

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.rudycct.com/PPS702-ipb/09145/nuraini.pdf>. (diakses tanggal 19 mei 2018).
- Almatsier, S. 2010. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama.
- Anonim. 2009. *Diabetes Mellitus*, (Online) <http://diabetesmellitus@wikipedia.org>, diakses pada 12 mei 2018
- Arisman., 2008. Gizi dalam Daur Kehidupan. Jakarta : Buku Kedokteran EGC
- Aviandy S dan Ayustaningwarno F. 2014. *Indeks Glikemik Snack Bar Ubi Jalar Kedelai Hitam sebagai Alternatif Makanan Selingan Penderita Diabetes Mellitus Tipe 2*. Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan 3 (3)
- Cauvain, S.P. dan L. Young. 2006. *Baked Products: Science, Technology, and Practice*. Oxford: Blackwell Publishing.
- Damardjati, D. S. 1995. *Karakteristik sifat standarisasi mutu beras sebagai landasan pengembangan agribisnis dan agroindustri padi di Indonesia*. Balai Penelitian Teknologi Pangan. Bogor.
- Ditjen Bina Farmasi dan Alkes. 2005. *Pharmaceutical Care untuk penyakit Diabetes Mellitus*. Jakarta: Departemen Kesehatan RI. Halaman 9, 29, 30, 32, 39, 43
- Edema, MO, LO Sanni, AI Sanni. 2005. *Evaluation of maize-soybean flour blends for sour maize bread production in Nigeria*. Afr. J.
- Franz, M., 2012. *Medical Nutrition Therapy for Diabetes Mellitus and Hypoglycemia of Nondiabetic Origin*. In: Krause's Food and the Nutrition Care Process. 13th ed. s.l.:Elsevier : Saunders, pp. 675-710.
- 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.
- Kemenkes. 2010. *Diabetes Mellitus Dapat Dicegah*. (online) <http://www.depkes.go.id/index.php?vw=2&id=1314>. (Diakses pada :19 mei 2018).
- 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.
- Luh. 1991. *Properties of The Rice Carryopsis. In The Rice Production*. 2nd ed. Vol.1.A VI. PublishingCo., Wespaort, CT.pp 389-314
- Mahendra, B dan Kusuma, Fauzi Rahmat. 2005. *Kumis Kucing Pembudidayaan Dan Pemanfaatan Untuk Penghancur Batu Ginjal Seri Agri Sehat*. Jakarta : Penabar Swadaya.
- Margareth J. 2006. *Pemanfaatan Tepung Ubi Jalar (Ipomoea batatas L.) Klon BB00105.10 Sebagai Bahan Dasar Produk Olahan Goreng Serta Evaluasi Mutu Gizi dan Indeks Glikemiknya*. Skripsi. Bogor: Institute 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.
- 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 acuminata*,sp) dan tepung kacang hijau (*Phaseolus radiates*). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*. 3 (5): 2013.
- PERKENI. 2011. *Konsensus Pengendalian dan Pencegahan Diabetes Mellitus Tipe 2 di Indonesia*. Konsensus.
- Potter, N.N. dan Hotchkiss. 2005. "Food Science". The AVI Publishing CompanyInc., Westport, Connecticut.

- Riskesdas. 2013. *Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan Kementerian RI tahun 2013.* (online) <http://www.depkes.go.id/resources/download/general/Hasil%20Riskesdas%202013.pdf>. (Diakses pada : 19 juni 2018).
- Rukmana, R. 2005. *Rumput Unggul Hijauan Makanan Ternak.* Kanisius. Yogyakarta
- 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.
- Suda I, Tomoyuki OKI, Mami MASUDA, Mio KOBAYASHI, Yoichi NISHIBA and Shu FURUTA. *Physiological Functionality of Purple-Fleshed Sweet Potatoes Containing Anthocyanins and Their Utilization in Foods.* *Japan Agricultural Research Quarterly (JARQ)*. Vol. 37. No. 3 July 2003. JIRCAS. Japan.
- Suprpti, M.L. 2005. *Tepung Ubi Jalar : Pembuatan dan Pemanfaatannya.* Cetakan Pertama. Penerbit Kanisius. Yogyakarta.
- Suriawiria, U. 2001. Ubi Jalar. <http://www.pikiranrakyatonline.com/>. (diakses tanggal 19 mei 2018)
- Suyono, Slamet dkk. 2002. *Pedoman Diet Diabetes Mellitus Klasifikasi, Diagnosis, Terapi.* Ed 3. Jakarta : Gramedia.
- Tjokroprawiro A., 1999. *Patologi Umum dan Sistemik.* Edisi II vol 2. Alih bahasa: Sarjadi. Jakarta. EGC
- Waspadji, S., dkk. 2002. *Pedoman Diet Diabetes Mellitus.* Jakarta: Balai Penerbit Fakultas Kedokteran Universitas Indonesia. Halaman 7-8
- WHO. 2013. *Diabetes.* (online) http://www.who.int/topics/diabetes_mellitus/en/. (Diakses pada : 19 juni 2018).
- Winarno F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi.* Jakarta :PT Gramedia Pustaka Utama.
- Wirawati T, B. S. Puwoko, D. Sopandie, I. Hanarida. 2009. *Studi Fisiologi Adaptasi Talas terhadap Kondisi Naungan.* Seminar Program Pasca Sarjana. Bogor: Program Pasca Sarjana IPB
- Yuniastutik, Ari. 2016. *Peran fungsional dalam meningkatkan derajat kesehatan,* Jurusan Biologi, FMIPA Universitas Negeri Semarang