

## DAFTAR PUSTAKA

- (ADA) *American Diabetes Association*. 2016. Type 2 Diabetes in Children and Adolescent (consensus Statement). *Diabetes Care* 23: 381.
- Ahmed, R. G. 2005. The Psychological and biochemical effects of diabetes on the balance between oxidative stress and antioxidant defense system. *J. Islamic Word Academy Sci*, (15), p:31-42.
- Aigster, A., Susan, E. D., Frank, D. C., William EB. 2011. Physicochemical properties and sensory attributes of resistant starch-supplemented granola bars and cereals. *Food Science and Technology*, 44 (2011) 2159-2165.
- Almatsier, S. 2009. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta : PT Gramedia Pustaka Utama.
- Alyaqoubi, S., Abdullah, A., Muhamad, S., Norrakiah, A., Addai, Z. R. & Musa, K, H. 2015. Study of antioxidant activity and physicochemical properties of coconut milk (Pati santan) in Malaysia. *Journal of Chemical and Pharmaceutical Research*. 7(4), 967-973.
- Amalia, D. 2013. Kajian Karakteristik Snack bar Berbahan Baku Tepung Ganyong dan Tepung Kedelai. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Industri Pertanian. Universitas Padjadjaran, Jatinangor.
- Amanina, A. 2015. Hubungan Asupan Karbohidrat Dan Serat Dengan Kejadian Diabetes Melitus Tipe II Di Wilayah Kerja Puskesmas Purwosari. *Naskah Publikasi*. Program Studi Kesehatan Masyarakat, Fakultas Ilmu Kesehatan, Universitas Muhammadiyah Surakarta, Surakarta.
- Arsa, M. 2016. *Proses Pencoklatan (Browning Process) Pada Bahan Pangan*. Jurnal Kimia Udayana. Denpasar.
- Ayunir, M. Ansharullah, dan Hermanto. 2017. Pengaruh Substitusi Tepung Ampas Tahu Terhadap Komposisi Kimia Dan Organoleptik Roti Manis. *Jurnal Penelitian*. Jurusan Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Industri Pertanian, Universitas Halu Oleo.
- Badan Ketahanan Pangan dan Penyuluhan Provinsi DIY. 2012. Data Kandungan Gizi Bahan Pangan Pokok dan Penggantinya. Provinsi DIY. Diakses 20 Juni 2019. <http://bkppp.bantulkab.go.id/documents/2012/725142651-data-kandungan-gizi-bahan-pangan-dan-olahan.pdf>
- Blois, M.S. 1958. Antioxidant Determinations By The Use of A Stable Free Radical. *Journal Nature* 181 (4617) : 1199- 1200

- Brad P, Tourniaire F, and Amiot-Carlin MJ. 2008. Stability and analysis of phenolic pigments. In: Socaciu C (ed). *Food Colorants Chemical and Functional Properties*. CRC Press. Boca Raton.
- Chandra, F. 2010. Formulasi Snack Bar Tinggi Serat Berbasis Tepung Sorgum, Tepung Maizena, Dan Tepung Ampas Tahu. *Skripsi*. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian, Intitut Pertanian Bogor.
- Chelzea, V. dan Yekti W. 2015. Pengaruh Pemberian Selai Kacang Tanah Dengan Substitusi Bekatul Merah Terhadap Kadar Glukosa Darah Tikus Diabetes. *Joernal of Nutrition College*, 4 (2), P:423-427.
- Chen, C.M., Li S. C., and Chen C.Y. O. Constituents in purple sweet potato leaves inhibit in vitro angiogenesis with opposite effects ex vivo. *Nutrition Journal*. 2011;27(11-12):1177–1182.
- Cordero, H.I., Martín, M.A., Escrivá, F., Álvarez, C., Goya, L., and Ramos, S. 2015. Cocoa-rich diet ameliorates hepatic insulin resistance by modulating insulin signaling and glucose homeostasis in Zucker diabetic fatty rats. *J. Nutr. Biochem*.
