

DAFTAR PUSTAKA

- Adi, L., Praptiningsih, Y. and Tamtarini. 2014. Pembuatan Es Krim Ekstrak Ubi Jalar Ungu (*Ipomea batatas L.*) dengan Variasi Jumlah Penambahan Susu Full Cream dan Karagenan, *Berkala Ilmiah Pertanian*, Vol.1, No.1, September 2014, hlm .1–5.
- Agusta, E. N. 2018. Formulasi Nori Artifisial Berbahan Baku Bayam (*Amaranthus hybridus L.*), *Jurnal Agroindustri Halal*, 3(1), Vol.3,No.1, April 2017, hlm.019- 027
- Akbar, C. I., Arini, F. A. and Fauziyah, A. 2019. Teh Rambut Jagung dengan Penambahan Daun Stevia sebagai Alternatif Minuman Fungsional Bagi Penderita Diabetes Melitus Tipe 2, *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, vol. 8, No.2, Mei 2019, hlm.67–73. doi: 10.17728/jatp.3122.
- Amriani, R. 2017. Analisis kandungan zat gizi biskuit ubi jalar ungu (*Ipomoea Batatas L. Poiret*) sebagai alternatif perbaikan gizi di masyarakat, *Skripsi*. Universitas Islam Negeri Alauddin Makassar.
- Andriani, D., Hadija, S. and Hayati, R. 2019. Uji Coba Pembuatan Limbah Whey Dangke Menjadi Olahan Sorbet, *PUSAKA (Journal of Tourism, Hospitality, Travel and Business Event)*, Vol.1, No.2, Maret.2019, hlm.28-34. doi: 10.33649/pusaka.v1i2.16.
- Anggraeni, F. D., Santoso, U., Cahyanto, M. N. 2015. Aktivitas Antioksidan Ekstrak Berbagai Hasil Olah Ubi Jalar. *J.Rekapangan*. Vol. 9, No.2. April 2015, Hlm 101
- Anjani, E. P. dkk. 2018. Zat Antosianin pada Ubi Jalar Ungu terhadap Diabetes Melitus Echa, *Majority*, Vol.7, No.2, Maret 2018, hlm. 257–262. Available at: <http://juke.kedokteran.unila.ac.id/index.php/majority/article/view/1886>.
- Annisya, R. 2011. Pengaruh Pemberian Ekstrak Biji Buah Jamblang Terhadap Penurunan Jumlah Seal Hati Nekrosis Dan Apoptosis Pada Tikus Terinduksi Isoniazid, *Skripsi*. Universitas Sebelas Maret.
- Arifuddin, W. 2018. Aktivitas Antioksidan Senyawa Antosianin dari Ekstrak Etanol Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas L.*), *Celebes Biodiversitas*, vol.1 No 2, Desember 2018, hlm 26–29.
- Arini. M.D. 2019. Uji aktivitas antioksidan dan tingkat kesukaan panelis terhadap es krim cincau hijau (*cyclea barbata miers*). *Skripsi*. Universitas Sanata Dharma Yogyakarta.

