

DAFTAR PUSTAKA

1. Adi S. *Pengelolaan Dan Pencegahan Diabetes Melitus Tipe 2 Dewasa di Indonesia*. PB Perkeni. 2019;133.
2. Kumalasari ID, Kusuma I, Sinaga SRT, Mutmainah S. Pengembangan Produk Mi Suweg–Bekatul Rendah Indeks Glikemik bagi Penderita Diabetes Melitus. *Indonesian Journal of Human Nutrition*. 2022;9(1):90–102.
3. Zaddana C, Almasyhuri A, Nurmala S, Oktaviyanti T. Snack Bar Berbahan Dasar Ubi Ungu dan Kacang Merah sebagai Alternatif Selingan Penderita Diabetes Mellitus. *Amerta Nutrition*. 2021;5(3):260.
4. Resti HY, Cahyati WH, Artikel I. Higeia Journal Of Public Health Kejadian Diabetes Melitus pada Usia Produktif di Puskesmas Kecamatan Pasar. 2022;6(3):350–61.
5. Okaniawan PEP, Agustini NNM. Penurunan Fungsi Kognitif Akibat Diabetes Melitus. *Ganesha Medicine*. 2021;1(1):28.
6. Eugenia AO, Sani AF, Susanto H, Prajitno JH. Poor Glycemic Control is Correlated with Reduced Cognitive Function in Type 2 Diabetes Mellitus Patients. *Biomolecular and Health Science Journal*. 2022;5(1):1–5.
7. Mustofa EE, Purwono J, Ludiana. Penerapan Senam Kaki Terhasap Kadar Glukosa Darah Pada Pasien Diabetes Melitus Di Wilayah Kerja Puskesmas Purwosari Kec. Metro Utara. *Jurnal Cendikia Muda*. 2022;2(1):78–86.
8. IDF Diabetes Atlas. *IDF DIABETES ATLAS Ninth edition 2019*. International Diabetes Federation. 2019;266(6881):134–7.
9. IDF Diabetes Atlas. *International Diabetes Federation Atlas 10 th Edition*. International Diabetes Federation. 2021;102(2):147–8.
10. Kementrian Kesehatan Republik Indonesia. “Potret Indonesia Sehat” Laporan Tematik Survey Kesehatan Indonesia (SKI) tahun 2023. Vol. 11, Kementerian Kesehatan RI. 2019. p. 1–14.
11. Sri A, Banowo M, Hema D, Lenggogeni a PS. Korelasi Illness Perception dan Self-Care Pasien Diabetes Mellitus Tipe 2 di Puskesmas Kota Padang. *Jurnal Penelitian Kesehatan Suara Forikes*. 2021;12(4):516–20.
12. Astutisari, Candra IDAE, Darmini AY, Wulandari IAP. Hubungan Pola Makan Dan Aktivitas Fisik Dengan Kadar Gula Darah Pada Pasien Diabetes Melitus Tipe 2 Di Puskesmas Manggis I. *Jurnal Riset Kesehatan Nasional*. 2022;6(2):79–87.
13. Burton-Freeman B, Brzeziński M, Park E, Sandhu A, Xiao D, Edirisinghe I. A selective role of dietary anthocyanins and flavan-3-ols in reducing the risk of type 2 diabetes mellitus: A review of recent evidence. *Nutrients*. 2019;11(4).

14. Persatuan Ahli Gizi Indonesia, Asosiasi Dietisien Indonesia. Penuntun Diet dan Terapi Gizi. 4th ed. Jakarta; 2019.
15. Hendriyani, Feftin; Prameswari, E.F; Suharto A. Peran Vitamin C, Vitamin E, dan Tumbuhan sebagai Antioksidan untuk Mengurangi Penyakit Diabetes Melitus. *jurnal Riset Kesehatan*. 2018;8(1):36–40.
16. 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(1):33–8.
17. BPS Kabupaten Solok. Kabupaten Solok Dalam Angka Solok Regency in Figures. Vol. 44,2024. kabupaten solok; 2024. p. 1–660.
18. Avianty S, Ayustaningwarno F. Kandungan Zat Gizi Dan Tingkat Kesukaan Snack Bar Ubi Jalar Kedelai Hitam Sebagai Alternatif Makanan Selingan Penderita Diabetes Mellitus Tipe 2. *Journal of Nutrition College*. 2013;2(4):622–9.
