

DAFTAR PUSTAKA

1. [PERKENI] Perkumpulan Endokrinologi Indonesia. Pedoman Pengelolaan dan Pencegahan Diabetes Melitus Tipe 2 Dewasa di Indonesia 2019. Pb. Perkeni. 2019.
2. [WHO] World Health Organization. Classification of Diabetes Mellitus 2019. World Health Organization; 2019.
3. Decroli E. Diabetes Melitus Tipe 2. Pusat Penerbitan Bagian Ilmu Penyakit Dalam Fakultas Kedokteran Universitas Andalas. 2019.
4. [IDF] International Diabetes Federation. International Diabetes Federation Diabetes Atlas, Ninth Edition. 2019.
5. Kementerian Kesehatan RI Badan Penelitian dan Pengembangan. Hasil Utama Riset Kesehatan Dasar. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. 2018.
6. Dinas Kesehatan Kota Padang. Profil Kesehatan Kota Padang Tahun 2019. Padang: Dinas Kesehatan Kota Padang; 2019.
7. Susanti S, Bistara DN. Hubungan Pola Makan Dengan Kadar Gula Darah Pada Penderita Diabetes Mellitus. *J Kesehat Vokasional*. 2018;3(1):29–34.
8. Persatuan Ahli Gizi Indonesia dan Asosiasi Dietisien Indonesia. Penuntun Diet dan Terapi Gizi. 4th ed. Jakarta: EGC; 2019.
9. Yeni G, Failisnur, Firduasni. Membuat Aneka Olahan Bengkuang. Bogor: IPB Press; 2013.
10. Badan Pusat Statistik Provinsi Sumatera Barat. Produksi Ubi Jalar Provinsi Sumatera Barat Menurut Kabupaten/Kota (Ton) [Internet]. Badan Pusat Statistik Provinsi Sumatera Barat. 2018. Available from: <https://sumbar.bps.go.id/dynamictable/2016/12/13/81/produksi-ubi-jalar->

provinsi-sumatera-barat-menurut-kabupaten-kota-ton-2000-2015.html

11. Avianty S, Ayustaningwarno F. Kandungan Zat Gizi Dan Tingkat Kesukaan Snack Bar Ubi Jalar Kedelai Hitam Sebagai Alternatif Makanan Selingan Penderita Diabetes Melitus Tipe 2. *J Nutr Coll.* 2013;2(4):622–9.
12. Anjani EP, Oktarlina RZ, Morfi CW. Zat Antosianin pada Ubi Jalar Ungu terhadap Diabetes Melitus. *Majority.* 2018;7(2):257–62.
13. Werdhasari A. Peran Antioksidan Bagi Kesehatan. *J Biomedik Medisiana Indones.* 2014;3(2):59–68.
14. Muslimin N, Fanny L, Manjilala M. Pemberian Kue Kering Tepung Ubi Jalar Ungu Dengan Tepung Tempe Terhadap Gula Darah Sewaktu Pada Penderita Diabetes Mellitus Type 2 Di Rumah Sakit dr. Tadjuddin Chalid Makassar. *Media Gizi Pangan.* 2018;25(1):33–8.
15. Putri S. Kajian Aktivitas Indeks Glikemik Brownies Kukus Substitusi Tepung Ubi Jalar Termodifikasi. *J Kesehat.* 2017;8(1):18–29.
16. Safitri Y, Nurhayati I. Pengaruh Pemberian Sari Pati Bengkuang (*Pachyrhizus Erosus*) Terhadap Kadar Glukosa Darah Pada Penderita Diabetes Mellitus Tipe II Usia 40-50 Tahun Di Kelurahan Bangkinang Wilayah Kerja Puskesmas Bangkinang Kota Tahun 2018. *J Ners.* 2019;3(1):69–81.
17. Yasmina AR, Probosari E. Perbedaan Kadar Glukosa Darah Puasa Sebelum Dan Setelah Pemberian Sari Bengkuang (*Pachyrrhizuserosus*) Pada Wanita Prediabetes. *J Nutr Coll.* 2014;3(4):440–6.
18. Arasj F, Nurhamidah, Oenzil F. Pengaruh pemberian pati bengkuang terhadap penurunan kadar gula darah tikus putih diabetes. *J Ilmu Kesehat 'Afiyah.* 2014;1(2):1–5.
19. Yeni G, Silfia S, Hermianti W, Wahyuningsih T. Pengaruh waktu hidrolisis