- Association of Official Analytical Chemist (AOAC). 2012. Official Methods of Analysis of AOAC International , Association of Official Analysis Chemists International. Benyamin Franklin Station: Washington, D.C*
- Badan Standardisasi Nasional. 2006. Petunjuk Pengujian Organoleptik dan atau Sensori, *Sni 01-2346*.
- Bastos, R. ., De Oliveira, K. K. ., Melo, E. D. ., & De Lima, V. L. A. 2015. Stability of Anthocyanins from AgroIndustrial Residue of Isabel Grape Grown In Sao Francisco Valley, Brazil. *Rev.Bras.Frutic*, Vol.39, No 1, Maret 2015, hlm.1–8. <http://dx.doi.org/10.1590/0100-29452017564>
- Djamil, L., Bahri, S. and Nurhaeni. 2015. Analisis Retensi Antosianin Dalam Proses Pembuatan Dan Penyimpanan Bubur Instan Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas*) *The Natural Science*, Vol.4, No.3, Desember 2015, hlm 322–328. Available at: <http://jurnal.untad.ac.id/jurnal/index.php/ejurnal/mipa/article/view/5137/3913>.
- Direktorat Pencegahan dan Pengendalian Penyakit Tidak Menular. 2019. Buku Pedoman Penyakit Tidak Menular'. Available at: http://p2ptm.kemkes.go.id/uploads/VHcrbkVobjRzUDN3UCs4eUJ0dVBndz09/2019/03/Buku_Pedoman_Manajemen_PTM.pdf.
- DKPI, 2018. Data Komposisi Pangan Indonesia. [Online] Available at: <https://www.panganku.org/id-ID/view>.
- Failasufa, MK Wisnu, S Winarni, P. 2015. Analisis proksimat yoghurt probiotik formulasi susu jagung manis-kedelai dengan penambahan gula kelapa (*cocos nucifera*) Granul, *indonesian journal of chemical science*, Vol.4, No 2, hlm.117-122
- Ferry S.P., I., Manurung, M. and Puspawati, N. 2015. Efektifitas Antosianin Kulit Buah Jamblang (*Syzygium Cumini*) Sebagai Penurun Low Density Lipoprotein Darah Tikus Wistar Yang Mengalami Hiperkolesterolemia, *Cakra Kimia*, Vol.3, No.12, Mei 2015, hlm. 9–22.
- Ginting, E., Utomo, J. S. and Yulifianti, R. 2015. Potensi Ubijalar Ungu sebagai Pangan Fungsional, *Iptek Tanaman Pangan*, Vol. 6 No. 1, Juli 2011, Hlm 97-99
- Hasanuddin. 2011. Pengaruh Proses Pembuatan Es krim Terhadap Mutu Es Krim Berbahan Baku Pisang, *jurnal AgroIndustri Vol.1, Nomor.1, Maret 2011 ISSN : 2088-5369*, 1, hlm. 53.
- Hastri, C. 2015. Karakteristik minuman sari duwet (*syzygium cumini*) dengan penambahan ekstrak polifenol rosemary. *skripsi*. Universitas Jember.

- Husna, N. El, Novita, M. and Rohaya, S. 2013. *Anthocyanins Content and Antioxidant Activity of Fresh Purple Fleshed Sweet Potato and Selected Products*, *Agritech*, Vol. 33, No. 3, Agustus 2013, hlm 296–302.
- Husnah, S. 2010. (*Ipomoea batatas* varietas *Ayamurasaki*) dan aplikasinya dalam pembuatan roti tawar. *skripsi*. Institut Pertanian Bogor.
- Irwan salam, M. 2019. inovasi pembuatan bolu kukus dengan substitusi tepung buah jamblang, Vol 53, No 9, Juli 2019, hlm 1689–1699.
- Jackie Kang Sing Lung, D. P. D. 2018. Uji Aktivitas Antioksidan Vitamin A, C, E dengan Metode DPPH, *Farmaka*, Vo.15, No.1, Maret 2018, hlm 53–62. doi: <https://doi.org/10.24198/jf.v15i1.12805.g5844>.
- Juhardi, U. dkk. 2019. Penerapan Metode Perbandingan Eksponensial Pada Penilaian Proses Belajar Mengajar di Fakultas Teknik Universitas Muhammadiyah Bengkulu, Vol. 5, No. 2 Desember 2019
- Kementerian Kesehatan RI Badan Penelitian dan Pengembangan. 2018. Hasil Utama Riset Kesehatan Dasar, *Kementrian Kesehatan Republik Indonesia*, hlm 1–100. Available at: <http://www.depkes.go.id/resources/download/infoterkini/hasil-risikesdas-2018.pdf>.
- Kementrian Kesehatan RI, 2019, *Laporan Hasil Riset Kesehatan Dasar (Riskesdas) Indonesia tahun 2018*, Jakarta : Badan Penelitian Dan Pengembangan Kesehatan, hlm 182–183. Available at: <https://www.litbang.kemkes.go.id/laporan-ri-set-kesehatan-dasar-risikesdas/>.
- Khasanah, M. N. 2013. Pengaruh Pemberian kombinasi ekstrak ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas* L.) dan glibenklamid terhadap aktivitas enzim glutathion proksidase, *Journal of Chemical Information and Modeling*, Vol.53, No 9, September 2013, hlm.1689–1699. doi: 10.1017/CBO9781107415324.004.
- Kristina, H., Sartono, N. and Rusdi, R. 2015. Kadar Peroksida Lipid Dan Aktivitas Superoksida Dismutase Serum Darah Pada Penderita Diabetes Melitus Tipe 2', *Bioma*, Vol.11, No 1, Maret 2015, hlm 1 doi: 10.21009/bioma11(1).1.
- Lamusu, D. 2018, Uji Organoleptik Jalangkote Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* L) sebagai Upaya Diversifikasi Pangan *Jurnal Pengolahan Pangan*, Vol. 3, No 1, Juli 2018, hlm. 9 –15.
- Lanusu, A. D. dkk. 2017. Sifat Organoleptik Es Krim dengan Penambahan Ubi Jalar Ungu (*Ipomea batatas* L)', *Zootec*, Vol.37, No.2, Juli 2017, Hlm.474. doi: 10.35792/zot.37.2.2017.16783.

