

## DAFTAR PUSTAKA

- Afifah, K., Sumaryati, E., & Sui, M. (2017). *Studi Pembuatan Permen Jelly Dengan Variasi Konsentrasi Sari Kulit Buah Naga (Hylocereus Costaricensis) dan ekstrak angkak*. *AGRIKA: Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian*, 11(2), 206-220
- Arianie, Cut P. (2019). *Buku Pedoman Manajemen Penyakit Tidak Menular. Direktorat Jenderal Pencegahan dan Pengendalian Penyakit*. Diunduh dari [www.p2ptm.kemkes.go.id](http://www.p2ptm.kemkes.go.id)
- Allorerung, D. L., Sekeon, S.A., & Joseph, W. B. (2016). *Hubungan Antara Umur, Jenis Kelamin Dan Tingkat Pendidikan Dengan Kejadian Diabetes Melitus Tipe 2 Di Puskesmas Ranotana Weru Kota Manado Tahun 2016*. Universitas Sam Ratulangi
- Anjani, E. P., Oktarlina, R. Z., & Morfi, C. W. (2018). *Zat Antosianin pada Ubi Jalar Ungu terhadap Diabetes Melitus*. *Jurnal Kedokteran Universitas Lampung*, 7(2), 257–262.
- Amra, R. S. (2014). *Analisis Antioksidan Ekstrak Etil Asetat Kulit Buah Naga Merah (Hylocereus Polyrhizus) Dengan Metode DPPH (1,1 difenil-2-pikrilhidrazil)* (Doctoral dissertation, Universitas Islam Negeri Alauddin Makassar, 2014).
- Arisman. (2010) . *Obesitas, Diabetes Mellitus & Dislipidemia : Konsep, Teori, Dan Penanganan Aplikatif* . Jakarta: EGC,2010.
- Basri. (2015). *Petunjuk Teknis Tata Laksana Uji Organoleptik Nasi Hak* (J. Rachman & I. Fatmal, Eds.). Retrieved From [btp\\_aceh@yahoo.co.id](mailto:btp_aceh@yahoo.co.id)
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. (1992). SNI 01-2891-1992. Cara Uji Makanan Dan Minuman .Badan Standarisasi Nasional:Jakarta
- Eka, W., Santoso, A., & Estiasih, T. (2014). *Jurnal Review : Kopigmentasi Ubi Jalar Ungu ( Ipomoea Batatas Var . Ayamurasaki ) Dengan Kopigmen Na-Kaseinat Dan Protein Whey Serta Stabilitasnya Terhadap Pemanasan Purple Sweet Potato Peel ( Ipomoea Batatas Var . Ayamurasaki ) Anthocyanins Copigmentatio*. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 2(4), 121–127.
- Farikha, I. N., Anam, C., & Widowati, E. (2013). *Pengaruh Jenis Dan Konsentrasi Bahan Penstabil Alami Terhadap Karakteristik Fisikokimia Sari Buah Naga Merah (Hylocereus Polyrhizus) Selama Penyimpanan*. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian Universitas Sebelas Maret*, 2(1).

- 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.
- Firgianti, G., & Sunyoto, M. (2018). *Karakterisasi Fisik Dan Kimia Ubi Jalar Ungu ( Ipomoea Batatas L ) Varietas Biang Untuk Mendukung Penyediaan Bahan Baku Tepung Ubi Jalar Ungu*. 2(1), 104–110.
- Ginting, E., Yulifianti, R., & Jusuf, M. (2014). *Ubijalar Sebagai Bahan Diversifikasi Pangan Lokal Sweet Potatoes as Ingredients of Local Food Diversification*. 194–206.
- Handayani, P. A., & Rahmawati, A. (2012). *Pemanfaatan Kulit Buah Naga (Dragon Fruit) Sebagai Pewarna Alami Makanan Pengganti Pewarna Sintesis*. Jurnal bahan alam terbarukan, 1(2).
- Handayani, S. (2014). *Kandungan Kimia Beberapa Tanaman Dan Kulit Buah Berwarna Serta Manfaatnya Bagi Kesehatan*. Universitas Negeri Yogyakarta.
- Hidayatullah, A., Amukti, R., Avicena, R. S., Kawitantri, O. H., Nugroho, F. A., & Kurniasari, F. N. (2017). *Substitusi Tepung Ampas Kedelai Pada Mie Basah Sebagai Inovasi Makanan Penderita Diabetes*. Indonesian Journal of Human Nutrition, 4(1), 34-47.
- Hutauruk, A. H., & Ardiani, F. (2017). *Uji Daya Terima dan Kandungan Gizi Selai Kulit Buah Naga (Hylocereus polyrhizus)*. Gizi, Kesehatan Reproduksi dan Epidemiologi, 1(3)
- 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)*.
- Isnaini, N. (2018). *Faktor Risiko Mempengaruhi Kejadian Diabetes Mellitus Tipe Dua Risk Factors Was Affects Of Diabetes Mellitus Type 2*. 14(1), 59–68.