- Daeli, E., Martha A., dan Arya, C. 2018. Pengaruh Pemberian Nasi Beras Merah (*Oryza nivara*) dan Nasi Beras Hitam (*Oryza sativa L.indica*) terhadap Perubahan Kadar Gula Darah dan Triglicerida Tikus Wistar (*Rattus norvegicus*) Diabetes Melitus Tipe 2. *JNH (Journal of Nutrition and Health)* 6 (2), p:21-25.
- Erukainure, O.L., Adeboyejo, F.O., Elemo, G.N., and Ebuehi, O.A.T. 2012. Modulation of lipid peroxidation, hypolipidemic and antioxidant activities in brain tissues of diabetic rats by fibre—enriched biscuits. *Journal of Acute Disease*. 1(1):42–46.
- Fransiska and Welly, G. 2017. Pengaruh Penggunaan Tepung Ampas Tahu Terhadap Karakteristik Kimia Dan Organoleptik Kue Stick. *Jurnal Teknologi Pangan*, 8 (2), p:171 -179, Politeknik Tonggak Equator.
- Franz, M. 2012. Medical Nutrition Therapy for Diabetes Mellitus and Hypoglicemia 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. 675-708
- Ginting, E., Yulifianti, R. dan Jusuf M. 2014. Ubijalar Sebagai Bahan Diversifikasi Pangan Lokal. *Review Ilmiah*. Balai Penelitian Tanaman Aneka Kacang dan Umbi, Malang.
- Hal, M.V. 2000. Quality of Sweetpotato Flour During Processing And Storage. *Food Rev. Int.* 16 (1): 1-37.

- Hidayatullah, A., Redy A., Rizki S. A., Orchidara H. K., Fajar, A. N., Fuadiyah N. K. 2017. Substitusi Tepung Ampas Kedelai pada Mie Basah sebagai Inovasi Makanan Penderita Diabetes. *Indonesian Journal of Human Nutrition, Universitas Brawijaya, Malang*.
- Ho, L.H., Tang, J.Y.H., Mazaitul, Akma, S., Mohd Aiman, H., and Roslan, A. 2016. Development of Novel "Energy" *Snack Bar* by Utilizing Local Malaysian Ingredients. *International Food Research Journal* 23(5): 2280-2285. Department of Food Industry, Faculty of Bioresources and Food Industry, Universiti Sultan Zainal Abidin, Besut Campus, 22200 Besut, Terengganu, Malaysia.
- International Diabetic Federation (IDF). 2017. *IDF Diabetes Atlas Eighth Edition*. <http://www.diabetesatlas.org/pdf>, Diakses tanggal 13 Maret 2018.
- Iriawan, G. 2013. Pengaruh Pemberian Ekstrak Ubi Jalar Putih (*Ipomoea Batatas L.*) Dan Ekstrak Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea Batatas P.*) Terhadap Kadar Glukosa Dan Kadar Kreatinin Plasma Tikus Diabetes. *Skripsi*. Pendidikan Dokter, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Isyanti, M. dan Lestari, N. 2014. Perbaikan Mutu Gizi Produk Olahan Pangan Tradisional Opak Ketan Dengan Penambahan Tepung Ampas Tahu (Okara). *Warta IHP*, 3 (2), p: 62-69.
- Jiang, X. 2011. Sweet potato processing and product research and development at the Sichuan Academy of Agricultural Sciences. Di dalam: Sweet Potato Post Harvest Research and Development in China. Proc. of an Int. *Workshop at International Potato Center*, pp 114-126
- Kaahoao, A., Herawati, N., dan Ayu, D. F. 2017. Pemanfaatan Tepung Ampas Tahu Pada Pembuatan Kukis Mengandung Minyak Sawit Merah Utilization Of Okara Flour In Making Of Cookies Containing Red Palm Oil. *Jurnal Penelitian*, 4 (2), p:60-72.
