

DAFTAR PUSTAKA

- ADA (American Assosiation Diabetes), 2020. Classification and Diagnosis of Diabetes: Standards of Medical Care in Diabetes. s.l.:s.n.
- Anggarawati, N. K. A., Ekawati, I. G. A. & Wiadnyani, A. A. I. S., 2019. Pengaruh Substitusi Tepung Ubi Jalar Ungu Termodifikasi (*Ipomoea batatas* var *Ayamurasaki*) Terhadap Karakteristik Waffle. Ilmu dan Teknologi Pangan, 8(2), p. 160.
- Anjani, E. P., Oktarlina, R. Z. & Morfi, C. W., 2018. Zat Antosianin pada Ubi Jalar Ungu terhadap Diabetes Melitus. Majority, 7(2), p. 259.
- Arif, A. B., Budiyanto, A. & H., 2013. Nilai Indeks Glikemik Produk dan Faktor-Faktor Yang Mempengaruhinya. Litbang Pertanian, 32(3), pp. 91-99.
- Darwin, P., 2013. Menikmati Gula Tanpa Rasa Takut. Yogyakarta: Sinar Ilmu.
- DEPTAN, 2010. Tanya Jawab Seputar Telur Sumber Makanan Bergizi. Jakarta: s.n.
- Dewandari, D., B. & Anam, C., 2014. Kajian Penggunaan Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* L) Terhadap Karakteristik Sensoris dan Fisikokimia Pada Pembuatan Kerupuk. Teknosains Pangan, 3(1), p. 39.
- Dwi , S., Apriyantono, A. & Puspita, M. S., 2010. Analisis Sensori : Untuk Industri Pangan dan Agro. Bogor: IPB Press: s.n.
- Faridah, D. et al., 2008. Penuntun Praktikum Analisi Pangan. Bogor : Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor: s.n.
- Gusnadi, D., Taufiq, R. & Baharta, E., 2021. UJI ORGANOLEPTIK DAN DAYA TERIMA PADA PRODUK MOUSSE BERBASIS TAPAI

SINGKONG SEBAGAI KOMODITI UMKM DI KABUPATEN BANDUNG. *Inovasi Penelitian*, 2021(12).

Herawati, H., 2011. Potensi Pengembangan Produk Pati Tahan Cerna sebagai Pangan Fungsional. *Litbang Pertanian*, 30(1).

Indrayanti, Sugianti, D. & Al Karomi, M. A., 2017. Optimasi Parameter K Pada Algoritma K-Nearest Neighbour Untuk Klasifikasi Penyakit Diabetes Melitus. *Prosiding SNATIF*, pp. 823-829.

Isnaini, R. W., 2018. Analisis Scale Kebutuhan Energi dan Kondisi Pengeringan Terhadap Kualitas Penjualan Pisang Goreng. Universitas Brawijaya.

Lamusu, D., 2018. Uji Organoleptik Jalangkote Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* L) Sbagai Upaya Diversifikasi Pangan. *Pengolahan Pangan*, Volume 3, pp. 9-15.

Normasari, R. Y., 2010. Kajian Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour) Sebagai Substitusi Terigu Yang Difortifikasikan Dengan Tepung Kacang Hijau dan Prediksi Umur Simpan Cookies. s.l.:s.n.

Organization, W. H., 2016. *Global Status Report on Noncommunicable disease 2010*.

PERKENI, 2021. *Pedoman Pengelolaan dan Pencegahan Diabetes Melitus Tipe 2 Dewasa di Indonesia*. Indonesia: In Global Initiative for Asthma.

Prasetyo, H. A. & Winardi, R. R., 2020. Perubahan Komposisi Kimia dan Aktivitas Antioksidan Pada Pembuatan Tepung dan Cake bi Jalar Ungu. *Agrica Ekstensia*, 14(1), pp. 25-31.

RI, K., 2018. Diet Diabetes Melitus (DM) dilakukan dengan pola makan sesuai dengan aturan 3J.

- Riskesmas, 2018. Hasil Utama Riset Kesehatan Dasar. s.l.:Kementrian Kesehatan Republik Indonesia.
- R, M., 2008. Revised International Table of Glycemic Indeks (GI) and Glycemic Load (GL).
- Rosidah, 2014. Potensi Ubi Jalar Seabagai Bahan Baku Industri Pangan. TEKNOBUGA, 1(1), p. 45.
- Salim, E., 2011. Mengolah Singkong Menjadi Tepung Mocaf Bisnis Produk Alternatif Pengganti Terigu. Yogyakarta : Lily Publisher.
- Saragih, I. P., 2011. Penentuan Kadar Air Pada Cake Brownies dan Roti Two in One Nenas dan Es.
- Subagyo, 2006. Ubi Kayu SUBstitusi Berbagai Tepung-Tepungan. Jakarta : Food Review: s.n.
- T, A., 2010. Kajian Sifat Fisikokimia dan Sensori Tepung Ubi Jalar ungu Dengan Variasi Proses Pengeringan. s.l.:Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret Surakarta.
- Tjokroprawiro, A., 2006. Hidup Sehat dan Bahagia bersama Diabetes Melitus. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Wardana, A., 2012. Teknologi Pengolahan Susu.
- Yuni, I., 2012. Substitusi Tepung Ubi Ungu dalam Pembuatan Roti Manis, Donat dan Cake Bread. s.l.:Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta.