

DAFTAR PUSTAKA

- Abdullah, Bin Arif, Budiyanto, Agus., Hoerudin. 2013. Nilai Indeks Glikemik Produk Pangan dan Faktor-Faktor Yang Memengaruhinya. *Jurnal Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian*, 3 (32), p: 91-99.
- Agustina, Y. 2011. Substitusi Tepung Kacang Merah dalam pembuatan Sereal yang kaya akan serat. Tugas Akhir Jurusan Pendidikan Teknik Boga Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta
- Ahmed, R. G. 2005. ThePsychological and biochemical effects of diabetes on the balance between oxidative stress and antioxidant defense system. *J. Islamic Word Academy Sci*, (15), p:31-42.
- Algameta, Elfara D. 2009. Uji Aktivitas Antioksidan Tablet EffervescentDewandaru (*Eugenia uniflora* L.) dan Sambiloto (*Andrographis paniculata*) pada Tikus yang Dibe-bani Glukosa, Skripsi.Tidakditerbitkan. Surakarta: Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Almatsier S. 2009. Prinsip Ilmu Gizi Dasar. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama
- American Diabetes Association (ADA), 2010. Diagnosis and Classification of Diabetes. Mellitus. *Diabetes Care*. 33: 562-569
- AOAC, 2005. Official Methods of Analysis. Association of Official Analytical Chemists. Benjamin Franklin Station, Washington.
- Astawan M. 2010. *Pangan Fungsional untuk Kesehatan yang Optimal*. Jakarta: Masnafood.
- Azzah. Hubungan Indeks massa tubuh, tingkat konsumsi energi dan karbohidrat (skripsi). In Press 2004
- Badan POM RI. 2010. Acuan Sediaan Herbal. Volume kelima. Edisi pertama. Jakarta: Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia. Hal 7-112
- Badan Standardisasi Nasional. 1996. SNI 01-4270-1996. Susu Sereal. Badan Standardisasi Indonesia. Jakarta.
- Badarinath, A.V., Rao, K.M., Chetty, C.M.S., Ramkanth, S., Rajan, T.V.S., and Gnanaprakash, K., 2010, A Review on In-vitro Antioxidant Methods: Comparisions, Correlations and Considerations, *International Journal of PharmTech Research*, 2 (2) : 1276-1285.
- Bantle JP, Wylie-Rosett J, Albright A, Apovian CM, Clark NG, Franz MJ, et al. Nutrition recommendations and inter-ventions for diabetes: a position state-ment of the American Diabetes Associa-tion. *Diabetes Care*. 2008;31:S61–S78.

- Besung, I. N. K., 2009. Pegagan (*Centella asiatica*) Sebagai Alternatif Pencegahan Penyakit Infeksi Pada Ternak. *Buletin Veteriner Udayana*, 1 (2) : 61-67, Agustus 2009.
- Blois, M.S. 1958. Antioxidant Determinations By The Use of A Stable Free Radical. *Journal Nature* 181 (4617) : 1199- 1200
- Bogda Mc Wright, MD.2008. Paduan Diabetes Melitus , Edisi Baru. Jakarta: PT Pustakakarya. By admin 2008, Mitos dan Fakta Seputar Kolesterol.<http://www.berbagicerita.com/mitos-dan-fakta-seputar-kolesterol-diaskes>, tanggal 11/12/2009
- Brand-Miller J, Hayne S, Petocz P, Colagiuri S. Low-glycemic index diets in the management of diabetes: a meta-analysis of randomized controlled trials. *Diabetes Care*. 2003;26:2261-7.
- Brinkhaus B, Lindner M, Schuppan D, Hahn EG.2000. Chemical, pharmacological and clinical profile of the East Asian medical plant *Centella asiatica*. *J Phytomed* 7(5):427-448
- [CAC] Codex Alimentarius Commission. 2006. Understanding The Codex Alimentarius 3rd edition. WHO-FAO UN, Rome
- Dalimartha, S. dan Adrian, F. 2014. *Makanan & Herbal Untuk Penderita Diabetes Mellitus*. Cetakan 3. Penebar Swadaya, Jakarta Timur.
- Departemen Kesehatan RI. 2008. Profil kesehatan Indonesia 2007. Jakarta : Depkes RI Jakarta
- 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 Stress Activated Signaling Pathways: A Unifying Hypothesis Of Type 2 Diabetes. *Endocr Rev*. 23 (5):599-622
- Fatmawati., Nur, 2005, Uji Aktifitas Antioksidan Fraksi Air dan Fraksi Etanol Infusa Herba Pegagan(*Centella asiatica* (L) (urb), Skripsi, Fakultas Farmasi Universitas Ahmad Dahlan Yogyakarta, Yogyakarta:44
- Franz MJ. 2012. Medical Nutrition Therapy for Diabetes Mellitus and Hypoglycemia of Nondiabetic Origin. Dalam: Mahan LK, Stump SE. Krause's Food and The Nutrition Care Process 13 th edition. Elsevier: Saunders; 675-710
- Gayathri V., Lekshmi 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.
- Ginting, E., J.S. Utomo, R. Yulifianti, dan M. Jusuf. 2011. Potensi Ubijalar Ungu sebagai Pangan Fungsional. *Iptek Tanaman Pangan* 6(1): 116–138

