

## DAFTAR PUSTAKA

1. IDF. IDF Diabetes Atlas 10 th Edition. 10th ed. Diabetes Research and Clinical Practice. 2021.
2. PERKENI. Pedoman dan Pencegahan Diabetes Melitus Tipe 2 Dewasa di Indonesia. Pb. Perkeni; 2021.
3. Kemenkes RI. INFODATIN Pusat Data dan Informasi Kesehatan RI, Tetap Produktif, Cegah dan Atasi Diabetes Melitus. 2020;
4. Banowo, Agus Sri, Hema Malini, Devia Putri Lenggogeni SLR. Korelasi Illness Perception dan Self-Care Pasien Diabetes Mellitus Tipe 2 di Puskesmas Kota Padang. *J Penelit Kesehat Suara Forikes*. 2021;12(4):516–20.
5. Padang DKK. Profil Kesehatan Tahun 2019. Padang; 2019.
6. Padang DKK. Profil Kesehatan Kota Padang Tahun 2020. Padang; 2020.
7. Dafriani P, Tinggi S, Kesehatan I, Saintika S, Lubuk Bayu J. Hubungan Pola Makan dan. Vol. 13, *NERS: Jurnal Keperawatan*. 2017.
8. Nuraini HY, Surpiatna R. Hubungan Pola Makan, Aktivitas Fisik dan Riwayat Penyakit Keluarga Terhadap Diabetes Melitus Tipe 2. *J Ilmu Kesehat Masy*. 2016;05(01):5–14.
9. Foschia M, Peressini D, Sensidoni A, Brennan CS. The effects of dietary fibre addition on the quality of common cereal products. *J Cereal Sci*. Elsevier Ltd; 2013;58(2):216–27.
10. Rehman K, Sajid M, Akash H. Nutrition and Diabetes Mellitus: How are They Interlinked? *Crit Rev Eukaryot Gene Expr*. 2016;26(4):317–32.
11. Muslimin N, Fanny L, Manjilala. Pemberian Kue Kering Tepung Ubi Jalar Ungu Dengan Tepung Tempe Terhadap Gula Darah Sewaktu Penderita

- Diabetes Mellitus Type 2. *Media Gizi Pangan*. 2018;25:33–8.
12. Hendriyani F, Prameswari ES, Suharno A. Peran Vitamin C, Vitamin E dan Tumbuhan Sebagai Antioksidan Untuk Mengurangi Penyakit Diabetes Mellitus. *J Elektron*. 2018;8(1):36–40.
  13. Avianty S, Ayustaningwarno F. Indeks Glikemik Snack Bar Ubi Jalar Kedelai Hitam sebagai Alternatif Makanan Selingan Penderita Diabetes Melitus Tipe 2. *J Apl Teknol Pangan*. 2014;3(3):98–102.
  14. Hairani M, Saloko S, Handito D. Uji Aktivitas Antioksidan Sosis Analog Tempe Dengan Penambahan Tepung Ubi Jalar Ungu Terhadap Penurunan Kadar Gula Darah Mencit Diabetes. *Pro Food*. 2018;4(2):383–90.
  15. Ginting E, Utomo JS, Yulifianti R. Potensi Ubijalar Ungu sebagai Pangan Fungsional. *Iptek Tanam Pangan*. 2011;6(1):116–38.
  16. Djunaidi CS, Affandi DR, Praseptiangga D. Efek hipoglikemik tepung komposit (ubi jalar ungu, jagung kuning, dan kacang tunggak) pada tikus diabetes induksi streptozotocin. *J Gizi Klin Indones*. 2014;10(3):119–26.
  17. BPS Sumatera Barat. *Produksi Ubi Jalar Provinsi Sumatera Barat Menurut Kabupaten/Kota (Ton)*. 2021.
  18. Gipyapuri RA, Susyani, S, Terati T. Pengaruh Pemberian Puding D'Bingu Terhadap Penurunan Kadar Glukosa Darah Pada Penderita Dm Tipe 2 Rawat Jalan Di Puskesmas Sosial Palembang. *Publ Penelit Terap dan Kebijak*. 2020;2(1):96–101.
  19. Anjani EP, Oktarlina RZ, Morfi CW. Zat Antosianin pada Ubi Jalar Ungu terhadap Diabetes Melitus The Substances Anthocyanins in Purple Sweet Potato Against Diabetes Mellitus. *Majority*. 2018;7(2):257–62.
  20. Hoerudin. Indeks Glikemik Buah dan Implikasinya dalam Pengendalian Kadar

