

DAFTAR PUSTAKA

1. [WHO] World Health Organization. Global Report on Diabetes [Internet]. Geneva: WHO Press; 2016. Available from: <http://www.who.int>
2. [WHO] World Health Organization. Classification of Diabetes Mellitus 2019. Geneva: World Health Organization; 2019. 1–40 p.
3. Tim Penyusun Buku Pedoman Pengelolaan dan Pencegahan Diabetes Melitus Tipe 2 Dewasa di Indonesia. Pedoman Pengelolaan dan Pencegahan Diabetes Melitus Tipe 2 Dewasa di Indonesia 2019. 1st ed. PB PERKENI; 2019.
4. Pusat Data dan Informasi Kementerian Kesehatan RI. Hari Diabetes Sedunia Tahun 2018. Data Kementerian RI. Jakarta: Kemenkes RI; 2019. 1–8 p.
5. International Diabetes Federation. IDF Diabetes Atlas [Internet]. 8th ed. Karuranga S, Fernandes J da R, Huang Y, Malanda B, editors. IDF; 2017. Available from: www.diabetesatlas.org
6. Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan RI. Laporan Nasional Riskesdas 2018. Jakarta: Lembaga Penerbit Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan; 2019.
7. Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan RI. Riset Kesehatan Dasar 2013. Jakarta: Kementerian Kesehatan RI; 2013.
8. Sulistyowati E. Asuhan Gizi Diabetes Melitus Tipe 2. In: Supriasa IDN, Handayani D, editors. Asuhan Gizi Klinik. 1st ed. Jakarta: EGC; 2019. p. 500.
9. Susanti S, Bistara DN. Hubungan Pola Makan Dengan Kadar Gula Darah Pada Penderita Diabetes Mellitus. *J Kesehat Vokasional*. 2018;3(1):29–34.
10. Beras Hitam Si “Forbidden Rice” yang Kaya Manfaat Untuk Kesehatan [Internet]. Dinas Pertanian Tulang Bawang. 2020 [cited 2021 Jan 25]. Available from: <http://distani.tulangbawangkab.go.id>
11. Hernawan E, Meylani V. Analisis Karakteristik Fisikokimia Beras Putih, Beras Merah, dan Beras Hitam (*Oryza sativa* L., *Oryza nivara* dan *Oryza sativa* L. *indica*). *J Kesehat Bakti Tunas Husada*. 2016;15(1):79–91.
12. Astuti EJ. Serat Pangan Dalam Produk Fungsional [Internet]. Vol. 1, Teknologi Hasil Pertanian. Malang; 2017. Available from: <http://research-report.umm.ac.id/index.php/research-report/article/view/1413>
13. Daeli E, Adriana M, Candra A. Pengaruh Pemberian Nasi Beras Merah (*Oryza nivara*) dan Nasi Beras Hitam (*Oryza sativa* L.*indica*) terhadap Perubahan Kadar Gula Darah dan Trigliserida Tikus Wistar (*Rattus norvegicus*) Diabetes Melitus Tipe 2. *J Nutr Heal*. 2018;6(2):42–56.
14. Rózańska D, Regulska-Ilow B. The significance of anthocyanins in the prevention and treatment of type 2 diabetes. *Adv Clin Exp Med*. 2018;27(1):135–42.
15. Belwal T, Nabavi SF, Nabavi SM, Habtemariam S. Dietary anthocyanins and insulin resistance: When food becomes a medicine. *Nutrients*. 2017;9(10).
16. Agustina AW, Anjani G. Cookies Tepung Beras Hitam dan Kedelai Hitam Sebagai Alternatif Makanan Selingan Indeks Glikemik Rendah. *J Nutr Coll*. 2017;6(2):128–37.
17. Anggraini T, Dewi YK, Sayuti K. Karakteristik Sponge Cake Berbahan Dasar Tepung Beras Merah, Hitam dan Putih dari Beberapa Daerah di Sumatera

- Barat. *J Litbang Ind.* 2017;7(2):123–36.
18. Nurdjanah S, Yuliana N. *Ubi Jalar Teknologi Produksi dan Karakteristik Tepung Ubi Jalar Ungu Termodifikasi*. Lampung: AURA CV. Anugrah Utama Raharja; 2019.
 19. 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 (Jurnal Ilmu dan Teknol Pangan)*. 2018;4(2):383–90.
