

DAFTAR PUSTAKA

- Almatseir, S. 2009. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Anonymous. 2006. Karakteristik Kedelai sebagai Bahan Pangan Fungsional. eBook.
- Apriliawan, dkk. 2017. *Substitusi Tepung Ampas Kedelai pada Mie Basah sebagai Inovasi Makanan Penderita Diabetes*. Program Studi Ilmu Gizi, Fakultas Kedokteran Universitas Brawijaya. Malang.
- Astawan, M., Hazmi, K. 2016. Karakteristik Fisikokimia Tepung Kecambah Kedelai. *Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan*, Volume 25(2) : 105 – 112.
- Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan Kementerian Kesehatan RI. 2013. *Riset Kesehatan Dasar*.
- Departemen Kesehatan RI. 2005. *Pharmaceutical Care Untuk Penyakit Diabetes Mellitus. Bina kefarmasian dan alat kesehatan*, Departemen kesehatan RI.
- Dharma, S., dkk. 2010. Pengaruh Pemberian Kromium (III) Klorida Terhadap Kadar SGPT Darah Mencit Putih. *Jurnal Sains dan Teknologi Farmasi*, Vol. 15, No.1, 2010, halaman 52-57.
- Fadhilah, L., N. 2017. Pengembangan Tepung Kecambah Kedelai (*Glycine max*) dan Tepung Pisang Kepok Merah (*Musa mormelis L*) sebagai Sereal untuk Penderita Intoleransi laktosa Usia 2-3 Tahun. *Skripsi* : Jurusan Gizi. Malang.
- Fajar, Ibnu, dkk. 2009. *Statistika Untuk Praktisi Kesehatan*. Yogyakarta. Graha Ilmu.
- Fauziyah, H., N. 2017. Pengaruh Formulasi Tepung Kecambah Kedelai , Tepung Beras Merah dan Tepung Ikan Patin terhadap Kadar Proksimat, Nilai Energi, Kadar Zink, Kadar Fe, Mutu Fisik dan Mutu Organoleptik Biskuit MP-ASI. *Skripsi*. Jurusan Gizi, Malang.
- Hidayati, N., L. 2015. *Asuhan Gizi Olahraga*. Rapha Publishing, Yogyakarta.
- Husnah. 2009. Pencegahan Penyakit Diabetes Mellitus Tipe 2. *Skripsi*. Fakultas Ilmu-Ilmu Kesehatan. Makassar.

- Istiqomah A. Indeks Glikemik, Beban Glikemik, Kadar Protein, Serat dan Tingkat Kesukaan Kue Kering Tepung Garut dengan Substitusi Tepung Kacang Merah. Artikel.
- Jayadi Y., Burhanuddin B dan Saifuddin S. 2012. *Pengaruh Subtitusi Tepung Kedelai Terhadap Penerimaan dan Kandungan Gizi Sakko-Sakko*. Jurnal. Program Studi Ilmu Gizi Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Juniarti, I., Nugraha , J. 2016. *Estimasi Fungsi Tahan Hidup Penderita Diabetes Mellitus (Dm) Tipe 2 Untuk Menentukan Metode Pengobatan Terbaik Dari Dua Metode Pengobatan (Data Berdistribusi Eksponensial Dua Parameter Tersensor Tipe-I)*. Jurusan Statistika, FMIPA UII. Yogyakarta.
- Kanetro, B., Noor, Z., Sutardi, dan Indrati, R. 2008. Potensi Protein Kecambah Kedelai dalam Menstimulasi Sekresi Insulin pada Pankreas Tikus Normal dan Diabetes. *Jurnal Agritech*. 2 (28) : 50-57.
- Kurniawati, Ayustaningwarno F. 2012. *Pengaruh Subtitusi Tepung Terigu Dengan Tepung Tempe dan Tepung Ubi Jalar Kuning Terhadap Kadar Protein, Kadar β -Karoten, dan Mutu Organoleptik Roti Manis*. *Journal of Nutrition College*. 2012;1(1):344-351.
- Lanny, S., Alam, A. Dan Hadibroto, I. 2006. *Diabetes*. 4. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Lutfiyati, H., Yuliasuti, F., H, Imron W. 2017. Potensi Ekstrak Brokoli (*Brasica Oleracea L. Var Italica*) sebagai Obat Antidiabetes. *Penelitian Dosen Pemula*. Universitas Muhammadiyah Magelang. Magelang.
- Mustaqim, M. 2012. Pengembangan Produk Flakes dari Campuran Terigu, Pati Garut dan Tepung Koro Pedang Putih. Skripsi Teknologi dan Hasil Pertanian. UGM. Yogyakarta.
- Nasucha, R., A. 2017. Subtitusi Tepung Labu Kuning (*Curcubita moschata Durch*) terhadap Mutu Gizi dan Mutu Organoleptik Bola-Bola Mi sebagai Produk Alternatif untuk Diabetes Mellitus Tipe 2. *Skripsi* :Jurusan Gizi. Malang
- Natasia, K. 2017. *Pengaruh Konseling Gizi Terhadap Asupan karbohidrat, Serat dan beban Glikemik pada Penderita Diabetes Mellitus Tipe II Rawat*

Jalan di Puskesmas Kendal Kerep Kota Malang. Skripsi : Jurusan Gizi. Malang.

