

DAFTAR PUSTAKA

- Adams GG et al., 2011. *The hypoglycaemic effect of pumpkins as antidiabetic and functional medicines.* *J foodres* (44):862-867.doi:10.1016/j.foodres.2011.03.016.
- Almatsier, S. 2009. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi.* Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Amelia, M., R., dkk. 2014. Penetapan Kadar Abu (AOAC 2005). Institut Pertanian Bogor
- American Association of Cereal Chemist (AACC). 2001. The Definition of Dietary Fiber. Cereal Food. World.
- American Diabetes Association. 2018. Standard of Medical Care in Diabetes. Online <http://www.athero.org/guidelinesDownload/ADA%202010.pdf> diakses pada 13 Maret 2018.
- Anggrahini, S., I. Ratnawati, dan A. Murdijati. 2006. Pengkayaan β -karoten Mi Ubi Kayu dengan Tepung Labu Kuning (*Curcubita maxima Dutchenes*). *Majalah Ilmu dan Teknologi Pertanian.*
- Astawan, M. dan S. Widowati. 2011. Evaluation of Nutrition and Glycemic Index of Sweet Potatoes and Its Appropriate Processing to Hypoglycemic Foods. *Indonesian Journal of Agricultural Science.* Vol 12(1):40-46. Institut Pertanian Bogor.
- Badan POM RI, 2010, Acuan Sediaan Herbal, Edisi I, Direktorat Obat Asli Indonesia, Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia, Jakarta, vol. 5, hh 30-31.
- Badan Standarisasi Nasional. 1998. Standar Nasional Indonesia (SNI). SNI 01-2971-1998. Susu Kental Manis. Dewan Standarisasi Indonesia. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 2009. Standar Nasional Indonesia (SNI). SNI 3751-2009. Tepung Terigu sebagai Bahan Makanan. Dewan Standarisasi Indonesia. Jakarta.

- Badarinath A, Rao K, Chetty CS, Ramkanth S, Rajan T, & Gnanaprakash K. A Review on In-vitro Antioxidant Methods : Comparisons, Correlations, and Considerations. *International Journal of PharmTech Research*, 2010: 1276-1285.
- Balai Penelitian Lahan Raya Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian Kementerian Pertanian. 2015. Arti Penting Kadar Abu pada Bahan Olahan. Banjarbaru.
- Beck, M.E. 1993. Ilmu Gizi & Diet. Diterjemahkan oleh : Hartono, A. Yayasan Essentia Medica, Yogyakarta.
- Besung, I. N. K., 2009. Pegagan (*Centella asiatica*) Sebagai Alternatif Pencegahan Penyakit Infeksi Pada Ternak. *Buletin Veteriner Udayana*, 1 (2) : 61-67, Agustus 2009.
- Brand-Williams W, Cuvelier ME, and Berset C 1995. Use of a Free Radical Method to Evaluate Antioxidant Activity, *Lebensmittel-wissenschaft und Technologie*, 28, 25-30.
- Budiyanto. 2002. Gizi dan Kesehatan. Malang:Bayu Media dan UMM Press.
- Chauhan, P., K., Pandey, I., P., dan Dhatwala, V., K. 2010. Evaluation of the Anti-diabetic Effect of Ethanolic and Methanolic Extracts of *Centella asiatica* Leaves Extract on Alloxan Induced Diabetic Rats. *Advances in Biological Research*, 4 (1) : 27-30.
- Corwin, E. J. (2009). Buku Saku Patofisiologi. Edisi 3. Jakarta: EGC.
- Dalimartha, S dan Adrian, F. 2014. *Makanan dan Herbal untuk Penderita Diabetes Mellitus*. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Darmasih. (1997). Prinsip Soxhlet. Peternakan.Litbang.deptan. go.id
- Erda, Z. 2011. Formulasi Serbuk Tabur Daun Pegagan (*Centella asiatica*) Pada MP-ASI Sebagai Produk Pangan Fungsional. Sekolah Pascasarjana IPB
- Evans, J.L., Goldfine, I.D., Maddux, B.A., Grodsky, G.M. (2002). Oxidative Stress And StressActivated Signaling Pathways: A Unifying Hypothesis Of Type 2 Diabetes. *Endocr Rev.* 23 (5):599-622.