- Kano, M., T. Takayanagi, and K. Harada. 2005. Antioxidative Activity of Anthocyanins From Purple Sweet Potato, *Ipomoea batatas* cultivar Ayamurasaki. *Biosci. Biotechnol. Biochem.* 69(5):979-988.
- Kasim, R., Liputo, S.A, Limonu, M., and Mohamad, F.P. 2018. Pengaruh Suhu Dan Lama Pemanggangan Terhadap Tingkat Kesukaan dan Kandungan Gizi Snack Food Bars Berbahan Dasar Tepung Pisang Goroho. *JTech* 6(2), p:41 - 48. 4 Jurusan Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Pertanian, Universitas Negeri Gorontalo.
- Kementerian Kesehatan RI. 2014. Infodatin Prevalensi DM di Indonesia. <http://www.depkes.go.id/resources/download/pusdatin/infodatin/infodatin-diabetes.pdf>, Diakses tanggal 13 Maret 2018.

- Kusnadi, G., Murbawani, E. A., dan Fitranti, D. Y. 2017. Faktor Risiko Diabetes Melitus Pada Petani Dan Buruh. *Jurnal Kesehatan*. 6 (2), p: 138-148.
- Kuswinami, F. 2016. Kajian Telcnis Pengolahan Limbah Padat dan Cair Industri Tahu. *Tesis*. PS Magister Ilmu Lingkungan. Semarang: Universitas Diponegoro.
- Ladamay, Nidha, A., dan Yuwono, S.S. (2014). Pemanfaatan Bahan Lokal Dalam Pembuatan Foodbars (Kajian Rasio Tapioka : Tepung Kacang Hijau Dan Proporsi Cmc). *Skripsi*. Malang: Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, FTP, Universitas Brawijaya Malang.
- Lingga, L. 2012. *Bebas Hipertensi Tanpa Obat*. Jakarta: Agro Media Pustaka.
- Lobato, L.P., A.E.C., Pereira, M.M., Lazaretti, D.S. Barbosa, C.M., Carreira, J.M.G., Mandarino, and M.V.E. Grossmann. (2011). Snack Bars with High Soy Protein and Isoflavone Content for Use in Diets to Control Dyslipidaemia. *International Journal of Food Sciences and Nutrition*, 1 : 1-10.
- Luthfia. 2012. Kadar Serat, Aktivitas Antioksidan, Amilosa Dan Uji Kesukaan Mi Basah Dengan Subtitusi Tepung Ubi Jalar Ungu (Ipomea Batatas Var Ayakasimura) Bagi Penderita Diabetes Melitus Tipe 2. *Skripsi*, UNDIP: Semarang.
- Maulana, Mirza. 2008. *Mengenal Diabetes Melitus Panduan Praktis Menangani Penyakit kencing Manis*. Jogjakarta : Katahati.
- Molyneux, P., 2004, The Use of The Stable Free Radical Diphenylpicryl-hydrazyl (DPPH) for Estimating Antioxidant Activity, Songklanakarin *J. Sci. Technol.* , 26(2), 211-21.
- Muchtadi, D. 2010. *Teknik Evaluasi Nilai Gizi Protein*. Bandung, Alfabeta.
- Muslimin, N., Fanny, L., dan Manjilala, M. 2018. Pemberian Kue Kering Tepung Ubi Jalar Ungu DenganTepung Tempe Terhadap Gula Darah Sewaktu Pada Penderita Diabetes Mellitus Type 2 Di Rumah Sakit dr. Tadjuddin Chalid Makassar. *Media Gizi Pangan*, Vol. 25, Edisi 1,p: 1-6.
- Nasution, D.M., I Made O. A.P, I Wayan S .2018. Kresna, M. W. Efektifitas Ekstrak Air Daun Gaharu (Gyrinop versteegii) Dalam Menurunkan Kadar Glukosa Darah Pada Tikus Wistar Hiperglikemia. Universitas Udayana. *Jurnal Media Sains* 2 (2): 83 – 89.