- Gupta, Y.K., dan M.H.V. Kumar. 2003. Effect of *Centella asiatica* on cognition and oxidative stress in an intracerebrovenkicular streptozotocin model of alzheimer's disease in rats, *Clin Exp. Pharmacol. Physiol*, 30 : 336-342.
- Hardoko L, Hendarto, Siregar TM. (2010) Pemanfaatan ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas* L. Poir) sebagai pengganti sebagian tepung terigu dan sumber antioksidan pada roti Tawar. *Jurnal teknologi Industri Pangan* 21(1): 25 - 32.
- Harjadi, W. 1993. Ilmu Kimia Analitik Dasar. Jakarta : Penerbit PT. Gramedia Pustaka Utama
- Harijono, et al. (2010). Efek Hipoglikemik Polisakarida Larut Air Gembili (*Diocrea esculenta*) yang diekstrak dengan Berbagai Macam Metode. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan* : 13 (1).
- Harwoko, Pramono S, dan Nugroho A. E. 2014. Triterpenoid-rich fraction of *Centella asiatica* leaves and in vivo antihypertensive activity. *International Food Research Journal*, 1 (21) p: 149-154
- Herminingsih A. 2011. Manfaat Serat Dalam Menu Makanan. Staf Pengajar Program FMA Universitas Mercu Buana diakses dari http://journal.mercubuana.ac.id/data/baru/manfaat_serat_dalam_menu_makanan.
- Isganaitis E, Lustig R.H. Fast food, central nervous system insulin resistance and obesity. *American Heart JNH*, Vol. 2, No.3, Juli 2014 Association, Inc (Brief Reviewer). 2005;25:2451
- International Diabetic Federation (IDF). 2017. *IDF Diabetes Atlas Eighth Edition*. <http://www.diabetesatlas.org/pdf>, Diakses tanggal 13 Maret 2018
- Iriyanti, Y. 2012. Substitusi Tepung Ubi Ungu dalam Pembuatan Roti Manis, Donat dan Cake Bread. (Proyek Akhir). Universitas Negeri Yogyakarta. Yogyakarta
- Isdianto, 2011. Proses Produksi Jamu Kapsul Herbathus di CV. Herbaltama Persada Yogyakarta. Universitas Negeri Sebelas Maret
- Jawi, IM, Suprpta DN, Dwi SU, Wiwiek I. 2008. Efek Antioksidan Ekstrak Umbi Ubi Jalar Ungu pada Darah dan Berbagai Organ pada Mencit yang Diberikan Beban Aktivitas Fisik Maksimal. Denpasar: Bappeda, Provinsi Bali.
- Jiang, X. 2001. Sweet potato processing and product research and development at the Sichuan Academy of Agricultural Sciences: Sweet Potato Post Harvest Research and Development in China. Proc. of an Int. Workshop at International Potato Center, pp 114-126
- Jiao, Y. Jiang, W. Zhaidan Z. Yang. 2012. Studies on antioxidant capacity of anthocyanin extract from purple sweet potato (*Ipomoea batatas* L.). *African Journal of Biotechnology*

