

## DAFTAR PUSTAKA

- Abugu, M. *et al.* (2025) “Comprehensive Review of Sweetpotato Flavor Compounds : Opportunities for Developing Consumer-Preferred Varieties,” *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety*, 24(3), pp. 1–25. Available at: <https://doi.org/10.1111/1541-4337.70172>.
- Adha, S.A., Novidahlia, N. and Nurlaela, R.S. (2024) “Karakteristik Fisikokimia Dan Sensori Flakes Tepung Biji Jali (*Coix Lacryma Jobi L.*) Dengan Penambahan Susu Bubuk Skim,” *Karimah Tauhid*, 3(10), pp. 11235–11253. Available at: <https://doi.org/https://doi.org/10.30997/karimahtauhid.v3i10.15540>.
- Adiningsih, A.S. *et al.* (2024) “Manfaat Ubi Jalar Ungu (*Ipomea batatas. L*) Sebagai Pengobatan Penyakit Tidak Menular,” *Fakumi Medical Journal: Jurnal Mahasiswa Kedokteran*, 04(11), pp. 746–758. Available at: <https://doi.org/10.33096/fmj.v4i11.511>.
- Adsare, S. R., & Annapure, U.S. (2024) “Partially Defatted Coconut Flour As a Functional Ingredient in Replacement of Refined Wheat Flour For Development of Fiber Rich Muffins,” *Journal of Food Science and Technology*, 61(3), pp. 491–502. Available at: <https://doi.org/10.1007/s13197-023-05857-2>.
- Agustia, F.C. *et al.* (2019) “Formulasi Flakes Mohiro dari Mocaf-Beras Hitam dengan Penambahan Kacang Koro Pedang sebagai Alternatif Sarapan Tinggi Protein dan Serat,” *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 8(4), pp. 130–136. Available at: <https://doi.org/10.17728/jatp.3009> 130.
- Ajibola, O.O. (2026) “Nutritional Composition and Bioactive Properties of Tropical Coconut Palm Fruit with Functional Food Applications,” *Discover Food* [Preprint]. Available at: <https://doi.org/https://doi.org/10.1007/s44187-025-00746-3>.
- Amran, M., Siregar, A. and Nilawati, N.S. (2024) “Pengaruh Sereal Instan Povita (Ubi Jalar Ungu Dan Kacang Hijau) pada Penurunan Glukosa Darah,” (*JPP*) *Jurnal Kesehatan Poltekkes Palembang*, 19(2), pp. 212–220.
- Anggarawati, N.K.A., Ekawati, I.G.. and Wiadnyani, A.A.I.S. (2019) “Pengaruh Substitusi Tepung Ubi Jalar Ungu Termodifikasi (*Ipomoea batatas* var. Ayamurasaki) terhadap Karakteristik waffle,” *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 8(2), pp. 160–170.
- AOAC (2005) *Official Methods Of Analysis Of AOAC International*. 18th ed. Maryland: AOAC International. Available at: [https://www.academia.edu/43245633/Official\\_Methods\\_of\\_Analysis\\_of\\_AOAC\\_International\\_18th\\_Edition\\_2005](https://www.academia.edu/43245633/Official_Methods_of_Analysis_of_AOAC_International_18th_Edition_2005).

Divia Ananda, 2026

**PENGARUH KOMPOSISI TEPUNG KELAPA DAN TEPUNG UBI JALAR UNGU TERHADAP UJI PROKSIMAT, SERAT, DAN ORGANOLEPTIK FLAKES SEBAGAI ALTERNATIF PANGAN BAGI PENDERITA DIABETES MELITUS TIPE 2**

UPN “Veteran” Jakarta, Fakultas Ilmu Kesehatan, Program Studi Gizi Program Sarjana  
[[www.upnvj.ac.id](http://www.upnvj.ac.id) – [www.library.upnvj.ac.id](http://www.library.upnvj.ac.id) – [www.repository.upnvj.ac.id](http://www.repository.upnvj.ac.id)]

AOAC (2012) *Official Methods Of Analysis Of AOAC International*. 18th ed. Edited by W. Horwitz. Gaithersburg: AOAC International.

Ariesta, I.W.W.A. and Widhyandanta, I.G.D.S.A. (2024) “Kualitas Produk Sereal dengan Menggunakan Ubi Ungu,” *PARIS (Jurnal Pariwisata dan Bisnis)*, 03(10), pp. 1695–1704. Available at: <https://doi.org/10.22334/paris.v3i10>.

Ariviani, S. *et al.* (2025) “Comparative Study of the Nutritional Value , Phytochemicals , and Sensory Quality of Flakes Prepared Using Elicited and Non-Elicited Cowpea Sprout Flours,” *Caraka Tani: Journal of Sustainable Agriculture*, 40(3), pp. 336–346. Available at: <https://doi.org/10.20961/carakatani.v40i3.97583>.

Association, A.D. (2018) “2 . Classi fi cation and Diagnosis of Diabetes : Standards of Medical Care in Diabetes 2018,” *Diabetes Care*, 41(January), pp. 13–27. Available at: <https://doi.org/10.2337/dc18-S002>.

Atkinson, F.S. *et al.* (2021) “International tables of glycemic index and glycemic load values 2021 : a systematic review,” *The American Journal of Clinical Nutrition*, 114(5), pp. 1625–1632. Available at: <https://doi.org/10.1093/ajcn/nqab233>.

