

DAFTAR PUSTAKA

- Amra, N., Jurusan, D., Politeknik, G., & Kemenkes, K. (2018). Hubungan Konsumsi Jenis Pangan Yang Mengandung Indeks Glikemik Tinggi Dengan Glukosa Darah Pasien Dm Tipe 2 Di. 3(3), 110–116.
- Anjani, Ep, Oktarlina, Rz, & Morfi, Cw (2018). Zat Antosianin Pada Ubi Jalar Ungu Terhadap Diabetes Melitus.
- Arya, P., Prameswari, I., & Zuraida, R. (2023). Hubungan Antara Asupan Makanan Terhadap Diabetes Mellitus Tipe 2 : Sebuah Studi Pustaka The Relationship Between Dietary Intake With Type 2 Diabetes Mellitus : A Literature Review. 13(April), 35–41.
- Arziyah, D., Yusmita, L., & Wijayanti, R. (2022). Analisis Mutu Organoleptik Sirup Kayu Manis Dengan Modifikasi Perbandingan Konsentrasi Gula Aren Dan Gula Pasir. Jurnal Hasil Penelitian Dan Pengkajian Ilmiah Eksakta (Jppie), 1(2).
- Biwillatifah, A., & Gawarti, N. (2023). Subtitusi Tepung Kacang Merah Pada Pembuatan Kulit Pie Substitution Of Red Bean Flour In Making Pie Crust. 18(1), 34–39.
- Cynthia, H., Tuhumury, D., Moniharapon, E., Souripet, A., Teknologi, J., Pertanian, H., Pertanian, F., & Pattimura, U. (2022). Pembuatan Selai Ubi Jalar Ungu Di Desa Hitu. 2(April), 1–8.
- Dewi, R. E., Triyani, N. A., Qhotimah, F. N., & Tartiani, Y. A. T. (2024). Perhitungan Harga Pokok Produksi Melalui Metode Full Costing Dalam Industri Tahu Putra Gunung Jimat. 2(4).
- Fatimah, R. N. (2015). Diabetes Melitus Tipe 2. 4, 93–101.
- Fauziah, L. F., Rahmawati, Aisya, R. W., Chodijah, S., Nazar, A. D., Chaerunnimah, Mulyani, N. S., & Purbowati. (2025). Buku ajar ilmu gizi. PT Nuansa Fajar Cemerlang.
- Fitri, F., Karimuna, L., & Sadimantara, Ms (2022). Pembuatan Bubur Instan Beras Merah Dengan Penambahan Tepung Kacang Merah Untuk Meningkatkan Nilai Gizi Mp Asi. Jurnal Sains Dan Teknologi Pangan.
- Handayani, S., & Hidayati, K. (2024). Analisis Betakaroten, Gula Total, Dan Organoleptik Selai Variasi Ubi Ungu (*Ipomoea Batatas L. Poir*) Dengan Gula Singkong (*Manihot Esculenta*). 8(2), 253–262.
- Haryanti, P., & Setyawati, R. (2021). Pengaruh penambahan tepung-tepungan terhadap daya oles dan tekstur selai pangan fungsional. *Jurnal Pangan Dan Gizi*, 11(2), 55–64.
- Kementerian Kesehatan RI. (2018). Laporan nasional Riskesdas 2018. Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan.
- Kementerian Kesehatan Ri. (2020). Tabel Komposisi Pangan Indonesia (TKPI). Jakarta: Kementerian Kesehatan Ri.
- Kementerian Kesehatan Ri. (2024). Laporan Nasional Survei Kesehatan Indonesia (Ski) 2023. Jakarta: Badan Kebijakan Pembangunan Kesehatan (Bkpk).

