

**DAFTAR PUSTAKA**

- Andriani, D. (2012). Studi Pembuatan Bolu Kukus Tepung Pisang Raja (*Musa paradisiaca* L.). *Skripsi Jurusan Teknologi Pertanian. Universitas Hasanuddin*.
- Arbi, A. S. 2009. Pengenalan Evaluasi Sensori. Retrieved from <http://repository.ut.ac.id/4683/1/PANG4427-M1.pdf>
- Astuti, A., & Maulani, M. (2017). Pangan Indeks Glikemik Tinggi Dan Glukosa Darah Pasien Diabetes Mellitus Tipe Ii. *Jurnal Endurance*, 2(2), 225. <https://doi.org/10.22216/jen.v2i2.1956>
- Bakara, T. L. (2017). *Uji Mutu Fisik dan Mutu Kimia Kue Nagasari dari Tepung Ubi Jalar Ungu Sebagai Pangan Fungsional*. 6(1).
- Barber, T. M., Kabisch, S., Pfei, A. F. H., & Weickert, M. O. (2020). *The Health Benefits of Dietary Fibre*. 1–17.
- Basri. (2015). *Petunjuk Teknis Tata Laksana Uji Organoleptik Nasi Hak* (J. Rachman & I. Fatmal, Eds.). Retrieved From [bptp\\_aceh@yahoo.co.id](mailto:bptp_aceh@yahoo.co.id)
- Direktorat Gizi Masyarakat. (2018). *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*.
- Ferdiansyah, M. K. (2018). *Pengaruh Konsumsi Serat Pangan Barley Pada Metabolisme Lipid Effect of Dietary Fiber of Barley Grains on Lipid Metabolism*. 2(1), 72–81.
- Ginting, E., Yulifianti, R., & Jusuf, M. (2014). *Ubijalar Sebagai Bahan Diversifikasi Pangan Lokal Sweet Potatoes as Ingredients of Local Food Diversification*. 194–206.

- Gozalli, M. (2015). Karakteristik Tepung Kedelai Dari Jenis Impor Dan Lokal (Varietas Anjasmoro Dan Baluran) Dengan Perlakuan Perebusan Dan Tanpa Perebusan. In *Jurnal AGROTEKNOLOGI* (Vol. 9, Issue 2).
- Hamidah, S. (2015). *SAYURAN DAN BUAH SERTA MANFAATNYA BAGI KESEHATAN Disampaikan Dalam Pengajian Jamaah Langar Mafaza Kotagede Yogyakarta*. 1–10.
- IDF (International Diabetes Federation). (2017). *IDF Clinical Practice Recommendations for managing Type 2 Diabetes in Primary Care* ( online ). Diakses 21/09/2019 Diunduh dari <https://www.idf.org/aboutdiabetes/what-is-diabetes/facts-figures.html>
- Irmayanti. (2017). *Evaluasi sensoris*. Prodi Teknologi Industri Pertanian Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Serambi Mekkah Banda Aceh.
- Isna, P., Joko, S., & Agus, W. (2019). *Variasi Pencampuran Bekatul Dan Kacang Merah Dalam Pembuatan Snack Bar Ditinjau Dari Sifat Fisik, Kadar Proksimat Dan Serat Pangan* (Doctoral dissertation, Poltekkes Kemenkes Yogyakarta).
- J. K. Negara, A. K. S., Rifkhan, M. A., 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*, 04(2), 286–290.
- KEMENKES RI. (2019). Hari Diabetes Sedunia Tahun 2018. *Pusat Data Dan Informasi Kementerian Kesehatan RI*, 1–8.
- Koswara, S. (2009). *Produksi :eBookPangan*.

