

DAFTAR PUSTAKA

- Abikusno, P. C. 2007. *Healthy Food for Healthy People : Memilih dan Menentukan Makanan Terbaik untuk Hidup Lebih Sehat*. Jakarta: PT Elex Media Komputindo.
- Almatsier, S. 2004. *Penuntun Diet edisi baru*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Amarilia,H.2011.Penelitian Studi Penggunaan Tepung Sukun Sebagai Bahan Pengganti Sebagian Tepung Pada Pembuatan *Pancake* Dan Bakpao.
- American Diabetes Association (ADA). 2012 *Diagnosis and Classification of DM. Diabetes care* [Internet].
<http://www.pubmedcentral.nih.gov/articlerender.fcgi?artid=3632174&tool=pmcentrez&rendertype=abstract>. [Diakses 08 Juli 2018].
- AOAC. 1995. *Official methods of Analysis of The Association of Analytical Chemist*. Virginia: Inc Arlington.
- Asmarani, F., Wirjatmadi, B., dan Adriani, M. 2015. “Pengaruh Pemberian tepung Jagung Dengan Suplementasi Tepung tempe Terhadap Kadar Gula Darah Tikus Wistar DM”. *Jurnal Ilmiah Kedokteran*. Vol. 4, No. 2. Ed. Desember 2015., Hal. 24-35. FKM Universitas Airlangga Surabaya. [Diakses 20 Juni 2018].
- BPOM. 2016. Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomer 13 Tahun 2016 tentang Pengawasan Klaim pada Label dan Iklan Pangan Olahan. Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan RI, Jakarta.
- Choirunnisa', L. 2017. *Pengaruh Konsentrasi Starter dan Lama Fermentasi Terhadap Karakteristik Fruitghurt Kulit Buah Naga Merah (Hylocereus polyrhizus)*. [Skripsi]. Jurusan Biologi, Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim. Malang. [Diakses 06 Juli 2018].
- Data Komposisi Pangan Indonesia. 2018. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. http://www.panganku.org/id-ID/semua_nutrisi . [Diakses 20 Agustus 2018].
- Elvina, D.R. dan Adirria, M. 2016. “Efek Pemberan Seduhan Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) Terhadap Kadar Glukosa Darah Tikus *Sprague Dawley* Hiperglikemia”. *Jurnal of Nuitrition College* Vol.5, No. 4, Jilid 4. [Diakses 12 Juli 2018]

- Fitriani, E.W. 2014. *Kue Lumpur Modifikasi Labu Kuning (Cucurbita Moschata D) dan Tepung Bekatul sebagai Makanan Selingan Diet Diabetes Melitus Tipe II*. Skripsi. Politeknik Negeri Jember.
- Hor, S. Y., Ahmad, M., Farsi, E., Yam, M. F., Hashim, M. A., Lim, C. P., *et al.* 2012. "Safety Assessment Of Methanol Extract Of Red Dragon Fruit (*Hylocereus polyrhizus*) : Acute And Subchronic Toxicity Studies". *Jurnal Regulatory Toxicology and Pharmacology* Vol.63, Hal.106–114.
- Hutauruk, A.H. 2017. *Uji Daya terima dan Kandungan Gizi Selai Kulit Buah Naga (Hylocereus polyrhizus)*. [Skripsi]. Fakultas Kesehatan Masyarakat, Universitas Sumatera Utara. Medan. [Diakses 14 Agustus 2018].
- Harjanti, RS. 2016. "Optimasi Pengambilan Antosianin Dari Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus Polyrrhizus*) Sebagai Pewarna Alami Pada Makanan". Dalam *Jurnal Chemica* Vol.3, Hal: 39-45.
- Hasrudin, S. dkk. 2017. "Mutu Kimia Dan Organoleptic Pasta Kulit Buah Naga (*Hylocereus polyrhizus*) Hasil Fermentasi Dengan Berbagai Macam Ragi". Dalam *Jurnal J. Agroland*, Vol. 24(1), Hal: 57-63.
- Heluq, Dz. dan Mundiastuti, L. 2018. "Daya terima dan zat gizi *pancake* substitusi kacang merah (*phaseolus vulgaris* l) dan daun kelor (*moringa oleifera*) sebagai alternative jajanan anak sekolah". Dalam *Jurnal Media Gizi Indonesia*, Vol.13, No.2, Hal: 133-140.
- Indriyani, A. 2007. *Cookies Tepung Garut (Maranta Arundinaceae L) Dengan Pengkayaan Serat Pangan*. [Skripsi]. Universitas Gadjah Mada Yogyakarta.
- International Daiabetes Federation (IDF)*. 2011. *Global Diabetes Plan 2011-2012*. Belgium.Hal. 5.
- Isobel. 2015. Tropicana Diabetik. <http://beautynesia.id/1926> [Diunduh 5 September 2018]
- Istiqomah, A. 2015. "Indeks Glikemik, Beban Glikemik, Kadar Protein, Serat dan Tingkat Kesukaan Kue Kering Tepung Garut dengan Subtitusi Tepung Kacang Merah". [Artikel Penelitian]. Dalam *Artikel Penelitian Universitas Diponegoro Semarang*. Semarang. Ed. Revisi [Diakses 12 Juli 2018].
- Kemenkes (Pusat Data dan Informasi Kementerian Kesehatan RI). 2013. *Situasi dan Analisis Diabetes Melitus*. November. Jakarta: Pusat Data dan Informasi

