

DAFTAR PUSTAKA

- Aini, N. 20014. *Pengolahan Tepung Ubi Jalar dan Produk-produknya untuk Pemberdayaan Ekonomi Masyarakat Pedesaan*. Sekolah Pascasarjana/S3. IPB. Bogor
- Almatsier, Sunita. 2004. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Ambarsari, I., Sarjana, dan A. Choliq, 2009. *Rekomendasi dalam Penetapan Standar Mutu Tepung Ubi Jalar*. Jurnal Standarisasi 11(3) : 212-219.
- American Diabetes Association, 2015. *Diagnosis and classification of diabetes mellitus*. *American Diabetes Care*, Vol. 38, pp: 8-16
- Amriani, 2017. *Analisis Kandungan Zat Gizi Biskuit Ubi Jalar Ungu Sebagai Alternatif Perbaikan Gizi di Masyarakat*. Skripsi. Universitas Islam Alauddin Makassar. (Diakses 28 September 2018)
- Aptindo. 2013. *Industri Terigu Nasional*. Jakarta
- Badan penelitian dan Pengembangan Kesehatan Kementerian Kesehatan RI (2013). Riset Kesehatan Dasar 2013 (RISKESDAS 2013). Jakarta : Depkes RI. Available from : <http://depkes.go.id/download/riskesdas2013/hasil%20Riskesdas%202013..pdf> (diakses 2 mei 2018)
- Badan Standarisasi Nasional. 2006. *Standar Nasional Indonesia (SNI). SNI-01-3751-2006. Tepung Terigu sebagai Bahan Makanan*. Dewan Standarisasi Indonesia
- Badan Standar Nasional. Standar Nasional Indonesia (SNI), 1992. *Syarat Mutu Kue Kering (cookies)*. SNI 01-2973-1992
- Baskan, Kevser Sozgen, et al. 2017. *Spectrophotometric Total Reducing Sugars Assay Based on Cupric Reduction*. *Talanta* 147 (2016) 162-168
- Belitz, H. D dan W. Grosch. 1987. *Food Chemistry Translation. 2nd Ed*. Header verlag Berlin. German.
- Buckle, K.A., dkk. 1987. *Ilmu Pangan*. Jakarta : Universitas Indonesia (UI Press).
- Cahyadi, W. 2008. *Analisis dan Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan*. Bumi Aksara. Jakarta.
- Dutta, Srijita. 2015. *Sweet Potatoes for Diabetes Mellitus : A Systematic Review*. Vol 6 (1), pp 60-72
- Direktorat Gizi Departemen Kese..... R1, 1991. *Daftar Komposisi Zat Gizi Pangan Indonesia*. Departeman Kesehatan RI. Jakarta.