- Lestari, Wiji W R. 2013. Pemanfaatan daun yakon (*Smallanthus sonchifolius*) untuk bahan dasar pembuatan sirup dengan penambahan buah jamblang (*Syzygium cumini*) dan kayu manis sebagai minuman penurun gula darah bagi penderita diabetes. *Skripsi*. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Lestario, L. dkk. 2005. Perubahan Aktivitas Antioksidan, Kadar Antosianin Dan Polifenol Pada Beberapa Tingkat Kemasakan Buah Duwet (*Syzygium Cumini*), *Agritech: Jurnal Fakultas Teknologi Pertanian UGM*, Vol.25, No.4, Maret 2005, hlm.169-172, doi: 10.22146/agritech.9444.
- Li, D.dkk. 2015. Purified anthocyanin supplementation reduces dyslipidemia, enhances antioxidant capacity, and prevents insulin resistance in diabetic patients, *Journal of Nutrition*, Vol.145, No.4, juli 2015, hlm.742–748. doi: 10.3945/jn.114.205674.
- Mahendri, D. 2015. Hubungan antara konsumsi karbohidrat dan kolesterol terhadap kadar glukosa darah pada penderita diabetes melitus tipe II rawat jalan di RSUD Dr. Moewardi Surakarta, karya tulis ilmiah. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Maulida, S dan Y. Atma. 2014. Nilai organoleptic dan aktivitas antioksidan es krim dengan penambahan kulit nua manggis (*garcinia mangostana L*). *Nutrire Diaita*, Vol.6, No.2, April 2014, hlm.168-178.
- Meidayanti Putri, N., Gunawan, I. and Suarsa, I. 2015. Aktivitas Antioksidan Antosianin Dalam Ekstrak Etanol Kulit Buah Naga Super Merah (*Hylocereus Costaricensis*) Dan Analisis Kadar Totalnya, *Jurnal Kimia*, Vol 9, No.2, Juli 2015, hlm.243–251.
- Mustika, D. Y. dkk. 2017. Effect of Ethanol Extract Jamblang Leaves (*Syzygium cumini*) against Blood Glucose Levels In Rats (*Rattus norvegicus*) Diabetes Mellitus Induced Streptozotocin, *Jimvet*, Vol.01, No.4, Juli 2017, hlm.620–624.
- Muttakin, Zulfajri, M. and Mariati. 2019. Antioxidant Activity from *SyzygiumCumini* (L.) Skeels', *Journal of Physics: Conference Series*, Vol.1232, No.1, Maret 2019, hlm. 1742-6596, doi: 10.1088/1742-6596/1232/1/012009.
- Moazen, S. dkk. 2013. Effects of freeze-dried strawberry supplementation on metabolic biomarkers of atherosclerosis in subjects with type 2 diabetes: A randomized double-blind controlled trial, *Annals of Nutrition and Metabolism*, Vol.63, No 3, Desember 2013, hlm.256–264. doi: 10.1159/000356053.
- Natasya, N. 2019. Kajian Sifat Organoleptik Dan Daya Terima Es Krim Jalor', *Jurnal Gizi Prima Vol.4, Edisi.1, Maret 2019*, hlm. 47~53 ISSN: 2656 - 2480 (Online) ISSN: 2355 - 1364 (Print), 4, hlm. 47–53.