- Joshi, K. 2013. Therapeutic Efficiency of Centella asiatica (L) Urb. An Underutilized Green Leafy Vegetable” An Overreview. Int. J. Pharm. Bio. Sci., 4 (1): 135-149.
- Kabir 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
- Kumalaningsih. (2007). Antioksidan dan Penangkal Radikal Bebas. Jakarta: Penerbit Trubus Agrisarana
- Katno, Pramono S. 2004. Tingkat Manfaat dan Keamanan Tanaman Obat dan Obat Tradisional. Balai Penelitian Obat Tawangmangu, Fakultas Farmasi Universitas Gajah Mada [press release]. Yogyakarta: Fakultas Farmasi UGM
- Kristina NN, Kusumah ED, Lailani PK. 2009. Analisis fitokimia dan penampilan polapita protein tanaman pegagan (Centella asiatica) hasil konservasi in vivo. Bul.Littro. 20 (1):11-20
- Lenzen S. 2008. The mechanisms of alloxan and streptozotocin induced diabetes. Diabetologia. 51 : 216–226.
- Kusumawati, Diah. 2007. Pegagan : Meningkatkan Daya Ingat Membuat Awet Muda, Menurunkan Gejala Sterss dan Meningkatkan Stamina, Jakarta : Penerbang Swadaya
- 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
- Manley D. 2000. Technology of Biscuits, Crackers and Cookies. Third Edition. Woodhead Publishing Limited, England
- Marsono, Y. (2002) Indeks Glikemik Umbi-umbian. *Agritech*, 22(1):13-16
- Meilgaard M, Carr B, Vance G. 1999. Sensory Evaluation Techniques 3rd Edition. Florida (US): CRC Press LLC
- Meyer, L.H. 1982. Food Chemistry. The AVI Publishing Company Inc. Westport. University of California
- Molyneux, P. 2004. The Use of Stable Free Radical diphenylpicrylhydrazil (DPPH) for estimating antioxidant activity, Songklanakar J, Sci. Technol., 26 (2): 211-219.
- Mulyati, N.D.1994. Mempelajari Pengaruh Metode Pemasakan Terhadap Stabilitas Karoten Pada Beberapa Sayuran Hijau. Skripsi. Jurusan Gizi Masyarakat dan Sumber Daya Keluarga, Institut Pertanian Bogor, Bogor
- Murtiningsih dan Suyanti. 2011. Membuat Tepung Umbi dan Variasi Olahannya. Jakarta: AgroMedia Pustaka

- Mustaqim, M. 2012. Pengembangan Produk Flakes dari Campuran Terigu, Pati Garut dan Tepung Koro Pedang Putih. Skripsi Teknologi dan Hasil Pertanian. UGM. Yogyakarta.
- 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
- Nielsen SS. 2010. *Food Analysis Fourth Edition*. New York (USA): Springer Science+Business Media, LLC
- Nintami AL, Rustanti N. 2012. Kadar serat, aktivitas Antioksidan, Amilosa dan Uji Kesukaan Mi Basah dengan Substitusi Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* var *Ayumurasaki*) bagi Penderita Diabetes Mellitus Tipe 2. *Journal of Nutrition College*. 2012;1:486-504.
- Nurushoimah, Salamah N. 2014. Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Etanol Herba Pegagan (*Centella Asiatica*(L) Urb.) dengan Metode Penghambatan Degradasi Beta-Karoten, *Jurnal Fakultas Farmasi Universitas Ahmad Dahlan* Yogyakarta
- Onwueme, F.C. (1978). *The Tropical Tuber Crops, Yams, Cassava, Sweetpotato and Coco Yams*. John Wiley and Sons. Chichester. New York
- Papunas, Meini Ekawati., Gregoria S. S. Djarkasi., dan Judith S. C, 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*). Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan Unsrat. Teknologi Pangan. Universitas Sam Ratulangi. Sulawesi Utara.
- 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.
- Perkeni (Perkumpulan Endokrinologi 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., et al. (2007). *Biological Activities of Extracts From Endophytic Fungi Isolated From Garcinia Plant*. *FEMS Immunology & Medical Microbiology*, 51(3), 517 – 525.
- Pittella, F., Dutra, R. C., Junior, D. D., Lopes, M. T. and Barbosa, N. 2009. Antioxidant and cytotoxic activities of *Centella asiatica* (L) Urb. *International Journal of Molecular Science*, 10, p: 3713-3721
- Prashant, et al. 2011. *Phytochemical Screening and Extraction Internationale Pharmaceutica Scientia*, 1(1) : 1-9 .