- Nilasari, O.W., Susanto, W.H., dan Maligan, J.W. 2017. Pengaruh Suhu Dan Lama Pemasakan Terhadap Karakteristik Lempok Labu Kuning (Waluh). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 5(3), p:15-26. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, FTP Universitas Brawijaya Malang.
- Nindyarani, A.K., Sutardi, dan Suparmo. 2011. Karakteristik Kimia, Fisik dan Inderawi Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* P.) dan Produk Olahannya. *Jurnal Penelitian*, Jurusan Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian Universitas Gadjah Mada. 31 (4).
- 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.
- Nurbahri, W. 2010. Analisis Serat Kasar. Jakarta. Diakses tanggal 9 Mei 2019. <http://wimvynurbahri.blogspot.com/2010/09/analisis-serat-kasar.html>.
- Nurhamidah, K. Erawati. 2014. Pengaruh Pemberian Ekstrak Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* sp. *poiret*) Terhadap Kadar Glukosa Darah, Kadar Immunoglobulin A (IgA) dan Villi Usus pada Tikus Putih Jantan (*Rattus Norvegicus*) Diabetes Mellitus. *Jurnal Penelitian*, STIKES Perintis Padang.
- Nurhayati, N., Nurud, D., Putri, G. K. 2018. Formulasi Food Bar Berbasis Tepung Ubi Jalar Ungu Dan Pisang Agung (*Musa paradisiaca* *Formatypica*) Masak. *Jurnal Agroteknologi*, (12): 01. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Jember.
- Palupi, dkk. (2007). Pengaruh Pengolahan Terhadap Nilai Gizi Pangan. *Modul e-Learning ENBP*. Departemen Ilmu & Teknologi Pangan-IPB
- Pastors JG, Warshaw H, Daly A, Franz M, Kulkarni K. The evidence for the effectiveness of medical nutrition therapy in diabetes management. *Diabetes Care*. 2002;25:608-13.
- Pehulisa, Astaria, Usman Pato, dan Evy Rossi. 2016. Pemanfaatan Tepung Ubi Jalar Ungu dan Tepung Kulit Ari Kacang Kedelai dalam Pembuat Flakes. *JOM Faperta* 3(1), p:133-143.
- Perkeni (Perkumpulan Endrokrinologi Indonesia). 2015. *Pengelolaan dan Pencegahan Diabetes Melitus Tipe 2 di Indonesia*. Jakarta : PB. Perkeni.
- Phongpaichit, S., Nikom, J., Rungjindamai, N., Sakayaroj, J., Hutadilok-Towatana, N., Rukachaisirikul, V., Kirtikara, K. (2009). Biological Activities of Extracts From Endophytic Fungi Isolated From *Garcinia* Plants. *Immunology & Medical Microbiology*, 51, 517–52.
- Poulsen, S. B. 2017. Sodium-glukosa cotransport. *Curr Opin Nephrol Hypertens*, 24 (5), p: 463–469.

- Prameswari O, Simon B. Uji Efek Ekstrak Air Daun Pandan Wangi terhadap Penurunan Kadar Glukosa Darah dan Histopatologi Tikus Diabetes Melitus. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 2014; 2(2): 16-27.
- Rahayu, P., Fathonah S., Fajri M. 2012. Daya terima dan kandungan gizi makanan tambahan berbahan dasar ubi jalar ungu. *Food Science and Culinary Education Journal*.1(1), p:31-7.
- Rachmayani, N., Rahayu,W.P., Faridah, D. N., Syamsir, E. 2017. Snack Bar Tinggi Serat Berbasis Tepung Ampas Tahu Dan Tepung Ubi Jalar Ungu. *Jurnal Penelitian*. Institut Petanian Bogor, Bogor.
- Raya, M. K., Anang, M. L., Wijayahadi, N. 2016 . Efektivitas ekstrak umbi sarang semut (*myrmecodia pendens merr.& perry*) sebagai penurun kadar glukosa darah tikus sprague dawley yang diabetes mellitus Maxianus. *Jurnal Gizi Indonesia*. Poltekkes Jayapura. Vol. 4, No. 2, p :138-144
- Rayland, D., Arnfield, S. D., Genser, M. V., Malcomsom, L. 2010. Development of A Nutritious Acceptable Snack Bar Using Micronized Flaked Lentils. Article *in* Food Research International.