 20. Ginting E, Utomo JS, Yulifianti R. Potensi Ubijalar Ungu sebagai Pangan Fungsional. *IPTEK Tanaman Pangan*. 2011;6(1):116–38.
 21. Anjani EP, Oktarlina RZ, Morfi CW. Zat Antosianin pada Ubi Jalar Ungu terhadap Diabetes Melitus. *Majority*. 2018;7(2):257–62.
 22. Muslimin N, Fanny L, Manjilala. Pemberian Kue Kering Tepung Ubi Jalar Ungu Dengan Tepung Tempe Terhadap Gula Darah Sewaktu Penderita Diabetes Diabetes Mellitus Type. *Media Gizi Pangan*. 2018;25(1):33–8.
 23. Tuhumury HCD, Ega L, Keliobas N. Pengaruh Substitusi Tepung Ubi Jalar Ungu Terhadap Karakteristik Kue Kering. *AGRITEKNO, J Teknol Pertan.* 2018;7(1):30–5.
 24. Kementerian Pertanian. *Statistik Konsumsi Pangan Tahun 2018*. Statistik Konsumsi Pangan. 2018. 1–103 p.
 25. Mandiri TPBPPG. *Pedoman Pemantauan Glukosa Darah Mandiri 2019*. 1st ed. PB PERKENI; 2019.
 26. Rudijanto A, Yuwono A, Shahab A, Manaf A, Pramono B. *Pengelolaan dan pencegahan diabetes melitus tipe 2 di indonesia 2015*. PB PERKENI; 2015.
 27. Decroli E. *Diabetes Melitus Tipe 2*. Kam A, Efendi YP, Decroli GP, Rahmadi A, editors. Padang: Pusat Penerbitan Bagian Ilmu Penyakit Dalam Fakultas Kedokteran Universitas Andalas; 2019. 1–65 p.
 28. Fatimah RN. *Diabetes Melitus Tipe 2*. *J Major*. 2015;4(5):93–101.
 29. Putra IWA, Berawi KN. Empat Pilar Penatalaksanaan Pasien Diabetes Mellitus Tipe 2. *Majority*. 2015;4(9):8–12.
 30. Sami W, Ansari T, Butt NS, Hamid MRA. Effect of diet on type 2 diabetes mellitus: A review Waqas. *Int J Health Sci (Qassim) [Internet]*. 2017;11(2). Available from: ijhs.org.sa
 31. Putri D. Hubungan Pola Makan dan Aktifitas Fisik Terhadap Kejadian Diabetes Melitus di Poliklinik Penyakit Dalam RSUD dr. Rasidin Padang. *NERS J Keperawatan*. 2017;13(2):70.
 32. Almatier S. *Penuntun Diet*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama; 2010.
 33. PERSAGI, AsDI. *Penuntun Diet dan Terapi Gizi*. 4th ed. Jakarta: EGC; 2019.
 34. Pratiwi R, Purwestri YA. Black rice as a functional food in Indonesia. Vol. 7. 2017.
 35. Kristantini K. Mengenal Beras Hitam dari Bantul. *Tabloid Sinar Tani*. 2009;
 36. Tjitrosoepomo G. *Taksonomi Tumbuhan (Spermatophyta)*. Yogyakarta: UGM Press; 2005.
 37. Mangiri J, Mayulu N, Kawengian SES. Gambaran Kandungan Zat Gizi Pada Beras Hitam (*Oryza sativa*L.) Kultivar Pare Ambo Sulawesi Selatan. *eBiomedik*. 2016;4(1):1–5.
 38. Kereh BC, Mayulu N, Kawengian SE. Gambaran Kandungan Zat- Zat Gizi Pada Beras Hitam (*Oryza Sativa L .*) Varietas Enrekang. *eBiomedik [Internet]*. 2016;4(1):1–7. Available from: media.neliti.com
 39. Arifin AS, Yuliana ND, Rafi M. Aktivitas Antioksidan Beras Aktivitas

- Antioksidan pada Beras Berpigmen dan Dampaknya terhadap Kesehatan. 2019;1–12.