Aulia, S. and Elvira, N.G.J. (2024) “Penguatan Peran Komunitas dalam Mencegah Penyakit Diabetes melalui Program Pemeriksaan dan Penyuluhan,” *Bakti Nusantara*, 1(1), pp. 59–65. Available at: <https://doi.org/10.63202/bnpmi.v1i2.65>.

Aurelia, L.C., Ma’rifah, B. and Muhlishoh, A. (2023) “Snack Bar Tinggi Serat dan Antioksidan Berbahan Dasar Ubi Jalar Ungu dan Beras Hitam sebagai Alternatif Selingan Penderita Diabetes Melitus,” *Jurnal Gizi dan Pangan Soedirman*, 7, pp. 196–216. Available at: <https://doi.org/10.20884/1.jgipas.2023.7.2.9413>.

Azizah, U., Sholahuddin and Hartanti, L. (2025) “Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Flakes Terbaik Berdasarkan Formulasi Tepung Sorgum ( Sorghum bicolor L . ) dan Tepung Ubi Jalar Ungu ( Ipomea batatas L . ),” *Ranah Research : Journal of Multidisciplinary Research and Development*, 7(4), pp. 2488–2501. Available at: <https://doi.org/10.38035/rj.v7i4>.

Badan Standardisasi Nasional (BSN) (1996) *SNI 01-427-1996: Susu Sereal*. Jakarta.

Bohl, M. *et al.* (2024) “Beneficial Glycaemic Effects of High-Amylose Barley Bread Compared to Wheat Bread in Type 2 Diabetes,” *European Journal of Clinical Nutrition* [Preprint], (October). Available at: <https://doi.org/10.1038/s41430-023-01364-x>.

Bugis, P.A. *et al.* (2024) “Eksplorasi Morfologi dan Kandungan Proksimat pada Ubi Jalar (Ipomoea Batatas L.) dari Kepulauan Kei, Maluku,” *AGRORADIX* :

**Divia Ananda, 2026**

**PENGARUH KOMPOSISI TEPUNG KELAPA DAN TEPUNG UBI JALAR UNGU TERHADAP UJI PROKSIMAT, SERAT, DAN ORGANOLEPTIK FLAKES SEBAGAI ALTERNATIF PANGAN BAGI PENDERITA DIABETES MELITUS TIPE 2**

UPN “Veteran” Jakarta, Fakultas Ilmu Kesehatan, Program Studi Gizi Program Sarjana  
[[www.upnvj.ac.id](http://www.upnvj.ac.id) – [www.library.upnvj.ac.id](http://www.library.upnvj.ac.id) – [www.repository.upnvj.ac.id](http://www.repository.upnvj.ac.id)]

- Jurnal Ilmu Pertanian*, 8(1), pp. 10–19. Available at: <https://doi.org/10.52166/agroteknologi.v8i1.6843>.
- Cao, Y. *et al.* (2025) “Dietary medium-chain triacylglycerols in metabolic regulation,” *Trends in Endocrinology & Metabolism*, 37(6), pp. 511–533. Available at: <https://doi.org/10.1016/j.tem.2025.09.010>.
- Cortese, F. (2021) “Genetic or Non-Genetic Factors : Which Ones Are The Main Determinants Of Type 2 Diabetes ? This Is The Question,” *European Journal of Preventive Cardiology*, 14(January 2015), pp. 1858–1860. Available at: <https://doi.org/10.1093/eurjpc/zwab155>.
- Cronin, P. *et al.* (2021) “Dietary Fibre Modulates the Gut Microbiota,” *Nutrients*, 13(5), pp. 1–22. Available at: <https://doi.org/https://doi.org/10.3390/nu13051655>.
- Defitri, Y. (2025) *Tanaman Kelapa (Cocos nucifera L.) serta Beberapa Hama dan Penyakit yang Menyerang*. Jawa Tengah: Eureka Media Aksara.
- Elliot, A.J. (2015) “Color and Psychological Functioning : A Review of Theoretical and Empirical Work,” *Frontiers in Psychology*, 6, pp. 1–8. Available at: <https://doi.org/10.3389/fpsyg.2015.00368>.
- Fajrianti, I., Alamsyah, A. and Rahayu, T.I. (2025) “Pengaruh Fortifikasi Tepung Daun Kelor terhadap Sifat Kimia dan Organoleptik Corn Flakes,” *EduFood: Jurnal Edukasi Pangan*, 3(4), pp. 66–76.
- Fatimatzahro, D., Tyas, D.A. and Hidayat, S. (2019) “Pemanfaatan Ekstrak Kulit Ubi Jalar Ungu ( Ipomea batatas L.) sebagai Bahan Pewarna Alternatif untuk Pengamatan Mikroskopis Paramecium sp . dalam Pembelajaran Biologi,” *Al-Hayat: Journal of Biology and Applied Biology*, 2(1), pp. 106–112. Available at: <https://doi.org/10.21580/ah.v2i1.4641>.
- Fauzi, M. *et al.* (2019) “Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Flake Berbahan Tepung Jagung (Zea Mays L.), Tepung Kacang Hijau (Phaseolus Radiatus) dan Labu Kuning LA3 (Cucurbita),” 3, pp. 31–43.
- Febriansyah, M. *et al.* (2024) “Pengujian Kadar Air pada Produk Pangan Kerupuk Maruku Chan,” 2(3), pp. 88–93.
- Félix, J.W. *et al.* (2023) “Proteome Landscape during Ripening of Solid Endosperm from Two Different Coconut Cultivars Reveals Contrasting Carbohydrate and Fatty Acid Metabolic Pathway Modulation,” *International Journal of Molecular Sciences*, 24(13), p. 10431. Available at: <https://doi.org/10.3390/ijms241310431>.
- Gong, D. and Lai, W. (2025) “Dietary Patterns and Type 2 Diabetes : A Narrative Review,” *Nutrition*, 140, p. 112905. Available at: <https://doi.org/10.1016/j.nut.2025.112905>.