- Fathonah, R., Indriyanti, A., Kharisma, Y. 2014. Labu Kuning (*Curcubita moschata* *Durch*) untuk Penurunan Kadar Glukosa Darah Puasa pada Tikus Model Diabetik. *Global Medical Health Communication*, 2 (1) : 28
- Fatimah, R. N. 2015. *DiabetesMelitus* Tipe 2. Fakultas Kedokteran, Universitas Lampung, vol. 4, no. 5
- Gayathri et al., 2011. Anti-diabetes Activity of Ethanol Extract of *Centella asiatica* (L.) Urban (whole part) in Streptozotocin induced Diabetic Rats, Isolation of an Active Fraction and Toxicity Evaluation of The Extract. Department of Biochemistry, Government Medical Collage, Trivandrum, Kerala, India.
- Gayathri V., Lekhsmi P., Padnamabhan N. R., 2011. Anti-Diabetes Activity Of Ethanol Of *Centella Asiatica* (Whole Plant) In Streptozotocin-Induced Diabetic Rats, Isolations Of An Active Fraction And Toxicity Evaluation Of The Extract. Government Medical College, Kerala, India.
- Gordon MH J. Pokorny, N. Yanishlieve, M. Gordon.2001. *Antioksidants in Food*. New York : CRC Press
- Hardiman. 1991. Kumpulan Handout : tekstur pangan PAU Pangan dan Gizi UGM, Jogjakarta.
- Harper V, Rodwell W, dan MayesPA. 1979. *Biokimia*. Jakarta (ID): EGC.
- Harwoko., Pramono, S., dan Nugroho, A.E. 2014. *Triterpenoid-Rich Fraction of Centella asiatica Leaves and In Vivo Antihypertensive Activity*. *International Food Research Journal*, vol no 21, hh 149-154.
- Hawa, I.I., dan Murbani. E. A. 2015. Pengaruh Pemberian Formula Enteral Berbahan Dasar Labu Kuning (*Curcubita moschata*) terhadap Kadar Glukosa Darah Postprandial Tikus Diabetes Melitus. Artikel Penelitian, Kedokteran – Universitas Diponegoro, Semarang.
- Hendrasty, Henny Krissetiana. 2003. *TeknologiPengolahan Pangan: Tepung Labu Kuning*. Kanisius: Yogyakarta
- Hildayanti. 2012. Studi Pembuatan *Flakes* jewawut. Jurusan Teknologi Pertanian, Universitas Hasanuddin Makasar, Makasar.

- Ighfar, A. 2012. Pengaruh Penambahan Tepung Labu Kuning (*Curcubita moschata*) dan Tepung Terigu Terhadap Pembuatan Biskuit. Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Hasanuddin Makasar.
- International Diabetic Federation (IDF). 2015. *IDF Diabetes Atlas seventh Edition*. <https://www.idf.org/e-library/epidemiology-research/diabetes-atlas/13-diabetes-atlas-seventh-edition.html>, Diakses tanggal 20 April 2018.
- Isbagio, D.W. 1992. Euthanasia pada Hewan Percobaan. *Media Litbangkes*. Vol, 11(1):18-24
- Isdianto, 2011. Proses Produksi Jamu Kapsul Herbathus di CV. Herbaltama Persada Yogyakarta. Universitas Negeri Sebelas Maret.
- Jamil, S., et al. 2006. *Centella asiatica* (Linn) Urban óA Review. New Delhi, India. Faculty of Medicie, Hamdard University
- Kabir A. I., et al. 2014. *Anti-hyperglycemic activity of Centella asiatica is partly mediated by carbohydrase inhibition and glucose-fiber binding*. BMC Complementary and Alternative Medicine. Department of Pharmacy, North South University, Dhaka, Bangladesh.
- Kalt, W. (2005). Effects of Production and Processing Factors on Major Fruit and Vegetable Antioxidants. *Journal of Food Science*. 70 (1) : 11-19.
- Kandlakunta, Bhaskarachary et al., 2007. Carotene content of some common (cereals, pulses, vegetables, spices and condiments) and unconventional sources of plant origin Jamia Osmania, Hyderabad, Andhra Pradesh 500007, India
- Khalaf, N.A., Shakya, A. K., Othman, A., Agbar, Z., dan Farah, H. 2007. *'Antioxidant Activity of Some Common Plants, Journal of Pharmacy and Medical*.
- Kramer, A. dan Twigg, B.S. 1966. *Fundamental of Quality Control the Food Industry*. The AVI Publishing Company Inc, Westport Connecticut.
- Kristanti, A. N. 2010. Cahya, I.A. 2014. Potensi Ekstrak Daun Pegagan (*Centella asiatica*) Dosis Tinggi sebagai Antifertilisas pada Mencit (*Mus musculus*)