40. Sitanggang GS, Ardiaria M, Rahadiyanti A. Pengaruh Pemberian Nasi Beras Merah (*Oryza nivara*) dan Nasi Beras Hitam (*Oryza sativa L.indica*) Terhadap Kadar hsCRP Tikus Wistas (*Rattus norvegicus*) Diabetes Melitus Tipe 2. *J Nutr Coll* [Internet]. 2018;7(4):169–76. Available from: <http://ejournal3.undip.ac.id/index.php/jnc/>
 41. Nurlaili EP, Astuti M, Marsono, Naruki S. Potensi Bekatul Beras Hitam Sebagai Sumber Zat Besi dan Antosianin Terhadap Profil Zat Besi, Regenerasi Hemoglobin, Profil Lipid dan Kapasitas Antioksidan Pada Tikus Anemia Strain Wistar [Internet]. Universitas Gadjah Mada; 2016. Available from: <http://etd.repository.ugm.ac.id/>
 42. Amriani. Analisis Kandungan Zat Gizi Biskuit Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea Batatas L. Poiret*) Sebagai Alternatif Perbaikan Gizi Di Masyarakat. UIN Alauddin Makassar; 2017.
 43. Balitkabi (Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian KP. Varietas Unggul Aneka Kacang dan Umbi. 2015.
 44. Balitbangtan (Balai Penelitian dan Pengembangan Pertanian). Ubi Jalar Antin-1, Antin-2 dan Antin 3: Kaya Antosianin [Internet]. Online. 2016. Available from: <https://new.litbang.pertanian.go.id/info-teknologi/2648/>
 45. Herawati ERN, Santosa U, Sentama S, Ariani D. Protective Effects of Anthocyanin Extract from Purple Sweet Potato (*Ipomoea batatas L.*) on Blood MDA Levels, Liver and Renal Activity, and Blood Pressure of Hyperglycemic Rats. *Prev Nutr Food Sci*. 2020;25(4):375–9.
 46. Satriyasa BK. Aqueous extract of purple sweet potato tubers decrease MDA and increase SOD2 in kidney of diabetic rats. *Bali Med J*. 2016;5(3):388–90.
 47. Dhingra D, Michael M, Rajput H, Patil RT. Dietary fibre in foods : a review. *J Food Sci Technol*. 2012;49(3):255–66.
 48. Lattimer JM, Haub MD. Effects of Dietary Fiber and Its Components on Metabolic Health. *Nutrients* [Internet]. 2010;2:1266–89. Available from: www.mdpi.com/journal/nutrients
 49. McRae MP. Dietary Fiber Intake and Type 2 Diabetes Mellitus: An Umbrella Review of Meta-analyses. *J Chiropr Med* [Internet]. 2018;17(1):44–53. Available from: <https://doi.org/10.1016/j.jcm.2017.11.002>
 50. 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(03):119–26.
 51. Allin KH, Nielsen T, Pedersen O. Mechanisms in endocrinology: Gut microbiota in patients with type 2 diabetes mellitus. *Eur J Endocrinol*. 2015;172(4):R167–77.
 52. Samber LN, Semangun H, Prasetyo B. Karakteristik antosianin sebagai pewarna alami. In: Seminar Nasional X Pendidikan Biologi PKIP UNS. p. 1–4.
 53. Priska M, Peni N, Carvallo L, Ngapa YD. Review : Antosianin Dan Pemanfaatannya. *Cakra Kim (Indonesian E-Journal Appl Chem)*. 2018;6(2):79–97.
 54. Solverson PM, Henderson TR, Debelo H, Ferruzzi MG, Baer DJ, Novotny JA. An Anthocyanin-Rich Mixed-Berry Intervention May Overweight and Obese Adults. *Nutrients* [Internet]. 2019;11(2876):1–14. Available from: www.mdpi.com/journal/nutrients

55. 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).
56. Kruger MJ, Davies N, Myburgh KH, Lecour S. Proanthocyanidins, Anthocyanins and Cardiovascular Diseases. *Food Res Int J*. 2014;59:41–51.
57. Widowati W. Potensi Antioksidan sebagai Antidiabetes. *JKM*. 2008;7(2):1–11.
58. Prasad K, Dhar I. Oxidative stress as a mechanism of added sugar-induced cardiovascular disease. *Int J Angiol*. 2014;23(4):217–26.
59. Setiawan B, Suhartono E. Stres Oksidatif dan Peran Antioksidan pada Diabetes Melitus. *Majalah Kedokteran Indonesia*. 2005;86–91.