- Riskesdas. 2013. *Riset Kesehatan Dasar*. Badan Penelitian Dan Pengembangan Kesehatan Kementerian Kesehatan RI Jakarta. <http://www.depkes.go.id.pdf>, Diakses: 19 Februari 2018.
- Robertson M.D., Alex S.B., Dennis A.L, Vidal, R. Insulin-Sensitizing Effect Of Dietary Resistant Starch And Effect On Skeletal Muscel And Adipose Tissue Metabolism. *Am J Clin Nurtitions*,2005.p:82:59-67.
- Rohmah, N., H. 2016. Formulasi Susu Sereal Instan Tepung Kecambah Kedelai (*Glycine max*) dan Tepung Daun Kelor (*Moringa oleifera*) Untuk Penanganan KEP Fase Rehabilitasi. Skripsi, Jurusan Gizi – Politeknik Kesehatan Kemenkes Malang.
- Rodriguez., R.C. Pless., H. E. M. Flores., M. Leal., J. L. Martinez and L. Banos. 1988. Changes in nixtamalized corn flour dependent on postcooking steeping time. *American Association of Cereal Chemist, Inc.* 79 (1). 162-166.
- Roifah, I. 2016. Analisis Hubungan Lama Menderita Diabetes Mellitus Dengan Kualitas Hidup Penderita Diabetes Mellitus. *Artikel Peneitian*. STIKes Bina Sehat PPNI, Mojokerto.
- Rumbaoa, R. G. O., Cornago, D. F., dan Geronimo, I. M. 2009. Phenolic content and antioxidant capacity of Philippine sweet potato (*Ipomoea batatas*) varieties. *Food Chemistry*. 113: 1133- 1138.
- Rumbaoa, R. G. O., Cornago, D. F., dan Geronimo, I. M. 2009. Phenolic content and antioxidant capacity of Philippine sweet potato (*Ipomoea batatas*) varieties. *Food Chemistry*, 113: 1133- 1138.

- Rusilanti, dan Kusharto, C.M., 2007. *Sehat dengan Makanan Berserat*. Jakarta: Agromedia Pustaka.
- Samra, R. A. and Anderson, G. A. 2007. Insoluble cereal fiber reduces appetite and short-term food intake and glycemic response to food consumed 75 min later by healthy men. *The American Journal of Clinical Nutrition*, 86 (4), p: 972–979.
- Santoso, W. E. K, Estiasih, T., 2014. Purple Sweet Potato Peel (*Ipomoea batatas* var. *ayamurasaki*) Anthocyanins Copigmentation Using Copigment Na-Caseinate and Whey Protein with Stability Against Heating : A review. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, FTP Universitas Brawijaya Malang, Malang.
- Setiadi, Y. dan Ambarwati, R. 2012. Pemanfaatan Limbah Ampas Tahu Sebagai Upaya Diversifikasi Pangan Di Masyarakat. *Jurnal Pangan*. Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Kemenkes Semarang
- Setyabudi, C., Tanda, S., Santosa, W.I., dan Soetaredjo, F.E. Studi In Vitro Ekstrak Kulit Jeruk Purut untuk Aplikasi Terapi Diabetes Melitus. *Jurnal Imiah Widya Teknik*. 2015; 14(1).
- Sinaga, E. dan Wirawanni Y. 2012. Pengaruh Pemberian Susu Kedelai terhadap Kadar Glukosa Darah Puasa pada Wanita Pradiabetes. *Journal of Nutrition Collage*, 1 (1): 563-567.
- Smeltzer, S.C., Bare, G.B. 2013. *Buku Ajar Keperawatan Medikal Bedah Brunner & Suddarth*. Edisi 8 Volume 2. Jakarta: EGC.
