2012, Uji Aktivitas Ekstrak Kloroform Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus* Britton & Rose) Menggunakan Metode DPPH (1,1- Defenil-2-Pikril Hidrazil), *Skripsi*, Program Studi Farmasi, Universitas Tanjungpura : 37-38
- Negara, J. K., Sio, A. K., Rifkhan, R., Arifin, M., Oktaviana, A. Y., Wihansah, R.R. S., & Yusuf, M. (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), 286–290. <https://doi.org/10.29244/jipthp.4.2.286-290>
- Nintami, A.L. dan Rustanti, N. 2012. “Kadar Serat, Aktivitas Antioksidan, Amilosa dan Uji Kesukaan Basah dengan Substitusi Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* var *ayamurasaki*) bagi Penderita Diabetes Melitus Tipe-2”.
- Noviyanti, Wahyuni, S., & Syukri, M. (2016). Analisis Penilaian Organoleptik Cake Brownies Substitusi Tepung Wikau Maombo. *Jurnal Sains dan*

Teknologi Pangan,1(1),58–66.

[https://doi.org/http://dx.doi.org/10.1016/S0952-1976\(98\)00044-X](https://doi.org/http://dx.doi.org/10.1016/S0952-1976(98)00044-X)

Nurhadiansyah, Panji. 2020. Review Artikel : Karakteristik Ekstrak Pektin Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus Polyrhizus*). *Prosiding Farmasi*. Universitas Islam Bandung: Bandung Indonesia

Nurliyana, R., Zahir, I. S., Suleiman, K. M., Aisyah, M.R., dan Rahim, K. K., 2010, Antioxidant study of pulps and peels of dragon fruits: a comparative study, *International Food Research Journal*, 17 : 367-365

Paramita, O. 2012. Kajian Proses Pembuatan Tepung Buah Mangga (*Mangavera Indica L.*) Varietas Arumanis dengan Suhu Perendaman Yang Berbeda. Fakultas Teknik Universitas Negeri Semarang. Semarang.

Perkeni. 2015. Konsensus Pengelolaan Dan Pencegahan Diabetes Melitus Tipe 2 di Indonesia 2015.<https://pbperkeni.or.id>.diakses pada tanggal 19 Juli 2019.

PERKENI. 2011. Konsensus pengelolaan diabetes melitus tipe 2 di indonesia 2011. Semarang: PB PERKENI.

Perkumpulan Endokrinologi Indonesia. 2015. *Konsensus Pengelolaan dan Pencegahan Diabetes Melitus Tipe 2 di Indonesia*. Jakarta: Perkeni.

Praja, D.I. 2015. Zat Aditif Makanan: Manfaat dan Bahayanya. Yogyakarta: Penerbit Garudhawaca.

Prawitasari, D. S. 2019. Diabetes Mellitus dan Antioksidan. *KELUWIH: Jurnal Kesehatan dan Kedokteran*, 1(1). Pp. 48-52

Rafighi Z, et al. Association of Dietary Vitamin C and E and Antioxidant Enzym in Type 2 Diabetes Mellitus Patients. *Global Journal of Health Science*. 2013; 5(3).

Riya Purwaningtyastuti1., Esti Nurwanti1. & Nurul Huda. *Jurnal gizi dan dietetic indonesia* Vol. 5, No. 1, 2017: 44-49

- Rekha Wahyuni. (2011). Pemanfaatan Kulit Buah Naga Super Merah (*Hylocereus costaricensis*) Sebagai Sumber Antioksidan dan Pewarna Alami Pada Pembuatan Jelly. *Jurnal Gizi dan Pangan* 1 (2)
- Santosa, B., Tantal, L., Sugiarti, U. 2019. Penambahan Ekstrak Kulit Buah Naga pada Pengembangan Produk Nata de Coco Berantioksidan. *Jurnal Teknologi Pangan* Vol 10(1): 1-8. Universitas Tribhuwana Tungadewi: Malang
- Sayuti, K. dan R. Yenrina. 2015. *Antioksidan Alami dan Sintetik*. Cetakan ke 1. Padang: Andalas University Press.
- Sayutu, K.; Rina Yenrina: *Antioksidan Alami dan Sintetik*; Andalas University Press: Padang. 2015.
- Sepryadi, T., A. Faridah, dan W. Syarif. 2015. Pengaruh Pemakaian Kulit Buah Naga Merah terhadap Kualitas Kue Ku. Fakultas Teknik. Universitas Negeri Padang.
- Setyaningsih, D., Apriyantono, A., dan Sari, M.P. 2010. Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro. Bogor: IPB Press
- Sharma, S., Pandita, G., and Bhosale, Y.K., 2023. *Anthocyanin: Potential tool for diabetes management and different delivery aspects*. Department of Food Technology and Nutrition, School of Agriculture, Lovely Professional University, Phagwara, PB, 144411, India
- Sinaga, A., Luliana, S., Fahrurroji, A. 2015. Losio Antioksidan Buah Naga Merah. *Pham Sci Res*, ISSN 2407-2354
- Suarni, Yasin, M., 2011. Jagung sebagai Sumber Pangan Fungsional. *Jurnal Iptek Tanaman Pangan*. Vol 6 (1)
- Sugianto. 2016. *Diabetes Melitus Dalam Kehamilan*. Jakarta: Erlangga.
- Togatorop, L. 2018. Uji Daya Terima dan Kandungan Zat Gizi Bolu Kukus Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*). [Skripsi]. Fakultas Kesehatan Masyarakat, Universitas Sumatera Utara.
- Toruan, P.L. 2012. *Fat Loss Not Weight Loss for Diabetes: Sakit tapi Sehat*. Cetakan ke 1. Jakarta: TransMedia Pustaka

- Wahyuni, R. 2011. "Pemanfaatan Kulit Buah Naga Super Merah (*Hylocereus costaricensis*) Sebagai Sumber Antioksidan dan Pewarna Alami Pada Pembuatan Jelly (Use Suoer Red Dragon Fruit Skin (*Hylocereus costaricensis*) As A Source Of Antioxidants In Natiural Dyes And Jelly Making)". Dalam Jurnal Teknologi Pangan Vol.2
- Winarsi, H. 2011. *Antioksidan Alami dan Radikal Bebas*. Cetakan ke 5. Yogyakarta: Kanisius.
- Winarti, S. 2010. *Makanan Fungsional*. Surabaya: Graha Ilmu. *WHO Fact Sheet of Diabetes, 2016*
- Wu, L. C., Hsu, H. W., Chen, Y., Chiu, C. C., and Ho, Y. I., 2006, Antioxidant and Antiproliferative Activities of Red Pitaya, *Food Chemistry* Volume, 95 : 319-327
- Yati, K., Ladeska, V., dan Wirman, A.P. 2017. *Isolasi Pektin dari Kulit Buah Naga (*HylocereusPolyrhizus*) dan Pemanfaatannya sebagai Pengikat Pada Sediaan Pasta Gigi*. Universitas Muhammadiyah prof. DR. Hamka