

6. DAFTAR PUSTAKA

- Abdillah, J., & Widyawati, N. (2014). Pengaruh Dosis Ragi Dan Penambahan Gula Terhadap Kualitas Gizi Dan Organoleptik Tape Biji Gandum. *Agric Vol*, 26 No. 1, 75-84.
- Amelia, R., Julianti, E., & Nurminah, M. (2020). Pengaruh Perbandingan Tepung Terigu dengan Tepung Ubi Jalar Ungu dan Penambahan Xanthan Gum Terhadap Mutu Donat. *Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis dan Biosistem* 8(3), 263-274.
- Anggarawati, N. K., Ekawati, I. G., & Wiadnyani, A. (2019).). Pengaruh substitusi tepung ubi jalar ungu termodifikasi (*Ipomoea Batatas* var. Ayamurasaki) terhadap karakteristik waffle. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan* 8 (2), 160-170.
- Anggraini, R. (2018). KORELASI KADAR KOLESTEROL DENGAN KEJADIAN DIABETES MELLITUS TIPE 2 PADA LAKI-LAKI. *Medical and Health Science Journal* 2(2).
- Anita. (2019). Getting into the GI of it... Diakses pada 23 Juni 2022 dari <https://nzyacon.com/2019/07/30/getting-into-the-gi-of-it/#:~:text=With%20a%20glycemic%20index%20of,watch%20their%20blood%20sugar%20levels>.
- Budi, N. S., Praptiningsih, Y., & Maryanto, M. (2019). Karakteristik cake yang dibuat dengan substitusi campuran tepung pisang batu (*Musa balbisiana colla*) dan ubi jalar kuning (*Ipomea batatus* L.). *Berkala Ilmiah Pertanian*, 2(2), 56-60.
- CNN Indonesia. (2022). Beda Biskuit dan Cookies. Diakses pada 23 Juni 2022 dari <https://www.cnnindonesia.com/gaya-hidup/20220107192851-262-744025/beda-biskuit-dan-cookies#:~:text=Biskuit%20membutuhkan%20adonan%20yang%20lembut,lebih%20banyak%20gula%20daripada%20biskuit>.
- Delgado, G. T. C., Tamashiro, W. M. D. S. C., Junior, M. R. M., & Pastore, G. M. (2013). Yacon (*Smallanthus sonchifolius*): a functional food. *Plant Foods for Human Nutrition*, 68(3), 222-228.
- Dian, Intan Ungaling. (2019). 7 Manfaat Mengonsumsi Ubi Ungu, Salah Satunya Menurunkan Tekanan Darah yang Melonjak. Diakses pada 13 Oktober 2021 dari <https://wartakota.tribunnews.com/2019/05/24/7-manfaat-mengonsumsi-ubi-ungu-salah-satunya-menurunkan-tekanan-darah-yang-melonjak>.

