

## DAFTAR PUSTAKA

- Adfar, T.D., Yensasnidar and Murnawelis (2022) 'Ekstraksi dan Penentuan Aktivitas Antioksidan Ekstrak Ubi Jalar Ungu ( Ipomoea Batatas L . ) Pengaruh Penambahan Yoghurt, Telur, dan Tepung Kacang Hijau (Phaseolus Radiatus) Terhadap Mutu Organoleptik, Kadar Protein, dan Kalsium dalam Silky Pudding Sebagai', *Darussalam Nutrition Journal*, 6(2), pp. 63–71.
- Adiningsih, A.S. *et al.* (2024) 'Manfaat Ubi Jalar Ungu (Ipomea batatas. L) Sebagai Pengobatan Penyakit Tidak Menular', *Fakumi MedicalJournal: Jurnal Mahasiswa Kedokteran*, 4(11), pp. 746–758.
- Adrikayana, E.S., Pratiwi, E. and Putri, A.S. (2014) 'Pengaruh Penambahan Konsentrasi Ekstrak Bunga Telang (Clitoria Ternatea L.) terhadap Sifat Fisik, Kimia dan Sensori pada Puding Bunga Telang', 3(3), pp. 63–77.
- Astuty, E., Yunita, M. and Fadhillah, A.N. (2021) 'Edukasi Manfaat Yogurt sebagai Salah Satu Probiotik dan Metode Pembuatan Yogurt Sederhana', *Jurnal Kreativitas Pengabdian Kepada Masyarakat (PKM)*, 4(1), pp. 129–136. Available at: <http://www.jurnal.politap.ac.id/lipida>.
- Bugis, P.A. *et al.* (2024) 'EKSPLOKASI MORFOLOGI DAN KANDUNGAN PROKSIMAT PADA UBI JALAR (Ipomoea Batatas L.) DARI KEPULAUAN KEI, MALUKU', *Jurnal Agroradix*, 8(1), pp. 10–19.
- Devangga, F., Dwiloka, B. and Nurwantoro (2018) 'Optimasi Persentase Penggunaan Tepung Ubi Jalar Ungu ( Ipomoea batatas L . Poir ) pada Yoghurt Berdasarkan Parameter Aktivitas Antioksidan , Derajat Keasaman, Viskositas, dan Mutu Hedonik', *Jurnal Teknologi Pangan*, 3(1), pp. 26–35.
- Dewi, P.S., Mualimin, L. and Brillyansyah, D.F. (2025) 'Pengaruh Konsentrasi Konjak Glukomanan dan Karagenan Terhadap Karakteristik Sensoris dan Stabilitas Puding Coklat', *Jurnal Teknologi Pangan dan Industri Pertanian*, 5(1), pp. 45–53. Available at: <http://www.jurnal.politap.ac.id/lipida>.
- Falah, M.S., Priyono, S. and Fadly, D. (2022) 'Formulasi Snack Bar Tepung Beras Merah ( Oryza nivara ) dan Edamame ( Glycine max ( L ) merrill ) : Karakteristik Fisikokimia dan Sensori', *FoodTech: Jurnal Teknologi Pangan*, 5(1), pp. 25–32.
- Farida, S. *et al.* (2024) *Potensi Ubi Jalar Ungu Analisis Kandungan Antosianin*. I. Malang: PT. Literasi Nusantara Abadi Grup.

- Febriani, H. *et al.* (2023) 'PENGARUH PEMBERIAN BEBERAPA JENIS YOGURT KOMERSIAL TERHADAP JUMLAH PROFIL DARAH TIKUS ( *Rattus norvegicus* ) YANG DIINDUKSI DIABETES MELITUS', *Jurnal Ilmiah Biologi*, 11(2), pp. 1724–1733.
- Febriani, H., Ulfa, S.W. and Butar-Butar, T.N. (2023) 'Pengaruh Pemberian Beberapa Jenis Yogurt Komersial terhadap Jumlah Profil Darah Tikus (*Rattus norvegicus*) yang Diinduksi Diabetes Melitus', *Bioscientist : Jurnal Ilmiah Biologi*, 11(2), pp. 1724–1733.
- Gu, L. *et al.* (2025) 'Food Bioscience Smoking hot – Heat-induced uncoupling of growth & acidification in yoghurt production helps save costs and results in reduced post-acidification and improved shelf life', *Food Bioscience*, 70(107046), pp. 1–8. Available at: <https://doi.org/10.1016/j.fbio.2025.107046>.
- Hangun-balkir, Y. and Mckenney, M.L. (2012) 'Determination of antioxidant activities of berries and resveratrol', *Green Chemistry Letters and Reviews*, 5(2), pp. 147–153. Available at: <https://doi.org/10.1080/17518253.2011.603756>.
- Hwang, S. and Lee, J. (2023) 'Comparison of Antioxidant Activities Expressed as Equivalents of Standard Antioxidant', *Food Science and Technology*, 43(e121522), pp. 1–5.
- Kilinç, M., Akarca, G. and Denizkara, A.J. (2025) 'Effect of Lyophilised Sweet Potato on the Quality and Nutritional Characteristics of Set Yogurt', *Food Science & Nutrition ORIGINAL*, 13(e70111), pp. 1–15. Available at: <https://doi.org/10.1002/fsn3.70111>.
- Lestari, L.A. *et al.* (2020) 'Characteristics of Purple Sweet Potato Yogurt and Its Effect on Lipid Profiles of Sprague Dawley Rats Fed with High Fat Diet', *Journal of Food and Pharmaceutical Sciences*, 8(2), pp. 240–251.
- Lin, H.V. *et al.* (2025) 'Effect of Hydrocolloids on Penetration Tests , Sensory Evaluation , and Syneresis of Milk Pudding', *Polimer*, 17(300), pp. 1–14.
- Maharani, A. and Sholih, M.G. (2024) 'Literature Review: Faktor Risiko Penyebab Diabetes Melitus Tipe II Pada Remaja', *Jurnal Sehat Mandiri*, 19(1), pp. 185–197.
- Manalu, M. and Munthe, S.M. (2024) 'Daya Terima Puding Dadih Susu Kerbau ( *Bubalus bubalis* ) dengan Penambahan Ekstrak Buah Strawberry ( *Fragaria Spp* )', *Jurnal Kesehatan Masyarakat dan Ilmu Gizi*, 2(4), pp. 94–100.
- Maretasari, N. *et al.* (2025) 'Pengembangan Produk “Pukhi” Puding Ubi Jalar Ungu dan Kacang Hijau Sebagaimakanan Selingan Pasien Diabetes