- Betina. *Skripsi*. Fakultas Sains dan Teknologi Universitas Maulana Malik Ibrahim Malang.
- Kristiani, N. N., Kusumah, E. D., dan Lailani, P. K. 2009. *Analisis Fitokimia dan Penampilan Polapita Protein Tanaman Pegagan (Centella asiatica) Hasil Konsentrasi In Vitro*. Bul. Littro, vol. 20, hh.11-20
- Kuhlmann, H., Koetter, U., Theurer, C., Abak, K., S., Buyukalaca. 1999. Sterol contents in medicinal pumpkin (*Cucurbita pepo convar. Citrullinna var. Styriaca*). *Acta Hortic.* 492: 175 -178
- Kusumawati, N., R. 2006. Pemberian Infusa Pegagan (*Centella asiatica l urban*) Terhadap Proliferasi Sel Fibroblast Pada Proses Penyembuhan Luka. Universitas Airlangga.
- Lemos, M.R.B., Siqueira, E.M.A., Arruda, S.F. & Zambiasi, R.C. 2012. The effect of roasting on the phenolic compounds and antioxidant potential of baru nuts [*Dipteryx alata* Vog.] *Food Research International*. 48(2): 592-597.
- Lindawati N. V., Nugroho A. E., Pramono S. 2014. *Pengaruh Kombinasi Ekstrak Terpurifikasi Herba Sambiloto (Andrographis paniculata (Burm.f.) Nees) Dan Herba Pegagan (Centella asiatica (L.) Urban) Terhadap Translokasi Protein Glut-4 Pada Tikus Diabetes Mellitus Tipe 2 Resisten Insulin. Traditional Medical Research*. Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Linder, M.C., 1992. Biokimia Nutrisi dan Metabolisme dengan Pemakaian secara Klinis. Terjemahan: Aminuddin Parakkasi. Universitas Indonesia Press, Jakarta.
- Manley, D. 2000. *Technology of Biscuits, Crackers and Cookies. Third Edition*. Woodhead Publishing Limited, England.
- Meliana. 2011. *Aplikasi Oat Bran dalam Pembuatan Brownies*. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Katolik Soegijapranata. Semarang.
- Molyneux, P. (2004). The use stable free radical diphenylpicrylhydrazil (DPPH) for estimating antioksidan activity. *Songklanakarin Journal of Science and Technology* 26(2): 201-210.