- Gropper, S., Smith, J. and Carr, T. (2022) *Advanced nutrition and human metabolism. 8th edn.* USA: Cengage Learning.
- Hafitriany, S.A. and Yudianto, K. (2026) “Manajemen Diabetes Melalui Edukasi 5 Pilar di Ruang Rawat Penyakit Dalam : Studi Kasus,” *Vitalitas Medis : Jurnal Kesehatan dan Kedokteran*, 3(1), pp. 188–201. Available at: <https://doi.org/10.62383/vimed.v3i1.2655>.
- Hamama, F. *et al.* (2024) “Hubungan Asupan Serat dengan Kadar Glukosa Darah Penderita Diabetes Melitus Tipe 2 Di Wilayah Kerja Puskesmas Lubuk Buaya Kota Padang Tahun 2023,” *Jurnal Gizi Mandiri*, 01(02), pp. 40–48. Available at: <https://doi.org/10.33761/jgm.v1i2.1418>.
- Herdiana, N. *et al.* (2023) “Penambahan Tepung Ubi Jalar Ungu ( Ipomea batatas L ) dan Tapioka Sebagai Bahan Pengisi Pembentuk Tekstur Nugget Ikan Lele,” *Agritech*, 43(2), pp. 127–133.
- Houck, G. (2023) “The Science behind Total Protein,” *Journal of Microbiology and Pathology*, 7(3). Available at: <https://doi.org/10.37421/2952-8119.2023.7.183>.
- Husna, N. El, Novita, M. and Rohaya, S. (2013) “Kandungan Antosianin dan Aktivitas Antioksidan Ubi Jalar Ungu Segar dan Produk Olahannya,” *AGRITECH*, 33(3), pp. 296–302.
- Ibrahim, A.L. and Dimitha, N. (2024) “Analisis Posisi Daya Saing Ekspor Kelapa Dalam Tempurung ( Coconuts in Shell ) di Pasar Internasional,” *Journal Agribusiness Sciences*, 8(2), pp. 217–226. Available at: <https://doi.org/10.30596/jasc.v8i2.21430>.
- Ibrahim, O. and Menkovska, M. (2022) “Dietary Fibers: Classification, Properties, Analysis and Function: A Review,” *Advances in Bioscience and Biotechnolog*, 13(12), pp. 527–544. Available at: <https://doi.org/10.4236/abb.2022.1312036>.
- International Diabetes Federation (2025) *Indonesia, IDF Diabetes Atlas 11th edition*. Available at: <https://diabetesatlas.org/resources/idf-diabetes-atlas-2025/>.
- Irfan, I., Nurhayati, N. and Asmawati, A. (2022) “Kajian Penambahan Ubi Jalar Ungu (Ipomoea Batatas Blackie) terhadap Sifat Kimia dan Sensoris Yoghurt Susu Kedelai,” *Pro Food*, 7(2), pp. 68–75. Available at: <https://doi.org/10.29303/profood.v7i2.209>.
- Ismail, L., Materwala, H. and Al, J. (2021) “Association Of Risk Factors With Type 2 Diabetes : A Systematic Review,” *Ismail, Leila Materwala, Huned Kaabi, Juma Al*, 19, pp. 1759–1785. Available at: <https://doi.org/10.1016/j.csbj.2021.03.003>.
- Ismanto, H. (2023) “Uji Organoleptik Keripik Udang ( L . vannamei ) Hasil

Divia Ananda, 2026

**PENGARUH KOMPOSISI TEPUNG KELAPA DAN TEPUNG UBI JALAR UNGU TERHADAP UJI PROKSIMAT, SERAT, DAN ORGANOLEPTIK FLAKES SEBAGAI ALTERNATIF PANGAN BAGI PENDERITA DIABETES MELITUS TIPE 2**

UPN “Veteran” Jakarta, Fakultas Ilmu Kesehatan, Program Studi Gizi Program Sarjana  
[[www.upnvj.ac.id](http://www.upnvj.ac.id) – [www.library.upnvj.ac.id](http://www.library.upnvj.ac.id) – [www.repository.upnvj.ac.id](http://www.repository.upnvj.ac.id)]

