**DAFTAR PUSTAKA**

Adeyemi, SAO dan PO Ogazi. 1985. The Place of Plantain in Composite Flour. Commerce Industry, Lagos State, Nigeria.

Aini, Nur. 2004. Pengolahan Tepung Ubi Jalar Dan Produk-Produknya Untuk Pemberdayaan Ekonomi Masyarakat Pedesaan. (Online) http://www.rudyct.com/PPS702-ipb/09145/nuraini.pdf. (diakses tanggal 19 mei 2018)

Almatsier, S. 2010 .*Prinsip Dasar Ilmu Gizi*.Jakarta : Gramedia Pustaka Utama

Andriani, M. dan Wirjatmadi B. 2012. Peranan Gizi Dalam Siklus Kehidupan. Jakarta : Kencana.

Anonim. 2009. *Diabetes Melitus*, (Online) http.//diabetesmellitus@wikipedia.org, diakses pada 12 mei 2018

Arisman., 2004. Gizi dalam Daur Kehidupan. Jakarta : Buku Kedokteran EGC

Badan Standardisasi Nasional. 2000. Syarat Mutu Sereal (SNI 01-4270-1996). Badan Standardisasi Nasional. Jakarta.

Cauvain, Stanley P dan Linda S Young. 2006. Baked products : Science, Technology and Practice. Blackwell Publishing Ltd. Garsington Road.

Ditjen Bina Farmasi dan Alkes. 2005. *Pharmaceutical Care untuk penyakit Diabetes Mellitus*. Jakarta: Departemen Kesehatan RI. Halaman 9, 29, 30, 32, 39, 43

DKBM. 2007. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Jakarta

Edema, MO, LO Sanni, AI Sanni. 2005. Evaluation of maize-soybean flour blends for sour maize bread production in Nigeria. Afr. J.

Felicia, A., 2006. Pengembangan Produk Sereal Sarapan Siap Santap Berbasis Sorghum. Skripsi, Fakulas Teknologi Pertanian, IPB, Bogor.

Feryanto, Agung. 2007. *Aneka Olahan dari Kedelai.* Jakarta: Macanan Jaya Cemerlang.

Giami, SY, T Amasisi, G Ekiyor. 2004. Comparison of bread making properties of composite flour from kernels of roasted and boiled African breadfruit (Treculia Africana decne) seeds. J. Mat. Res.1 (1): 16-25

Heriyanto dan A. Winarto. 1998. Prospek pemberdayaan tepung ubi jalar sebagai bahan baku industri pangan. Makalah disampaikan pada Lokakarya Nasional Pemberdayaan Tepung Ubi Jalar Sebagai Bahan Substitusi Terigu. Balai Penelitian Tanaman Kacang-kacangan dan Umbi-umbian. Malang, 12 Oktober 1998

Irawan, M.A., 2007. *Glukosa dan Metabolisme Energi*. Sport Science Brief. 1(6): 12-5.

Iriyani, Dewi. 2011. Sereal dengan Substitusi Bekatul Tinggi Antioksidan. Semarang: Universitas Diponegoro.

Julita. A.O. 2012. Karakterisasi Tepung dan Pati Ubi Jalar Cilembu dan Ubi Jalar Ungu Varietas Ayamurasaki. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor, Bogor.

Koswara S, Subarna, Rohmatul. 2003. *Diversifikasi Pangan Berbasis Ubi Jalar*. Laporan Penelitian Rusnas Diversifikasi Pangan Tahun I, 2002–2003, Pusat Studi Pangan dan Gizi, Institut Pertanian Bogor, Bogor.

Lesmanawati, dkk. 2013. Potensi Ekstrak Oligosakarida Ubi Jalar sebagai Prebiotik Bakteri Probiotik Akuakultur. Jurnal Sains Terapan Edisi III Vol-3 (1) : 21 – 25. Institut Pertanian Bogor.

Marlis, A. 2008. *Isolasi Oligosakarida Ubi Jalar (Ipomoea batatas (L)) dan Pengaruh Pengolahan terhadap Potensi Prebiotik*. Tesis. Bogor: Institusi Pertanian Bogor.

Mayastuti, A. 2002. Pengaruh Penyimpanan dan Pemanggangan Terhadap Kandungan Zat Gizi dan Daya Terima Ubi Jalar (Ipomoea batatas (L). Lam) Cilembu. Skripsi. Jurusan Gizi Masyarakat dan Sumberdaya Keluarga. Fakultas Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.