- Krisnawati, A. (2017). Soybean as Source of Functional Food. *Iptek Tanaman Pangan*, 12(1), 57–65.
- Kusharto, C. M. (2007). Serat Makanan Dan Perannya Bagi Kesehatan. *Jurnal Gizi Dan Pangan*, 1(2), 45. <https://doi.org/10.25182/jgp.2006.1.2.45-54>
- Mentari, S. I. (2015). Perbedaan Penggunaan Tepung Ubi Ungu Terhadap Kualitas Organoleptik dan Kandungan Gizi Biskuit. *Universitas Negeri Semarang*, 3.
- Menteri Kesehatan RI. (2019). Peraturan Menteri Kesehatan RI nomor 28 tahun 2019 tentang Angka Kecukupan Gizi yang Dianjurkan Untuk Masyarakat Indonesia. *Pusat Data Dan Informasi Kementerian Kesehatan RI*, 1–33.
- Oktafa, H., Agustianto, K., Politeknik, K., Jember, N., Politeknik, K., Jember, N., Teknologi, J., Politeknik, I., & Jember, N. (2018). *Perancangan sistem uji sensoris makanan dengan pengujian preference test (hedonik dan mutu hedonik), studi kasus roti tawar, menggunakan algoritma radial basis function network*. 8(1), 29–42.
- P2PTM Kemenkes RI. (2020). Tanda Dan Gejala Diabetes. *Direktorat P2PTM*, 1–3. <http://p2ptm.kemkes.go.id/artikel-sehat/tanda-dan-gejala-diabetes>
- Pangan, S., Fiber, D., & Manfaatnya, D. A. N. (2011). *Serat pangan*. 75, 35–40.
- Perkeni. (2015). Konsesus Pengelolaan Dan Pencegahan Diabetes Melitus Tipe 2 Di Indonesia 2015. In *Perkeni*.
- Putri, S. (2017). Kajian Aktivitas Indeks Glikemik Brownies Kukus Substitusi Tepung Ubi Jalar Termodifikasi. *Jurnal Kesehatan*, 8(1), 18. <https://doi.org/10.26630/jk.v8i1.245>

- Rantika, Taofik, R. (2018). Penggunaan dan Pengembangan Dietary Fiber. *Departemen Farmasetika Dan Teknologi Farmasi, Fakultas Farmasi Universitas Padjadjaran*, 16(2), 152–165.
- Setyaningsih, D., Apriyantono, A., & Sari, M.P. (2010). *Analisis sensori untuk industri pangan dan argo*.
- Snehalatha, Chamukuttan dan Ramachandran, Ambady. (2009). *Diabetes melitus dalam gizi kesehatan masyarakat*. Editor : Michael J Gibney, et al. Penerbit : Buku Kedokteran EGC. Jakarta.
- Sriwijaya, P. N. (2018). *Ubi jalar ungu*. 4–28.
- States Department of Agriculture, 2020),. (2020). 2014, 5–7.
- Tarwendah, I. P. (2017). *JURNAL REVIEW: STUDI KOMPARASI ATRIBUT SENSORIS DAN KESADARAN MEREK PRODUK PANGAN Comparative Study of Sensory Attributes and Brand Awareness in Food Product : A Review*. 5(2), 66–73.
- UNDP dan ILO. (2012). *Kajian Ubi Jalar Kajian Ubi Jalar dengan Pendekatan Rantai Nilai dan Iklim Usaha di Kabupaten Jayawijaya*. 24–25.
- WHO. (2016). Global Report on Diabetes. *Isbn*, 978, 6–86.  
[http://www.who.int/about/licensing/copyright\\_form/index.html](http://www.who.int/about/licensing/copyright_form/index.html)  
[http://www.who.int/about/licensing/copyright\\_form/index.html](http://www.who.int/about/licensing/copyright_form/index.html)  
<https://apps.who.int/iris/handle/10665/204871>  
<http://www.who.int/about/licensing/>
- Widowati, S. (2010). Diversifikasi Konsumsi Pangan Berbasis Ubi Jalar. *Balai Besar Penelitian Dan Pengembangan Pascapanen Pertanian*, 20(7), 49–61.
- World Health Organization. (2019). *CLASSIFICATION OF DIABETES MELLITUS*.

Yang, Y., Ma, S., Wang, X., & Zheng, X. (2017). Modification and Application of Dietary Fiber in Foods. *Jornal of Chemistry*, 2017, 8.

Yulastuti, E. dan A. H. (2018). PEMANFAATAN TEPUNG UBI JALAR UNGU (*Ipomea batatas* L. Poir) PADA PEMBUATAN BOLU. *Institut Teknologi Indonesia*, 2010, 1–4.