- Glukosa Darah. *Bul Teknol Pascapanen Pertan.* 2012;8(2):81–92.
21. Hawa II, Murbawani EA. Pengaruh Pemberian Formula Enteral Berbahan Dasar Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) Terhadap Kadar Glukosa Darah Postprandial Tikus Diabetes Melitus. *J Nutr Coll.* 2015;4(2):387–93.
  22. Ikhlas Arsul M, Rezky Rutami Amir N, Fadila R, Nur Pratiwi I, Imani F, Yasin Limpo No M, et al. Potensi Mie dari Labu Kuning (*Cucurbita moschata* Durch) dalam Menurunkan Kadar Glukosa Darah. Vol. 2, *J.Pharm.Sci.* 2019.
  23. Putri DA, Rotua M, Palembang PK, Darah PG, Tepung C, Kuning L. Pengaruh Pemberian Cookies Tepung Labu Kuning Dan Kedelai Terhadap Penurunan Kadar Glukosa Darah Pada Pasien Diabetes. *J Gizi.* 2021;1:71–6.
  24. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. Tabel Komposisi Pangan Indoensia 2017. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. Jakarta; 2018. 1-135 p.
  25. Tandi J, Rahmawati R, Isminarti R, Lapangoyu J. Efek Ekstrak Biji Labu Kuning Terhadap Glukosa, Kolesterol dan Gambaran Histopatologi Pankreas Tikus Hiperkolesterolemia-Diabetes. *Talent Conf Ser Trop Med. Universitas Sumatera Utara;* 2018 Dec 20;1(3):144–51.
  26. Suryaningrum T, Rustanti N. Pengaruh Perbandingan Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) dan Tepung Mocaf Terhadap Kadar Pati, Nilai Indeks Glikemik (IG), Beban Glikemik (BG), dan Tingkat Kesukaan Pada Flakes Kumo. *J Nutr Coll.* 2016;4(Jilid 5):360–7.
  27. Trisnawati W. Analisis Indeks Glikemik Dan Komposisi Gizi Keripik Simulasi Substitusi Tepung Bekatul Dengan Tepung Labu Kuning. *J Apl Teknol Pangan.* 2017;6(3):143–7.
  28. Nurjanah H, Setiawan B, Roosita K. Potensi Labu Kuning (*Cucurbita moschata*)

- sebagai Makanan Tinggi Serat dalam Bentuk Cair. *Indones J Hum Nutr.* 2020;7(1):54–68.
29. BPS Sumatera Barat. Rata-rata Konsumsi Perkapita Seminggu Menurut Kelompok Makanan dan Minuman Jadi Per Kabupaten/kota (Satuan Komoditas). 2021.
  30. Afandi F, Wijaya C, Faridah D, Suyatma N. Hubungan antara Kandungan Karbohidrat dan Indeks Glikemik pada Pangan Tinggi Karbohidrat. *J Pangan.* 2019;28(2):145–60.
  31. Astawan M. *Panduan Karbohidrat Terlengkap.* Jakarta: Gramedia Pustaka Utama; 2009.
  32. Arisman. *Obesitas, Diabetes Melitus & Dislipidemia.* Jakarta: Buku Kedokteran EGC; 2011.
  33. Bustan. *Epidemiologi Penyakit Tidak Menular.* Jakarta: Rineka Cipta; 2007.
  34. Masriadi. *Epidemiologi Penyakit Tidak Menular.* Jakarta Timur: Trans Info Media; 2016.
  35. Gayatri RW, Kistianita AN, Virrizqi VS, Sima AP. *Mellitus Dalam Era 4.0.* Malang: Wineka Media; 2019.
  36. Eka Arief Santoso W, Estiasih T. *Jurnal Review: Kopigmentasi Ubi Jalar Ungu (Ipomoea Batatas var. Ayamurasaki) dengan Kopigmen Na-Kaseinat dan Protein Whey serta Stabilitasnya terhadap Pemanasan.* Vol. 2. 2014.
  37. Hambali M, Mayasari F, Noermansyah F. Ekstraksi Antosianin Dari Ubi Jalar Dengan Variasi Konsentrasi Solven, Dan Lama Waktu Ekstraksi. *J Tek Kim.* 2015;20(2):25–35.
  38. Syarfaini, Satrianegara MF, Alam S. Analisis Kandungan Zat Gizi Biskuit Ubi Jalar Ungu ( *Ipomoea batatas L . Poiret* ) Sebagai Alternatif Perbaikan Gizi Di

