

## DAFTAR PUSTAKA

- Almatsier, Sunita. (2004). *Prinsip Dasar ILMU GIZI*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Apriyantono, dkk. 1989. *Analisis Pangan*. Bogor : Institut Pertanian Bogor.
- Astawan, Made dan Andreas Leomitro Kasih. (2008). *Khasiat Warna-Warni Makanan*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- BPS, 2007. *Pengeluaran Untuk Konsumsi Penduduk Indonesia*. Biro Pusat Statistik, Buku I Jakarta.
- Castilla P, Echarri R, Davalos A, Cerrato F. 2006. *Concentrated red grape juice exerts antioxidant, hypolipidemic, and antiinflammatory effects in both hemodialysis patients and healthy subjects*. *Am J Clin Nutr*, 84 (1): 252-262.
- Chepulis L, Starkey N. 2008. *The Long-Term Effects of Feeding Honey Compared with Sucrose and a Sugar-Free Diet on Weight Gain, Lipid Profiles, and DEXA Measurements in Rats*. *Journal of Food Science*, 73 (1): 1-7.
- Davalos A, Fernandez-Hernando C, Cerrato F, Martinez-Botas J, et al. 2006. *Red Grape Juice Polyphenols Alter Cholesterol Homeostasis and Increase LDL-Receptor Activity in Human Cells in Vitro*. *J Nutr*, 136: 1766-1773.
- Engler MB, Engler MM, Chen CY. 2004. *Flavonoid-Rich Dark Chocolate Improves Endothelial Function and Increases Plasma Epicatechin Concentrations in Healthy Adults*. *Journal of The American College of Nutrition*, 23 (3): 197-204.
- Femina. 2011. *Seri Masak Femina Primarasa Inspirasi Usaha Boga 2 Choco Dessert*. Jakarta : PT Gaya Favorit Press.
- Geoffrey Campbell-Platt .2010. *Food Science and Technology*. University of Reading President of IUFOST.
- Heriyanto dan A. Winarto. 1998. Prospek pemberdayaan tepung ubi jalar sebagai bahan baku industri pangan. Makalah disampaikan pada *Lokakarya Nasional Pemberdayaan Tepung Ubi Jalar Sebagai Bahan Substitusi Terigu*. Balai Penelitian Tanaman Kacang-kacangan dan Umbi-umbian. Malang, 12 Oktober 1998
- Jawi I M, Suprpta D N, Dwi S U, Wiwiek I.2006. Efek antioksidan ekstrak umbi ubi jalar ungu pada darah dan berbagai organ pada mencit yang diberikan beban aktivitas fisik maksimal. (Bappeda Provinsi Bali 2006)

- Kelley DS, Rasooly R, Jacob RA, Kader AA, Mackey BE. 2006. *Consumption of Bing Sweet Cherries Lowers Circulating Concentrations of Inflammation Markers in Healthy Men and Women*. *J Nutr*, 136: 981-986
- Knekt P, Kumpulainen J, Jarvinen R, Rissanen H, Heliovaara M, Reunanen A, Hakulinen T, Aromaa A. 2002. *Flavonoid Intake and Risk of Chronic Diseases*. *Am J Clin Nutr*, 76(53): 560-568.
- Ling WH, Cheng QX, Ma J, Wang T. 2001. *Red and Black Rice Decrease Atherosclerotic Plaque Formation and Increase Antioxidant Status in Rabbits*. *J Nutr*, 131:1421-1426
- M, Astawan dan Widowati S. 2005. *Evaluasi Dan Indeks Glikemik, Ubi Jalar Sebagai Dasar Pengembangan Pangan Fungsional*. Bogor. Laporan Hasil Penelitian RUSNAS Diversifikasi Pangan Pokok, IPB.
- Machfoedz, Irchan. (2007). *Metodologi Penelitian Bidang Kesehatan, Keperawatan dan Kebidanan*. Yogyakarta: Fitramaya.
- Mahmud, M. 1990. *Penyakit Bakteri Tanaman Pangan Dan Hortikultura Di Indonesia Dalam Perlindungan Tanaman (eds)*. Prawoesumardjo S.,D. Sudarmadji, Harsono, I.S. Basuki. PT. Agricon. Hal 233-251
- Middleton E, Kandaswami C, Theoharides CT. 2000. *The Effect of Plant Flavonoids on Mammalian Cells: Implications for Inflammation, Heart Disease, and Cancer*. *Pharmacological Reviews*, 52 (4): 673-751.
- Murtiningsih dan Suyanti, Bsc. 2011. *Membuat Tepung Ubi Umbi Dan Hasil Olahannya*. Jakarta : PT Agromedia Pustaka.
- Prior RL. 2003. *Fruits and Vegetables in the Prevention of Cellular Oxidative Damage*. *Am J Clin Nutr*, 78 (3): 570s-578s.
- Rampengan, V.J dkk .1985. *Dasar-dasar Pengawasan Mutu Pangan*. Badan Kerja sama Perguruan Tinggi Negeri Indonesia Bagian Timur, Ujung Pandang.
- Rudatin. 1997. *Faktor Eksternal Yang Mempengaruhi Daya Terima Makan Pasien Rawat Inap Lanjut Usia Di Rumah Sakit Umum Bakti Yudha Depok*. Skripsi Sarjana Fakultas Kesehatan Masyarakat. Universitas Indonesia. Depok.
- Sediaoetama, Ahmad Djaeni.1985.*Faktor Gizi*.Jakarta: Bhatara Karya Akbar.
- Setyono, A. dan R. Thahir. 1994. *Pembuatan dan pemanfaatan chip kering ubi jalar bentuk kubus*. Dalam A. Winarto, Y. Widodo, S.S. Antarlina, H. Pudjosantoso dan Sumarno (ed). *Risalah Seminar Penerapan Teknologi Produksi dan Pasca Panen Ubi jalar Mendukung Agroindustri*. Balittan. Malang. hlm 67-79.

