

DAFTAR PUSTAKA

- Adriani dan Wirjatmadi. (2012). Peranan Gizi dalam Siklus Kehidupan. Kencana. Jakarta.
- AKG. (2019). Angka Kecukupan Gizi Yang Dianjurkan Untuk Masyarakat Indonesia. Peraturan Kementrian Kesehatan Republik Indonesia. Nomor 28 Tahun 2019.
- Almatsier, S. (2004). Prinsip Dasar Ilmu Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Alsuhehda, & Ridawati (2008). Prinsip Analisis Zat Gizi dan Penilaian Organoleptik Bahan Makanan. Jakarta : UNJ Press
- American Diabetes Association. (2004). Hypertension Management in Adults with Diabetes (Position Statement). Diabetes Care (Suppl 1): S65-S67.
- Amiroh A. Aminuddin M.I., dan Khasanah I.W.N., (2021). "Upaya Peningkatan Produksi Kacang Tanah (*Arachis Hipogaea* L.) Dengan Aplikasi Macam Dosis Sp-36 Dan Pupuk Organik" Dalam Jurnal Agoradix 4(2). ISSN : 2621-0665. Fakultas Pertanian Universitas Islam Darul, Jawa Timur.
- Andarwulan, N. F. Kusnandar, dan D. Herawati. (2011). Analisis Pangan.
- Anggita W. (2008). Kajian Formulasi *Cookies* Ubi Jalar (*Ipomoea batatas* L.) dengan Karakteristik Tekstur Menyerupai *Cookies* Keladi. Bogor:IPB
- Anni Faridah. (2008). Bahan Dasar *Cake* and *Cookies*. Yogyakarta:Yudistira
- Anton, S., c. Martin, H. Han, S. Coulon, W. Cefalu, P, Geiselman. (2010). Effects of Stevia, Aspartame, and sucrose on food intake, satiety and postprandial glucose and insulin levels, Appetite. 55:3743.
- AOAC [Analysis of The Association of Official Analytical Chemistry]. (2012). Association of Official Analytical Chemists. 2012. Methods Committee Guidelines for Validation of Microbiological Methods of Food and Environmental surface. 25 edition. Publisher AOAC. Washington.
- APTINDO (Asosiasi Produsen Tepung Terigu Indonesia). (2014). *Overview Industri Tepung Terigu Nasional Indonesia*, Diakses tanggal 07 April 2020.
- Arikha Ayu Susilowati, K. N. Waskita. (2019). Pengaruh Pola Makan Terhadap Potensi Resiko Penyakit Diabetes Melitus. Jurnal Mandala Pharmacon Indonesia, Vol 5(1).
- Arniati. (2019). Pembuatan Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea Batatas* L.) Dengan Variasi Waktu Pengeringan. Program Studi Agroindustri. Politeknik Pertanian Negeri Pangkep.
- Astawan, M., S. Kaswara dan F. Herdiani. (2004). Pemanfaatan Rumput Laut (*Eucheuma Cottoni*) untuk Meningkatkan Kadar Iodium dan Serat Pangan pada Selai dan Dodol. Jurnal Teknologi dan Industri Pangan, Vol.XV. No.1. Bogor.
- Budijanto, S. (2011). Pengembangan Rantai Nilai Serelia Lokal (*Indigenous cereal*) untuk memperkuat Ketahanan Pangan Nasional. Laporan Program Riset Strategis. Fakultas Teknologi Pertanian IPB.

- Bukolt, Karen F., Nicole Ramirez., Andreas Saenz., Kaiwan Mirza., Sikha Bhaduri., and Khursheed Navder. (2019). Effect of Low Glycemic Index Stevia-Benefiber Sweetener on The Physical, Textural and Sensory Qualities of Oatmeal Raisin Cookies. *Journal of Food Precessing and Technology*. Vol. 10(8): 1-6.
- (BSN) Badan Standarisasi Nasional. (2008). SNI 3547.2-2008: Kembang Gula
- (BSN) Badan Standarisasi Nasional. (2011). SNI 2793-2011 Cara perhitungan kandungan gizi makanan dan minuman.