- Masyarakat. *Public Heal Sci J*. 2017;9(2):138–52.
39. Rijal M, Natsir NA, Sere I. Analisis Kandungan Zat Gizi Pada Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* var *Ayumurasaki*) dengan Pengeringan Sinar Matahari dan Oven. *J Biotek*. 2019;7(1):48–57.
40. Balitbangtan (Balai Penelitian dan Pengembangan Pertanian). Ubi Jalar Ungu Antin-1, Antin-2 dan Antin-3: Kaya Antosianin. 2016.
41. Nintami AL, Rustanti N. Kadar Serat, Aktivitas Antioksidan, Amilosa dan Uji Kesukaan Mi Basah dengan Substitusi Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* var *Ayamurasaki*) Bagi Penderita Diabetes Melitus Tipe-2. *J Nutr Coll*. 2012;1(1):382–7.
42. Nurhamidah. Pengaruh Pemberian Ekstrak Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* poiret) Terhadap Kadar Glukosa Darah, Kadar Immunoglobulin A (IgA) dan Villi Usus Pada Tikus Putih Jantan (*Rattus Norvegicus*) Diabetes Mellitus. *Scientia*. 2014;4(1):22–8.
43. Tarigan E, Masytah D, Gultom T. Identifikasi Variasi Spesies Labu (*Cucurbita* sp) Berdasarkan Morfologi Batang, Bunga, Buah, Biji dan Akar di Kecamatan Lubuk Pakm. *Pros Semin Nas Kesehat*. 2018;12.
44. Furqan M, Suranto, Suqiyarto. Karakterisasi Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) Berdasarkan Karakter Morfologi di Daerah Kabupaten Bima Nusa Tenggara Barat. *Semin Nas Pendidik Biol dan Saintek III*. 2018;136–41.
45. Simpson MG. *Plants Systematic*. Elsevier A. USA; 2006.
46. Rasinta Ranonto N, Rahman Razak A. Retensi Karoten Dalam Berbagai Produk Olahan Labu Kuning (*Cucurbita moschata* Durch). *Online J Nat Sci*. 2015;4(1):104–10.
47. Dhiyas A, Rustanti N. Pengaruh Perbandingan Tepung Labu Kuning (*Cucurbita*