- Rahbani-Nobar ME, Rahimi-Pour A, Rahbani-Nobar M, Adi-Beig F, Mirhashemi SM, 1999. Total antioxidant capacity, superoxide dismutase and glutathione peroxidase in diabetic patients. *Medical Journal of Islamic Academy of Sciences* 1999;12(4):109-14
- Rakhmawati, N, dkk. 2014. Formulasi dan Evaluasi Sifat Sensori dan Fisikokimia Produk Flakes Komposit Berbahan Dasar Tepung Tapioka, tepung kacang merah dan Tepung Konjac. *Jurnal Teknosains Pangan* Vol 3 No 1 Januari : 63-73
- Ratna, S, H Arini, F Sarah, C Desra, dan K Nanang. 2008. Alternatif Sarapan Pagi dan Snack Sehat yang Praktis dan Kaya Protein Nabati.
- Ratnayati. 2011. Pengembangan Makanan Fungsional Mengandung Antioksidan Berbahan Baku Ubi Jalar Ungu yang Aman Dikonsumsi Bagi Penderita Diabetes Melitus. Yogyakarta: Lembaga Ilmu Pengetahuan.
- [RISKESDAS] Riset Kesehatan Dasar. 2013. Laporan Perkembangan Kesehatan Masyarakat Indonesia, Badan Litbangkes, Kementerian Kesehatan RI, Jakarta
- Rukmana, R. 1997. Ubi Jalar, Budidaya Dan Pascapanen. Yogyakarta: Kanisius.
- Salamah, N., Farahana, L. 2014. "Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Etanol Herba Pegagan (*Centella Asiatica* (L.) dengan Metode Fosfomolibdat". *Jurnal Pharmacia Universitas Ahmad Dahlan*. Vol.4, No.1, 2014: 23-30
- Sandjaja, dkk. 2010. *Kamus Gizi*. Cetakan 2. Kompas Media Nusantara, Jakarta.
- Saputra, BF., Dian, RA., Danar, P. 2014. Kajian Sensoris, Sifat Kimia dan Sifat Fungsional Mie Instan Dengan Substitusi Bekatul Beras Merah dan Tepung Ubi Jalar Ungu. *Jurnal Teknosains Pangan* vol 3 no 2 April 2014. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Pertanian, UNS: Surakarta.
- Sediaoetama, A. J., 2012. *Ilmu Gizi Untuk Mahasiswa dan Profesi*. Jilid 1. Dian Rakyat, Jakarta.
- Setyabudi, dkk. 2015. Studi *in vitro* ekstrak kulit jeruk purut untuk aplikasi terapi diabetes melitus. *Jurnal Ilmiah Widya Teknik*. Vol.14, No 01, 2015 :1-5
- Sharma, R. and Jaimal a. 2003. Alteration of acid phosphatase activity in the liver of gamma irradiated mouse by *Centella asiatica*. *Asian J. Exp. Sci.* 17 (1 and 2):1-9
- Soegondo, S., Soewondo, P. dan Subekti, I. 2011. *Penatalaksanaan Diabetes Melitus Terpadu*. Edisi 2. Badan Penerbit FKUI, Jakarta.
- Suarni, 2009. Produk Makanan Ringan (Flakes) Berbasis Jagung dan Kacang Hijau sebagai Sumber Protein untuk Perbaikan Gizi Anak Usia Tumbuh. Balai Penelitian Tanaman Serealia.