- (BSN) Badan Standarisasi Nasional. (2011). Syarat Mutu Cookies Badan Standarisasi Nasional : Jakarta
- Cibro, M.A. (2008). Respon Beberapa Varietas Kacang Tanah (*Arachis hypogaea* L.) Terhadap Pemakaian Mikoriza Pada Berbagai Cara Pengolahan Tanah. Universitas Sumatera Utara. Medan
- Daneshyar, M., Genus, J. M. C., Buyse, J. G. , Kermanshahi, H., Willemsen, H., Ansari, Z., Decuypere, E. and Everaert, N. (2010). Evaluation of Steviol Injection on Chicken Embryos : Effects on Post-hatch Development, Proportional Organ Weight, Plasma Thyroid Hormones and Metabolites. *J. Poult. Sci*, 47 : 71 – 76.
- Diniyarti, B. (2012). Kadar Betakaroten, Protein, Tingkat Kekerasan dan Mutu Organoleptik Mie Instan dengan Substitusi Tepung Ubi Jalar Merah dan Tepung Kacang Hijau. Skripsi. Program Studi Ilmu Gizi Fakultas Kedokteran. Universitas Diponegoro. Semarang. 40 hal.
- Dinkes Provinsi Sumatera Utara. (2022). Estimasi Kasus Diabetes Melitus di Kota Medan. (Accessed: 14 September 2022)
- Donatella, Giordano. (2013). The Gluten Free Diet Quick Start Guide:Six Steps to Gluten-Free Living. Independent Publishing Platform: New York.
- El Husna, N. (2013). Kandungan Antosianin dan Aktivitas Antioksidan Ubi Jalar Ungu Segar dan Produk Olahannya. *Jurnal Agritech*.
- Eleazu, C. (2016). The Concept of Low Glycemic Index and Glycemic Load Foods as Panacea for Type 2 Diabetes Mellitus; Prospects, Challenges and Solutions. *African Health Sciences*, 16(2).
- Fairus, A., Hamidah, N., & Setyaningrum, Y.I. (2021). Substitusi Tepung Terigu Dengan Tepung Ubi Ungu (*Ipomeoa Batatas L.Poir*) Dan Tepung Kacang Tanah (*Arachis Hypogaea*) Pada Pembuatan Cookies : Kajian Kadar Protein Dan Mutu Organoleptik.
- Fitri R. I., Yekti W. (2014). Hubungan Konsumsi Karbohidrat, Konsumsi Total Energi, Konsumsi Serat, Beban Glikemik Dan Latihan Jasmani Dengan Kadar Glukosa Darah Pasien Diabetes Mellitus Type 2
- Franz M. (2012). Medical Nutrition Therapy for Diabetes Mellitus and Hypoglycemia 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. p. 675-70
- Florencia. (2021). Peranan Tepung Kacang Tanah (Peanut Meal) Sebagai Pakan Ayam Petelur. Program Studi Pertenakan. Universitas Sam Ratulangi.

- Garnier Gil, Ying Qi, Andrew F.A. Hoadley, and Alan L. Chaffe. (2010). Characterisation of lignite as an industrial adsorbent. *Fuel* 90, Elsevier. 1567-1574.
- Ginting, E. Jusuf, M., dan Rahayuningsih, St. A. (2008). *Ubi Jalar Ungu*. Sinar Tani: Jakarta.
- Gowd Vemana, Jia Zhenquan, Chen Wei. (2017). Anthocyanins promising molecules and dietary bioactive components against diabetes- A review of recent advances. *Trends in Food Science and Technology* 68; 1-3.
- Gropper SS, Smith JL, Groff JL. (2009). *Carbohydrates. Advanced Nutrition and Human Metabolism* 5th edition. Canada: Wadsworth. p. 69-77.
- Handayani, S. dan R.A Wibowo. (2014). *Koleksi Resep Kue Kering*. PT Kawan Pustaka. Jakarta, 200 hal.
- Handayani, Sri Ani. (2003). *Fakto-Faktor Risiko Diabetes Mellitus Tipe 2 di Semarang dan Sekitarnya*. Thesis. Universitas Diponegoro: Semarang.