- Moschata) dan Tepung Mocaf Terhadap Serat Pangan, Aktivitas Antioksidan, dan Total Energi Pada Flakes “Kumo.” *J Nutr Coll.* 2016;5(4):499–503.
48. Rismaya R, Syamsir E, Nurtama B. Pengaruh Penambahan Tepung Labu Kuning Terhadap Serat Pangan, Karakteristik Fisikokimia Dan Sensori Muffin. *J Teknol dan Ind Pangan.* 2018;29(1):58–68.
49. Fathonah R, Indriyanti A, Kharisma Y. Labu Kuning (*Cucurbita moschata* Durch.) Untuk Penurunan Kadar Glukosa Darah Puasa pada Tikus Model Diabetik. Vol. 2, *Global Medical and Health Communication.* 2014. p. 27–33.
50. Chandalia M, Garg A, Lutjohann D, von Bergmann K, Grundy SM, Brinkley LJ. Beneficial Effects of High Dietary Fiber Intake in Patients with Type 2 Diabetes Mellitus. *N Engl J Med.* 2000;342(19):1392–8.
51. Nabillah P, Ika Pratiwi R, III Farmasi Politeknik Harapan Bersama Tegal D. Pengaruh Pemberian Ekstrak Biji Labu Kuning (*Cucurbita moschata* Durch) Terhadap Penurunan Kadar Gula Darah Pada Mencit Putih Jantan (*Mus musculus*). *J Ilm Farm.* 2021;
52. Veronese N, Solmi M, Caruso MG, Giannelli G, Osella AR, Evangelou E, et al. Dietary fiber and health outcomes: An umbrella review of systematic reviews and meta-analyses. *Am J Clin Nutr.* 2018;107(3):436–44.
53. Association AD. Functional Foods 2. *J Am Diet Assoc.* 1999;99(10):1278–85.
54. Weickert MO, Pfeiffer AFH. Impact of dietary fiber consumption on insulin resistance and the prevention of type 2 diabetes. *J Nutr.* 2018;148(1):7–12.
55. Astuti EJ. Serat Pangan dalam Produk Fungsional. *Teknol Has Pertan.* 2014;1(1):168–74.
56. Fatimah S. Pengaruh Substitusi Tepung Buah Bogem (*Sonneratia caseolaris*) dan Teknik Pemasakan terhadap Sifat Organoleptik Brownies. *e-journal Boga.*

- 2016;5(1):201–10.
57. Cahyani E, Renda U, Nasrullah. Pengaruh Substitusi Tepung Ubi Ungu Terhadap Kualitas Brownies. *Bid Ilmu Adm Akuntansi, Bisnis, Dan Hum.* 2018;2018:213–7.
58. Nasional BS. Standar Nasional Indonesia (SNI 01-3840-1995) tentang Roti. 1995.
59. Widiyoga CR, Saichudin, Andiana O. Hubungan Tingkat Pengetahuan tentang Penyakit Diabetes Melitus pada Penderita terhadap Pengaturan Pola Makan dan Physical Activity. *Sport Sci Heal.* 2020;2(2):152–61.
60. Samuel R, Azni IN. Pengaruh Substitusi Tepung Kacang Merah Terhadap Mutu Produk Brownies Kukus. *J Food Technol Heal.* 2019;1(2):113–21.
61. Subaktilah Y, Wahyono A, Yudiastuti SON, Mahros QA. Pengaruh Substitusi Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moschata L*) terhadap Nilai Gizi Brownies Kukus Labu Kuning. *J Ilm Inov.* 2021;21(1):18–21.
62. Setyowati S. Modifikasi Resep Brownis Untuk Makanan Selingan Penderita Diabetes Mellitus. *J Nutr.* 2017;19(2):140–4.
63. Nurfitriani A, Kiu M. Analisis Kandungan Antosianin Pada Brownies Ubi Jalar Ungu. *J Agrominansia.* 2016;1(2):72–80.
64. Putri S. Kajian Aktivitas Indeks Glikemik Brownies Kukus Substitusi Tepung Ubi Jalar Termodifikasi. *J Kesehat.* 2017;8(1):18.
65. Syaeful Barqi W, Winangadipustaka B, Robby HK, Harismah K, Kimia JT. Uji Antioksidan dan Kualitas Organoleptik Brownies Stevia Kelor Dengan Aroma Pandan (*Pandanus amaryllifolius Roxb.*). *Univ Res Colloq.* 2017;
66. Setyaningsih D, Apriyantono A, Sari MP. Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro. Bogor: IPB Press; 2010.

