

## DAFTAR PUSTAKA

- Adam, MH and Andy 2011, 'Penambahan Ekstrak Bunga Rosella (*Hibiscus Sabdriffa* Linn) Untuk Peningkatan Kualitas Yogurt', *Universitas Hasanuddin*, Makassar, (7)2.
- Ahmed dkk 2013 'Anthocyanins in Red Beet Juice Act as Scavengers for Heavy Metals Ions Such as Lead and Cadmium, *International Journal of Science and Technology*, 2(3).
- Ah-Hen dkk 2012 'Antioxidant Capacity And Total Phenolic Compounds Of Twelve Selected Potato Landrace Clones Grown In Southernchile', *Chilean Journal Of Agricultural. Research* 72 (1), Pp. 3-9.
- Almatsier, S 2000, *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*, Penerbit Pt Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Alberti, K Zimmet, P and Shaw, J 2007, 'International Diabetes Federation: a consensus on type 2 diabetes prevention', *Diab Med*, 24, Pp. 451-263.
- Anjani, EP dkk 2008, 'Zat Antosianin Pada Ubi Jalar Ungu Terhadap Diabetes Melitus (The Substances Anthocyanins In Purple Sweet Potato Against Diabetes Mellitus)', 7, Pp. 257–262.
- AOAC [Association of Official Analytical Chemist] 2005, *Official Method Of Analysis Of The Association Analytical Of Chemist*, Arlington: The Association Of Official Analysis Chemist, Inc.
- Ashari, S 2006, *Holtikultura Aspek Budidaya Edisi Revisi*, Ui-Press, Jakarta.
- Badan Pengawasan Obat dan Makanan Republik Indonesia 2019 'Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan No.22 Tahun 2019 Tentang Informasi Nilai Gizi pada Label Pangan Olahan', *Berita Negara Republik Indonesia Tahun 2019 Nomor 948*.
- Badan Standardisasi Nasional 1992, SNI Yoghurt (SNI 01-2981-1992.1992), Badan Standardisasi Nasional, Jakarta.
- Bennet, P 2008, *Epidemiology Of Type 2 Diabetes Millitus, Inle Roith Et.Al, Diabetes Millitus A Fundamental And Clinical Text*, Philadelphia.
- BPS [Badan Pusat Statistik] 2011, *Statistik Indonesia 2010*, Badan Pusat Statistik Jakarta.
- Cheng, AY And Fantus, IG 2005, *Oral Antihyperglycemic Therapy For Type 2 Diabetes Mellitus*, 18(2), Pp. 213–226.

- Dewi, Laenggeng, AH Nurdin, M 2017, 'Kadar lemak daging teripang hitam (*Holothuria edulis*) dan teripang pasir (*Holothuria scabra*) serta implementasinya sebagai media pembelajaran', *e-JIP BIOL*, 5(2), Pp. 20-29.
- Djaeni, M dkk 2017, *Ekstraksi Antosianin Dari Kelopak Bunga Rosella (*Hibiscus Sabdariffa* L) Berbantu Ultrasonik : Tinjauan Aktivitas Antioksidan*, 6(3), Pp. 148–151.
- Fahrizal, F and Fadhil, R 2014. 'Kajian Fisiko Kimia dan Daya Terima Organoleptik Selai Nenas yang Menggunakan Pektin dari Limbah Kulit Kakao'. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*, 6(3).
- 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*, 4(2), Pp. 117 – 122
- Fatimah 2016, *Hubungan Faktor Personal Dan Dukungan Diabetes Mellitus Di Posbindu Wilayah Kerja Puskesmas Pisangan Kota Tangerang Selatan Tahun 2016*, Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah.
- Farida, NF Abdullah, SH and Priyati, A 2017, 'Analisis Kualitas Air Pada Sistem Pengairan Akuaponik', *Jurnal Ilmiah Rekayasa Pertanian dan Biosistem*, 5(2), 385-394.
- Fauziyah, A 2017, 'Pengaruh substitusi kacang merah terhadap uji proksimat, serat, kapasitas antioksidan, dan indeks glikemik beras analog sorgum', *Thesis*, Institut Pertanian Bogor.
- Freitas, VD and Nuno, M 2006, *Chemical Transformations Of Anthocyanins Yielding A Variety Of Colours*, 3(4), Pp. 175–183.
- Giusti, MM dkk 1999, 'Anthocyanin Pigment Composition Of Red Radish Cultivars As Potential Food Colorants', *J. Food Science*, 63, Pp. 219–224.
- Gosh, D and Konishi, T 2007. 'Anthocyanins and anthocyanin-rich extracts: role in diabetes and eye function', *Asia Pacific Journal of Clinical Nutrition*, 16(2), 200-208.
- Hayati, EK Budi, US And Hermawan, R 2012, 'Konsentrasi Total Senyawa Antosianin Ekstrak Kelopak Bunga Rosella (*Hibiscus Sabdariffa* L.): Pengaruh Temperatur Dan Ph', 6(2), Pp. 138–147.
- Harjanti, SW 2013, *Pembuatan Yoghurt Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris* L) Dengan Penambahan Ekstrak Bunga Rosela (*Hibiscus Sabdariffa* L) Sebagai Pewarna Alami*, *Skripsi*. Universitas Muhammadiyah Surakarta.