60. Asmat U, Abad K, Ismail K. Diabetes mellitus and oxidative stress—A concise review. *Saudi Pharm J [Internet]*. 2016;24(5):547–53. Available from: <http://dx.doi.org/10.1016/j.jsps.2015.03.013>
61. Prawitasari DS. Diabetes Melitus dan Antioksidan. 2019;1(1):48–52.
62. Simanjuntak K. Peran Antioksidan Flavonoid Dalam Meningkatkan Kesehatan. *Bina Widya*. 2012;135–40.
63. BSN (Badan Standardisasi Nasional). Biskuit SNI 2973:2011 [Internet]. Jakarta: BSN; 2011. Available from: www.bsn.go.id
64. Aulia SS, Rustanti N, Fitranti DY. Fortifikasi NaFeEDTA Pada Cookies Ubi Jalar Kuning. *J Gizi Pangan*. 2017;12(November):161–8.
65. Wulandari M, Handarsari E. Pengaruh Penambahan Bekatul Terhadap Kadar Protein Dan Sifat Organoleptik Biskuit. *J Gizi dan Pangan*. 2010;01(02):55–62.
66. Franz M. Medical Nutrition Therapy for Diabetes Mellitus and Hypoglycemia of Nondiabetic origin. In: Krause's Food and the Nutrition Care Process ed 13. 2012. p. 675–710.
67. Maya S, Sulaeman A, Sinaga T. Alternative Snack for Diabetic Patients from Sago (Metroxylon Sp.) Starch and Tempeh. *J Gizi Pangan*. 2020;15(1):27–36.
68. Damayati RP, Roosita K, Sulaeman A. Effect of Galohgor Cookies and Powder Drinks on Visceral Adipose Tissue and Lipid Profile in Patients with Type 2 Diabetes Mellitus. *J Gizi Pangan*. 2018;13(3):137–44.
69. Saputra T, Ibrahim MN, Faradilla RF. Pengaruh Penggunaan Tepung Bekatul dan Tepung Jagung (*Zea mays L.*) ada Produk Cookies Makanan Selingan Penderita Diabetes Terhadap Penilaian Organoleptik Dan Nilai Gizi. *J Sains dan Teknol Pangan*. 2018;3(6):1768–82.
70. Kementrian Perindustrian RI. Biskuit Diet Diabetes [Internet]. Kementrian Perindustrian. [cited 2021 Jun 14]. Available from: <http://lib.kemenperin.go.id/neo/detail.php?id=225359>
71. BSN (Badan Standardisasi Nasional). Biskuit Diet Diabetes SNI 01-3702-1995. Jakarta; 1995.
72. Ayustaningwarno F. Teknologi Pangan Teori dan Aplikasi. 1st ed. Yogyakarta; 2014.
73. Program Studi Teknologi Pangan UMS. [pengujian organoleptik]. 2013.
74. Badan Standardisasi Nasional. Petunjuk Pengujian organoleptik dan atau Sensori SNI 01-2346-2006. 2006. 1–137 p.
75. Istiarini CH. Pengaruh Beras Hitam Terhadap Kadar Gula Darah Pada Pasien Diabetes Melitus Tipe II di Dusun Kadirojo II, Sleman, Yogyakarta. *J Kesehat Stikes Bethesda Yakkum*. 2017;4(2):87–97.
76. Gomez KA, Gomez AA. *Statistical Procedures For Agricultural Research*. 2nd

- ed. Singapore: Wiley Interscience; 1984. 690 p.
77. Hidayat RR, Sugitha IM, Wiadnyani AAIS. Pengaruh Perbandingan Tepung Beras Hitam (*Oryza sativa* L. *indica*) Dengan Terigu Terhadap Karakteristik Bakpao. *J Ilmu dan Teknol Pangan*. 2019;8(2):207–15.
 78. Dhani AU. Pembuatan tepung ubi ungu dalam upaya diversifikasi pangan pada industri rumah tangga ukm griya ketelaqu di kelurahan plalangan kecamatan gunungpati kota semarang. *J Agribisnis dan Sos Ekon Pertan UNPAD*. 2020;5(1):70–8.