67. Ori Oksilia. Kadar  $\beta$ -Karoten dan Aktivitas Brownies Kukus Substitusi Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomeoa Batatas Poiret*) Termodifikasi Sebagai Alternatif Makanan Selingan Penderita Diabetes Melitus Tipe 2. Skripsi. 2019;1–166.
68. Mariana A. Substitusi Tepung Labu Kuning (*Cucurbita Moschata Duch*) Tinggi Serat Pangan Pada Brownies Kukus Sebagai Makanan Selingan Pasien Rawat Inap Anak-Anak di RSUD Kota Dumai. Universitas Pahlawan Tuanku Tambusai Riau; 2020.
69. Fatimah RN. (Artikel Review) Diabetes Melitus Tipe 2. *J Major*. 2015;4(5):93–101.
70. Hartono A. Endokrinologi dan Metabolisme. Taufik FE, editor. Tangerang Selatan: Karisma Publishing Group; 2013.
71. Sunarti. Serat Pangan Dalam Penanganan Sindrom Metabolik. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press; 2017.
72. Gomez AA, Wiley J. *Statistical Procedures For Agricultural Research*. 2nd ed. Vol. 6. Singapore: Wiley Interscience; 1984. 1-690 p.
73. Fitriani L, Tamrin, Sadimantara MS. Kajian Pengembangan Produk Cookies Berbasis Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas L*) Fermentasi dengan Substitusi Bubuk Kakao (*Theobroma cacao*) untuk Menghasilkan Produk Cookies. *J Sains dan Teknol Pangan*. 2020;5(2):2772–85.
74. Ratnasari D, Yunianta. Pengaruh Tepung Kacang Hijau, Tepung Labu Kuning, Margarin terhadap Fisikokimia dan Organoleptik Biskuit. *Pangan dan Agroindustri*. 2015;3(4):1652–61.
75. Badan Standarisasi Nasional. Petunjuk Pengujian Organoleptik dan atau Sensori. BSN (Badan Standarisasi Nasional). 2006. p. 2–14.
76. Badan Standarisasi Nasional. Cara Uji Makanan dan Minuman SNI 01-2891-



1992. Sni 01-2891-1992. 1992. p. 36.
77. Anggraeni VJ, Ramdanawati L, Ayuantika W. Penetapan Kadar Antosianin Total Beras Merah (*Oryza nivara*). *J Kartika Kim.* 2018;1(1):11–6.
78. BPOM (Badan Pengawas Obat dan Makanan). Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia No 13 Tahun 2016 Tentang Pengawasan Klaim Pada Label dan Iklan Pangan Olahan. 2016.
79. Negara JK, Sio AK, Rifkhan R, Arifin M, Oktaviana AY, Wihansah RRS, et al. Aspek mikrobiologis, serta Sensori (Rasa, Warna, Tekstur, Aroma) Pada Dua Bentuk Penyajian Keju yang Berbeda. *J Ilmu Produksi dan Teknol Has Peternak.* 2016;4(2):286–90.
80. Noviyanti, Wahyuni S, Syukri M. Analisis Penilaian Organoleptik Cake Brownies Substitusi Tepung Wikau Maombo. *J Sains dan Teknol Pangan.* 2016;1(1):58–66.
81. Cahyaningtyas FI, Basito, Anam C. Kajian Fisikokimia dan Sensori Tepung Labu Kuning (*Curcubita moschata* Durch) Sebagai Substitusi Tepung Terigu Pada Pembuatan Eggroll. *J Teknosains Pangan.* 2014;3(2):13–9.
82. Lestario LN, Malithasari P, Hastuti SP. Pengaruh Penambahan Berbagai Konsentrasi Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moschata* Durch) Sebagai Bahan Fortifikasi Roti Tawar. *J Teknol Pangan dan Has Pertan.* 2015;12(1):55–62.
83. Priyono E, Ninsix R, Apriyanto M. Studi Pencampuran Labu Kuning (*Cucurbita Moschata*) dengan Tepung Beras Terhadap Karakteristik Biskuit Yang Dihasilkan. *J Teknol Pertan.* 2018;7(1):8–20.
84. Amanto BS, Siswanti S, Atmaja A. Kinetika Pengeringan Temu Giring (*Curcuma heyneana* Valetton & van Zijp) Menggunakan Cabinet Dryer dengan Perlakuan Pendahuluan Blanching. *J Teknol Has Pertan.* 2015;8(2):107.