- Hartanti, T. (2004). *Pengaruh Asupan Serat Makanan, IMT dan Usia Terhadap Kadar Glukosa Darah Penderita Diabetes Mellitus Studi Pasien Diabetes Mellitus Tipe 2 di RSUD Tugurejo Semarang*. Undergraduate Thesis. Universitas Diponegoro.
- Holy B., Ogechi N. E., Uchechukwu O. A. (2015). Postprandial Effect of Almond (*Prunus dulcis*) Nut on Glucose and Lipid Levels in Apparently Healthy Individuals. *International Journal of Science and Research (IJSR)*. Diakses pada tanggal 22 Mei 2018.
- Indriyani, M. (2022). *Karakteristik Sifat Sensori Dan Daya Terima Cookies Substitusi Tepung Ubi Ungu Dan Tepung Sukun*. *Jurnal Gizi Dan Kesehatan*. Diakses pada tanggal 02 Desember 2022.
- Istiqomah, A dan Ristanti, N. (2015). Indeks Glikemik, Beban Glikemik, Kadar Protein, Serat, dan Tingkat Kesukaan Kue Kering Tepung Garut dengan Substitusi Tepung Kacang Merah. *Journal of Nutrition College* 4(2): 620-627.
- Jawi M, Arcana I.N., Indrayani A.W., dan Suprpta D.N., Subawa. (2008). Efek Antioksidan Ekstrak Air Umbi Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* L) Terhadap Darah dan Berbagai Organ Pada Mencit yang diberikan Beban Aktivitas Fisik Maksimal. Universitas Udayana.
- Jayaprakasa, B., Azrina Azlan, Sou Teng Tang a and See Meng Lim. (2017). Insulin Secretion by Bioactive Anthocyanins and Anthocyanidins Present in Fruits. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*; 53,28e31.
- JECFA (Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives) Summary of Evaluation Performed by the Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives, INS, 2001. Diakses: 11 Desember, 10.35 WIB.
- Kaya, A. (2008). *Pemanfaatan Tepung Tulang Ikan Patin (Pangasius sp) sebagai Sumber Kalsium dan Fosfor dalam Pembuatan Biskuit*. Thesis. Program Pascasarjana Teknologi Hasil Perairan Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Kumar, R. and B., S. Khatkar. (2017). Thermal Pating and Morphological Properties of Strach Granules of Wheal (*Triticum Aesticum*) Varietas. *Jurnal of Food Science and Technology*. 54: 2403-2410.

- Kunamneni, A.: Permaul, K: Singh, S. (2005). Amylase production in solid state fermentation by the thermophilic fungus *Thermomyces lanuginosus*, *Journal of Bioscience and Bioengineering*, Vol. 100(2), Hal 168-171.
- Lubis S.A., Anjani G. (2016). Aktivitas Antioksidan, Total Bakteri Asam Laktat, Sifat Fisik dan Tingkat Penerimaan Yoghurt Almond (*Prunus dulcis*) sebagai Produk Probiotik Alternatif bagi Penderita Autis. *Journal of Nutrition College*. Halaman 334-343.
- Margareth J. (2006). Pemanfaatan Tepung Ubi Jalar (*Ipomoea batatas* L.) Klon BB00105.10 Sebagai Bahan Dasar Produk Olahan Goreng Serta Evaluasi Mutu Gizi dan Indeks Glikemiknya. Skripsi. Bogor: Institute Pertanian Bogor.
- Mihardja, Laurentia. (2009). Faktor yang Berhubungan dengan Pengendalian Gula Darah pada Penderita Diabetes Melitus di Perkotaan Indonesia. *Majalah Kedokteran Indonesia*. Vol.59. No.9.
- Muchtadi, T.R., et al. (2010). *Teknologi Proses Pengolahan Pangan*. ALFABETA, CV. IPB. Bogor.
- Muhariati, Metty. (2008). *Bahan Ajar Roti*. Jakarta Universitas Indonesia
- Murwati, Djaafar, T.F., dan Rahayu, S. (2005). *Teknologi Pembuatan Tepung dan Olahan Ubi Jalar*. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian, Yogyakarta.