- Nadimin., Dara, S., Sadariah. 2009. Pengaruh Pemberian Diit DM Tinggi Serat Terhadap Penurunan Kadar Gula Darah Pasien DM Tipe 2 Di RSUD Salewangang Kab.Maros. Makassar
- Nasiru,M. 2011. *Effect of Cooking Time and Potash Concentration on Organoleptic Properties of Red and White Meat*dalam Ayustaningwarno, F. 2014.*Teknologi Pangan; Teori Praktis dan Aplikasi*. Graha ilmu. Yogyakarta
- Nururrahmah dan Widiarnu, Wiwied. 2013. Analisis Kadar Beta-Karoten Kulit Buah Naga Menggunakan Spektrofotometer Uv-Vis. Universitas Cokroaminoto Palopo.
- Perkeni. 2015. *Konsensus Pengelolaan Dan Pencegahan Diabetes Melitus Tipe 2 Di Indonesia*. <http://pbperkeni.or.id/doc/konsensus.pdf> *Diakses 21 April 2018*.
- Permatasari, I.W., dan Putri, W.D.R. 2015. Pengaruh Penambahan Tepung Labu Kuning dan Natrium Bikarbonat Terhadap Karakteristik *Flake* Talas. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 3 (4) : 1375-1385
- Piliang, W.G. dan S. Djojosoebagio, Al Haj. 2002. *Fisiologi Nutrisi*. Vol. I. Edisi Ke-4. IPB Press: Bogor.
- Pratiwi, Asti dan Murbawani, Etisa Adi. 2015. Pengaruh Pemberian Formula Enteral Berbahan Dasar Labu Kuning (*Curcubita Moschata*) Terhadap Albumin Serum Pada Tikus Diabetes Melitus. Semarang. *Journal of Nutrition College*, Volume 4, Nomor 2, Tahun 2015, Halaman 450-456.
- Purnamasari., dkk. 2015. Pengaruh Penambahan Tepung Labu Kuning dan Natrium Bikarbonat terhadap Karakteristik *Flake* Talas. Malang. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* Vol. 3 No 4 p. 1375-1385.
- Rahimi et al,. 2004. Free-radical Scavenging Capacity and Antioxidant Activity of Selected Plant Species From The Canadian Prairies. *Jurnal Food Chem*.Vol. 84. Hal. 551-562.
- Rimbawan., Siagian. A. 2004. Indeks Glikemik Pangan, Cara Mudah Memilih Pangan yang Menyehatkan. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Riskesdas. 2013. *Riset Kesehatan Dasar*. Badan Penelitian Dan Pengembangan Kesehatan Kementerian Kesehatan RI Jakarta.

- Ruiz RP. 2005. *Gravimetric Determination of Water by Drying and Weighing*. California (US): John Wiley & Sohn, Inc.
- Sabuluntika, Novita dan Ayustaningwarno, Fitriyono. 2013. Kadar β -Karoten, Antosianin, Isoflavon, Dan Aktivitas Antioksidan Pada *Snack Bar* Ubi Jalar Kedelai Hitam Sebagai Alternatif Makanan Selingan Penderita Diabetes Melitus Tipe 2. Fakultas Kedokteran Universitas Diponegoro, Semarang.
- Saeleaw, Mayyawadee dan Gerhard S. 2011. Composition, Physicochemical and Morphological Characterization of Pumpkin Flour. *Journal Rajamangala University of Technology Krungthep*. Bangkok.
- Sandjaja, Budiman, B., Herartri, R., dkk. 2010. Kamus Gizi Pelengkap Kesehatan Keluarga. Cetakan 2 Kompas, Jakarta
- Santoso, A. 2011. Serat Pangan (*Dietary Fiber*) dan Manfaatnya bagi Kesehatan. *J Magistra* No. 75 Tahun XXIII : 35-40
- Sediaoetama, A. D. (2000). Ilmu Gizi Untuk Mahasiswa dan Profesi Jilid 1 (Cet.1). Jakarta: Dian Rakyat.
- Sediaoetama, A. J., 2012. *Ilmu Gizi Untuk Mahasiswa dan Profesi*. Jilid 1. Dian Rakyat, Jakarta.
- Selfitri dan D. Anggrahaeni. 2008. Efek elisitasi dan transformasi genetik terhadap produksi asiatikosida pada kalus pegagan (*Centella asiatica* (L) Urban) Abstrak Skripsi. Institut Teknologi Bandung
- Siregar, Nurhamida S. 2014. Karbohidrat. *Jurnal Ilmu Keolahragaan*, 13 (2) : 38-44
- Soegondo, S, Soewondo, P, dan Subekti, I. 2011. *Penatalaksana Diabetes Mellitus Terpadu*. Balai Penerbit FKUI, Jakarta.
- Soekarto, S. 2002. Penilaian Mutu Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian. Jakarta, Bharata Karya Aksara.
- Soviana, dkk. 2014. Pengaruh suplementasi β -*carotene* terhadap kadar glukosa darah dan kadar malondialdehida pada tikus *sprague dawley* yang diinduksi Streptozotocin. *Jurnal Gizi Indonesia* ISSN 2 (2) : 41-46.