- Penggorengan Vakum,” *AgroSainTa: Widyaiswara Mandiri Membangun Bangsa*, 6(2), pp. 53–58. Available at: <https://doi.org/10.51589/ags.v6i2.3137>.
- Ivane, A. *et al.* (2024) “Harnessing The Health Benefits of Purple and Yellow-Fleshed Sweet Potatoes: Phytochemical Composition, Stabilization Methods, and Industrial Utilization- A Review,” *Food Chemistry: X*, 23(2596), p. 101462. Available at: <https://doi.org/10.1016/j.fochx.2024.101462>.
- Jo, Y. *et al.* (2022) “Delayed Quality Deterioration of Low-Moisture Cereal-Based Snack by Storing in an Active Filler-Embedded LDPE Zipper Bag,” *Foods*, 11(12), p. 1704. Available at: <https://doi.org/https://doi.org/10.3390/foods11121704>.
- Kamilia, Ridawati and Fadiati, A. (2022) “Pengaruh Penggunaan Campuran Pati Ubi Jalar Putih, Tepung Mocaf, dan Tepung Kacang Hijau terhadap Kualitas Sereal Flakes,” *Jurnal Syntax Admiration*, 3(9). Available at: <https://doi.org/10.46799/jsa.v3i9.480>.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia (2018a) *Laporan hasil Riset Kesehatan Dasar (Riskesdas) Indonesia tahun 2018, Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan*. Jakarta.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia (2018b) *Tabel Komposisi Pangan Indonesia 2017 (TKPI)*. Jakarta.
- Kementerian Kesehatan RI (2020) *Tabel Komposisi Pangan Indonesia 2020*. Jakarta: Pusat Data dan Informasi Kementerian Kesehatan RI. Available at: <https://pusdatin.kemkes.go.id/resources/download/pusdatin/infodatin/Infodatin-2020-Diabetes-Melitus.pdf>.
- Kementerian Kesehatan RI (2024) *Mari Kenali Diabetes Melitus*. Jakarta.
- Khairunnisa, I. (2025) “Analisis Kadar Serat Kasar dan Aktivitas Antioksidan pada Brownies Crispy Berbasis Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea Batatas* L.) dan Tepung Kulit Pisang Raja (*Musa Paradisiaca* L.) sebagai Camilan pada Obesitas,” *NUTRIZIONE*, 05(April), pp. 1–12. Available at: <https://doi.org/10.15294/nutrizione.v5i1.18604>.
- Khan, M.A.B. *et al.* (2020) “Epidemiology of Type 2 Diabetes – Global Burden of Disease and Forecasted Trends,” *Journal of Epidemiology and Global Health*, 10(1), pp. 107–111. Available at: <https://doi.org/10.2991/jegh.k.191028.001>.
- Khotimah, A., Handito, D. and Rahayu, N. (2024) “Pengaruh Fortifikasi Tepung Ubi Jalar Ungu terhadap Aktivitas Antioksidan dan Sifat Organoleptik Kue Samping Khas Purwakarta,” *Jurnal Edukasi Pangan*, 2(3), pp. 71–84.
- Kirani, R.D., Hidayat, U. and Rarastiti, C.N. (2025) “Analisis Kandungan Protein dan Karakteristik Organoleptik pada Flakes Ampas Tahu sebagai Alternatif

- Sarapan Sehat,” *Antigen: Jurnal Kesehatan Masyarakat dan Ilmu Gizi*, 3(November). Available at: <https://doi.org/10.57213/antigen.v3i4.860>.
- Kristiandi, K. *et al.* (2021) “Analisis Kadar Air , Abu , Serat dan Lemak Pada Minuman Sirup Jeruk,” *JKPTB (Jurnal Keteknik Pertanian Tropis dan Biosistem)*, 9(2), pp. 165–171. Available at: <https://doi.org/https://doi.org/10.21776/ub.jkptb.2021.009.02.07>.
- Kumalasari, I.D. and Aurisa, H.G. (2023) “Karakteristik Fisiko-Kimia dan Organoleptik Donat Tinggi Serat Tersubstitusi Tepung Kelapa ( *Cocos Nucifera* L .) dengan Pemanis Daun Stevia ( *Stevia rebaudiana* ),” *Jurnal Riset Sains dan Teknologi*, 7(1), pp. 1–8. Available at: <https://doi.org/10.30595/jrst.v7i1.15388>.
- Kumalasari, I.D. and Budiati, R. (2024) “Sifat Fisiko-Kimia , Mikrobiologi , dan Organoleptik Flakes Berbahan Dasar Tepung Sorgum ( *Sorghum bicolor* L . Moench ) dan Tepung Kacang Kedelai ( *Glycine max* . L ),” *Jurnal Sains dan Teknologi*, 13(1), pp. 99–109. Available at: <https://doi.org/10.23887/jstundiksha.v13i1.69487>.
- Lee, S., Park, S. and Choi, C.S. (2022) “Insulin Resistance : From Mechanisms to Therapeutic Strategies,” *dmj: Diabetes & Metabolism Journal*, 46(1), pp. 15–37. Available at: <https://doi.org/10.4093/dmj.2021.0280> pISSN 2233-6079 · eISSN 2233-6087 DIABETES.
- Lestari, S. *et al.* (2025) “Formulasi Cookies dengan Substitusi Tepung Ubi Ungu dan Kacang Arab sebagai Alternatif,” *Journal of Nutrition College*, 14(3), pp. 221–236. Available at: <https://doi.org/10.14710/jnc.v14i3.46403>.
- Liu, S. *et al.* (2022) “Insights Into Flavor and Key Influencing Factors of Maillard Reaction Products : A Recent Update,” *Frontiers in Nutrition* [Preprint]. Available at: <https://doi.org/10.3389/fnut.2022.973677>.
- Machate, D.J. *et al.* (2020) “Fatty Acid Diets : Regulation of Gut Microbiota Composition and Obesity and Its Related Metabolic Dysbiosis,” *International Journal of Molecular Sciences*, 21(11), p. 4093. Available at: <https://doi.org/https://doi.org/10.3390/ijms21114093>.
- Mao, T. *et al.* (2021) “Effects Of Dietary Fiber on Glycemic Control and Insulin Sensitivity in Patients with Type 2 Diabetes: A Systematic Review And Meta-Analysis,” *Journal of Functional Foods*, 82, p. 104500. Available at: <https://doi.org/10.1016/j.jff.2021.104500>.
- Mardiatmoko, G. and Ariyanti, M. (2018) *Produksi Tanaman Kelapa (Cocos nucifera L.)*. Ambon: Badan Penerbitan Fakultas Pertanian Universitas Pattimura.
- Martin, L.E., Gutierrez, V.A. and Torregrossa, A. (2023) “The Role of Saliva in Taste and Food Intake,” *Physiology & Behavior*, pp. 1–24. Available at:

<https://doi.org/10.1016/j.physbeh.2023.114109>.The.