- Husna dkk 2013, 'Kandungan Antosianin Dan Aktivitas Antioksidan Ubi Jalar Ungu Segar Dan Produk Olahannya', *Agritech*, 33(3), Pp. 296-302.
- Ignat, I Volf, I And Popa, VI 2011, 'A Critical Review Of Methods For Characterisation Of Polyphenolic Compounds In Fruits And Vegetables', *Food Chemistry*, 126(4), Pp. 1821–1835.
- Jackman, R.L Yada, RY Tung, MA and Speers, RA 1987, 'Anthrocyanins as food colorants-a review', *J. Food Biochemistry*, 11, Pp. 201-247.
- Jawi, IM Suprpta, DN Su Dwi, I W. 2008, 'Ubi Jalar Ungu Menurunkan Kadar Mda Dalam Darah Dan Hati Mencit Setelah Aktivitas Fisik Maksimal', *Jurnal Veteriner Jurnal Kedokteran Hewan Indonesia*, 9(2), Pp. 65–72.
- Kementrian Kesehatan RI. 2013. Riset Kesehatan Dasar; RISKESDAS. Jakarta.
- \_\_\_\_\_. 2018. Riset Kesehatan Dasar; RISKESDAS. Jakarta
- Kementrian Pertanian. 2009. Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian. Jakarta. Available At: <http://www.litbang.pertanian.go.id/varietas/107/>
- Khoiriyah, LK and Fatchiyah 2013, 'Karakteristik Biokimia dan Profil Protein Yogurt Kambing PE Difermentasi Bakteri Asam Laktat (BAL)', *J.Exp.Life Sci*, 3(1), Pp. 1-6.
- Kuskoski, EM Vega, JM Rios, JJ Fett, R Troncoso, AM and Asuero, AG 2003, 'Characterization of anthocyanins from the fruits of Baguaçu (*Eugenia umbellifera* Berg)', *J. Agric. Food Chem*, 51(18), Pp. 5450-5454
- Lamusu, D 2018, 'Uji organoleptik jalangkote ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas* L) sebagai upaya diversifikasi pangan', *Jurnal Pengolahan Pangan*, 3(1), Pp. 9-15.
- Legowo, A and Kusrahayu, M 2009, *Ilmu Dan Teknologi Susu*. Badan Penerbit Universitas Diponegoro, Semarang.
- Lestari, NPA 2011, Formulasi Yoghurt Sinbiotik dengan Penambahan Puree Pisang dan Inulin, *Skripsi*, Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Leopoldini, M Russo, N. and Toscano, M 2011, 'The Molecular Basis of Working Mechanism of Natural Polyphenol Antioxidants', *Food Chem*, 125 (2), Pp. 288–306.
- Liyana, DA 2015, 'Pengaruh Variasi Konsentrasi Sarter Dan Lama Fermentasi Terhadap Kualitas Dan Total Keasaman Yoghurt Sari Biji Sirsak Dengan Pewarna Alami Sari Kulit Buah Manggis', *Skripsi Thesis*, Universitas Muhammadiyah Surakarta, Solo.