- dan konsentrasi HCl terhadap karakteristik pati termodifikasi dari bengkuang (*Pachyrrhizus erosus*). *J Litbang Ind.* 2018;8(2):53–60.
20. Violalita F, Yanti HF, Syahrul S, Fahmy K. Substitusi Tepung Bengkuang pada Pembuatan Brownies. *Agroteknika.* 2019;2(1):41–50.
 21. Merry Marzeline CNL, Adi AC. Pengaruh Substitusi Bekatul (Rice Bran) dan Bengkuang (*Pachyrrhizus erosus*) Terhadap Kadar Energi, Kadar Serat dan Daya Terima Pada Mini Pao. *Amerta Nutr.* 2017;1(4):282–90.
 22. Pritayanti A, Hidayanti HS, Syuhada TH, Kusumayanti H. Inovasi Brownies “Beetofu” Empat Sehat Lima Sempurna Sebagai Cemilan Yang Rendah Kalori Bagi Penderita Diabetes Mellitus. In: *Prosiding SNST Fakultas Teknik*, 1(1). 2013. p. 54–7.
 23. Afandi FA, Wijaya CH, Faridah DN, Suyatma NE. Hubungan antara Kandungan Karbohidrat dan Indeks Glikemik pada Pangan Tinggi Karbohidrat. *Pangan.* 2019;28(2):145–60.
 24. American Diabetes Association. Classification and diagnosis of diabetes: Standards of medical care in diabetes 2019. Vol. 42, *Diabetes Care.* 2019.
 25. Fatimah RN. Diabetes Melitus Tipe 2. *J Major.* 2015;4(5):93–101.
 26. Almtsier S. *Penuntun Diet.* Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama; 2010.
 27. Purnama A, Sari N. Aktivitas Fisik dan Hubungannya dengan Kejadian Diabetes Mellitus. *Wind Heal J Kesehatan.* 2019;2(4):368–81.
 28. Paramita AH. Pengaruh Penambahan tepung bengkuang (*pachyrrhizus erosus*) dan lama pengukusan terhadap karakteristik fisik, kimia dan organoleptik flakes talas (*colocasia esculenta L. schott*). Universitas Brawijaya; 2014.
 29. Rukmana R, Yudirachman H. *Kita Sukses Budi Daya Bengkuang Tanaman Multi Manfaat.* 1st ed. Yogyakarta: Andi Publisher; 2014.

30. Hermianti W, Diza YH, Firdausni F, Wahyuningsih T. Pengaruh Pengurangan Kadar Air dan Penggunaan Bahan Pengikat Kadar Air dalam Pembuatan Cake Bengkuang. *J Litbang Ind.* 2016;6(2):117–25.
31. Kementerian Kesehatan RI. Tabel Komposisi Pangan Indonesia. In Jakarta: Kementerian Kesehatan RI; 2017.
32. Violalita F, Fahmy K, Syahrul S, Trimedona N. Pengaruh Substitusi Tepung Bengkuang (*Pachyrhizus erosus*) Terhadap Karakteristik Cookies Yang Dihasilkan. *J Appl Agric Sci Technol.* 2019;3(1):73–81.
33. Cornelia M, Hardoko, Hendra. Substitusi Tepung Bengkuang Sebagai Sumber Prebiotik Cracker. In: Peran Teknologi dalam Pengembangan Pangan yang Aman, Bermutu dan Terjangkau bagi Masyarakat. Perhimpunan Ahli Teknologi Pangan Indonesia; 2011. p. 1–3.
34. 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.
35. 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.
36. Nunggaryati YD, Ambarwati R, Mintarsih SN, Sunarto S, Setiadi Y. Pemberian Sari Bengkuang Terhadap Kadar Glukosa Darah Puasa Pada Penderita Diabetes Mellitus Tipe 2. *J Ris GIZI.* 2019;7(1):15–20.
37. Rosidah. Potensi Ubi Jalar Sebagai Bahan Baku Industri Pangan. *Teknobuga.* 2014;1(1):44–52.
38. Amriani. Analisis Kandungan Zat Gizi Biskuit Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea Batatas L. Poiret*) Sebagai Alternatif Perbaikan Gizi Di Masyarakat. Universitas Islam Negeri Alauddin Makassar; 2017.