- 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.
- Jusuf, M., Rahayuningsih, St. A., dan Ginting, E. (2008). *Ubi Jalar Ungu*. Sinar Tani, Jakarta.
- Jacobus, D. J. (2016). *Risiko Diabetes Melitus*. 43(2), 144–146.
- Johan, V. S., & Herawati, N. *Pemanfaatan Kulit Buah Naga Merah Dalam Pembuatan Permen Jelly Buah Pedada* (Doctoral dissertation, Riau University)
- Kemenkes RI. (2018). *Hasil Utama Riset Kesehatan Dasar (RISKESDAS) Jawa Timur 2018*. Jakarta, Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan, Kementerian Kesehatan Republik Indonesia : 1-82
- Koswara, S. (2009). *Produksi :eBookPangan*.
- Kristanto, D. (2009). *Buah Naga : Pembudidayaan di Pot dan di Kebun*. Penebar Swadaya. Jakarta
- Larasati, A. (2016). *Pengaruh Proporsi Pasta Ubi Jalar Ungu (Ipomoea Batatas L) dan Tepung Terigu Terhadap Kualitas Fisik, Kimia dan Organoleptik Kue Pukis* (Doctoral Dissertation, University Of Muhammadiyah Malang).
- Meidina, A. P., Isnani, F., & Damanik, D. (2018). *Pengaruh Pencampuran Ubi Ungu Pada Puding Sebagai Dessert Anti Kanker*. *Jurnal Sains Terapan Pariwisata*, 3(2), 243-252
- Marewa, L. W. (2015). *Kencing Manis (Diabetes Mellitus) di Sulawesi Selatan* . Jakarta:Yayasan Pustaka Obor Indonesia
- Mulyati, S. (2016). *Peranan Advanced Glycation End-products pada Diabetes*. 43(6), 422–426.
- Muzakkir, H., & Darmawan, S. (2019). *Hubungan Pola Makan Terhadap Kejadian Diabetes Melitus Di Wilayah Kerja Puskesmas Kassi-Kassi Kota Makassar*. 14, 247–252.
- Nurhidajah, Astuti, M., Sardjono, Murdiati, A., & Marsono, Y. (2015). *Kadar Serat Pangan Dan Daya Cerna Pati Nasi Merah Yang Diperkaya Kappa-*

*Karagenan Dan Ekstrak Antosianin Dengan Variasi Metode Pengolahan.*  
The 2nd University Research Coloquium 2015, 9.

Nurhadi, B. dan Nurhasanah, S. (2010). *Sifat Fisik Bahan Pangan*. Bandung : Widya Padjajaran

Nintami, A. L., & Rustanti, N. (2012). *Kadar Serat, Aktivitas Antioksidan, Amilosa dan Uji Kesukaan Mi Basah dengan Substitusi Tepung Ubi Jalar Ungu (Ipomoea batatas var Ayamurasaki) Bagi Penderita Diabetes Melitus Tipe-2* (Doctoral dissertation, Diponegoro University).

Oktafa, H., Agustianto, K., Politeknik, K., Jember, N., Politeknik, K., Jember, N., 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.