- Li, D Zhan, Y Liu, Y Sun, R and Xian, M 2015, 'Purified Anthocyanin Supplementation Reduces Dyslipidemia, Enhances Antioxidant Capacity, and Prevents Insulin Resistance In Diabetic Patients', *The Journal Of Nutrition*, 145(4), Pp. 742-748.
- Mahmud, MK Hermana, NA Zulfianto, RR Apriyantono, I Ngadiarti, B Hartati, B Tinexcelli 2017, *Tabel Komposisi Pangan Indonesia (TKPI) Persatuan Ahli Gizi Indonesia*, Jakarta : Gramedia.
- Markakis, P 1982. 'Anthocyanin as food colors'. *Academica Press*. New York : Pp. 214-266.
- Maryani, H. and Kristiana, L 2005, *Khasiat Dan Manfaat Rosella*, Agromedia Pustaka.
- \_\_\_\_\_. 2008, *Khasiat Dan Manfaat Rosela*, Agromedia Pustaka, Jakarta.
- Martharini, D Indratiningsih, I 2017, 'Kualitas mikrobiologis dan kimiawi kefir susu kambing dengan penambahan *Lactobacillus acidophilus* FNCC 0051 dan tepung kulit pisang kepok (*Musa Paradisiaca*)', *Agritech*, 37(1), Pp.22-29.
- Michel, B 2011, *Nursing Management Diabetes Mellitus*.
- Miguel, MG 2011, *Anthocyanins :Antioxidant and/Or Anti-Inflammatory Activities*, 01(06), Pp. 7–15.
- Natsir, NA and Latifa, S 2018, 'Analisis kandungan protein total ikan kakap merah dan ikan kerapu bebek', *Jurnal Biology Science and Education*, 7(1), Pp. 49-55.
- Nisa, TC 2018, ' Pengembangan produk selai kulit dan daging buah naga merah (*Hylocereus costaricensis*) sebagai kudapan pendamping tinggi antioksidan', *Skripsi*, Universitas Pembangunan Nasional Veteran Jakarta.
- Negara, JK dkk 2016, 'Aspek Mikrobiologis serta Sensori (Rasa, Warna, Tekstur, Aroma) Pada Dua Bentuk Penyajian Keju yang berbeda', *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Perternakan*, 4(2), Pp. 286 – 290.
- Novidahlia, N Mardiah and Mashudi 2014,'Minuman Rosela (*Hibiscus Sabdariffa* L.) Berkarbonasi *Ready To Drink* Sebagai Minuman Fungsional Yang Kaya Antioksidan', *Jurnal Pertanian*, 3(2), Pp. 64-77.
- Octavia, ZF Djamiatun, K and Suci, N 2017, 'Pengaruh Pemberian Yogurt Sinbiotik Tepung Pisang Tanduk Terhadap Profil Lipid Tikus Sindrom Metabolik'. 13(4).
- Pervaiz, T Songtao, J Faghihi, F Haider, MS and Fang, J 2017, ' Naturally

occurring anthocyanin, structure, functions and biosynthetic pathway in fruit plants', *J Plant Biochem Physiol*, 5(2).

Prabawati, S Suyanti and Setiyabudi, DA 2008, *Teknologi Pasca Panen Dan Pengolahan Buah Pisang*. Badan Penelitian Dan Pengembangan Pertanian.

Putri, NKM Gunawan, IWG And Suarsa, IW 2015. 'Aktivitas Antioksidan Antosianin Dalam Ekstrak Etanol Kulit Buah Naga Super Merah (*Hylocereus Costaricensis*) Dan Analisis Kadar Totalnya'. *Kimia*. 9(2), Pp. 243–251.

Qi, Y dkk 2005, *Biological Characteristics, Nutritional And Medicinal Value Of Roselle, Hibiscus Sabdariffa*. Available At: [Http://Www.Suagcenter.Com/Documents/Extension Circular -%0a Hibiscus.Pdf](http://Www.Suagcenter.Com/Documents/Extension Circular -%0a Hibiscus.Pdf).

Rachman, A Taufik, E and Arief, II 2019, 'Karakteristik Yoghurt Probiotik Rosella Berbahan Baku Susu Kambing dan Susu Sapi Selama Penyimpanan Suhu Ruang', *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*, 6(2), Pp. 73-80.

Rahadian, R Harun, N and Efendi, R 2017, 'Pemanfaatan Ekstrak Kelopak Bunga Rosella (*Hibiscus Sabdariffa* L) Dan Rumput Laut (*Euchema Cottoni*) Terhadap Mutu Permen Jelly', 4(1), Pp. 1–14.

Rahmawati, FC Djamiatun, K Suci, N 2017, 'Pengaruh yogurt sinbiotik pisang terhadap kadar glukosa dan insulin tikus sindrom metabolik', *Jurnal Gizi Klinik Indonesia*, 14(1) Pp.10-18.

Ramos-Escudero, F Bueno, JM Sáez-Plaza, P Jiménez, A Fett, A and Asuero, AG 2012, 'Analysis and Antioxidant Capacity of Anthocyanin Pigments. Part II: Chemical Structure, Color, and Intake of Anthocyanins', *Critical Reviews in Analytical Chemistry*.

Ramos, P Herrera, R and Moya-Leon, MA 2014, *Handbook of Anthocyanins. Anthocyanins : Food Sources and Benefits to Consumer's Health*, ResearchGate, New York.