- Suarni, 2009. Produk Makanan Ringan (*Flakes*) Berbasis Jagung dan Kacang Hijau sebagai Sumber Protein untuk Perbaikan Gizi Anak Usia Tumbuh. Balai Penelitian Tanaman Serealia.
- Subeki. 1998. *Pengaruh Cara Pemasakan terhadap Kandungan Antioksidan Beberapa Macam Sayuran Serta daya Serap dan Resistensinya Pada Tikus Percobaan*. Tesis. Program Pasca Sarjana, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Sudarmadji, S., Haryono, B., dan Suhardi. 2007. *Prosedur Analisis untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Edisi 4. Liberty, Yogyakarta.
- Sudarto, Yudo. 1993. *Budidaya Waluh*. Yogyakarta: Kanisius
- Sughita, I. M., Harsjuwono, B. A., dan Yoga, I.W. G. S. 2015. Penentuan Formula Biskuit Labu Kuning (*Curcubita moschata*) sebagai Pangan Diet Penderita Diabetes Mellitus. *Media Ilmiah Teknologi Pangan*, 2 (2) : 098-105.
- Susanti. 2018. Hubungan Pola Makan dengan Kadar Gula Darah pada Penderita Diabetes Mellitus. *Jurnal Kesehatan Vokasional*. 3 (1) : 29-34.
- Susilowati, I., dkk. 2018. Pengaruh Konsentrasi Jus Daun Pegagan dan Perbandingan CMC dengan Maizena terhadap Karakteristik Sorbet. *Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Udayana*.
- Sutardi. 2016. *Kandungan Bahan Aktif Tanaman Pegagan dan Khasiatnya untuk Meningkatkan Sistem Imun Tubuh*. *Jurnal Litbang Pertanian*, vol 35, no. 3, hh. 121-130.
- Sutardi. 2016. *Kandungan Bahan Aktif Tanaman Pegagan dan Khasiatnya untuk Meningkatkan Sistem Imun Tubuh*. *Jurnal Litbang Pertanian* vol. 35 (3) : 121-130. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Yogyakarta. Yogyakarta.
- Syarief, Rizal dan Halid Hariyadi. 1993. *Teknologi Penyimpanan Pangan*. PAU. Ilmu Pangan. Bogor
- Tabrani, R. 1997. *Teknologi Hasil Perairan*. Penerbit Universitas Islam Riau Press. Pekanbaru
- Terhadap Penilaian Organoleptik dan Analisis Proksimat Kue Bolu Mangkok. *Jurusan Sains dan Teknologi Pangan*, 2 (1) : 360-369

- Thenir, R., dkk. 2017. Pengaruh Substitusi Tepung Labu Kuning (*Curcubita moschata*)
- Tjokrokusumo, D. 2015. Perbandingan Serat Makanan (*dietary fiber*) Jamur Tiram (*Pleurotus ostreatus*) dan Ampas Sisa Perasan Minuman Jamur Tiram. Prosiding Seminar Agroindustri dan Lokakarya Nasional FKPT-TPI. 978-6020-7998-92-6.
- Tjokroprawiro, A. 1996. Diabetes Mellitus, Klasifikasi, Diagnosis, dan Terapi. Edisi 3. PT Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Tjokroprawiro, Askandar. 2012. *Garis Besar Pola Makan dan Pola Hidup sebagai Pendukung Terapi Diabetes Mellitus*. Fakultas Kedokteran Universitas Airlangga.
- Tribelhorn, R. E., 1991. Breakfast Cereals. Di dalam : Lorenz, K. J. dan K. Kulp(Eds.). Handbook of Cereal Science and Technology. Marcel Dekker, Inc.,New York. pp : 741-762.
- Wientarsih letje, Sjarif, dan Hamzah. 2013. Aktivitas Antioksidab Fraksi Metanol Daun Pegagan (*Centella asiatica* (L.) *Urban*). Bogor. Fitofarmaka, Vol 3, No. 2 Desember 2013 ISSN: 2087-9164.
- Winarno, F.G. 1997. Kimia Pangan dan Gizi. Jakarta : PT Gramedia Pustaka Utama.
- Winarti, Sri. 2010. Makanan Fungsional. Yogyakarta
- Winarto, W.R. dan M. Surbakti. 2003. *Khasiat dan Manfaat Pegagan*. Agromedia Pustaka, Jakarta.
- Yenrina, R. 2015. Metode Analisis Bahan Pangan dan Komponen Bioaktif. Andalas University Press, Padang.