- Negara, K., Sio, A. K., Rifkhan, Arifin, M., Oktaviana, A. Y., Wihansah R. R. S., Yusuf M. 2016. Aspek Mikrobiologis serta Sensori (Rasa, Warna, Tekstur, Aroma) pada Dua Bentuk Penyajian Keju yang Berbeda. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*, 2 (4) : 286-290.
- Noviyanti, dkk. 2017. Analisis Kadar Gula, Kadar Protein dan Organoleptik Bolu Kukus Substitusi Tepung Kedelai (*Glycine L. Merr*). Stikes PKU Muhammadiyah Surakarta. Surakarta.
- Nowitasari, I. 2016. Formulasi Sereal Susu Instan Seragi (Sereal Rendah Indeks Glikemik) Beras Merah (*Oryzae nivara*) Kacang Hijau (*Vigna radiata L.*) dan Tempe sebagai Pengembangan Diet B berbahan Baku pangan Lokal bagi Penderita Diabetes Mellitus. *Skripsi* : Jurusan Gizi, Malang.
- PERKENI. 2015. *Pengelolaan Dan Pencegahan Diabetes Mellitus Tipe 2 di Indonesia*. PB PERKENI.
- Qurni, W., A. 2016. Formulasi Naget Triangle Ikan Gabus (*Channa striata*), Kacang Merah (*Vigna angularis*), dan Brokoli (*Brassica oleracea*) untuk Diet Diabetes Mellitus Tipe G (Analisis Mutu Kimia, Densitas Energi dan Mutu Organoleptik). Skripsi. Jurusan Gizi. Malang.
- Rakhmawati, dkk. 2014. Formulasi dan Evaluasi Sifat Sensoris dan Fisikokimia Produk Flakes Komposit Berbahan Dasar Tepung Tapioka, Tepung Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris L.*) dan Tepung Konjac (*Amorphophallus oncophillus*). Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret. Semarang.
- Sandjaja, *et all.* 2010. *Kamus Gizi Pelengkap Kesehatan Keluarga*. Kompas Media Nusantara, Jakarta.
- Setyoadi., Wiji, Y., Yuliatun, L., Lowita. 2014. Jus Brokoli Menurunkan Kadar Low Density Lipoprotein Darah pada Tikus Model Diabetes Mellitus. *Jurnal Kedokteran Brawijaya*, Vol. 28 (1): 26-29
- Soegondo, S.,*et all.* 2009. *Penatalaksanaan Diabetes Mellitus Terpadu*. 2. Balai Penerbit FKUI, Jakarta.
- Standar Nasional Indonesia. 1996. Susu Sereal. Badan Standardisasi Nasional
- Suyono, S.,*et all.* 2009. *Penatalaksanaan Diabetes Mellitus Terpadu*. 2. Balai

Penerbit FKUI, Jakarta.

- Tarwendah, I. P. 2017. Studi Komparasi Atribut Sensoris dan Kesadaran Merek Produk Pangan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, Vol 2 (5) : 66-73.
- Tejasari. 2005. *Nilai Gizi Pangan*. 1. Graha Ilmu, Yogyakarta.
- Tjokroprawiro, A. 2012. Garis Besar Pola Makan dan Pola Hidup sebagai Pendukung Terapi Diabetes Mellitus. *Pelatihan Asuhan Gizi Dan Dietetik (PAGD) Nasional Kongres Nasional III Asosiasi Dietisien Indonesia (ASDI)*. Surabaya.
- Waspadji, S., et all. 2009. *Penatalaksanaan Diabetes Mellitus Terpadu*. 2. Balai Penerbit FKUI, Jakarta.
- Wulandari, N., E., Wirawanni, Y. 2014. Pengaruh Pemberian Brokoli Kukus (*Brassica Oleracea*) Terhadap Kadar Glukosa Darah Puasa Wanita Prediabetes. *Journal of Nutrition College*, Volume 3 (4):547-553.
- Wiarso, G. 2013. *Ilmu Gizi dalam Olahraga*. Pustaka Baru, Yogyakarta.
- Yudistira, Ega. 2016. Pengaruh Tepung Komposit Jagung (*Zea mays*) dan Kedelai (*Glycine max*) terhadap Tingkat Kekerasan dan Daya Terima Biskuit. Program Studi Ilmu Gizi Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Muhammadiyah Surakarta. Surakarta.