19. Sumara R, Wibowo NA, Sumarliyah E, Nisa L. Pemanfaatan Herbal :Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea Batatas L.*) Rebus Sebagai Makanan Selingan Dalam Menurunkan Kadar Glukosa Darah Pasien Diabetes Mellitus Tipe II Di Desa Paciran Lamongan. *Jurnal Manajemen Asuhan Keperawatan*. 2023;7(1):34–9.
20. Monica L. Pengembangan Mi Kering Berbahan Dasar Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas L.*) sebagai Pangan Fungsional Tinggi Serat. *Jurnal Mutu Pangan*. 2018;5(1):17–24.
21. Djunaidi CS, Affandi DR, Praseptianga D. Efek hipoglikemik tepung komposit (ubi jalar ungu, jagung kuning, dan kacang tunggak) pada tikus diabetes induksi streptozotocin. *Jurnal Gizi Klinik Indonesia*. 2014;10(3):119.
22. Yuliani. Pengaruh Substitusi Tepung. *Jurnal Ilmu-Ilmu Peternakan*. 2016;3(1):22–40.
23. Budiasih KS. Potensi Bunga Telang (*Clitoria ternatea L*) Sebagai Antifungi *Candida albicans* , *Malasezia furfur* , *Pitosporum*. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan (ITEPA)*. 2017;1(2):183–8.
24. Shirodkar SM, Multisona RR, Gramza-Michalowska A. The Potential for the Implementation of Pea Flower (*Clitoria ternatea*) Health Properties in Food Matrix. *Applied Sciences (Switzerland)*. 2023;13(12).
25. Nystrand BT, Olsen SO. Relationships between functional food consumption and individual traits and values: A segmentation approach. *J Funct Foods*. 2021;86(May).
26. Marpaung AM. Tinjauan manfaat bunga telang (*clitoria ternatea l.*) bagi kesehatan manusia. *Journal of Functional Food and Nutraceutical*. 2020;1(2):63–85.
27. Chusak C, Thilavech T, Henry CJ, Adisakwattana S. Acute effect of *Clitoria ternatea* flower beverage on glycemic response and antioxidant capacity in

- healthy subjects: A randomized crossover trial. *BMC Complement Altern Med*. 2018;18(1):1–11.
28. Chusak C, Henry CJ, Chantarasinlapin P, Techasukthavorn V, Adisakwattana S. Influence of *Clitoria ternatea* Flower Extract on the In Vitro Enzymatic Digestibility of Starch and Its Application in Bread. *foods*. 2018;7.
 29. Kementrian PPN (Bappenas). Fortifikasi Tepung Terigu Di Indonesia. 2023. p. 7.
 30. Pranata FS. Potensi Aktivitas Antioksidan Ubi Jalar (*Ipomoea Batatas* L.) Ungu Dan Ekstrak Bunga Telang (*Clitoria Ternatea* L.) Dalam Pembuatan Permen Jeli. *Pasundan Food Technology Journal*. 2021;8(3):95–105.
 31. Budianto RE, Linawati NM, Arijana IGKN, Wahyuniari IAI, Wiryawan IGNS. Potensi Senyawa Fitokimia pada Tumbuhan dalam Menurunkan Kadar Glukosa Darah pada Diabetes Melitus. *Jurnal Sains dan Kesehatan*. 2022;4(5):548–56.
 32. Kumar A, Arora A, Sharma P, Anikhindi SA, Bansal N, Singla V, Khare S SA. Apakah diabetes mellitus dikaitkan dengan kematian dan tingkat keparahan COVID-19? Sebuah meta-analisis. *Diabetes Metab Syndr*. 2020;(10.1016/j.dsx.2020.04.044):14(4):535–545.
 33. Herawati N, WD KMS. Hubungan Pola Makan Dan Aktivitas Fisik Dengan Pengendalian Kadar Gula Darah Pada Penderita Diabetes Melitus Tipe Ii Di Wilayah Kerja Puskesmas Ktk Kota Solok. *Ensiklopedia Sosial Review*. 2021;3(2):150–6.
 34. Lucier J. Diabetes Tipe 1. *StatPearls*. 2023;
 35. PERKENI. Pengelolaan dan Pencegahan Diabetes Melitus Tipe 2 di Indonesia 2021. *perkumpulan Endokrinologi Indonesia*. 2021;halaman 104.
 36. Hardianto D. Telaah komprehensif diabetes melitus: klasifikasi, gejala, diagnosis, pencegahan, dan pengobatan. 2020;7(August 2020):304–17.
 37. Lestari, Zulkarnain, Sijid SA. *Diabetes Melitus: Review Etiologi, Patofisiologi, Gejala, Penyebab, Cara Pemeriksaan, Cara Pengobatan dan Cara Pencegahan*. UIN Alauddin Makassar. 2021;(November):237–41.