- Soekarto, Soewarno T. 1985. *Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Jakarta : Bhratara Karya Aksara.
- Stein JH, Keevil JG, Wiebe DA, Aeschlimann S, Folts JD. 1999. *Purple Grape Juice Improves Endothelial Function and Reduces the Susceptibility of LDL Cholesterol to Oxidation in Patients With Coronary Artery Disease*. *Circulation* 100: 1050-1055
- Suda I, Tomoyuki OKI, Mami MASUDA, Mio KOBAYASHI, Yoichi NISHIBA and Shu FURUTA. *Physiological Functionality of Purple-Fleshed Sweet Potatoes Containing Anthocyanins and Their Utilization in Foods*. *Japan Agricultural Research Quarterly (JARQ)*. Vol. 37. No. 3 July 2003. JIRCAS. Japan.
- Suhardjo.1989. *Sosio Budaya Gizi*. IPB-PAU Pangan dan Gizi. Bogor
- Suismono. 1995. *Kajian teknologi pembuatan tepung ubi jalar (Ipomoea batatas) dan manfaatnya untuk produk ekstrusi mie basah [tesis]*. Bogor: Pasca Sarjana, Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor
- Suntoro, 2005. Dampak Kegiatan Pembangunan Terhadap Degradasi lahan Pertanian. Disampaikan dalam Seminar Nasional Pengelolaan Lahan Kritis. UNS.Surakarta
- Sediaoetomo AD. 2006.*Ilmu Gizi : Untuk Mahasiswa dan Profesi Jilid I*.Jakarta : Dian Rakyat
- Susanto, Tri dan Budi Saneto. 1994. *Teknologi Pengolahan Hasil Pertanian*. Surabaya : PT Bina Ilmu.
- Sutomo, Budi. 2007. *Ubi Ungu Cegah Kanker dan Kaya Vitamin A*.  
<http://budiboga.blogspot.com>
- SNI. 2000. *SNI Tepung Terigu Sebagai Bahan Makanan*.  
<http://www.dprin.go.id/indonesia/standarisasi/indag/terigu.pdf>, 01/05/2006.
- Winarno, F.G. 1986. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta : PT Gramedia Pustaka Utama.
- \_\_\_\_\_.2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Winarti, Sri. 2010. *Makanan Fungsional*. Surabaya: Graha Ilmu
- Wewers M.E. & Lowe N.K. (1990) *A critical review of visual analogue scales in the measurement of clinical phenomena*. *Research in Nursing and Health* 13, 227±236

Yashinaga, M. 1995. *New Cultivar Ayamurasaki' for Colorant Production. Sweetpotato Res. Front, 1,2. In : Suda I et al. Physiological Functionality of Purple-Fleshed Sweet Potatoes Containing Anthocyanins and Their Utilization in Foods. Japan Agricultural Research Quarterly (JARQ). Vol. 37. No. 3 July 2003. JIRCAS. Japan.*

**Internet :**

[http://translate.googleusercontent.com/translate\\_c?hl=id&langpair=en%7Cid&rurl=translate.google.co.id&u=http://en.wikipedia.org/wiki/Sweet\\_potato&usg=ALkJrh3JsA1N2i-0niwZunf5NZ9mcs0Q](http://translate.googleusercontent.com/translate_c?hl=id&langpair=en%7Cid&rurl=translate.google.co.id&u=http://en.wikipedia.org/wiki/Sweet_potato&usg=ALkJrh3JsA1N2i-0niwZunf5NZ9mcs0Q)

<http://whfoods.org/genpage.php?tname=foodspice&dbid=64>

<http://wikipedia.com>

<http://www.tempo.co/read/news/2011/09/09/107355304/Bahaya-Konsumsi-Gula-Berlebih-pada-Anak>