85. Permadi IS, Mismawati A, Zuraida I, Diachanty S, Pamungkas BF. Pemanfaatan Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) sebagai Substitusi Tepung Terigu pada Naget Ikan Lele (*Clarias gariepinus*). *Media Teknol Has Perikan*. 2022;10(1):1.
86. Ebookpangan. Serat Makanan Dan Kesehatan. *J Gizi dan Pangan*. 2006;1(November):1–18.
87. Yuarni D, Kadirman, Jamaluddin. Laju Perubahan Kadar Air, Kadar Protein dan Uji Organoleptik Ikan Lele Asin Menggunakan Alat Pengering Kabinet (Cabinet Dryer) dengan Suhu Terkontrol. *J Pendidik Teknol Pertan*. 2015;1:12–21.
88. Wulandari, Asyik N, Sadimantara MS. Pengaruh Penambahan Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moschata* L) Terhadap Uji Organoleptik dan Nilai Gizi Brownies Kukus Sebagai Makanan Selingan Tinggi B-Karoten. 2019;4(3):2188–203.
89. Kusnandar F. *Kimia Pangan: Komponen Makro*. Jakarta: Dian Rakyat; 2010.
90. Mardiah, Fitrilia T, Widowati S, Andini SF. Komposisi Proksimat Pada Tiga Varietas Tepung Labu Kuning ( *Cucurbita Sp* ) Proximate Composition Of Three Varieties Of Pumpkin Flour ( *Cucurbita Sp* ) Mardiah. *J Agroindustri Halal*. 2020;6(April):97–104.
91. Indriyanti E, Purwaningsih Y, Wigati D. Skrining Fitokimia dan Standarisasi Ekstrak Kulit Buah Labu Kuning (*Cucurbita Moschata*). *J Ilm Cendekia Eksakta*. 2017;20–5.
92. Hatta H, Sandalayuk M, Gizi S, Masyarakat FK, Gorontalo U, Studi P, et al. Pengaruh Penambahan Tepung Labu Kuning Terhadap Kandungan Karbohidrat dan Protein Cookies. *J Public Health (Bangkok)*. 2020;3(1):41–50.

93. Ulfa R, Teknologi D, Pertanian H, Teknologi M, Pertanian H. Karakteristik Kimia Roti Tawar Dengan Substitusi Tepung Labu Kuning Chemical Characteristic of white bread with pumpkin flour substitute. 2019;1(05):40–5.
94. Probosari E. Pengaruh Protein Diet Terhadap Indeks Glikemik. J Nutr Heal. 2019;7(1):33–9.
95. Arif A Bin, Budiyanto A. Glicemic Index of Foods and Its Affecting Factors. Joutnal Litbang Pert. 2013;32(2):91–9.
96. Hairiyah N, Imannafian AG, Wulandary M. Pengaruh Substitusi Tepung Labu Kuning ( Cucurbita moschata ) terhadap Sifat Kimia dan Sensori Pancake. J Argoindustri. 2021;7(1):35–42.
97. Hidayati ZN, Suwita IK. Substitusi Pasta Ubi Jalar Ungu Terhadap Mutu Kimia, Nilai Energi dan Mutu Organoleptik Cookies (Kue Kering) Sebagai Alternatif Snack Penderita Diabetes Melitus. J Agromix. 2017;8(2):82–95.
98. Paramita HA, Putri WDR. Pengaruh Penambahan Tepung Bengkuang dan Lama Pengukusan terhadap Karakteristik Fisik, Kimia dan Organoleptik Flake Talas Effect of Addition Yam Flour and Steaming Duration on Phsyco-Chemical and Sensory Qualities of Taro Flakes. J Pangan dan Agroindustri. 2015;3(3):1071–82.
99. Siregar NS. Karbohidrat. J Ilmu Keolahragaan. 2014;13(2):38–44.
100. Almtsier. Prinsip Dasar Ilmu Gizi. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama; 2009.
101. Dhingra D, Michael M, Rajput H, Patil RT. Dietary fibre in foods: A review. J Food Sci Technol. 2012;49(3):255–66.
102. Agus S. Serat Pangan (Dietary Fiber) dan Manfaatnya Bagi Kesehatan. Magistra. 2011;75:35–40.