- Mujisari, I., Mansur, S. and Sartika (2021) “Hubungan Penerapan Empat Pilar Pengendalian Diabetes Melitus Tipe 2 dengan Rerata Kadar Glukosa Darah Di Puskesmas Banabungi Sulawesi Tenggara,” *Window of Public Health Journal*, 2(3), pp. 486–494. Available at: <https://doi.org/10.33096/woph.v2i3.200>.
- Mutiari, S., Anggia, M. and Khofifah (2024) “Karakteristik Tepung Ampas Kelapa Pada Berbagai Suhu Pengeringan Characteristics of Coconut Palm Flour at Various Drying Temperatures,” *Menara Ilmu : Jurnal Penelitian dan Kajian Ilmiah*, 18(1), pp. 1–8.
- Nelson, D.L. and Cox, M.M. (2017) *Lehninger principles of biochemistry. 7th edn.* New York. Available at: <https://sites.usp.br/lbbp/wp-content/uploads/sites/464/2019/09/Ch12-Lehninger-7th-Edition.pdf>.
- Nindyarani, A.K., Sutardi and Suparmo (2011) “Karakteristik Kimia, Fisik dan Inderawi Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* Poir.) dan Produk Olahannya,” *AGRITECH*, 31(4), pp. 273–280.
- Novita, N. *et al.* (2020) “Analisis Kadar Serat dan Protein Total Sereal Berbasis Tepung Ampas Kelapa dan Ikan Cakalang (*Katsuwonus pelamis*),” *KOVALEN: Jurnal Riset Kimia*, 6(1), pp. 23–33.
- Nurdjanah, S. and Yuliana, N. (2016) *Teknologi Produksi dan Karakteristik Tepung Ubi Jalar Ungu Termodifikasi*. Bandar Lampung: CV. Anugrah Utama Raharja.
- Nurhidayanti, A., Dewi, S.A. and Narsih (2017) “Pembuatan Flakes Dengan Variasi Tepung Gandung dan Tepung Kelapa dalam Upaya Peningkatan Mutu Flakes,” *Jurnal Teknologi Pangan*, 8(2), pp. 163–170.
- Ojo, O.A. *et al.* (2023) “Diabetes Mellitus : From Molecular Mechanism To Pathophysiology and Pharmacology,” *Medicine in Novel Technology and Devices*, 19(June), p. 100247. Available at: <https://doi.org/10.1016/j.medntd.2023.100247>.
- Paiki, A. *et al.* (2024) “Korelasi Kadar Air, Bahan Kering dan Kadar Gula serta Sifat Sensori Umbi Beberapa Genotipe Ubi Jalar Lokal Papua,” *CASSOWARY*, 7(2), pp. 1–9. Available at: <https://doi.org/10.30862/cassowary.cs.v7.i2.283>.
- Pandiangan, C.S., Langi, T. and Mandey, L. (2022) “Karakteristik Fisiko Kimia Snack Bars Tepung Ampas Kelapa (*Cocos nucifera* L.) dan Tepung Ubi Jalar Kuning (*Ipomea batatas* L.),” *Jurnal Teknologi Pertanian (Agricultural Technology Journal)*, 12(1), pp. 10–17. Available at: <https://doi.org/10.35791/jteta.v12i1.38855>.
- Paputungan, M., Monoarfa, W. and Suleman, N. (2023) “Penentuan Kondisi

Divia Ananda, 2026

**PENGARUH KOMPOSISI TEPUNG KELAPA DAN TEPUNG UBI JALAR UNGU TERHADAP UJI PROKSIMAT, SERAT, DAN ORGANOLEPTIK FLAKES SEBAGAI ALTERNATIF PANGAN BAGI PENDERITA DIABETES MELITUS TIPE 2**

UPN “Veteran” Jakarta, Fakultas Ilmu Kesehatan, Program Studi Gizi Program Sarjana  
[[www.upnvj.ac.id](http://www.upnvj.ac.id) – [www.library.upnvj.ac.id](http://www.library.upnvj.ac.id) – [www.repository.upnvj.ac.id](http://www.repository.upnvj.ac.id)]

