

DAFTAR PUSTAKA

- Almatsier, S. 2004. *Penuntun Diet edisi baru*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Apriliyanti. T. 2010. *Kajian Sifat Fisikokimia dan Sensori Tepung Ubi Jalar Ungu (Ipomoea Batatas Blackie) dengan Variasi Proses Pengeringan*. Skripsi. Universitas Sebelas Maret Surakarta.
- Dwinani, S.N. 2014. *Kemampuan Ekstrak Etanol Bekatul Beras Hitam dalam Menurunkan Kadar Glukosa Darah pada Tikus Nefropati Diabetes*. Naskah Publikasi. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Eryanti, D. 2008. *Perbedaan Pengetahuan, Kepatuhan Diet, dan Kadar Gula Darah Pasien Diabetes Melitus Rawat Jalan yang Mengikuti Persadia dan yang Tidak Mengikuti Persadia di RSUD Wirosaban Yogyakarta*. Skripsi. Universitas Gadjah Mada.
- 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.
- Hardoko, L. Hendarto, dan T.M. Siregar. 2010. *Pemanfaatan Ubi Jalar Ungu (Ipomoea Batatas L.Poir) Sebagai Pengganti Sebagian Tepung Terigu dan Sumber Antioksidan pada Roti Tawar*. Dalam Jurnal Teknologi dan Industri Pangan, 21 (1). Hlm. 25-32.
- Indriyani, A. 2007. *Cookies Tepung Garut (Maranta Arundinaceae L) Dengan Pengkayaan Serat Pangan*. Skripsi. Universitas Gadjah Mada Yogyakarta.
- Kristiyani, M.W.E. 2012. *Pemanfaatan Tepung Ubi Ungu dalam Pembuatan Produk Patiseri*. Skripsi. Universitas Negeri Yogyakarta.
- Laporan Risesdas. 2013. Jakarta. Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan, Depkes R.I.
- Mayasari, M. 2015. *Kajian Karakteristik Biskuit Yang Dipengaruhi Tepung Ubi Jalar (Ipomoea batatas L.) Dan Tepung Kacang Merah (Phaseolus vulgaris L.)*. Skripsi. Universitas Pasundan Bandung.

- Nadimin, S.D. Ayu, dan Sadariah. 2009. *Pengaruh Pemberian Diit DM Tinggi Serat terhadap Penurunan Kadar Gula Darah Pasien DM Tipe II di RSUD Salewangang Kab. Maros*. Dalam Media Gizi Pangan, 7. Hlm. 29-34.
- Nindyarani, A.K., Sutardi, dan Suparmo. 2011. *Karakteristik Kimia, Fisik dan Inderawi Tepung Ubi Jalar Ungu (Ipomoea Batatas Poiret) dan Produk Olahannya*. Dalam Agritech, 31 (4). Hlm. 273-280.
- Nofalina, Y. 2013. *Pengaruh Penambahan Tepung Terigu terhadap Daya Terima, Kadar Karbohidrat dan Kadar Serat Kue Prol Bonggol Pisang (Musa Paradisiaca)*. Skripsi. Universitas Negeri Jember.
- Pamungkas, E.S. 2008. *Pemanfaatan Tepung Ubi Kayu dan Tepung Biji Kecipir sebagai Substitusi Terigu dalam Pembuatan Cookies*. Skripsi. Universitas Sebelas Maret Surakarta.
- Putri, N.K.M., dkk. 2015. *Aktivitas Antioksidan Antosianin Dalam Ekstrak Etanol Kulit Buah Naga Super Merah (Hylocereus Costaricensis) Dan Analisis Kadar Totalnya*. Dalam Jurnal Kimia, 9 (2). Hlm. 243-251.
- Putri, RR.H.K. 2012. *Uji Organoleptik Formulasi Cookies Kaya Gizi sebagai Makanan Tambahan dalam Upaya Penanggulangan Anemia pada Ibu Hamil di Rangkapan Jaya Depok*. Skripsi. Universitas Indonesia.
- Sartika, R.A.D. *Pengaruh Asam Lemak Jenuh, Tidak Jenuh, dan Asam Lemak Trans terhadap Kesehatan*. Dalam Jurnal Kesehatan Masyarakat Nasional, 2 (4). Hlm. 154-160.
- Suarni. 2004. *Pemanfaatan Tepung Sorgum Untuk Produk Pengolahan*. Dalam Jurnal Litbang Pertanian, 23 (4). Hlm. 145-151.
- Sudarmanji, Haryono, dan Suhardi. 1997. *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta: Liberty.
- Susilowati, E. 2010. *Kajian Aktivitas Antioksidan Serat Pangan dan Kadar Amilosa pada Nasi yang Disubstitusi dengan Ubi Jalar (Ipomoea Batatas L.) sebagai Bahan Makanan Pokok*. Skripsi. Universitas Sebelas Maret Surakarta.

- Tala, Zaimah Z., 2009. *Manfaat Serat Bagi Kesehatan*. Skripsi. Fakultas Kedokteran Universitas Sumatera Utara.
- Wahyuningsih, R. 2013. *Penatalaksanaan Diet pada Pasien*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Widatmoko, R.B., dan T. Estiasih. 2015. *Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Mie Kering Berbasis Tepung Ubi Jalar Ungu pada Berbagai Tingkat Penambahan Gluten*. Dalam Jurnal Pangan dan Agroindustri , 3 (4). Hlm. 1386-1392.
- Wijayanti, A. 2005. *Pembuatan Cookies dengan Penambahan Kecambah Kacang Hijau untuk Meningkatkan Kadar Vitamin E*. Skripsi. Universitas Katolik Soegijapranata Semarang.
- Winarno, 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta. PT Gramedia Pustaka Utama.