- Mutya. (2016). *Daya Terima Produk Minuman Jelly dan Serbuk Minuman Instan Labu Siam*. Skripsi Kesehatan Masyarakat.
- Mutmainna, N. (2013). *Aneka Kue Kering Paling Top*, Jakarta: Dunia Kreasi.
- Nadia, K. (2019). Kadar Lemak Dan Air Pada Cookies Dengan Substitusi Tepung Ubi Ungu Dan Kacang Tanah. *Jurnal Gizi*, Vol 8 (2).
- Nintami, A. L. Rustanti, N. (2012). Kadar serat, aktivitas antioksidan, amilosa, dan uji kesukaan mie basah dengan substitusi tepung ubi jalar ungu. (*Ipomea batatas* var *Ayamurasaki*) bagi penderita diabetes melitus tipe 2. *J Nutrs Collage* 1: 485-504.
- Nisviaty A. (2006). Pemanfaatan Tepung Ubi Jalar (*Ipomoea batatas* L.) sebagai Bahan Dasar Produk Olahan Kukus Serta Mutu Gizi dan Indeks Glikemiknya. Skripsi. IPB
- Nurvita, Rani. (2018). Hubungan Aktivitas Fisik dengan Kadar Glukosa Darah Pada Pasien Diabetes Mellitus Tipe 2 Rawat Jalan RSUD Dr. Soetomo Surabaya. Thesis. Fakultas Kedokteran Universitas Airlangga.
- Oktavia, D. A. (2007). Kajian SNI 01-2886-2000 Makanan Ringan Ekstrudat. *Jurnal Standarisasi*, Vol 9(1):1-9
- Paglia, J.K., & Harjoto, M. A. (2014). The effects of private equity and venture capital on sales and employment growth in small and medium-sized businesses. *Journal of Banking and Finance*.
- PERKENI. (2015). *Pengelolaan dan Pencegahan Diabetes Mellitus Tipe 2 di Indonesia*. PERKENI. Jakarta
- Puang, F.V. (2013). Karakteristik Sifat Fisiko Kimia Pati Ubi Jalar Ungu (*Ipomea batatas* (L) var. *Ayamurasaki*) Termodifikasi Proses Perendaman dan Heat Moisture Treatment (HMT). Skripsi. UB. Malang.

- Raini, Mariana dan Ani Isnawati. (2011). Kajian: Khasiat dan Keamanan Stevia sebagai Pemanis Pengganti Gula. *Jurnal Media Litbang Kesehatan* Volume 21 Nomor 4 Tahun 2011.
- Rani Astari, Hasibuan, P.J., & Effiana. (2016). Hubungan Antara Kepatuhan Terapi Diet Dan Kadar Gula Darah Puasa Pada Penderita Diabetes Melitus Tipe 2 Di Wilayah Kerja Puskesmas Purnama Pontianak. *Bulletin of the Seismological Society of America*, 106(1),6465-6489.
- Rao GN. Antioxidant Activity of Stevia (*Stevia rebaudiana*) Leaf Powder and A Commercial Stevioside Powder. *J Food Pharm Sci.* (2014):32–38.
- Rachman, HPS dan Ariani, M. (2008). Penganekaragaman Konsumsi Pangan di Indonesia : Permasalahan dan Implikasi untuk Kebijakan dan Program. *Analisis Kebijakan Pertanian*, 6(2): 140-154
- Ratnani, R.D dan Anggraeni, R. (2005). Ekstraksi Gula Stevia dari Tanaman Stevia Rebaudiana Bertoni. *Jurnal Momentum* Vol. 1 No. 2 Hal 27-32. Jurusan Teknik Kimia. Fakultas Teknik. Universitas Wahid Hasyim. Semarang.
- Riccardi G. (2008). Role of glycemic Index and Glycemic Load in the Healthy State, in Prediabetes, and in Diabetes. *Am J Clin Nurt.* 87:269S.
- Rimbawan, dan Siagian A. (2004). Indeks Glikemia Pangan. Penerbit Swadaya.
- Rosidah. (2010). Potensi Ubi Jalar sebagai Bahan Baku Indutri Pangan. *Teknubuga*. Vol 2(2) : 44-52 hal.