- Khalaf, N.A., Shakiya, A., AL-Othman, EL-Agbar, Z., Farah, H. .2008. *Antioxidant Activity of Some Common Plants*. Turk J Biol 32 (2008) 51-55
- 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].
- Limanto, A. 2017. Stevia, Pemanis Pengganti Gula Dari Tanaman *Stevia rebaudiana*. *Jurnal Kedokteran Meditek*. Vol. 23 No.61, Hal: 1-12. [Diunduh 7 September 2018].
- Mahmudaatussa'adah, A. *et.al.* 2014. Karakteristik Warna dan Aktivitas Antioksidan Antosianin Ubi Jalar Ungu. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. Vol. 25. No.2 Hal: 176-184 [Diunduh 4 September 2018] .
- Mendosa, D. 2007. Splenda or Stevia?. <https://www.healthcentral.com/article/splenda-or-stevia>. [Diunduh 7 September 2018]
- Muchtadi, D. 2012. *Pangan Fungsional dan Senyawa Bioaktif*. Bandung: Alfabeta.
- 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”. Dalam *Journal of Nutrition College*. Vol. 1., No. 1., Tahun 2012. Hal. 382-387. <https://ejournal3.undip.ac.id/index.php/jnc> . [Diakses 12 Juli 2018].
- Nurliyana, R. *et al.* 2010. “Antioxidant Study Of Pulps and Peels of Dragon Fruits: a Comparative Study”. *International Food Reasearch Journal* 17. Hal. 367375. [http://www.ifrj.upm.edu.my/17%20\(02\)%202010/IFRJ-2010-367-375%20Kamarul%20IIU\[1\].pdf](http://www.ifrj.upm.edu.my/17%20(02)%202010/IFRJ-2010-367-375%20Kamarul%20IIU[1].pdf) . [Diunduh 20 Juli 2018]
- Oktiarni, D. *et al.* 2012. Pemanfaatan Eksrak Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus* sp.) Sebagai Pewarna dan Pengawet Alami Mie Basah. Dalam *Jurnal Gradien* Vol.8. No.2 . Hal. 819-824. [Diakses 27 Mei 2018]
- Perkumpulan Endokrinologi Indonesia. 2015. *Konsensus Pengelolaan dan Pencegahan Diabetes Melitus Tipe 2 di Indonesia*. Jakarta: Perkeni.
- Putri, N.K.M. 2015. “Aktivitas Antioksidan Antosianin dlam Ekstrak Etanol Kulit Buah Naga Super Merah (*Hylocereus costaricensis*) dan Analisis Kadar Totalnya”. Dalam *Jurnal Kimia* 9. Vol. 2. Hal: 243-251. [Diakses 12 Maret 2018].

- Redha, A. 2010. Flavonoid :Struktur, Sifat Antioksidatif dan Peranannya Dalam Sistem Biologis. Jurusan Teknologi Politeknik Negeri Pontianak. *Jurnal Belian*. Vol. 9., No. 2. Hal: 196-202 [Diunduh 4 september 2018]
- Sudarmi, S., Purwo, S., Susanti, A., Wahyuningsih, A.S. 2015. “Ekstraksi Sederhana Antosianin dari Kulit Buah Naga (*Hylocereus polyrhizus*) sebagai Pewarna Alami”. Dalam *Jurnal Eksergi* Vol.12, No.01. Hal: 05-07. [Diakses 12 Juli 2018].
- Sukendro, S.J., dkk. 2015. “Efektifitas Larutan Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) Terhadap Jumlah Koloni Bakteri di Saliva”. Dalam *Jurnal Kesehatan Gigi* Vol.02 N0.1. Hal:58-63 [Diakses 05 Juli 2018]
- Suwandi. 2017. Manfaat Buah Naga Merah Untuh Tubuh. <http://hariangadis.com/manfaat-buah-naga-merah/> [Diunduh 5 September 2018].
- Tala, Z.Z. 2009. *Manfaat Serat Bagi Kesehatan*. [Skripsi]. Departemen Ilmu Gizi, Fakultas Kedokteran, Universitas Sumatera Utara. [Diakses 20 Juli 2018].
- 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. [Diakses 14 Juli 2018].
- USDA (*United States Departemen of Agriculture*). 2018. “*Pancakes,Plain, Reduced Fat.*” *Software developed by the National Algriculture Library v.3.9.5.3.*
- Utomo, P.A. 2015. *Eksperimen Pembuatan Pancake Komposit Tepung Ubi Jalar Ungu dengan Penambahan Sari Bit*. [Skripsi]. Fakultas Teknik Universitas Negeri Semarang. [Diakses 26 Mei 2018].
- 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 No.1. Hal: 68-85
- Widowati, W. 2008. *Potensi Antioksidan Sebagai Antidiabetes*. Bandung: Laboratorium Penelitian dan Pengembangan Ilmu Kedokteran Dasar Fakultas Kedokteran Maranatha. Vol.7 No.2, Hal: 193-202.
- Winarti, S. 2010. *Makanan Fungsional*. Surabaya: Graha Ilmu.