- Kurnia, A. (2019). Diet Rendah Karbohidrat Pada Pasien Diabetes Mellitus Tipe 2 : Literature Review. 5(2), 52–58.
- Kurniawati, dkk. (2021). Kualitas Selai Lembaran Kombinasi Umbi Bit Merah dan Ekstrak Pektin Dami Nangka. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*, 20(1).
- Kusumaningrum, A., & Widowati, S. (2020). Sifat organoleptik dan profil sensorik produk olesan berbasis umbi dan kacang-kacangan lokal. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 8(2), 88–96.
- Kusumawati, E., & Putri, R. A. (2023). Potensi Pemanfaatan Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L.) dan Ubi Ungu sebagai Pangan Fungsional Rendah Indeks Glikemik bagi Penderita Diabetes. *Jurnal Ilmu Gizi Klinis*, 6(1), 22-30.
- Kusumawati, Pranata, F.S., Widodo, S. (2021). Stabilitas Antosianin Ubi Jalar Ungu Pada Berbagai Suhu Pemanasan Dan Aplikasinya Dalam Produk Olahan Pangan. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan Indonesia*, 5(3), 145–156.
- Lilia Faridatul Fauziah, Rahmawati, Aisya, R. W., Chodijah, S., Nazar, A. D., Chaerunnimah, Mulyani, N. S., & Purbowati. (2025). *Buku ajar ilmu gizi*. PT Nuansa Fajar Cemerlang.
- Luthfianto, D., Noviyanti, R. D., & Kurniawati, I. (2022). Efektivitas Pemberian Kastengel Bekatul terhadap Kadar Gula Darah Penderita Diabetes Mellitus. *Jurnal Ilmiah Kesehatan Keperawatan*, 18(1).
- Marbun, T. S. G., Susyani, & Podojoyo. (2023). Pengaruh Pemberian Food Bar Tinggi Serat terhadap Kadar Glukosa Darah Pasien Diabetes Melitus Tipe 2. *Journal of Nutrition College*, 12(2), 105–112.
- Mohd Ali, M., Hashim, N., Abd Aziz, S., & Lasekan, O. (2020). Pineapple (Ananas Comosus): A Comprehensive Review Of Nutritional Values, Volatile Compounds, Health Benefits, And Potential Food Products. *Food Research International*,
- Ni Made Rizka Erwinda Sari, Ni Wayan Wisaniyasa, 2a. A. I. Sri Wiadnyani. (2020). No Title. 9(September), 282–290.
- Nida Ul Haq., Yuniati, Y., & Handarini, K. (2025). Pengembangan produk selai berbasis pisang ambon (*Musa paradisiaca* S.) dan ubi jalar ungu (*Ipomea batatas* L): Analisis antioksidan, nilai gizi dan organoleptik. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*, 10(1), 8231-8241.
- Nufusi, H., Ansharullah, & Wahab, D. (2019). Pengaruh Substitusi Bubur Buah Nanas Terhadap Karakteristik Selai Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea Batatas* L) Dan Aktivitas Antioksidan. 4(2), 2051–2063.
- Nurhayati, S., Wijaya, H., Santoso, B. (2023). Pengembangan Produk Pangan Fungsional Berbasis Bahan Lokal Indonesia: Peluang Dan Tantangan. *Indonesian Food Science And Technology Journal*, 7(2).
- Nurrahman, Ai, Permadi, An, Safanah, An, Puspita, Da, Anugrah, R., Putra, Sm, Ridwan, H., & Setiadi, Dk (2024). Pengaruh Pemberian Ekstrak Daun Stevia Dalam Menjaga Kestabilan Kadar Gula Darah Penderita Diabetes. *Intan Husada : Jurnal Ilmiah Keperawatan* .

- Oladzadabbasabadi, N., Nafchi, A. M., Ghasemlou, M., Ariffin, F., Singh, Z., & Al-Hassan, A. A. (2022). *Natural Anthocyanins: Sources, Extraction, Characterization, And Suitability For Smart Packaging. Food Packaging And Shelf Life*, 33, 100872. (Penerbit: Elsevier)
- Rahayu, E.S., Mulyani, T., Utami, R. (2023). Analisis Kandungan Serat Pangan Pada Selai Komersial Dan Potensi Pengembangannya. *Jurnal Penelitian Pangan*, 8(2).
- Rahmawati, F., Suryani, D., Lestari, M. (2024). Prevalensi Diabetes Melitus Di Indonesia Dan Kebutuhan Pangan Alternatif Rendah Gula. *Jurnal Gizi Dan Kesehatan Masyarakat*, 11(1), 78–89.
- Ramadhan, K., Fitriani, S., & Wibowo, R. A. (2022). Karakteristik fisikokimia dan sensoris produk olesan dengan substitusi bahan leguminosa. *Jurnal Teknologi Pangan*, 12(1), 34–41.
- Rangkuti, B. T., Saharani, S., Padang, B., Dawolo, S. A., Pari, M., Domu, N., Romauli, M., & Hasibuan, A. H. (2024). Uji Hedonik Pada Tingkat Kemanisan Permen Daun Kelapa Sawit (*Elaeis Guineensis* Jacq .). 9(1), 814.
- Ratri, M.C., Dewi, S.R., Handayani, N. (2020). Aktivitas Antioksidan Antosianin Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea Batatas* L.) Dan Aplikasinya Dalam Produk Pangan. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 9(4).
- Safitri, A., & Wulandari, R. (2024). Karakteristik fisikokimia dan organoleptik flakes berbahan baku tepung kacang merah (*Phaseolus vulgaris* L.). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 5(2), 10–18.
- Salsabila, S., Hintono, A., & Setiani, B. E. (2020). Pengaruh Penambahan Tepung Kacang Merah Terhadap Sifat Kimia Dan Hedonik Beras Analog Berbahan Dasar Umbi Ganyong (*Cannaedulis* Ker .). 7(2).
- Sari, D. K., & Astuti, M. (2021). Stabilitas pigmen antosianin dan reaksi pencoklatan pada pengolahan selai campuran umbi dan kacang-kacangan. *Jurnal Ilmu Pangan Dan Hasil Pertanian*, 5(1), 30–38.
- Sari, D.P., Kusuma, A.R., Pratiwi, N. (2024). Karakteristik Fisikokimia Dan Organoleptik Selai Buah Lokal Dengan Variasi Jenis Pemanis. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Gizi*, 23(1), 46–56.
- Sari, P. N., & Rahayu, A. (2021). Hubungan Pola Konsumsi Makanan Manis dan Berserat dengan Kejadian Diabetes Melitus Tipe 2 pada Usia Dewasa. *Jurnal Gizi dan Kesehatan Indonesia*, 4(2), 45–53.
- Setyani, W., Rahayu, P., Budiman, C. (2023). Karakteristik Fisikokimia Dan Kandungan Bioaktif Buah Nanas (*Ananas Comosus*) Untuk Aplikasi Industri Pangan. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Hasil Pertanian*, 16(2), 134–145.
- Setyaningsih, D., Apriyantono, A., & Sari, M. P. (2010). Analisis sensori untuk industri pangan dan agro. IPB Press.
- Sholikhah, D. M., Tiadeka, P., & Hedianana, Z. (2022). Uji Organoleptik Dan Nilai Gizi Cereal Flakes Sebagai Alternatif Pencegah Anemia Pada Remaja. 6(2), 206–216.
- Soviana, E., & Maenasari, D. (2019). Asupan Serat, Beban Glikemik, Dan Kadar Glukosa