- Optimum Proses Blanching Terhadap Mutu Tepung Kelapa ( Desiccated Coconut ),” *JAMBURA: Journal of Chemistry*, 5(1), pp. 13–18. Available at: <https://doi.org/10.37905/jambchem.v5i1.17135>.
- Paruntu, O.L. *et al.* (2019) “Asupan Serat dan Magnesium dengan Kadar Glukosa Darah Pada Pasien Diabetes Mellitus Tipe II,” *GIZIDO*, 10(2), pp. 101–107.
- Perkumpulan Endokrinologi Indonesia (PERKENI) (2024) *Pedoman pengelolaan dan pencegahan diabetes melitus tipe 2 di Indonesia*. Jakarta: PB PERKENI.
- Polii, F.F. (2017) “Pengaruh substitusi tepung kelapa terhadap kandungan gizi dan sifat organoleptik kue kering [The effect of coconut flour substitution on nutrient content and organoleptic properties of cookies],” *Buletin Palma*, 18(2), pp. 91–98. Available at: <https://doi.org/10.21082/BP.V18N2.2017.91-98>.
- Pramitha, A.R. *et al.* (2025) *Pengantar Teknologi Pengolahan dan Hasil Pertanian*. Edited by A. Novendra and Gusmalia. CV. PUSTAKA INSPIRASI MINANG. Available at: <https://media.neliti.com/media/publications/667439-pengantar-teknologi-pengolahan-dan-hasil-6a6f9281.pdf>.
- Probosari, E. (2019) “Pengaruh Protein Diet terhadap Indeks Glikemik,” *JNH (Journal of Nutrition and Health)*, 7(1), pp. 33–39.
- Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian (2023) *Statistik Penunjang Data Ekonomi Pertanian Tahun 2023 (Vol. 3N)*. Jakarta.
- Putri, M.F. (2014) “Kandungan Gizi dan Sifat Fisik Tepung Ampas Kelapa Sebagai Bahan Pangan Sumber Serat,” *TEKNOBUGA: Jurnal Teknologi Busana dan Boga*, 1(1), pp. 32–43.
- Raczyk, M., Kruszewski, B. and Michałowska, D. (2021) “Effect of Coconut and Chestnut Flour Supplementations on Texture, Nutritional and Sensory Properties of Baked Wheat Based Bread,” *Molecules*, 26(15), p. 4641. Available at: <https://doi.org/https://doi.org/10.3390/molecules26154641>.
- Rahadiyanti, A. (2021) *Kandungan dan Manfaat Ubi Jalar Ungu, AhliGiziID*.
- Rahmadhanimara, R., Purwinarti, T. and S, N.M.W. (2022) “Sensory Marketing : Aroma dan Cita Rasa terhadap Pembentukan Persepsi Konsumen (Studi Kasus: Gerai Roti O di Stasiun KRL Commuter Line Jakarta Selatan,” *Epigram*, 19(2), pp. 162–173. Available at: <https://doi.org/https://doi.org/10.32722/epi.v19i2.4977>.
- Rahmadiana, W. and Farapti, F. (2024) “Uji Organoleptik dan Daya Terima Produk Sari Kacang Hijau Kencur sebagai Pangan Fungsional,” *Media Gizi Kesmas*, 13(1), pp. 102–109. Available at: <https://doi.org/10.20473/mgk.v13i1.2024.102-109>.

- Rahmi, A.T., Andrestian, M.D. and Dewi, Z. (2025) “Penambahan Tepung Daun Kelakai (*Stenochlaena palustris*) pada Mutu Kimia dan Daya Terima Bakso,” *Journal of Nutrition College*, 14(April), pp. 294–306. Available at: <https://doi.org/10.14710/jnc.v14i3.49100>.
- Rai, S. *et al.* (2023) “Food Product Quality , Environmental and Personal Characteristics Affecting Consumer Perception Toward Food,” *Frontiers*, 7. Available at: <https://doi.org/10.3389/fsufs.2023.1222760>.
- Rakhmawati, A. (2025) “Profil Nilai Tekanan Darah Penderita Diabetes Melitus dengan Kadar Glukosa Darah yang Tidak Terkontrol,” *Jurnal Bina Cipta Husada*, 21(2), pp. 106–115. Available at: <http://jurnal.stikesbch.ac.id/index.php/jurnal/article/view/206>.
- Ratmawati, S., Handini, K. and Fachri, I. (2024) *Manajemen Obesitas*. Yogyakarta: Deepublish.
- Ribuan, C. and Wulandari, Y. (2024) “Efek Suplementasi Magnesium pada Kontrol Glikemik pada Pasien Diabetes Tipe II : Evidence-Based Case Report,” *Jurnal Ners*, 8(2), pp. 1470–1478. Available at: <https://doi.org/https://doi.org/10.31004/jn.v8i2.24830>.
- Riono, Y. *et al.* (2022) “Karakteristik Ragam serta Pemanfaatan Tanaman Kelapa ( *Cocos nucifera* ) Oleh Masyarakat Di Desa,” *Selodang Mayang: Jurnal Ilmiah Badan Perencanaan Pembangunan Daerah Kabupaten Indragiri Hilir*, 8(1), pp. 57–66. Available at: <https://doi.org/10.47521/selodangmayang.v8i1.236>.
- Rooyen, J. Van (2023) “Wheat Starch Structure – Function Relationship in Breadmaking : A Review,” *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety*, 22(3), pp. 2292–2309. Available at: <https://doi.org/10.1111/1541-4337.13147>.
- Rosyidah, N.N. and Cahyono, E.A. (2025) “Diabetes Melitus Tipe 2; Artikel Review,” *Enfermeria Ciencia*, 3(1), pp. 44–63.
- Sabilla, N.F. and Murtini, E.S. (2020) “Pemanfaatan Tepung Ampas Kelapa dalam Pembuatan Flakes Cereal (Kajian Proporsi Tepung Ampas Kelapa: Tepung Beras),” *Jurnal Teknologi Pertanian*, 21(3), pp. 155–164.
- Samanta, A.N. and Rosyid, F.N. (2026) “Hubungan Tingkat Pengetahuan Dengan Kepatuhan Diet Pada Pasien Diabetes Melitus Tipe 2 di Puskesmas Kemusu,” *Jurnal Ners*, 10, pp. 1684–1689. Available at: <https://doi.org/10.31004/jn.v10i1.51167>.
- Santoso, P. (2022) *Ragam Khasiat Serat Pangan (Tanaman Ubi dan Rimpang)*. Edited by M.H. Maruapey. Yogyakarta: Karya Bakti Makmur Indonesia.
- Saputri, J.N., Wulandari, Y.W. and Mustofa, A. (2020) “Karakteristik Flakes Ubi Ungu (*Ipomoea batatas* L.) Tepung Gembili (*Dioscorea esculenta* L.) dengan