- Departemen Kesehatan RI., 1996. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Bhratara Karya Aksara. Jakarta.
- Dwijoseputro, T. 1994. *Dasar-dasar Mikrobiologi*. Penerbit Djambatan. Jakarta.
- Ervinda N, Ira. 2016. *Kajian Substitusi Tepung Terigu dan Tepung Ubi Jalar Ungu Berkadar Pati Resisten Tinggi Terhadap Kualitas Muffin*. (Skripsi). Universitas Bandar Lampung. 71 hlm.
- Espada, M., et al., 2012. *Unary iodine and Thyroid Function in a Population of Health Pregnant Women in the North of Spain*. *Kournal of Trace Elements in Medicine and Bilogy : Organ of the Society for Minerals and Trace Elements (GMS)*. 27(4):302-6.
- Foster-Powell, K., S.H.A. Holt, dan J.C. Brand-Miller. 2002. *International Table Of Glycemic Index and Glycemic Load Value*. *Am. J. Clin. Nurt.* 75 : 5-56.
- Gartika, I R. 2007. *Kajian Penggunaan Tepung Ubi Jalar Ungu pada Produk Kue Semprit Sebagai Produk Unggulan Yang Berpotensi Sebagai Makanan Fungsional*. Skripsi: Fakultas Teknik-UNY.
- Grobas S, Mendes J. Lazro R, De Blas C, Mateos GG. 2001. *Influence of Source and Percentage of Fat Added to Diet Perfomance and Fatty Acid Composition of Egg Yolks of Two Strains of Laying Hens*. *Poult, Sci.*, 80:1171-179
- Hardiansyah, I Dewa Nyoman Supariasa. 2017. *ILMU GIZI : Teori dan Aplikasi. Disusun oleh Pakar Gizi Indonesia*. EGC. Jakarta.
- Hasanuddin A, Wargiono J. 2003. Research Priorities For Sweetpotato In Indonesia. Di dalam: Fuglie KO, editor. *Progress in Potato and Sweetpotato Reserach in Indonesia. Proceedings of the CIP-Indonesia Research Review Workshop*; Bogor, 26-27 Mar 2002. Bogor: International Potato Center. hlm 20-27.
- Hayati A. L. T, dkk. 2005:12. *Kue Semprit Tepung Ubi Ungu Tinggi Antosianin*. *Jurnal Universitas Negeri Yogyakarta*
- Hartoyo, A. 1999. *Kajian Teknologi Pembuatan Tepung Ubi Jalar Instan Kaya Pro Vitamin A*. Fakultas Teknologi Pertanian, IPB. Bogor
- Heyne, K. 1987. *Tumbuhan Berguna Indonesia. Jilid I dan II. Terj. Badan Libang Kehutanan*. Cetakan I. Koperasi karyawan Departemen Kehutanan Jakarta Pusat.
- Husna, El Nida., dkk. 2013. *Kandungan Antosianin dan Aktivitas Antioksidan Ubi Jalar Ungu Segar dan Produk Olahannya*. *AGRITECH*, Vol. 33 No.3, Agustus 2013.
- IDF, 2013. *IDF Diabetes Atlas Sixth Edition, International Diabetes Fede 2013*. <http://english-6th.pdf>

- Kartika, B, dkk. 1988. *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. PAU Pangan dan Gizi. Universitas Muhammadiyah Surakarta
- Kuprianoff, J. 1958. *Bound Water in fundamental aspect of dehydration of foodstuff*. Soc.Am. Indttr. 14
- Kurniawan, Ferry,. *et al.* 2015. *Pengaruh Pemanasan Terhadap Kadar Pati dan Gula Reduksi pada Tepung Biji Nangka. Prosiding Seminar Nasional Sains dan Pendidikan Sains*. ISSN : 2087-0922. UKSW.
- Manley, D. 2000. *Technology of Biscuits, Cracker, and Cookies 3th edituon*. Cambridge : Woodhead Publishing Limited and CRC Press LCC. England.
- Nindrayani, Ade Krisna., Sutardi, Suparno. 2011. *Karakteristik Kimia, Fisik, dan inderawi Tepung Ubi Jalar Ungu dan Produk Olahannya*. AGRITECH, Vol.31, No.4.
- PERKENI, 2015. *Konsensus Pengelolaan dan Pencegahan DM Tipe 2*. Penerbit Pengurus Besar Perkumpulan Endokrinologi Indonesia. Jakarta
- PT. Pamina Adolina. 2007. *Data Komposisi Margarin*, Medan.
- PT. Nutrifood Indonesia. 2018. *Nilai Gizi Gula Tropicana Slim*. Jakarta
- Rahmawati, Alifia Yuanika., Sutrisno, Aji. 2015. *Hidrolisis Tepung Ubi Jalar Ungu (Ipomea batatas L.) Secara Enzimatis menjadi Sirup Glukosa Fungsional : Kajian Pustaka*. Vol.3 No.3 p. 1152-1159, Juli 2015
- Rauf, Rusdin. 2015. *Kimia Pangan*. Penerbit ANDI. Yogyakarta.
- Richana, Nur. 2012. *Ubi Kayu dan Ubi Jalar*. NUANSA. Bandung.
- RISKESDAS, 2013. *Diabetes Melitus. Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan*, Kemetrian Republik Indonesia. Jakarta
- Santoso, Agus. 2010. *Serat Pangan (Dietary Fiber) dan Manfaat Bagi Kesehatan*. Magistra, No 75 Th.XXIII. hlm 35-40.
- Setyaningsih D, Rusli MS, Melawati, Mariska I. 2006. *Optimasi Proses Maserasi Vanili (Vanilla planifolia Andrews) Hasil Proses Kuring*. Jurnal Teknol dan Industri Pangan 17 : no 2:230-239
- Sudarmadji, Slamet, dkk. 1997. *Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan Dan Pertanian*. Liberty. Yogyakarta.
- Sulistyoningsih, Hariyani. 2011. *Gizi Untuk Kesehatan Ibu dan Anak*. Graha Ilmu.Yogyakarta.
- Sukadiyanto & Muluk, Dangisna. 2011. *Pengantar Teori dan Metodologi Melatih Fisik*. Lubuk Agung. Bandung.
- Sudarmadji, Slamet, dkk. 2007. *Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan Dan Pertanian*. Liberty. Yogyakarta.