- Negara, J,K dkk. 2016. Aspek mikrobiologis, serta Sensori (Rasa, Warna, Tekstur, Aroma) Pada Dua Bentuk Penyajian Keju yang Berbeda', *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*, Vol.4, No.2, Juni 2016, hlm. 286–290. doi: 10.29244/jipthp.4.2.286-290.
- Nindyarani, A. K., Sutardi and Suparmo. 2011. Karakteristik Kimia , Fisik Dan Inderawi Tepung Ubi Jalar Ungu', *Agritech*, Vol.31, No.4, November 2011, hlm.273–280.
- Pangesti, W. D. dkk. 2019. Karakteristik Es Krim Ubi Jalar Ungu (*Ipomea batatas L.*) dengan Penambahan Pati Garut (*Maranta arundinacea*) Sebagai Bahan Penstabil', *Karakteristik Es Krim Ubi Jalar Ungu (Ipomea batatas L.) dengan Penambahan Pati Garut (Maranta arundinacea) Sebagai Bahan Penstabil*, Vol.3, no.2, Juni 2019, Hlm. 1–6. doi: 10.14710/jtp.3.2.%p.
- Parwata, M. O. A. 2016. Bahan Ajar Antioksidan, *Kimia Terapan Program Pascasarjana Universitas Udayana*, Vol.4, No.2, April 2016, hlm. 1–54.
- Pranoto, I. A. R. dkk. 2020 Skripsi Kadar lemak, Kadar Protein dan Total Padatan Es Krim dengan Penambahan Pasta Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas L*)'. *skripsi*
- Pratiwi, R. 2015. Pengaruh Penambahan Buah Duwet (*Syzygium cumini*) Terhadap Aktivitas Antioksidan dan Mutu Es Krim *Skripsi*. Universitas Kristen Satya Wacana Salatiga.
- Prawitasari, D. S. 2019. Diabetes Melitus dan Antioksidan, *KELUWIH: Jurnal Kesehatan dan Kedokteran*, Vol.1, No 1, Desember 2019, hlm.48. doi: 10.24123/kesdok.v1i1.2496.
- Priska, M. dkk. 2018. Antosianin dan Pemanfaatannya, *Cakra Kimia Indonesia*, Vol.6, No 2, Desember 2018 hlm, 79–97.
- Rachmawanti D, Sri Handayani. 2011. *Es Krim Ubi Jalar Ungu Tinjauan Sifat Sensorik, Fisik, Kimia, Dan Aktivitas Antioksidannya*. Program Studi Ilmu Dan Teknologi Pangan Fakultas Pertanian UNS Surakarta
- Ridho, A. El. 2013. Uji aktivitas antioksidan ekstrak metanol buah lakum (*Cayratia trifolia*) dengan metode DPPH (2,2-Difenil-1-Pikrilhidrazil). Fakultas kedokteran universitas tanjungpura Pontianak.
- Safari, A. dkk. 2020. Ekstraksi dan Penentuan Aktivitas Antioksidan Ekstrak Ubi jalar Ungu (*Ipomoea batatas L.*)', *al-Kimiya*, Vol.6, No 2, Desember 2019, hlm. 46–51. doi: 10.15575/ak.v6i2.6039.
- Sandhiutami, N. M. D. and Indrayani, A. A. W. 2011. Antioxidant Activity Test and Determination of Phenolic and Flavonoid Contents from Buah Merah (*Pandanus conoideus LAM*), *Jurnal Ilmu Kefarmasian Indonesia*, Vol.10,

No.2, Desember 2011, doi: 10.4018/978-1-60566-786-7.ch003.