 79. Badan Standardisasi Nasional. SNI 01-2891-1992 Cara Uji Makanan dan Minuman. 1992.
 80. Rusdan IH. Analisa Serat [Internet]. [cited 2021 Apr 16]. Available from: http://foodnutrition.lecture.ub.ac.id/files/2017/06/Analisa-Serat_Ilzamha.pdf
 81. Anggraeni VJ, Ramdanawati L, Ayuantika W. Penetapan Kadar Antosianin Total Beras Merah (*Oryza nivara*). 2018;(754):11–6.
 82. Seveline, Diana N, Taufik M. Formulasi Cookies Dengan Fortifikasi Tepung Tempe Dengan Penambahan Rosela (*Hibiscus sabdariffa* L.). *J Bioind*. 2019;01(02):245–60.
 83. Lase D. Uji Daya Terima Dan Kandungan Gizi Panada Dari Labu Siam (*Sechium edule*) dan Ikan Gabus (*Ophiocphalus striatus*). Medan; 2018.
 84. Fairus A, Hamidah N, Setyaningrum YI. Substitusi Tepung Terigu Dengan Tepung Ubi Ungu (*Ipomoea batatas* L. Poir) dan Tepung Kacang Tanah (*Arachis hypogaea*) Pada Pembuatan Cookies : Kajian Kadar Protein Dan Mutu Organoleptik. *Heal Care Media*. 2021;5(1):16–22.
 85. Subandoro RH. Pemanfaatan Tepung Millet dan Tepung Ubi Jalar kuning Sebagai Substitusi Tepung Terigu dalam Pembuatan Cookies Terhadap Karakteristik Organoleptik dan Fisikokimia. *J Tekno sains Pangan [Internet]*. 2013;2(4). Available from: <https://jurnal.uns.ac.id/teknoains-pangan/article/view/4474>
 86. Sari KI, Yohana W. Tekstur makanan : sebuah bagian dari food properties yang terlupakan dalam memelihara fungsi kognisi ? (Food texture : a part of the food properties that ignorable for maintaining cognitive function ?). *Makassar Dent J*. 2015;4(6):184–9.
 87. Artaty MA. Eksperimen Pembuatan Roll Cake Bahan Dasar Tepung Beras Hitam (*Oryza sativa* L.*indica*) Subtitusi Tepung Terigu. Universitas Negeri Semarang; 2015.
 88. 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.
 89. Rahmawati L, Saputrayadi A. Inovasi Pembuatan Cookies Kaya Gizi Dengan Proporsi Tepung Bekatul dan Tepung Kedelai. 2020;7(1).
 90. Winarno F. Kimia Pangan dan Gizi. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama; 2004.
 91. Adinda N. Studi Kelayakan Kadar Air , Abu , Protein , Dan Kadmium (Cd)Pada Sayuran Di Pasar Sunter, Jakarta Utara Sebagai Bahan Suplement Makanan. *Indones Nat Res Pharm J*. 2018;3(2):111–23.
 92. Erfiza NM, Hasni D, Syahrina U. Evaluasi Nilai Gizi Masakan Daging Khas Aceh (Sie Reuboh) Berdasarkan Variasi Penambahan Lemak Sapi dan Cuka Aren. *J Teknol dan Ind Pertan Indones [Internet]*. 2018;10(01):28–37. Available from: <http://jurnal.unsyiah.ac.id/TIPI%0AJurnal>
 93. Hidayati ZN, I Komang Suwita. 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.
94. Arif A Bin, Budiyanto A, Hoerudin H. Nilai Indeks Glikemik Produk Pangan dan Faktor-Faktor Yang Memengaruhinya. *J Litbang Pertan*. 2013;32(2):91–9.
 95. Subandiyono S, Hastuti S. *Buku Ajar Nutrisi Ikan*. Semarang: Catur Karya Mandiri; 2016.
 96. Probosari E. Pengaruh Protein Diet Terhadap Indeks Glikemik. *J Nutr Heal*. 2019;7(1):33–9.
 97. Yuarni D, Kadirman K, Jamaluddin J. 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.
 98. Santoso A. Serat Pangan (Dietary Fiber) dan Manfaatnya Bagi Kesehatan. *Magistra*. 2011;(75):35–40.
 99. 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.
 100. Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia. Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor 13 Tahun 2016 Tentang Pengawasan Klaim Pada Label dan Iklan Pangan Olahan. 2016.