- Eka, W., Santoso, A., & Estiasih, T. (2014). Kopigmentasi Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* var. Ayamurasaki) Dengan Kopigmen Na-Kaseinat dan Protein Whey Serta Stabilitasnya Terhadap Pemanasan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, Vol. 2. No. 4, 121-127.
- Genta, S., Cabrera, W., Habib, N., Pons, J., Carillo, I. M., Grau, A., & Sánchez, S. (2009). Yacon syrup: beneficial effects on obesity and insulin resistance in humans. *Clinical nutrition*, 28(2), 182-187.
- Hestiana, D. W. (2017). Faktor-faktor yang berhubungan dengan kepatuhan dalam pengelolaan diet pada pasien rawat jalan diabetes mellitus tipe 2 di Kota Semarang. *JHE (Journal of Health Education)*, 2(2), 137-145.
- Hustiany, R. (2016). Reaksi Maillard : Pembentukan Cita Rasa dan Aroma pada Produk Pangan. : . Banjarmasin: Lambung Mangkurat University Press.
- Ihromi, S., Marianah, & Y. A. (2018). SUBSTITUSI TEPUNG TERIGU DENGAN TEPUNG MOCAF DALAM PEMBUATAN KUE KERING. *Jurnal AGROTEK* Vol.5 No.1, 73-77.
- Imbarex. (2019). Increasing consumption of Yacon Syrup in the food industry. Diakses pada 8 Oktober 2021 dari <https://www.imbarex.com/increasing-consumption-of-yacon-in-the-food-industry/>
- Juwita, L., & Febrina, W. (2018). Model pengendalian kadar gula darah penderita diabetes mellitus. *Jurnal Endurance: Kajian Ilmiah Problema Kesehatan*, 3(1), 102-111.
- Kurniasari, E., Waluyo, S., & Sugianti, C. (2015). MEMPELAJARI LAJU PENGERINGAN DAN SIFAT FISIK MIE KERING BERBAHAN CAMPURAN TEPUNG TERIGU DAN TEPUNG TAPIOKA THE STUDY OF DRYING RATE AND PHYSICAL CHARACTERISTICS OF DRIED NOODLES WITH MIXED TAPIOCA AND WHEAT FLOUR. *Jurnal Teknik Pertanian Lampung* Vol, 4(1), 1-8.
- Lee, M. K., Choi, S. R., Lee, J., Choi, Y. H., Lee, J. H., Park, K. U., ... & Seo, K. I. (2012). Quality characteristics and anti-diabetic effect of yacon vinegar. *Journal of the Korean Society of Food Science and Nutrition*, 41(1), 79-86.
- Majzoubi, M., Mansouri, H., Mesbahi, G., Farahnaky, A., & Golmakani, M. T. (2016). Effects of Sucrose Substitution with Date Syrup and Date Effects of Sucrose Substitution with Date Syrup and Date. *J. Agr. Sci. Tech.* Vol. 18, 643-656.
- Manilasari, Sinta. (2019). 5 Manfaat Rutin Makan Oat Setiap Hari, Kulit akan Semakin Bagus. Diakses pada 13 Oktober 2021 dari <https://style.tribunnews.com/2019/09/19/5-manfaat-rutin-makan-oat-setiap-hari-kulit-akan-semakin-bagus>

- Masriatini, R. (2018). Penambahan gula terhadap mutu sirup mangga. *Jurnal Redoks*, 3(1), 33-36.
- Nindyarani, A. K., Sutardi, & Suparmo. (2011). KARAKTERISTIK KIMIA, FISIK DAN INDERAWI TEPUNG UBI JALAR UNGU (*Ipomoea batatas* Poiret) DAN PRODUK OLAHANNYA. *AGRITECH*, Vol. 31, No. 4, 273-280.
- Nurmala, I. (2014). Pengaruh Metode Pemasakan Terhadap Komposisi Kimia Daging Itik Jantan Hasil Budidaya Secara Intensif. *Students e-Journal*, 3(2).
- Oktaviana, A. S., Hersoelistyorini, W., & Nurhidajah, N. (2017). Kadar Protein, Daya Kembang, dan Organoleptik Cookies dengan Substitusi Tepung Mocaf dan Tepung Pisang Kepok. *Jurnal Pangan dan Gizi*, 7(2), 72-81.
- Pahlawan, P. P. (2016). Manfaat Daun Insulin (*Smallanthus sonchifolius*) sebagai Antidiabetes. *Jurnal Majority*, 5(4), 133-137.
- Pranita, Ellyvon. (2020). Naik 6,2 Persen Selama Pandemi, Pasien Diabetes Indonesia Peringkat 7 di Dunia. Diakses pada 8 Oktober 2021 dari <https://www.kompas.com/sains/read/2020/11/05/100200923/naik-6-2-persen-selama-pandemi-pasien-diabetes-indonesia-peringkat-7-di?page=all>
- Prasetyo, H. A., & Sinaga, R. E. (2020). Karakteristik Roti dari Tepung Terigu dan Tepung Komposit dari Tepung Terigu dengan Tepung Fermentasi Umbi Jalar Oranye. *Sainteks* 2020, 650-654.
- Putri, C. Y. K., Pranata, F. S., & Swasti, Y. R. (2019). Kualitas Muffin Dengan Kombinasi Tepung Pisang Kepok Putih (*Musa paradisiaca* forma typica) Dan Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moschata*). *Biota: Jurnal Ilmiah Ilmu-Ilmu Hayati*, 50-62.
- Rahardjo, M., Astuti, R. W., Puspita, D., & Sihombing, M. (2020). Efek penambahan oats pada formulasi cookies gandum dilihat dari karakteristik fisik dan sensorinya. *Teknologi Pangan: Media Informasi Dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 11(1), 1-6.
- Rao, Ranjini. (2019). *Yacon, wonder tuber from the Andes - almost no calories and does wonders for your health*. Diakses pada 8 Oktober 2021 dari <https://www.scmp.com/lifestyle/health-wellness/article/3005237/how-wonder-tuber-yacon-andes-took-root-himalayas>
- Rochmawati, N. (2019). PEMANFAATAN KULIT BUAH NAGA MERAH (*Hylocereus polyrhizus*) SEBAGAI TEPUNG UNTUK PEMBUATAN COOKIES. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* Vol.7 No.3, 19-24.
- Rosidah, R. (2014). Potensi Ubi Jalar Sebagai Bahan Baku Industri Pangan. *TEKNOBUGA: Jurnal Teknologi Busana dan Boga*, 1(1).