 38. Suputra PA, Kedokteran P, Ganesha UP, Kedokteran P, Ganesha UP, Kedokteran P, et al. *DIABETES MELITUS TIPE 2 : FAKTOR RISIKO , DIAGNOSIS , DAN*. 2021;1(2):114–20.
 39. Asosiasi Dietisien Indonesia, Instalansi Gizi Perjan RS Dr. Cipto Mangunkusumo. *PENUNTUN DIET*. ALMATSIER S, editor. 2004. 1–229 p.
 40. Menteri Kesehatan Republik Indonesia. *Pedoman Nasional Pelayanan Kedokteran Tata Laksana Diabetes Melitus Tipe 2 Dewasa*. Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor HK.01.07/MENKES/603/2020. Jakarta; 2020. p. 1–183.

41. Syarfaini, Satrianegara MF, Alam S. Analisis Kandungan Zat Gizi Biskuit Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* L . Poir) Sebagai Alternatif Perbaikan Gizi Di Masyarakat. *Public Health Science Journal*. 2017;9:138–52.
42. Hardoko. Pemanfaatan Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea Batatas* L. Poir) Sebagai Pengganti Sebagian Tepung Terigu Dan Sumber Antioksidan Pada Roti Tawar. *JTeknol dan Industri Pangan*,. 2010;21(1):25–31.
43. Dan S, Olahannya P, Husna N El, Novita M, Rohaya S. Anthocyanins Content and Antioxidant Activity of Fresh Purple Fleshed Sweet Potato and Selected Products. 2013;33(3):296–302.
44. Fatimatuzahro D, Tyas DA, Hidayat S. Pemanfaatan Ekstrak Kulit Ubi Jalar Ungu (*Ipomea batatas* L .) sebagai Bahan Pewarna Alternatif untuk Pengamatan Mikroskopis *Paramecium* sp . dalam Pembelajaran Biologi. 2019;2(1):106–12.
45. Hairani M, Saloko S. [Antioxidant Activity Test of Tempeh Analog Sausage by Addition of Purple Sweet Potato Flour on the Decreasing of Blood Glucose Level in Diabetic Mice]. 2018;4(2):383–90.
46. Untuk D, Salah M, Syarat S, Gelar M, Kesehatan S, Jurusan M, et al. ANALISIS Kandungan Zat Gizi Biskuit Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea Batatas* L. Poir) Sebagai Alternatif Perbaikan Gizi Di Masyarakat. 2017;
47. Farida S, Saati EA, Damat, Wahyudi A. Analisis Kandungan Antosianin. 2024. 110 p.
48. Samber LN, Semangun H, Studi P, Biologi M, Kristen U, Wacana S, et al. Seminar Nasional X Pendidikan Biologi FKIP UNS. 2016;1–5.
49. Salim M, Dharma A, Mardiah E, Oktoriza G. Pengaruh Kandungan Antosianin Dan Antioksidan Pada Proses Pengolahan Ubi Jalar Ungu. *Jurnal Zarah*. 2017;5(2):7–12.
50. Balitbangtan (Balai Penelitian dan Pengembangan Pertanian). Ubi Jalar Ungu Antin-1, Antin-2 dan Antin-3: Kaya Antosianin. 2016;
51. Jeyaraj EJ, Lim YY, Choo WS. Extraction methods of butterfly pea (*Clitoria ternatea*) flower and biological activities of its phytochemicals. *J Food Sci Technol*. 2021;58(6):2054–67.
52. Zahara M. Ulasan singkat: Deskripsi Kembang Telang (*Clitoria ternatea* L.) dan Manfaatnya. *Jurnal Jeumpa*. 2022;9(2):719–28.
53. Sugiyanto, Anisyah L. Buku Ajar Sediaan Effervescent Dari Ekstrak Serbuk Bunga Telang (*Clitoria terantea* L). 2024. vi–68.
54. Neda GD, Rabeta MS, Ong MT. Chemical composition and anti-proliferative properties of flowers of *Clitoria ternatea*. *Int Food Res J*. 2013;20(3):1229–34.

55. Purwaniati P, Arif AR, Yuliantini A. Analisis Kadar Antosianin Total Pada Sediaan Bunga Telang (*Clitoria Ternatea*) Dengan Metode ph Diferensial Menggunakan Spektrofotometri Visible. *Jurnal Farmagazine*. 2020;7(1):18.