- Sanggur, Y. F. 2017. Kualitas Organoleptik dan Daya Leleh Es Krim Dengan Penambahan Presentase Buah Nenas (*Ananas sativus*) Berbeda, *Skripsi, Fakultas Peternakan, Universitas Hasanuddin, Makasar*.
- Setiawan, B. and Suhartono, E. 2005. Tinjauan Pustaka Stres Oksidatif dan Peran Antioksidan pada Diabetes Melitus Oxidative Stress and The Roles of Antioxidant in Diabetes Mellitus, *Maj Kedokt Indon*, Vol.55, Nomor. 2, Februari 2005.
- Silalahi, M. 2018. Jamblang (*Syzygium Cumini (L.)* Dan Bioaktivitasnya', *Interest : Jurnal Ilmu Kesehatan*, Vol.7, No.2, November 2018, hlm. 101-187 doi: 10.37341/interest.v7i2.20.
- Sri Wahdaningsih. 2011. Aktivitas penangkap radikal bebas dari batang pakis (*Alsophila glauca J. Sm*)', *Majalah Obat Tradisional*, 16(3), Vol.16, No.3, Maret 2011, Hlm. 156 – 160. doi: *Majalah Obat Tradisional*, 16(3), 156 – 160, 2011.
- Triandita, N. dkk. 2016. Perbaikan Status Antioksidan Penderita Diabetes Tipe 2 Dengan Tahu Kedelai Hitam Kaya Serat, *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, Vol.27, No.2, November 2016, hlm. 123–130. doi: 10.6066/jtip.2016.27.2.123.
- Ulfah Rahmayani, Delianis Pringgenies, A. D. 2013, 'Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Kasar Keong Bakau (*Telescopium telescopium*) dengan Pelarut yang Berbeda terhadap Metode DPPH (Diphenyl Picril Hidrazil)', *Diponegoro Journal of Marine Research*, Vol.2, No.4, Maret 2013, hlm. 36–45. doi: 10.14710/jmr.v2i4.3682.
- Wati, ayu fatma. 2018. Aplikasi perbandingan sari buah duwet ,Vol 5, No.2, September 2018, hlm. 104–111.
- Widiantara, T., Achyadi, N. S. and Hamidah, A. 2017. Pengaruh perbandingan ubi jalar ungu (*Ipomea batatas* var . Ayamurasaki) dengan jagung manis (*Zea mays*)', Vol.2, No5, September 2017, hlm. 1–10.
- Widiantara, T. 2019. Pengaruh Substitusi ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas*) serta perbandingan kacang koro (*Canavalia ensiformis*) dengan susu skim terhadap karakteristik es krim, *Pasundan Food Technology Journal*, Vol.6, No.1, November 2019, hlm. 51. doi: 10.23969/pftj.v6i1.1506.
- Widowati, W. 2008 . Potensi Antioksidan sebagai Antidiabetes, *JKM*, Vol.7, No.2, Februari 2008, hlm. 1–11.
- Winarno, F.G. 2008. Kimia Pangan dan Gizi. PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta
- Wu, X.dkk. 2006. Concentrations of anthocyanins in common foods in the United

States and estimation of normal consumption', *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, Vol.54, No.11, April 2006, hlm. 4069–4075. doi: 10.1021/jf060300l.

Zhang, Z. F. dkk. 2009. Purple sweet potato color attenuates oxidative stress and inflammatory response induced by d-galactose in mouse liver', *Food and Chemical Toxicology*. Elsevier Ltd, Vol.47, No.2, Desember 2008, hlm. 496–501. doi: 10.1016/j.fct.2008.12.005.