- Sudarmadji, Slamet, dkk. 2006. *Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan Dan Pertanian*. Liberty. Yogyakarta.
- Sudarmanto. 1990. *Bahan Pewarna Alami dalam Tanaman Pangan*. PAU Pangan dan Gizi. UGM. Yogyakarta.
- Sutomo, B. 2008. *Sukses Wirausaha Kue Kering*. Kriya Pustaka. Jakarta.
- Suprpti, M. Lies. 2003. *Tepung Ubi Jalar Pembuatan dan pemanfaatannya*. Kanisius : Yogyakarta.
- Susilowati dan Medikasari. 2008. Kajian Formulasi Tepung Terigu dan Tepung dari Berbagai Jenis Ubi Jalar Sebagai Bahan Dasar Pembuatan Biskuit *Non-Flaky Crackers*. Prosiding Seminar Nasional Sains dan Teknologi II 2008. Universitas Lampung, 17-18 November 2008.
- Sufi, S. Y., 1999. *Kreasi Roti*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- USDA. National Nutrient Data Base for Standard. 2014. *Basic Report 20649, Tapioca, pearl, dry*. The national Agricultural Library. Jakarta.
- Uswatun, Khasanah. 2010. *Formulasi Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik pada Produk Makanan Sarapan Ubi Jalar*. Skripsi. Bogor :IPB (diakses 04 Oktober 2018)
- U.S. Wheat Associates. 1981. *Pedoman Pembuatan Roti dan Kue*. Djambatan : Jakarta
- PT. Pamina Adolina. 2007. *Data Komposisi Margarin*, Medan.
- Waspadji, S. 2007. *Penatalaksanaan DM terpadu*. Fakultas Kedokteran Indonesia. Jakarta.
- Yuwono, M. Nur B dan Lily A, 2010. *Pertumbuhan Dan Hasil Ubijalar (Ipomea Batatas (L) Lam.) Pada Macam Dan Dosis Pupuk Organik Yang Berbeda Terhadap Pupuk Anorganik*. <http://images.soemarno.multiplycontent.com/> diakses tanggal 2 Mei 2018
- Widjarnarko, S. 2008. *Efek pengolahan Terhadap Komposisi Kimia dan Fisik Ubi Jalar Ungu dan Kuning*. Diakses 31 April 2018
- WHO. 1990. *Diet Nutrition and Prevention of Chronic Diseases*. WHO Technical Report Series 797. Geneva : WHO, 1990
- Winarno, F. G. 1982. *Sweet potato processing and by-product utilization in the tropics*. Di dalam : Vilareal , R.L. dan Grig, T.D. (eds). 1982. *Sweet Potat: Proceedings of The first Internasional symposium*. P. 373-384. AVRDC Center. Taiwan. R.O.C
- Winarno, F.G. 1991. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia. Jakarta.
- Winarno, FG. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia. Jakarta.

Woolfe, J.A. 1992. *Sweetpotato an untapped food resource*. Cambrige University Press, New Work, p.15.

Wulaningsih, H. 2015. *Evaluasi Subtitusi Tepung Terigu dan Tepung Sukun pada Pengolahan Beberapa Kudapan Tradisional yang Menggunakan Bahan Pengembang*. Skripsi. Jurusan Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian. FTP UGM. Yogyakarta.