Darah Pada Pasien Diabetes Melitus Tipe 2. 12(1).

- Tuhumury, H. D., Moniharapon, E., & Souripet, A. (2022). Pembuatan Selai Ubi Jalar Ungu Di Desa Hitu Kecamatan Leihitu, Kabupaten Maluku Tengah. 2(April), 1–8.
- Usman, Sulaiman, Z., Suherman, & Umar, F. (2024). Pemberian Formulasi Mie Daun Kelor Dan Belut Terhadap Berat Badan Sebagai Upaya Pencegahan Stunting Pada Balita. 6(1), 66–75.
- Vincentia, C., Lestari, D., & Magdalena, S. (2021). Selai Apel Malang Rendah Kalori dengan Substitusi Gula Menggunakan Stevia. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 10(3), 77–86.
- Wahyuni, D.S., Hidayat, T., Nurjanah, S. (2023). Title: Proses Pembuatan Dan Karakteristik Tepung Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris* L.) Sebagai Bahan Pangan Fungsional. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Hasil Pertanian*.
- Wahyuni, S., & Ramadhan, K. (2019). Pengaruh substitusi tepung kacang merah terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik produk pangan. *Jurnal Teknologi Pangan*, 10(2), 45–52.
- Wahyuni, S., & Widodo, A. (2022). Analisis Kandungan Gula Tambahan dan Serat pada Berbagai Merek Selai Buah Komersial di Pasaran. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 10(1), 12-19.
- Wei Mi, Hu, Z., Zhao, S., Wang, W., Lian, W., Lu, P., & Shi, T. (2024). *Heliyon Purple Sweet Potato Anthocyanins Normalize The Blood Glucose Concentration And Restore The Gut Microbiota In Mice With Type 2 Diabetes Mellitus*. *Heliyon*, 10(11), E31784. <https://doi.org/10.1016/J.Heliyon.2024.E31784>
- Wiboworini, B. (2021). Mengonsumsi Sayur , Dan Partisipasi Prolanis Dengan Masa Pandemi Relationship Between Eating Fruits Frequency , Vegetables Consuming Habit , And Prolanis Participation With Blood Sugar Levels Of Diabetes. 13(2), 160–168. <https://doi.org/10.23917/Biomedika.V13i2.14733>
- Widiasari, K. R., Wijaya, I. M. K., & Saputra, P. A. (2021). Diabetes Melitus Tipe 2 : Faktor Risiko, Diagnosis, Dan Tatalaksana. 1(2), 114–120.
- Widyaningsih, T.D., Murtini, E.S., Maligan, J. M. (2022). Pemanfaatan Stevia Dan Ubi Ungu Dalam Pengembangan Produk Pangan Rendah Kalori Untuk Penderita Diabetes Melitus. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 10(3), 167– 178.
- Yuliana, N., Nurdjanah, S., & Margareta, M. (2018). Pengaruh penambahan tepung kacang merah terhadap karakteristik fisikokimia dan sensori produk pangan fungsional. *Jurnal Teknologi Dan Industri Hasil Pertanian*, 23(1), 15–24.