39. Dewi A. Pengaruh Penambahan Tepung Ubi Ungu (*Ipomea Batatas L.Poiret*) Terhadap Mutu Organoleptik, Zat Gizi Makro Dan Kadar Betakaroten Muffin. STIKES Perintis Padang; 2019.
40. Hardoko, Hendarto L, Siregar TM. Pemanfaatan Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas L. Poir*) Sebagai Pengganti Sebagian Tepung Terigu Dan Sumber Antioksidan Pada Roti Tawar. *J Teknol dan Ind Pangan*. 2010;21(1):25–32.
41. Ginting E, Utomo JS, Yulifianti R, Jusuf M. Potensi Ubi jalar Ungu sebagai Pangan Fungsional. *Iptek Tanam Pangan*. 2011;6(1):116–38.
42. Nurhamidah E. 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. *Sci J Farm dan Kesehat*. 2014;4(1):22–8.
43. 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.
44. 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*. 2019;2(1):96–101.
45. Sabuluntika N, Ayustaningwarno F. Kadar B-Karoten, Antosianin, Isoflavon, Dan Aktivitas Antioksidan Pada Snack Bar Ubi Jalar Kedelai Hitam Sebagai Alternatif Makanan Selingan Penderita Diabetes Melitus Tipe 2. *J Nutr Coll*. 2013;2(4):689–95.
46. Guo X, Yang B, Tan J, Jiang J, Li D. Associations of dietary intakes of anthocyanins and berry fruits with risk of type 2 diabetes mellitus: A

- systematic review and meta-analysis of prospective cohort studies. *Eur J Clin Nutr.* 2016;70(12):1360–7.
47. Wicaksono LA, Yunianta, Widyaningsih TD. Anthocyanin extraction from purple sweet potato cultivar antin-3 (*Ipomoea batatas* L.) using maceration, microwave assisted extraction, ultrasonic assisted extraction and their application as anti-hyperglycemic agents in alloxan-induced wistar rats. *Int J PharmTech Res.* 2016;9(3):181–92.
48. Mulyanto BP, Wulandari YW, Mustofa A. Karakteristik Brownies Kukus Tepung Jewawut (*Setarica italica*) Dan Tepung Maizena Dengan Pengaruh Lama Proses Pengukusan. *J Teknol DAN Ind PANGAN.* 2020;5(1):1–11.
49. Oksilia O. Kadar B-Karoten Dan Aktivitas Antioksidan Brownies Kukus Substitusi Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomeoa Batatas Poiret*) Termodifikasi Sebagai Alternatif Makanan Selingan Penderita Diabetes Melitus Tipe 2. Sekolah Tinggi Ilmu Kesehatan Perintis Padang; 2019.
50. Pulungan EN. Uji Daya Terima Dan Nilai Gizi Brownies Singkong. Universitas Sumatera Utara; 2013.
51. Badan Standardisasi Nasional. Standar Nasional Indonesia (SNI 01-3840-1995) tentang Roti. 1995.
52. Supariasa IDN, Handayani D. Asuhan Gizi Klinik. Jakarta: EGC; 2019.
53. Setyowati S. Modifikasi Resep Brownis Untuk Makanan Selingan Penderita Diabetes Mellitus. *J Nutr.* 2017;19(2):140–4.
54. Listyaningrum CE, Affandi DR, Zaman MZ. Pengaruh Palm Sugar Sebagai Pengganti Sukrosa Terhadap Karakteristik Snack Bar Tepung Komposit (Ubi Ungu, Jagung Kuning Dan Kacang Tunggak) Sebagai Snack Rendah Kalori. *J Teknol Has Pertan.* 2018;11(1):53–62.

55. Ruslan M, Adi AC, Andrias DR. Daya terima dan indeks glikemik makanan brownies yang diperkaya tepung beras merah dan kurma. *Media Gizi Indones.* 2015;10(2):166–72.
56. Ayustaningwarno F. *Teknologi Pangan Teori Praktis dan Aplikasi.* Yogyakarta: Graha Ilmu; 2014.
57. Setyaningsih D, Apriyantono A, Sari MP. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro.* Bogor: IPB Press; 2010.
58. Nasution LS. Pengembangan Produk Cookies Tepung Daun Kelor (Moringa Oleifera) Terhadap Uji Organoleptik Dan Kandungan Zat Gizi Sebagai Pangan Darurat Gizi Bencana Bagi Balita Di Kota Padang Tahun 2019. Universitas Andalas; 2019.
59. Sukiyaki LE. Pengaruh Substitusi Tepung Ubi Jalar Ungu Terhadap Kualitas Putu Ayu. *A Soc Sci jorunal.* 2016;13(3):1–21.
60. Pratiwi NU, Faridah A, Wirnelis S. Pengaruh substitusi tepung bengkuang terhadap kualitas brownies kukus. *A Soc Sci jorunal.* 2015;8(1):1–19.
61. 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.
62. BSN (Badan Standarisasi Nasional). *Standar Nasional Indonesia. Petunjuk Pengujian Organoleptik dan atau Sensori.* In: BSN (Badan Standarisasi Nasional). 2006.
63. Sani I, Marsiti CIR, Masdarini L. Studi Eksperimen Pengolahan Brownies Kukus Berbahan Baku Tepung Ubi Jalar Ungu. *J BOSAPARIS Pendidik Kesejaht Kel.* 2019;9(1):67–75.