- Sarofa, U., Mulyani, T., & Wibowo, Y. A. (2013). PEMBUATAN COOKIES BERSERAT TINGGI DENGAN MEMANFAATKAN TEPUNG AMPAS MANGROVE (*Sonneratiacaseolaris*). *Jurnal Teknologi Pangan* Vol. 5 No. 2, 58-67.
- Setyaningrum, Y. I. (2021). SUBSTITUSI TEPUNG TERIGU DENGAN PANGAN LOKAL UBI UNGU (*Ipomoea batatas* L. Poir) DAN TEPUNG KACANG TANAH (*Arachis hypogaea*) PADA PEMBUATAN COOKIES: KAJIAN KADAR PROTEIN DAN MUTU ORGANOLEPTIK. *Health Care Media*, 5(1), 16-22.
- Setyowati, W. T., & Nisa, F. C. (2014). FORMULASI BISKUIT TINGGI SERAT (KAJIAN PROPORSI BEKATUL JAGUNG : TEPUNG TERIGU DAN PENAMBAHAN BAKING POWDER). *Jurnal Pangan dan Agroindustri* Vol. 2 No 3, 224-231.
- Silvaa, M. d., Dionísio, A. P., Abreu, F. A., Brito, E. S., & Wurlitzer, N. J. (2018). Evaluation of nutritional and chemical composition of yacon syrup using H NMR and UPLC-ESI-Q-TOF-MS. *Fod Chemistry* 245, 1239-1247.
- Siregar, N. S. (2014). Karbohidrat. *Jurnal Ilmu Keolahragaan* Vol. 13 No. 02, 38-44.
- Suloi, A. N. F. (2020). Snack Bars: Camilan Sehat Rendah Indeks Glikemik Sebagai Alternatif Pencegahan Penderita Diabetes. *Jurnal ABDI (Sosial, Budaya dan Sains)*, 2(1).
- Umar, R. (2017). Karakteristik fisik dan fungsional telur konsumsi yang difermentasi dengan bakteri *lactobacillus plantarum* pada suhu dan lama inkubasi yang berbeda.[Skripsi]. Universitas Hasanudin. Makasar.
- Utami, N. D., Hamidah, S., & Lastariwati, B. (2020). OATMEAL COOKIES SEBAGAI PENGGANTI MAKANAN SELINGAN UNTUK PENDERITA DIET RENDAH KALORI. *Home Economics Journal*, 4(2).
- Widhaswari, V. A., & Putri, W. D. (2014). PENGARUH MODIFIKASI KIMIA DENGAN STTP TERHADAP KARAKTERISTIK TEPUNG UBI JALAR UNGU. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* Vol.2 No.3, 121-128.
- Widiantara, T. (2018). Kajian perbandingan tepung kacang koro pedang (*Canavalia ensiformis*) dengan tepung tapioka dan konsentrasi kuning telur terhadap karakteristik cookies koro. *Pasundan Food Technology Journal (PFTJ)*, 5(2), 146 - 153.
- Yaningsih, H., B. Admadi dan S. Mulyani. (2012). Studi Karakteristik Gizi Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* var Gunung Kawi) Pada Beberapa Umur Panen. Jurusan Teknologi Industri Pertanian. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Udayana.