Rosiana, E Nurliana, T and Armansyah TR 2013, 'Kadar asam laktat dan derajat asam kefir susu kambing yang di fermentasi dengan penambahan gula dan lama inkubasi yang berbeda', *Jurnal Medika Veterinaria*, 7(2), Pp. 87-90.

Santoso, HB 1995, *Tepung Pisang*, Kanisius, Yogyakarta.

Sappu, EEB Handayani, D and Rahmi, Y 2014, 'Pengaruh substitusi tepung terigu dengan tepung daun turi (*Sesbania grandiflora*) terhadap mutu daging nabati', *Indonesian Journal of Human Nutrition*, 1(2), Pp. 114-127.

- Sarwono, W 2002, *Pedoman Diabetes Mellitus*, Fkui, Depok.
- SNI [Standarisasi Nasional Indonesia], 01-2981, 2009, Mutu Yoghurt. Jakarta : Standarisasi Nasional Indonesia.
- Sipahli, S Viresh, M and Jason, MJ 2017. 'Stability and degradation kinetics of crude anthocyanin extracts from *H. sabdariffa*'. *Food Science and Technology* 37(2). Pp. 209-215.
- Satuhu, S and Supriyadi, A 2008, *Pisang, Budi Daya, Pengolahan, Dan Prospek Pasar*, Penebar Swadaya, Jakarta.
- Sudarmadji, S and Bambang, H 2003, *Prosedur Analisa Bahan Makanan Dan Pertanian, Liberty*, Yogyakarta.
- Taufiq, H 2009, *Mengenal Pembuatan Dan Manfaat Yoghurt*, CV Sinar Cemerlang Abadi, Jakarta.
- Taylor, S 1995, *Health Psychology*, Mc Graw Hill Inc, New York.
- Tensiska Sumanti, DM and Pratamawati, A 2010, 'Stabilitas Pigmen Antosianin Kubis Merah (*Brassica Oleraceae* Var *Capitata* L.F. *Rubra* (L.) Thell) Terenkapsulasi Pada Minuman Ringan Yang Dipasteurisasi', *Bionatura-Jurnal Ilmu-ilmu Hayati dan Fisik*, 12(1), Pp. 41-49.
- Tjay, TH and Rahardja, K 2003., *Obat-obat Penting, Khasiat, Penggunaan, Dan Efek-Efek Sampingnya*, 5th Edn, Pt Elex Media Komputindo, Jakarta.
- Tjokroprawiro, F 2007, *Buku Ajar Ilmu Penyakit Dalam*, Airlangga University Press, Surabaya.
- Towil, AF and Pramono, A 2014, 'Pengaruh pemberian yoghurt sinbiotik tanpa lemak ditambah tepung gembili terhadap kadar kolesterol LDL tikus hiperkolesterolemia', *Jurnal Gizi Indonesia*, 3(1), Pp. 46-51.
- Utami, AP and Wahyuni, SM 2016, 'Analisis penilaian organoleptik dan nilai gizi cookies formulasi tepung wikau maombo', *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*, 1(1), Pp. 79-85.
- Wahyuni, PT and Syauqy, A 2015, 'Pengaruh Pemberian Pisang (*Musa Paradisiaca* Forma Typical) Terhadap Kadar Glukosa Darah Puasa Pada Tikus Sprague Dawley Pra Sindrom Metabolik', Pp. 547-556.
- Widodo 2003, *Bioteknologi Industri Susu*, Lacticia Press, Yogyakarta.
- Wijayakusuma, H 2004, *Bebas Diabetes Mellitus Ala Hembing*, Puspa Swara, Jakarta.

Winarno, FG 1997, *Kimia Pangan dan Gizi*, Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.

\_\_\_\_\_. 2008, *Kimia Pangan dan Gizi*, M-brio Press, Bogor.

Wrolstadt, RE 2001, 'Characterization And Measurement Of Anthocyanins By Uv-Visible Spectroscopy', Pp. 1–13.

Wrolstad, R 2004, 'Anthocyanin pigments—Bioactivity and coloring properties', *J Food Sci*, 69, Pp. C419-C425.

Zafra-Stone, S Yasmin, T Bagchi, M Chatterjee, A Vinson, JA and Bagchi, D 2007, 'Berry anthocyanins as novel antioxidants in human health and disease prevention', *Molecular Nutrition & Food Research*, 51(6), pp. 675-68.

Zulius, A 2017, 'Rancang bangun monitoring pH air menggunakan soil moisture sensor di SMK N 1 Tebing Tinggi Kabupaten Empat Lawang', *JUSIKOM*, 2(1), Pp. 37-43