103. Fairudz A, Nisa K. Pengaruh Serat Pangan Terhadap Kadar Kolesterol Penderita Overweight. *J Major*. 2015;4(8):121–6.
104. Tamba M, S. Ginting, Limbong LN. Pengaruh Substitusi Tepung Labu Kuning Pada Tepung Terigu dan Konsentrasi Ragi Pada Pembuatan Donat. *JRekasaya Pangan dan Pertan*. 2014;2(2):117–24.
105. Soviana E, Maenasari D. Asupan Serat, Beban Glikemik Dan Kadar Glukosa Darah Pada Pasien Diabetes Melitus Tipe 2. *J Kesehat*. 2019;12(1):19–29.
106. Salim M, Dharma A, Mardiah E, Oktoriza G. Pengaruh Kandungan Antosianin dan Antioksidan Pada Proses Pengolahan Ubi Jalar Ungu. *J Zarah*. 2017;5(2):7–12.
107. Xu H, Luo J, Huang J, Wen Q. Flavonoids intake and risk of type 2 diabetes mellitus: A meta-analysis of prospective cohort studies. *Med (United States)*. 2018;97(19):1–7.
108. Sarian MN, Ahmed QU, Mat So'Ad SZ, Alhassan AM, Murugesu S, Perumal V, et al. Antioxidant and antidiabetic effects of flavonoids: A structure-activity relationship based study. *Biomed Res Int*. 2017;2017.
109. Kim JH, Kim HY, Jin CH. Mechanistic investigation of anthocyanidin derivatives as  $\alpha$ -glucosidase inhibitors. *Bioorg Chem* [Internet]. Elsevier; 2019;87(November 2018):803–9. Available from: <https://doi.org/10.1016/j.bioorg.2019.01.033>
110. Zabidi NA, Ishak NA, Hamid M, Ashari SE, Mohammad Latif MA. Inhibitory evaluation of *Curculigo latifolia* on  $\alpha$ -glucosidase, DPP (IV) and in vitro studies in antidiabetic with molecular docking relevance to type 2 diabetes mellitus. *J Enzyme Inhib Med Chem* [Internet]. Taylor & Francis; 2021;36(1):109–21. Available from: <https://doi.org/10.1080/14756366.2020.1844680>

111. Ariandi. Pengenalan Enzim Amilase (Alpha-Amylase) dan Reaksi Enzimatiknya Menghidrolisis Amilosa Pati Menjadi Glukosa. *J Din.* 2016;07(1):74–82.
112. Hawash M, Jaradat N, Elaraj J, Hamdan A, Lebdeh SA, Halawa T. Evaluation of the hypoglycemic effect of seven wild folkloric edible plants from Palestine (Antidiabetic effect of seven plants from Palestine). *J Complement Integr Med.* 2020;17(1):1–10.
113. Muhammad DRA, Sasti TG, Siswanti S, Anandito RBK. Karakteristik Brownis Cokelat Kukus Berbahan Dasar Pati Garut Dengan Substitusi Parsial Tepung Jewawut. *J Teknol Has Pertan.* 2020;12(2):87.
114. Suhendri DA, Wulandari YW, Widanti YA. Brownies Bebas Gluten dari Tepung Mocaf dan Substitusi Tepung Bekatul dengan Variasi Lama Pemanggangan. *J Teknol dan Ind Pangan.* 2022;7(1):20–9.
115. Almatsier S. Penuntun Diet Edisi Terbaru. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama; 2010.
116. Budiarti IDS, Swastawati F, Rianingsih L. Pengaruh Perbedaan Lama Perendaman dalam Asap Cair Terhadap Perubahan Komposisi Asam Lemak dan Kolesterol Belut (*Monopterus albus*) Asap. *J Biotek.* 2016;5(1):125–35.