- Santoso, A. (2011). Serat Pangan (Dietary Fiber) Dan Manfaatnya Bagi Kesehatan. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Unwidha Klaten.
- Setyaningsih, Dwi, Anton Apriyantono, dan Maya Puspita Sari. (2010). Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Argo. Bogor: IPB Press
- Siagian RA. (2004). Faktor Faktor yang Mempengaruhi Indeks Glikemik Pangan, Indeks Glikemik dan Beban Glikemik Beberapa Jenis Pangan Indeks Glikemik Pangan: Cara Mudah Memilih Pangan yang Menyehatkan. Jakarta: Penebar Swadaya p. 33-40, 105-12.
- Sitompul, S dan Martini. (2005). Penetapan Serat dalam Pakan Tanpa Estraksi Lemak. Prosiding Temu Teknis Nasional Tenaga Fungsional Pertanian.
- Snehalatha, Chamukuttan, Ramachandran dan Ambady. (2009). Diabetes Melitus Dalam Gizi Kesehatan Masyarakat. Editor : Michael J Gibney. Jakarta : EGC.
- Suhardjito. (2006). Pastry dalam Perhotelan. Yogyakarta: CV. Andi Offset
- Suismono, 2011. Teknologi Pembuatan Tepung dan Pati Ubi-ubian Untuk Menunjang Ketahanan Pangan. *Jurnal Pangan* Vol. X No. 37-49. Puslitbang Bulog, Jakarta.
- Suprpta D.N., Arcana I.N., Indrayani A.W., dan Jawi M, Subawa. (2008). Efek Antioksidan Ekstrak Air Umbi Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* L) Terhadap Darah dan Berbagai Organ Pada Mencit yang diberikan Beban Aktivitas Fisik Maksimal. Universitas Udayana.
- Sustriawan Budi, Nur Aini, Retno Setyawati dan Rifka Hania. (2021). Karakteristik Cookies dari Tepung Sorgum dan Tepung Almond dengan Pemanis Stevia dan Gula Kelapa Kristal. *Jurnal Agrotek* 15(3): 893-902.

- TKPI. (2017). Tabel Komposisi Pangan Indonesia. [Online] Available at: <https://www.panganku.org/id-ID/view>
- Tuhumury, C. D. Helen, L. Ega, and N Keliobas. (2018). Pengaruh Substitusi Tepung Ubi Jalar Ungu Terhadap Karakteristik Kue Kering. *AGRITEKNO. Jurnal Teknologi Pertanian* 7(1).
- Widara, S.S. (2012). Studi Pembuatan Beras Analog dari Berbagai Sumber Karbohidrat Menggunakan Teknologi Hot Extrusion. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. IPB.
- Winarno, F. G. (2004). *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno, F.G. (2008). *Ilmu Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winayu, A. K., F. Khanifah., R.S. Dewi. (2020). Analisa Kadar Karbohidrat Pada Ubi Jalar (*Ipomoea batatas* L) Kuning dan Ungu Sebagai Alternatif Makanan Bagi Penderita Diabetes Mellitus. Skripsi. Jombang: STIKes ICMe.
- Witasari Ucik, Rahmawati Setyaningrum, Zulaekah Siti. (2009). Hubungan Tingkat Pengetahuan, Asupan Karbohidrat dan Serat dengan Pengendalian Kadar Glukosa Darah pada Penderita Diabetes Mellitus Tipe 2. *Jurnal Penelitian Sains dan Teknologi*. Vol 10 No.2.
- Yenrina, Rina. (2015). *Metode Analisis Bahan Pangan dan Komponen Bioaktif*. Padang. Andalas University Press. 165 p.
- Yuliani, V. (2008). Sintesis Ester Laktovanilit dari Asam Vanili dan Laktosa serta Uji Aktivitas Antioksidan. Skripsi. Universitas Indonesia, Jakarta.
- Zhang WQ, Wang HW, Zhang YM, Yang YX. (2007). Effects of Resistant Starch on Insulin Resistance of Type 2 Diabetes Mellitus Patients. 41(2):101-4