56. Puspita D. Uji Termostabilitas Pigmen Antosianin Dari Bunga Telang (*Clitoria ternatea*) Yang Dimikroenkapsulasi Dengan Maltodekstrin. *Science, Technology and Management Journal*. 2023;3(1):6–9.
57. Martini NKA, Ekawati IGA, Ina PT. Pengaruh Suhu Dan Lama Pengeringan Terhadap Karakteristik Teh Bunga Telang (*Clitoria ternatea* L .) The Effect of Drying Temperature and Time on The Characteristics of Blue Pea Flower Tea (*Clitoria ternatea* L .) * Korespondensi penulis: Email: ayuekawa. 2020;9(September):327–40.
58. Aqila NA, Ida N, Tahirah T. Uji Aktivitas Antioksidan Dan Uji Mutu Fisik Teh Herbal Bunga Kembang Telang (*Clitoria ternatea* L.). *Jurnal Farmamedika (Pharmamedica Journal)*. 2023;8(2):147–54.
59. Gracelia KD, Dewi L. Penambahan Bunga Telang (*Clitoria ternatea* L .) Pada Fermentasi Tempe Sebagai Peningkat Antioksidan dan Pewarna Alami The Addition of Butterfly Pea Flower (*Clitoria ternatea* L .) on Tempeh Fermentation as An Increase of Antioxidants and Natural Dyes. 2022;11(1):25–31.
60. Sejati NIP, Mulyono RA. Karakteristik Bolu Kukus dengan Penambahan Ekstrak dan Kelopak Bunga Telang. *Jurnal Akademika Baiturrahim Jambi*. 2022;11(2):175.
61. Anisyah L, K IAP, Tindaon LV. Suhu dan waktu optimum penyeduhan simplisia bunga telang (. 2022;18(1):16–9.
62. Pramitasari R, Lim JP. Karakterisasi Sifat Fisikokimia Ekstrak dan Bubuk Hasil Pengeringan Beku Antosianin Kelopak Bunga Telang (*Clitoria ternatea* L.). *Agro Bali : Agricultural Journal*. 2022;5(2):304–12.
63. Iznillillah W, Jumiono A, Fanani MZ. Perbandingan Proksimat, Antioksidan, dan Antosianin pada Berbagai Produk Olahan Pangan dengan Penambahan Pewarna Alami Bunga Telang. *Jurnal Ilmiah Pangan Halal*. 2023;5(2):163–74.
64. Indriyati F et al. KAJIAN SISTEMATIK: POTENSI BUNGA TELANG (*Clitoria ternatea*) SEBAGAI ANTIDIABETES Systematic Review: The Potential of Butterfly Pea Flower (*Clitoria ternatea*) as Antidiabetic. *Generics : Journal of Research in Pharmacy Accepted* : 4 Mei. 2022;2(1):1–8.
65. Sinala S, Dewi Rosmala Tresia S. Penentuan Aktivitas Antioksidan Secara In Vitro Dari Ekstrak Etanol Propolis Dengan Metode Dpph (1,1-Difenil-2-Pikrilhidrazil). 2019;10(2):71–6.
66. Febriani Y, Ihsan EA, Ardyati S. Analisis Fitokimia dan Karakterisasi Senyawa Antosianin Ubi Jalar Ungu (*Ipomea batatas*) sebagai Bahan Dasar Lulur Hasil Budidaya Daerah Jenggik Lombok. *Sinteza*. 2021;1(1):1–6.

67. Cahyaningsih E, Yuda PESK, Santoso P. Skrining Fitokimia Dan Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Etanol Bunga Telang (*Clitoria Ternatea* L.) Dengan Metode Spektrofotometri Uv-Vis. *Jurnal Ilmiah Medicamento*. 2019;5(1):51–7.
68. Kozłowska A, Nitsch-Osuch A. Anthocyanins and Type 2 Diabetes: An Update of Human Study and Clinical Trial. *Nutrients*. 2024;16(11):1674.
69. Amelia S, Sunarti, Febrina D. Kadar Ureum Dan Kreatinin Tikus Pada Studi Toksisitas Akut Ekstrak Etanol Bunga Telang (*Clitoria Ternatea* L.). 2024;03(01):18–26.
70. Yolanda RS, Dewi DP, Wijanarka A. Kadar serat pangan, proksimat, dan energi pada mie kering substitusi tepung ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas* L. Poir). *Ilmu Gizi Indonesia*. 2018;2(1):01.
71. Canti M, Fransiska I, Lestari D. Karakteristik Mi Kering Substitusi Tepung Terigu dengan Tepung Labu Kuning dan Tepung Ikan Tuna. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 2020;9(4):181–7.