- Sulaeman, A, Sulistiani, dan Supriatna, D. 2007. Pemanfaatan Tahu sebagai Pangan Tinggi Serat sebagai bahan dasar Pangan Fungsional. *Jurnal Penelitian*, IPB, Bogor.
- Suprpta D.N., Antara N., dan Arya N. 2004. Kajian Aspek Pembibitan, Budidaya dan Pemanfaatan Umbi-umbian sebagai Sumber Pangan Alternatif, Laporan Hasil Penelitian, Kerjasama BAPEDA Propinsi Bali dengan Fakultas Pertanian UNUD.
- Suryani, A., E. Hidayat., D. Sadyaningsih dan E. Hambali. 2007. *Bisnis Kue Kering*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Syarfaini, Satrianegara, F. S., Alam, S, dan Amriani. Analisis Kandungan Zat Gizi Biskuit Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* L. Poiret) sebagai Alternatif Perbaikan Gizi Di Masyarakat. *Journal of Public Health*, 9 (2), p:138-152.
- Ticoalu, G. D., Yunianta, dan Maligan, J. Y. 2016. Pemanfaatan Ubi Ungu (*Ipomoea Batatas*) sebagai Minuman Berantosianin dengan Proses Hidrolisis Enzimatis. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 4(1), p: 46-55.

- Tjokroprawiro, A. 2012. Buku Ajar Garis Besar Pola Makan dan Pola Hidup sebagai Pendukung Terapi Diabetes Mellitus. Surabaya: Universitas Airlangga.
- Triandita N., Zakaria F. R., Prangdimurti E., Eska N. P. 2016. Perbaikan Status Antioksidan Penderita Diabetes Tipe 2 Dengan Tahu Kedelai Hitam Kaya Serat. *Penelitian Bidang Teknologi dan Industri Pangan*. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Triatmaja, Muhayat. 2016. Pengaruh Substitus Tepung Ampas Tahu Pada Egg Roll Terhadap Kadar Protein Dan Daya Terima. *Publikasi Ilmiah*. Jurusan Ilmu Gizi Fakultas Ilmu Kesehatan, Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Umami C. 2015. *Pengaruh Penambahan Ekstrak Kayu Secang dan Ekstrak Daun Stevia terhadap Aktivitas Antioksidan dan Kadar Gula Total Pada Snack bar sebagai Alternatif Minuman bagi Penderita Diabetes Mellitus Tipe 2*. Skripsi : Fakultas Kedokteran. Undip, Semarang.
- United States Department Of Agriculture. 2018. USDA National Nutrient Database for Standard Reference. <https://ndb.nal.usda.gov/ndb/>, Diakses tanggal 13 Maret 2019.
- Wahyu, W. 2008. *Potansi Antioksidan sebagai Antidiabetes*. LP2IKD. Bandung.
- Waspadji, S. 2007. *Diabetes Mellitus: Penyulit Kronik dan Pencegahannya. Dalam: Penatalaksanaan Diabetes Mellitus Terpadu*. Jakarta: Balai Penerbit Fakultas Kedokteran Universitas Indonesia.
- Wati, R. 2013 Pengaruh Penggunaan Tepung Ampas Tahu Sebagai Bahan Komposit Terhadap Kualitas Kue Kering Lidah Kucing. Skripsi, Jurusan Teknologi Jasa Dan Produksi, Fakultas Teknik Universitas Negeri Semarang.
- Widyahening I.S. dan Soewondo P. 2013. Capacity for Management of Type 2 Diabetes Mellitus (T2 DM) in Primary Health Centers in Indonesia. *Journal Indonesian Medical Association* 212;62.
- World Health Organization (WHO). 2006. General Guidelines for Methodologies on Research and Evaluation of Traditional Medicine [Internet]. *Diakses tanggal 25 September 2018*.
- Yustina I. dan Abadi F.R. 2012. Potensi Tepung dari Ampas Industri Pengolahan Kedelai sebagai Bahan Pangan. Seminar Nasional Kedaulatan Pangan dan Energi. Bangkalan: Universitas Trunojoyo;p: 1-8.