- Variasi Lama Pengovenan,” *JIPATARI*, 5(2), pp. 1–12. Available at: <https://doi.org/https://doi.org/10.33061/jitipari.v5i2.3097>.
- Selvianti, I., Hastuti, N.. and Indriawan, R. (2024) “Uji Organoleptik (Sensori) Dan Kadar Air Pembuatan Cookies Dengan Penambahan Tepung Biji Nangka ( *Artocarpus heterophyllus* ),” *Jurnal Teknologi Pangan dan Industri Perkebunan (LIPIDA)*, 4(1), pp. 64–73.
- Septiviana, B. and Fauziah, L.F. (2024) “Kadar Zat Gizi Makro , Serat , dan Sifat Organoleptik Biskuit Berbasis Tepung Ampas Kelapa ( *Cocos Nucifera* L .) sebagai Makanan Alternatif Bagi Penderita Diabetes Melitus ( DM ),” *INSOLOGI: Jurnal Sains dan Teknologi*, 3(5), pp. 567–573. Available at: <https://doi.org/10.55123/insologi.v3i5.4159>.
- Sianturi, D.P. and Marliyati, S.A. (2014) “Formulasi Flakes Tepung Komposit Pati Garut dan Tepung Singkong dengan Penambahan Pegagan sebagai Pangan Fungsional Sarapan Anak Sekolah Dasar,” *Jurnal Gizi dan Pangan*, 9(1), pp. 15–22.
- Silpilawati, A. *et al.* (2025) “Pengaruh Konsumsi Gudeina Bar terhadap Kadar Glukosa Darah Penderita Diabetes Melitus Tipe 2,” *Jurnal Pangan dan Gizi*, 15(2), pp. 105–116.
- Soelistijo, S. (2021) *Pedoman Pengelolaan dan Pencegahan Diabetes Melitus Tipe 2 Dewasa Di Indonesia*. Jakarta: Perkumpulan Endokrinologi Indonesia (PERKENI).
- Soviana, E. and Maenasari, D. (2019) “Asupan Serat, Beban Glikemik dan Kadar Glukosa Darah Pada Pasien Diabetes Melitus Tipe 2,” *Jurnal Kesehatan*, 12(1). Available at: <https://doi.org/10.23917/jk.v12i1.8936>.
- Sulistyowati, E., Advistasari, Y.. and Puspitaningrum, I. (2020) *Ekstraksi dan analisa makronutrien tepung umbi kimpul (Xanthosoma violaceum Schott.)*. Repository STIFAR. Available at: <https://repository.stifar.ac.id/Repository/article/view/199>.
- Sumara, R. *et al.* (2023) “Pemanfaatan Herbal :Ubi Jalar Ungu ( *Ipomoea Batatas* L .) Rebus Sebagai Makanan Selingan Dalam Menurunkan Kadar Glukosa Darah Pasien Diabetes Mellitus Tipe II Di Desa Paciran Lamongan,” *Jurnal Manajemen Asuhan Keperawatan*, 7(1), pp. 34–39. Available at: <https://doi.org/10.33655/mak.v7i1.159>.
- Sunarto, Hendrayati and Anwar, N. (2023) “Daya Terima Dan Kandungan Serat Pangan Snack Bar ‘SANGTUL’ Sebagai Pangan Fungsional Sumber Prebiotik,” *Media Kesehatan Politeknik Kesehatan Makassar*, 18(2), pp. 219–228. Available at: <https://doi.org/10.32382/medkes.v18i2.229>.
- Tarwendah, I.P. (2017) “Jurnal Review: Studi Komparasi Atribut Sensoris dan Kesadaran Merek Produk Pangan,” *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 5(2),

pp. 66–73.

Tejosaputro, K. *et al.* (2017) “Pengaruh Perbedaan Proporsi Tepung Ubi Jalar Ungu dan Tepung Beras Merah terhadap Sifat Flakes,” *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*, 16(2), pp. 66–74.

Thaiudom, S. *et al.* (2025) “Plant-Based Diet for Glycemic Control , Insulin Sensitivity , and Lipid Profile in Type 2 Diabetes : A Systematic Review,” *Foods*, 14(11), pp. 1–23. Available at: <https://doi.org/10.3390/foods14111919>.

Tontowi, F. *et al.* (2025) “Kepatuhan Diet dan Asupan Protein terhadap Kadar Glukosa Darah Puasa Pasien Diabetes Melitus Tipe 2 di RSUD dr . Iskak,” *Antigen: Jurnal Kesehatan Masyarakat dan Ilmu Gizi*, 3(3), pp. 360–371. Available at: <https://doi.org/https://doi.org/10.57213/antigen.v3i3.811>.