64. Faridah A. Tepung Bengkuang Sebagai Bahan Baku Cookies. *J Ilm Ilmu Pengetah dan Teknol.* 2009;11(2):99–194.
65. Noviyanti, Wahyuni S, Syukri M. Analisis Penilaian Organoleptik Cake Brownies Subtitusi Tepung Wikau Maombo. *J Sains dan Teknol Pangan* [Internet]. 2016;1(1):58–66. Available from: <http://ojs.uho.ac.id/index.php/jstp/article/download/1040/673>
66. Yuliana I., Mulyati, Ramli. Respons Wanita Tani Terhadap Penggunaan Tepung Ubi Jalar Ungu Sebagai Subtitusi Tepung Terigu Dalam Pembuatan Brownies. *Agrisistem.* 2019;15(1):58–65.
67. Santosa AP, Purnawanto AM, Anaziah W. Karakteristik Brownies Panggang Dengan Subtitusi Tepung Bengkuang (*Pachyrizus Erosus L.*) Dan Pemanis Daun Stevia (*Stevia Rebaudiana BERTONI M.*). *Agritech.* 2021;23(1):44–51.
68. Prayitno SA, Tjiptaningdyah R, Hartati FK. Sifat Kimia Dan Organoleptik Brownies Kukus Dari Proporsi Tepung Mocaf Dan Terigu. *J Teknol dan Ind Pertan Indones.* 2018;10(1):21–7.
69. Kumalasari ID. Karakteristik Fisik-Kimia Cookies Tinggi Serat Dan Rendah Gula Kombinasi Tepung Garut Dan Tepung Bengkoang. In: *Seminar Nasional Teknologi Terapan.* 2018. p. 88–92.
70. Probosari E. Pengaruh Protein Diet Terhadap Indeks Glikemik. *Journal of Nutrition and Health.* 2019;7(1):33–9.
71. Sari IN, Hidayat B, Zukryandry Z, Fitri A. Subtitusi Tepung Ubi Kayu Tinggi Protein Terhadap Sifat Kimia Dan Sensoris Brownies Kukus. *Maj TEGI.* 2020;12(1):1–6.
72. Paramita FG, Pranata FS, Swasti YR. Kualitas Brownies Kukus Dengan Kombinasi Tepung Terigu (*Triticum aestivum*) Tepung Sukun (*Artocarpus*

- communis) Dan Tepung Ubi Jalar Oranye (*Ipomoea batatas* L.). *J Teknol PANGAN*. 2020;14(1):96–107.
73. Almatier S. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama; 2009.
74. Sediaoetama AD. *Ilmu Gizi*. Jakarta: Penerbit Dian Rakyat; 2006.
75. Lubis YM, Rohaya S, Dewi HA. Pembuatan Meuseukat Menggunakan Tepung Komposit Dari Suku (*Artocarpus altilis*) Dan Terigu Serta Penambahan Nenas (*Ananas comosus* L.). *J Teknol dan Ind Pertan Indones*. 2012;4(2):7–14.
76. 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.
77. Santoso A. Serat Pangan (Dietary Fiber) dan Manfaatnya Bagi Kesehatan. *Magistra*. 2011;(75):35–40.
78. Sardi M, Tobing MNB, Putri A widani, Nasution AM, Pratiwi A, Butar KAB, et al. Klaim Kandungan Zat Gizi pada Berbagai Kudapan (Snack) Tinggi Serat : Literature Review. *J Andaliman*. 2021;1(1):39–45.
79. BPOM (Badan Pengawas Obat dan Makanan). Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat Dan Makanan Republik Indonesia Nomor 13 Tahun 2016 Tentang Pengawasan Klaim Pada Label Dan Iklan Pangan Olahan. BPOM. 2016.
80. Rarahayu I. Pengembangan Produk Es Krim Sari Buah Mengkudu (*Morinda citrifolia*) Berbasis Kacang Hijau (*Vigna radiata*) Sebagai Alternatif Makanan Jajanan Untuk Membantu Mengatasi anemia Pada Remaja Putri. Universitas Andalas; 2020.

81. Adhi R, Triyanti. Analisis zat gizi dan uji hedonik brownies kukus substitusi bekatul sebagai makanan sumber serat. Gizi. 2014;(2014).