Nurjanah, E. 2000. Analisis Karakteristik Konsumen dan Pola Konsumsi Sereal Sarapan [Skripsi], Institute Pertanian Bogor.

Pacheco–Delahaye, E dan G Testa. 2005. Evaluación nutricional, física y sensorial de panes de trigo y plátano verde. Interciencia 30(5): 300–304.

Papunas, M. E.,. Gregoria, S. S, Judith, S. C. dan Moningka. 2013. Karakteristik fisikokimia dan sensoris flakes berbahan baku tepung jagung (Zea mays L), tepung pisang goroho (Musa acuminafe,sp) dan tepung kacang hijau (Phaseolus radiates). Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan. 3 (5): 2013.

Potter, N.N. dan Hotchkiss. 2005. “Food Science”. The AVI Publishing CompanyInc., Westport, Connecticut.

Rukmana, R. 2005. Rumput Unggul Hijauan Makanan Ternak. Kanisius. Yogyakarta

Rukmana. 1997. *Ubi Jalar, Budidaya, dan Pasca Panen*. Kanisius. Yogyakarta. Santoso, Budi. 1993. *Pembuatan Tepung Tempe dan Tahu Kedelai Bahan Malanan Bergizi Tinggi.* Yogyakarta: Kanisius.

Sarbini,D., Rahmawati,S., dan Kurnia. 2009. *Uji Fisik, Organoleptik dan
Kandungan Zat Gizi Biskuit Tempe-Bekatul Dengan Fortifikasi Fe dan Zn Untuk Anak Kurang Gizi. Universitas Muhammadiyah Surakarta*.
Surakarta.

Sarwono, B. 2007. *Bertanam Ubi Jalar*. Penebar Swadaya. Jakarta.

Sassolas, A., Blum, L. J., dan Bouvier, B. D. L., 2009, New Electrochemiluminescent Biosensors Combining Polyluminol and an Enzymatic Matrix, Anal. Bioanal. Chem., 394, 971-980.

Soekarto, Soewarno. 1985. *Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*.Jakarta : PT. Gramedia Pustaka Utama

Soekarto, Soewarno. 1985. *Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*.Jakarta : PT. Gramedia Pustaka Utama

Suarni. 2009. Komposisi nutrisi jagung menuju hidup sehat. Prosiding Seminar Nasional Serealia 2009. Balai Penelitian Tanaman Serealia.

Sugiyono. 2003. *Teknologi Pengolahan Tepung Serealia dan Umbi-Umbian.* Pusat Studi Pangan Dan Gizi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.

Suprapti, M.L. 2003. *Tepung Ubi Jalar : Pembuatan dan Pemanfaatannya*. Cetakan Pertama. Penerbit Kanisius. Yogyakarta.

Suriawiri, U. 2001. Ubi Jalar. [*http://www.pikiranrakyatonline.com/*](http://www.pikiranrakyatonline.com/)*. (*diakses tanggal 19 mei 2018)

Tamtarini dan S. Yuwanti. 2005. Pengaruh Penambahan Koro-Koroan terhadapSifat Fisik dan Sensorik Flake Ubi Jalar. Jurnal Teknologi Pertanian, Vol. 6 No. 3 : 187-192.

Tjokroprawiro A., 1999. *Patologi Umum dan Sistemik*. Edisi II vol 2. Alih bahasa: Sarjadi. Jakarta. EGC

Tjokroprawiro, Askandar. 2012. *Garis Besar Pola Makan Dan Pola Hidup Sehat Sebagai Pendukung Terapi Diabetes Mellitus.* Surabaya : Fakultas Kedokteran Unair

Tribelhorn RE. 1991. Breakfast cereal. Di dalam Lorenz KJ dan K Kulp (ed). Handbook of Cereal Science and Technology. Marcel Dekker Inc., New York, Basel, Hong Kong.

Waspadji, S., dkk. 2002. *Pedoman Diet Diabetes Mellitus*. Jakarta: Balai Penerbit Fakultas Kedokteran Universitas Indonesia. Halaman 7-8

Winarno F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*.Jakarta :PT Gramedia Pustaka Utama.

Yuniastutik, Ari. 2016. Peran fungsional dalam meningkatkan derajat kesehatan, Jurusan Biologi, FMIPA Universitas Negeri Semarang