

DAFTAR PUSTAKA

- Aisy, R., Putri, G. N. A., Aulia, N. N., Salsabila, N., Indrawati, S., Madani, W. F., & Khastini, R. O. (2023). Pemanfaatan Ubi Jalar sebagai Alternatif Karbohidrat yang Meningkatkan Ekonomi Warga Banten. *SEMAR (Jurnal Ilmu Pengetahuan, Teknologi, Dan Seni Bagi Masyarakat)*, 12(1), 47. <https://doi.org/10.20961/semar.v12i1.62162>
- Alhababy, A. M. (2016). *Pengaruh Substitusi Ubi Ungu dalam pembuatan donat*. 14(5), 1–23.
- April, V. N., Suharyanta, D., & Nurhikmawati, A. (2024). *PERAWAT MENGABDI (Jurnal Pengabdian Kepada Edukasi Pencegahan Tentang Diabetes Melitus Sejak Dini : Pengabdian Masyarakat Di Desa Wonolelo Pleret Bantul*. 3(1), 1–8.
- Cahyaningrum, N. (2023). Hubungan Pola Makan 3J (Jumlah, Jenis, Jadwal) Dan Perilaku Sedentari Dengan Pengendalian Gula Darah Pasien Dm Tipe 2. *Nutrition Research and Development Journal*, 03(1), 12–23.
- Cut Bidara Panita Umar, Jamila F Kabakoran, & Dewi Sukma Hukom. (2022). ANALISIS PERBEDAAN KADAR β -KAROTEN PADA UBI JALAR KUNING (*Ipomoea batatas* L.) MENTAH DAN REBUS DENGAN MENGGUNAKAN METODE SPEKTROFOTOMETRI UV-VIS. *Jurnal Ilmiah Kedokteran Dan Kesehatan*, 1(2), 113–125. <https://doi.org/10.55606/klinik.v1i2.1161>
- Hidayanti, A. S. N., Sulfiani, S., & Taufiq, N. (2021). Utilization Pemanfaatan Ekstrak Kulit Ubi Jalar Ungu Sebagai Pengganti Crystal Violet pada Pewarnaan Gram. *Jurnal Sehat Mandiri*, 16(2), 46–56. <https://doi.org/10.33761/jsm.v16i2.364>
- Husna, N. El, Novita, M., & Rohaya, S. (2013). Anthocyanins Content and Antioxidant Activity of Fresh Purple Fleshed Sweet Potato and Selected Products. *Agritech*, 33(3), 296–302.
- Iriyanti, Y. (2012). Subtitusi Tepung Ubi Ungu dalam Pembuatan Roti Manis, Donat dan Cake Bread. *Universitas Negeri Yogyakarta, skripsi*, 119.
- Mulmuliana, & Rachmawati. (2022). *Dampak konsumsi pangan tinggi kandungan indeks glikemik dengan kejadian diabetes mellitus tipe-II di Kabupaten Pidie*.
- Nurhidayati, V. A., Rizkiriani, A., Nuraeni, A., Prameswari, A. G., Marlina, C. E., & Naqli, F. K. (2022). Pengembangan Produk Dimsum Berbahan Dasar Ubi Ungu (*Ipomoea Batatas* L.). *Jurnal Sains Terapan*, 12(2), 98–109. <https://doi.org/10.29244/jstsv.12.2.98-109>
- Oksilia. (2012). *Menurut sejarahnya, tanaman ubi jalar berasal dari Amerika Tengah. Tanaman ubi jalar masuk ke Indonesia diduga dibawa oleh para saudagar rempah- rempah (Iriani dan Meinarti 1996). Sistematika (taksonami) ubi jalar yang dikutip 4*. 4–16.

- Perkasa, A. B. (2021). Sweet Bread Dengan Substitusi Puree Ubi Jalar Ungu (Ipomoea Batatas) Untuk Meningkatkan Potensi Pangan Lokal. *Prosiding Pendidikan Teknik Boga Busana FT UNY*, 16(1), 1–7. <https://journal.uny.ac.id/index.php/ptbb/article/view/44466/16524>
- Permadi, M. R., Huda Oktafa, & Khafidurrohman Agustianto. (2019). Perancangan Pengujian Preference Test, Uji Hedonik Dan Mutu Hedonik Menggunakan Algoritma Radial Basis Function Network. *SINTECH (Science and Information Technology) Journal*, 2(2), 98–107. <https://doi.org/10.31598/sintechjournal.v2i2.282>
- Rika Widianita, D. (2023). PENGARUH PEMBERIAN COOKIES UBI JALAR UNGU (Ipomea batatas L.) DAN KACANG MERAH (Phaseolus vulgaris L.) TERHADAP KADAR GLUKOSA DARAH PENDERITA DIABETES MELITUS (DM) TIPE 2 DI WILAYAH KERJA PUSKESMAS PUUWATU KOTA KENDARI. In *AT-TAWASSUTH: Jurnal Ekonomi Islam: Vol. VIII* (Issue I).
- Rohmah, aisah nur. (2021). *VARIASI CAMPURAN TEPUNG KACANG HIJAU (Vigna radiata) PADA PEMBUATAN BROWNIES DITINJAU DARI SIFAT FISIK, SIFAT ORGANOLEPTIK DAN SERAT PANGAN*. 22–27. <https://eprints.poltekkesjogja.ac.id/id/eprint/3410>
- Rusmono, M., Afnidar, & Hartinawati. (1988). Modul 1: Air. *Kimia Bahan Makanan*, 9(1), 1–54.
- Santosa, F. L. (2024). Pelaksanaan Proses Asuhan Gizi Terstandar Pemberian Diet Diabetes Melitus, Rendah Purin, dan Rendah Lemak terhadap Pasien Diabetes Melitus Tipe 2 dan Suspect Cerebrovascular Accident: Sebuah Laporan Kasus. *Media Gizi Kesmas*, 13(1), 21–29. <https://doi.org/10.20473/mgk.v13i1.2024.21-29>
- Santoso, I. A. (2006). Serat Makanan Dan Kesehatan. *Jurnal Gizi Dan Pangan*, 1(November), 1–18.
- Sumara, R., Wibowo, N. A., Sumarliyah, E., & Nisa, L. (2023). Pemanfaatan Herbal :Ubi Jalar Ungu (Ipomoea Batatas L.) Rebus Sebagai Makanan Selingan Dalam Menurunkan Kadar Glukosa Darah Pasien Diabates Mellitus Tipe II Di Desa Paciran Lamongan. *Jurnal Manajemen Asuhan Keperawatan*, 7(1), 34–39. <https://doi.org/10.33655/mak.v7i1.159>
- Syarfaini, Satrianegara, M. F., & Alam, S. (2017). Analisis Kandungan Zat Gizi Biskuit Ubi Jalar Ungu (Ipomoea batatas L . Poiret) Sebagai Alternatif Perbaikan Gizi Di Masyarakat. *Public Health Science Journal*, 9, 138–152.