- Suda, I., T. Oki, M. Masuda, M. Kobayashi, Y. Nishiba, and S. Furuta. 2003. Physiological unctonality of Purplefleshed Sweet Potatoes Containing Anthocyanins and Their Utilization in Foods. *JARQ* 37(3): 167-173.
- Suprpta, 2003. Pengaruh Lama Blanching terhadap Kualitas Stik Ubi jalar (*Ipomea batatas* L.) dari Tiga Varietas. Prosiding Temu Teknis Nasional, Tenaga Fungsional Pertanian
- Suprpta DN, Antara M, Arya N, Sudana M, dkk. 2004. Kajian Aspek Pembibitan, Budidaya dan Pemanfaatan umbi-umbian sebagai sumber pangan alternatif. Laporan Hasil Penelitian. Kerjasama BAPEDA Propinsi Bali dengan Fakultas Pertanian UNUD
- Susilawati 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
- Sutardi. 2016. Kandungan Bahan Aktif Tanaman Pegagan dan Khasiatnya Untuk Meningkatkan Sistem Imun Tubuh. *Jurnal Litbang Pertanian*, 35 (3) : 121-130, September 2016.
- Tamtarini dan S, Yuwanti. 2005. Pengaruh Penambahan Koro-Koroan terhadap Sifat Fisik dan Sensorik Flake Ubi Jalar. *Jurnal Teknologi Pertanian*, Vol.6No.3:187-192
- Thipkaew, C., Wattanathorn, J., and Muchimapura, S., 2012, The Beneficial effect of Asiaticoside on Experimental Neuropathy in Diabetic Rat, *American Journal of Applied Sciences*, 9 (11) : 1782-1788.
- Tjokroprawiro, Askandar. 2012. Garis Besar Pola Makan dan Pola Hidup sebagai Pendukung Terapi Diabetes Mellitus. Plenary Lecture – Sidang Pleno IV (12 Oktober 2012) Pelatihan Asuhan Gizi Dan Dietetik (PAGD) Nasional Kongres Nasional III Asosiasi Dietisien Indonesia (ASDI)-2012.
- 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.
- Utomo dan Antarlina. 2002. Tepung Instan Ubi Jalar Untuk Pembuatan Roti Tawar. *Majalah Pangan* No. 38/XI/Jan/2002 Hal. 28-34.
- Vohra K, Pal G, Gupta VK, Singh S, Bansal Y. 2011. An insight on *Centella asiatica* linn.: a review on recent research. *J Pharmacol* 2011;2:440-462
- Wahyu, Widowati. 2008. Potensi Antioksidan sebagai Antidiabetes. LP2IKD. Bandung.
- Wycherley TP, Noakes M, Clifton PM. A high protein diet with resistance exercise training improves weight loss and body composition in overweight and obese patients with type 2 diabetes. *Diabetes Care*. 2010;33:969-76.

- Winarno, F.G. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. Jakarta: Gramedia Pustaka
- Winarto WP, dan Surbakti, M. 2003. *Khasiat dan Manfaat Pegagan Tanaman Penambah Daya Ingat*. Agro Media Pustaka. Jakarta.
- Winarsi,H.2007. Antioksidan Alami dan Radikal Bebas. Penerbit Kanisius. Yogyakarta
- World Health Organization. Global status report on noncommunicable disease 2014: p. 7990. [online] 2014. [accessed 7 December 2018]; available from: <http://www.who.int/nmh/publications/ncd-status-report-2014/en>
- Yang J, and R.L. Gadi. 2008. Effects of Dehydration on Anthocyanins, Antioxidant Activities, Total Phenols and Color Characteristics of Purple-Fleshed Sweet Potatoes, *American Journal of Technology*. America.59: 11-17.
- Zainol, N. A., Voo, S. C., Sarmidi, M. R., dan Aziz, R. A. 2008. Profiling of *Centella Asiatica* (L.) Urban Extract. *The Malaysian Journal of Analytical Sciences*, 12 (2) : 322-327