Trinidad, T.P. *et al.* (2006) “Dietary Fiber From Coconut Flour : A Functional Food,” *Innovative Food Science & Emerging Technologies*, 7(4), pp. 309–317. Available at: <https://doi.org/10.1016/j.ifset.2004.04.003>.

Tuanakotta, G., Langi, T. and Koapaha, T. (2024) “Inovasi Snack : Crispy Cookies Kaya Serat Kasar Tepung Komposit Ampas Kelapa ( *Cocos nucifera* L .) dan Ubi Jalar Ungu ( *Ipomoea batatas* L .),” *Jurnal Teknologi Pertanian Volume*, 15(1).

Ula, A.I., Insani, G.T. and Rahmawati, I. (2024) “Karakterisasi Morfologi Ubi Jalar ( *Ipomoea batatas* ),” *Seinkesjar*, 3(1), pp. 206–211. Available at: <https://doi.org/10.29407/seinkesjar.v3i1.4512>.

Ulfa, M. *et al.* (2025) “Effectiveness of Purple Sweet Potato and Red Bean Cookies on Fasting Blood Glucose Levels in Patients with Type II Diabetes Mellitus,” *Jurnal Info Kesehatan*, 23(4), pp. 845–855. Available at: <https://doi.org/10.31965/infokes.Vol23.Iss4.1912>.

Ulfah, T. *et al.* (2026) “Analisis kadar abu , karbohidrat dan lemak telur asin oven pada berbagai tingkat suhu pengovenan Analysis of ash , carbohydrate , and fat contents in oven-salted eggs at various baking temperatures,” *COMPOSITE: Jurnal Ilmu Pertanian*, 8(1), pp. 8–15. Available at: <https://doi.org/https://doi.org/10.37577/composite.v8i1.977>.

USDA (2023) *Coconut Flour, FoodData Central*. Available at: <https://fdc.nal.usda.gov/food-search?query=COCONUT FLOUR>.

Viapita, B., Suzan, R. and Kusdiyah, E. (2021) “Stuti Literatur : Hubungan Asupan Serat Terhadap Kadar Glukosa Darah Postprandial,” *Scientific of Environmental Health And Diseases*, 1(2), pp. 1–9. Available at: <https://doi.org/10.22437/eshad.v2i1.13733>.

Wahyuni, A.N.A. *et al.* (2025) “Faktor Risiko Komplikasi Kronik pada Pasien DM Tipe 2 di RSUP Dr. Wahidin Sudirohusodo Kota Makassar,” *Jurnal*

Divia Ananda, 2026

**PENGARUH KOMPOSISI TEPUNG KELAPA DAN TEPUNG UBI JALAR UNGU TERHADAP UJI PROKSIMAT, SERAT, DAN ORGANOLEPTIK FLAKES SEBAGAI ALTERNATIF PANGAN BAGI PENDERITA DIABETES MELITUS TIPE 2**

UPN “Veteran” Jakarta, Fakultas Ilmu Kesehatan, Program Studi Gizi Program Sarjana  
[[www.upnvj.ac.id](http://www.upnvj.ac.id) – [www.library.upnvj.ac.id](http://www.library.upnvj.ac.id) – [www.repository.upnvj.ac.id](http://www.repository.upnvj.ac.id)]

- Kesehatan Komunitas*, 11(2), pp. 317–326. Available at: <https://doi.org/10.25311/keskom.Vol11.Iss2.2212>.
- Wahyuni, B.R. *et al.* (2023) “Hubungan Kualitas Diet dengan Kadar Glukosa Darah pada Pasien Diabetes Mellitus Tipe 2 di Kota Yogyakarta,” *Amerta Nutrition*, 7(2), pp. 252–260. Available at: <https://doi.org/10.20473/amnt.v7i2SP.2023.25>.
- Walneg, Z.F. and Marliyati, S.A. (2022) “Substitusi Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* L.) Sebagai Sumber Serat dan Antioksidan pada Flaky Crackers Untuk Remaja,” 1(September), pp. 127–134.
- Widiasari, K.R., Wijaya, I.M.K. and Suputra, P.A. (2021) “Diabetes Melitus Tipe 2: Faktor Risiko, Diagnosis, dan Tatalaksana,” *Ganesha Medicina Journal*, 1(2), pp. 114–120. Available at: <https://doi.org/10.23887/gm.v1i2.40006>.
- Yosefa, T., Hamzah, F.H. and Rahmayuni, R. (2019) “Pemanfaatan Tepung Ampas Kelapa Dalam Pembuatan Kerupuk Sagu,” 17(2), pp. 1–8.
- Zakiyah, F.F. *et al.* (2023) “Asupan Karbohidrat, Serat, dan Vitamin D dengan Kadar Glukosa Darah pada Pasien Rawat Inap Diabetes Mellitus,” *Jurnal Gizi Klinik Indonesia*, 20(1), pp. 21–28. Available at: <https://doi.org/10.22146/ijcn.83275>.
- Ziraluo, Y.P.B. (2021) “Metode Perbanyak Tanaman Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea Batatas* Poiret) dengan Teknik Kultur Jaringan atau Stek Planlet,” *JIP: Jurnal Inovasi Penelitian*, 2(3), pp. 1037–1046.