PB PERKENI, Pengurus Besar Perkumpulan Endokrinologi Indonesia. (2015) . *Konsensus Pengelolaan Dan Pencegahan diabetes Melitus Tipe 2 di Indonesia* . Jakarta

Pangaribuan, J. J. (2016). *Mendiagnosis Penyakit Diabetes Melitus Dengan Menggunakan Metode Extreme Learning Machine*. Fakultas Ilmu Komputer, Universitas Pelita Harapan Medan, 2(2), ISSN:2528-5114.

Putri, D. R., & Agustono, S. S. (2019). *Kandungan Bahan Kering, Serat Kasar Dan Protein Kasar Pada Daun Lamtoro (Leucaena glauca) Yang Difermentasi Dengan Probiotik Sebagai Bahan Pakan Ikan [The Content Of Dry Matter, Crude Fiber And Protein From Fermentation Of Leucaena glauca Leaf Using Probiotic As Fish Feed Material]*. Jurnal Ilmiah Perikanan dan Kelautan, 4(2), 160-168.

Paari, E., & Pari, L. (2019). *Role of Some Phytochemicals in the Management of Diabetes Mellitus : A Review*. 4, 515–520.

Pramitasari, D. (2010). *Penambahan Ekstrak Jahe (Zingiber Officinale Rosc.) dalam Pembuatan Susu Kedelai Bubuk Instan dengan Metode Spray Drying: Komposisi Kimia, Sifat Sensori Dan Aktivitas Antioksidan* (Skripsi S-1 Progdil Teknologi Pertanian). Surakarta: Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret.

Priska, M., Peni, N., Carvallo, L., & Ngapa, Y.D. (2018). *Antosianin dan Pemanfaatannya*. Cakra Kimia (Indonesian E-Journal of Applied Chemistry), 6(2), 79-97

- Post, R. E., Iii, A. G. M., King, D. E., & Simpson, K. N. (2012). *Dietary Fiber for the Treatment of Type 2 Diabetes Mellitus: A Meta-Analysis*. 25(1). <https://doi.org/10.3122/jabfm.2012.01.110148>
- Rinaldi, R. (2017). *Pengaruh Penyimpanan Bahan Segar Terhadap Aktivitas Antioksidan Ic50 Dan Kadar Serat Kasar Kunir Putih (Curcuma Mangga Val.)* (Doctoral dissertation, Universitas Mercu Buana Yogyakarta).
- Suhartatik, B . R. A. H. N., & Widanti, Y. A. (2018). "*Cookies Tepung Beras Merah ( Oryza Nivara ) - Mocaf ( Modified Cassava Flour ) Dengan Penambahan Bubuk Kayu Manis (Cinnamomun Burmani )*". *JITIPARI (Jurnal Ilmiah Teknologi dan Industri Pangan UNISRI)*, 3(1).
- Rosidah. (2014). *Potensi Ubi Jalar Sebagai Bahan Baku Industri*. 1(1), 44–52.
- Siti, Rahma, Noor, Tifauzah, & Joko, S. (2019). *Pengaruh Variasi Pencampuran Kulit Buah Naga Terhadap Sifat Fisik, Sifat Organoleptik Dan Aktivitas Antioksidan Pada Puding* (Doctoral dissertation, Poltekkes Kemenkes Yogyakarta)
- Sari, N. N. (2018). *Hubungan Obesitas Sentral Dengan Kejadian Diabetes Mellitus Tipe II*. *Ilmiah Keperawatan Sai Betik*, 14(2), 157–161.
- Santosa, A., Trijayanto, P. A., & Endiyono. (2017). *Hubungan Riwayat Garis Keturunan dengan Usia Terdiagnosis Diabetes Melitus Tipe II*.
- Santoso, A. (2011). *Serat Pangan (Dietary Fiber) Dan Manfaatnya Bagi Kesehatan*.
- Savitri, L. P. A., & Suwita, K. (2017). *Pengaruh Substitusi Jus Kulit Buah Naga Merah (Hylocereus Polyrhizus.) Dan Penambahan Bekatul Terhadap Aktivitas Antioksidan, Kadar Serat, Dan Mutu Organoleptik Mie Basah Sehat*. *Jurnal Agromix*, 8(1), 1–12.
- 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.
- Soekarto, S. (2002). *Penilaian organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Bharata Karya Aksara. Jakarta