- Mellitus Tipe 2', *Jurnal Gizi dan Dietetik*, 4(1), pp. 1–10.
- Murtiningsih, M.K., Pandelaki, K. and Sedli, B.P. (2021) 'Gaya Hidup sebagai Faktor Risiko Diabetes Melitus Tipe 2', *e-CliniC*, 9(2), pp. 328–333. Available at: <https://doi.org/10.35790/ecl.v9i2.32852>.
- Nasution, F., Andilala and Siregar, A.A. (2021) 'Faktor Risiko Kejadian Diabetes Mellitus', *Jurnal Ilmu Kesehatan*, 9(2), pp. 94–102.
- Putri, D.A. *et al.* (2025) 'Analisis Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Puding Labu Kuning ( Cucurbita Moschata )', *Agrisaintifika*, 9(3), pp. 721–731. Available at: <https://doi.org/10.32585/ags.v9i3.7589>.
- Ratnasari, W. and Pinantun, S.G. (2026) 'Uji Organoleptik Pembuatan Puding Karamel dengan Penambahan Yoghurt dan Buah Naga Merah ( Hylocereus Polyrrhizus )', *Cerdika: Jurnal Ilmiah Indonesia*, 6(6), pp. 2145–2151.
- Rizal, D.D., Slamet, A. and Kanetro, B. (2025) 'Karakteristik Yoghurt Dengan Penambahan Filtrat Biji Labu Kuning', *Indonesian Journal of Food Technology*, 4(1), pp. 14–30.
- Safari, A. *et al.* (2019) 'Ekstraksi dan Penentuan Aktivitas Antioksidan Ekstrak Ubi Jalar Ungu ( Ipomoea Batatas L . )', *Al-Kimiya: Jurnal Ilmu Kimia dan Terapan*, 6(2), pp. 46–51.
- Saputri, D.T., Pranata, F.S. and Swasti, Y.R. (2021) 'Potensi Aktivitas Antioksidan Ubi Jalar (Ipomoea Batatas L.) Ungu dan Ekstrak Bunga Telang (Clitoria Ternatea L.) dalam Pembuatan Permen Jeli', *Pasundan Food Technology Journal*, 8(3), pp. 95–105. Available at: <https://doi.org/10.23969/pftj.v8i3.4615>.
- Sukmaningrum, A.H. and Sakufa, A. (2025) 'Hubungan Pola Makan dan Status Gizi terhadap Kejadian Diabetes Mellitus pada Usia 30-64 Tahun', *Enfermeria Ciencia*, 3(1), pp. 11–20.
- Umar, S. *et al.* (2024) 'Sifat Fisik dan Organoleptik Es Krim dengan Penambahan Ubi Banggai Ungu (*Dioscorea alata L.*)', *Zootec*, 44(1), pp. 59–66. Available at: <https://journal.fkm-untika.ac.id/index.php/jpmeoj>.
- Wahyuni, R.I. and Soeyono, R.D. (2022) 'Rekayasa Puding Berbasis Biskuit Pemberian Makanan Tambahan (Pmt) Sebagai Kudapan Alternatif Bagi Ibu Hamil Kekurangan Energi Kronik (KEK)', *Jurnal Gizi Universitas Negeri Surabaya*, 2(3), pp. 146–154.
- Wahyuningtias, D. *et al.* (2024) 'Pengaruh Penambahan Bubuk Daun Alpukat ( Persea Americana Mill ) Terhadap Karakteristik Puding', *Jurnal Gizi dan Pangan Soedirman*, 8(2), pp. 161–173. Available at:

<https://doi.org/10.20884/1.jgipas.2024.8.2.13330>.

- Winiastri, D. (2019) 'Formulasi Pembuatan Puding Ubi Ungu terhadap Uji Organoleptik dan Efektivitas Penurunan Glukosa darah pada Pasien DM Tipe 2 di Puskesmas X', *Jurnal Info Kesehatan*, 9(2), pp. 266–270.
- Wulanningsih, U.A. (2022) 'Pelatihan Pembuatan Yoghurt Susu Sapi Dengan Metode Sederhana Menggunakan *Lactobacillus Bulgaricus* dan *Streptococcus Thermophilus*', *Jurnal Cerdik: Jurnal Pendidikan dan Pengajaran*, 1(2), pp. 66–78. Available at: <https://doi.org/10.21776/ub.jccerdik.2022.001.02.06>.
- Zulhira, P., Nurhamidah and Nova, M. (2025) 'Mutu Organoleptik dan Kadar Indeks Glikemik pada Pembuatan Puding Ubi Ungu (*Ipomoea Batatas*) dengan Penambahan Kurma (*Phoenix Dactylifera*) Sebagai Alternatif Snack Penderita Diabetes Melitus', *Ensiklopedia of Journal*, 7(3), pp. 50–58.