72. Standard Nasional BSNI. Mie Kering. 2019;1–33.
73. BSN (Badan Standarisasi Nasional). Petunjuk Pengujian Organoleptik Dan Atau Sensori. Standar Nasional Indonesia. 2016;8–24.
74. Elwin, Shalihy W, Pratiwi I, Masriani. Kajian Substitusi Sebagian Tepung Terigu dengan Tepung Ubi Jalar dalam Pembuatan Mie Kering untuk Mendukung Diversifikasi Pangan Lokal. *Jurnal Triton*. 2022;13(1):43–51.
75. Indriasari Y, Raungku Program Studi Teknologi Pengolahan Hasil Bumi I, Palu P, Korespondensi P. Print) Diterima: 8 Mei. *Agroteknika*. 2023;6(1):103–14.
76. Pewarna LS, Makanan A. Karakteristik fisikokimia dan organoleptik mie kering dengan penambahan ekstrak bunga telang (*clitoria ternatea* l.) sebagai pewarna alami makanan. 2007;1.
77. Suhaeni N. Petunjuk Praktis Membuat Mie dan Bihun. Aswad Hajar S, editor. Bandung: Nuansa Cendikia; 2019. 53 p.
78. Sains J, Pangan T, Ilmu S, Fakultas P, Unhas P, Ilmu A, et al. Produksi tepung ubi jalar ungu dengan proses blanching untuk menjaga stabilitas senyawa fungsionalnya. 2020;5(5):3210–23.
79. Wijayanti ET, Herawati E. Preparasi Simplisia Bunga Telang Berpotensi Antibakteri Melalui Optimasi Suhu Dan Waktu Microwave. 2022;11(1):15–22.
80. Elwin, Shalihy W, Pratiwi I, Masriani. Kajian Substitusi Sebagian Tepung Terigu dengan Tepung Ubi Jalar dalam Pembuatan Mie Kering untuk Mendukung Diversifikasi Pangan Lokal. *Jurnal Triton*. 2022;13(1):43–51.
81. Hidayati N, Widodo S, Suedy A, Darmanti S, Struktur LB, Tumbuhan F. Kualitas Madu Lokal Dari Lima Wilayah Di Kabupaten Boyolali. 2020;

82. Manuhutu EA. Karakteristik Uji Sensoris Terhadap Mie Kering Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* L. Poir) (*Ipomoea Batatas* L) Pada Beberapa Variasi Pencampuran Tepung Terigu Dengan Metode Pengeringan Oven Vacum. 2019.
83. Subianto PFKS, Anggo AD, Riyadi PH. Pengaruh Substitusi Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomea Batatas* L.) Terhadap Aktivitas Antioksidan Dan Tensile Strength Kwetiau Ikan Kurisi (*Nemipterus* Sp.). Jurnal Ilmu dan Teknologi Perikanan. 2023;5(2).
84. Sari NIP, Yselvina C, Goto CA. Analisis Proksimat Dan Antioksidan Mi Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea Batatas* L) Dengan Penambahan Daun Miana (*Plectranthus Scutellarioides*). 2024;
85. Monica L, Giriwono PE, Rimbawan. Pengembangan Mi Kering Berbahan Dasar Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* L.) sebagai Pangan Fungsional Tinggi Serat Development of Dry Noodle Using Purple Sweet Potato Flour (*Ipomoea batatas* L.) as High Fiber Functional Food. Jurnal Mutu Pangan. 2018;5(1).
86. E M, F F, H M. Kajian Aktivitas Antioksidan Ekstrak Kulit Manggis (*Garcinia mangostana* L.) Dalam Rangka Pemanfaatan Limbah Kulit Manggis Di Kecamatan Puspahian Kabupaten Tasikmalaya. Laporan Akhir Penelitian Peneliti Muda (LITMUD). 2008;17.
87. Gunawan muhammad iqbal fanal, Riandani andini putri, Saleh erna ruslana muhammad, Budarga I ketut, Surani S, Nurhayati, et al. Teknik Evaluasi Sensori Produk Pangan. 2024. 1–153 p.
88. Addo-Preko E, Amissah JGN, Adjei MYB. The relevance of the number of categories in the hedonic scale to the Ghanaian consumer in acceptance testing. Front Food Sci Technol. 2023;3(June):1–11.
89. Gamba MM, Lima Filho T, Della Lucia SM, Vidigal MCTR, Simiqueli AA, Minim VPR. Performance of different scales in the hedonic threshold methodology. J Sens Stud. 2020;35(5).