- Sukendro, S. J., Sulistijarso, N., E, E. A., & Hendari, R. (2015). *Efektifitas Larutan Kulit Buah Naga Merah ( Hylocereus Polyrhizus ) Terhadap Jumlah Koloni Bakteri Di Saliva*. Jurnal Kesehatan Gigi, 02(1).
- Susilawati, S., Nurainy, F., & Nugraha, A. W. (2014). *Pengaruh Penambahan Ubi Jalar Ungu Terhadap Sifat Organoleptik Es Krim Susu Kambing Peranakan Etawa [The Influence Of Purple Sweet Potato Increment Og Organoleptic Characteristic Of Goat Milk Ice Cream Of Etawa Generation]*. Jurnal Teknologi & Industri Hasil Pertanian, 19(3), 243-256.
- Syukur, & Muda, W. (2015). *Mengenal buah naga*. Balai Pelatihan Pertanian Jambi
- Tandra, H . (2017). *Segala Sesuatu Yang Harus Anda Ketahui Tentang Diabetes*. Jakarta : PT Gramedia Pustaka Utama
- Tjokroprawiro A. Setiawan P. B. Effendi C. Santoso G. Soegiarto G. editor. (2015) . *Buku Ajar Ilmu Penyakit Dalam. Ed.2: Fakultas Kedokteran Universitas Airlangga Rumah Sakit Pendidikan Dr Soetomo Surabaya* . Surabaya:Airlangga University Press (AUP)
- 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.
- Tjokrokusumo, D. (2015). *Perbandingan Serat makanan ( dietary fiber ) Jamur Tiram ( Pleurotus ostreatus ) dan Ampas Sisa Perasan Minuman Jamur Tiram*. (September), 2–3.
- Wahyuni, R. (2011). *Optimasi Pengolahan Kembang Gula Jelly Campuran Kulit Dan Daging Buah Naga Super Merah (Hylocereus Costaricensis) Dan Prakiran Biaya Produksi*. Teknologi Pangan: Media Informasi dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian, 1(1)
- Waladi, Johan, V. S., & Hamzah, F. (2015). *Pemanfaatan Kulit Buah Naga Merah (Hylocereus Polyrhizus.) Sebagai Bahan Tambahan Dalam Pembuatan Es Krim Utilization Of Red Dragon Fruit Peel (Hylocereus Polyrhizus.) As An Additive In The Making Of Ice Cream*. Jurnal Faperta, 2(1).
- Wardiah, & Emilia, E. (2018). *Faktor Risiko Diabetes Mellitus Pada Wanita Usia Reproduksi Di Wilayah Kerja Puskesmas Langsa Lama Kota Langsa,Aceh*. 1(3), 119–126.
- Widjaja, D. C., Bramantya, B., & Sutanto, R. P. (2015). *Perancangan Kemasan*

*Produk Purro Puding*. Jurnal DKV Adiwarna, 1(6), 13.

Widowati, S. (2010). *Diversifikasi Konsumsi Pangan Berbasis Ubi Jalar*. Balai Besar Penelitian Dan Pengembangan Pascapanen Pertanian, 20(7), 49–61.

Winarno, F.G. (2002). *Kimia Pangan Gizi*. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta

Wusnah, W., Zulnazri, Z., & Sulastri, S. (2017). *Pengaruh Ph dan Waktu Ekstraksi Terhadap Karakteristik Pektin dari Kulit Coklat*. Jurnal Teknologi Kimia Unimal 4,no. 2 (2017): 27-35

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

Yusuf, R., Laude, S., & Setianingsih, N. M. (2017). *Pertumbuhan Tanaman Buah Naga ( Hylocereus Undatus L. ) Yang Diberikan Berbagai Konsentrasi Naa ( Naphtalen Acetic Acid ) Secara In Vitro*. 24(2), 113–118.