

DAFTAR PUSTAKA

- Adelina, R., Dwipajati, C. C., & Widayanti, E. (2022). Perspektif Gizi & Seputar Diet Untuk Sindroma Metabolik di Era Pandemi. Media Nusa Creative (MNC Publishing).
- Agustina dkk., 2013. Pengaruh Suhu Perendaman Terhadap Koefisien Difusi dan Sifat Fisik Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris L.*). Jurnal Teknik Pertanian Lampung, Vol. 2, No. 1: 35-42.
- Aisyah, P. 2020. *Rempah-Rempah (Bumbu Dapur, Kaya Manfaat)*. Guepedia, Bogor.
- AKG.2019. Angka Kecukupan Gizi Yang Dianjurkan Untuk Masyarakat Indonesia. Peraturan Kementrian Kesehatan Republik Indonesia Nomor 28 Tahun 2019.
- Al Rasyid H, Santoso SA, Araminta MP. 2018. 'Kadar Lemak Jajanan Mahasiswa Fakultas Kedokteran Universitas Brawijaya.' *Ndonesian Journal OfHuman Nutrition* 5(1).
- Amanina A, Raharjo B, Sewtyo FN. 2015. 'Hubungan Asupan Karbohidrat Dan Serat Dengan Kejadian Dm Tipe II Di Wilayah Kerja PuskesmasPurwosari Surakarta'. *Universita Muhammadiyah Surakarta*.
- Aminah, S. Dan Hersoelistorini, W. 2012. Karakteristik Kimia Tepung Kecambah Serelia dan Kacang-Kacangan dengan Variasi Blanching, *Skripsi*, Program Studi S1 Teknologi Pangan, Universitas Muhammadiyah Semarang, Semarang.
- Amirah. 2021. Blanching : Pengertian, Metode, Fungsi, dan Tahap Melakukan Blanching, <https://www.gramedia.com/literasi/blanching-adalah/> , Diakses 22 Agustus 2023.
- Apriana dkk., 2016. Pengaruh Suhu dan Lama Blanching terhadap Beberapa Komponen Mutu Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas L.*). Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan, Vol 2.2443-3446.
- Arwin dkk., 2018. Kajian Penilaian Organoleptik dan Nilai Gizi Snack Bar Berbasis Tepung Beras Merah dan Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris L*) Sebagai Makanan Selingan yang Berserat Tinggi. Jurnal Sains dan Teknologi Pangan, Vol 3. No.2, 1152-1162.
- Astawan, M. 2009. Sehat dengan Hidangan Kacang & Biji-Bijian. Penerbit Swadaya. Depok.
- Azadbakht L, Izadi V, Surkan PJ, Esmailzadeh A. 2013. 'Effect of a High Protein Weight Loss Diet on Weight , High-Sensitivity C-Reactive Protein , and Cardiovascular Risk among Overweight and Obese Women : A Parallel Clinical Trial'. *International Journal of Endocrinology*.

- Badan Ketahanan Pangan. 2015. Panduan Perhitungan Pola Pangan Harapan (PPH). Jakarta.
- Brosnan ME, Brosnan JT, Young VR. Protein. In Lanham SA, Macdonald IA, and Roche HM. 2011. *The Nutrition Society Textbook Series*.
- Cahyono, B. 2003. Kacang Buncis: Teknik Budidaya dan Analisis Usaha Tani. Kanisius, Yogyakarta.
- Deborah Bujnowski, Pengcheng Xun, Martha L. Daviglius, Linda Van Horn, Ka and He; Jeremiah Stamler. 2011. 'Longitudinal Association Between Animal And Vegetable Protein Intake And Obesity Among Men In The United States: The Chicago Western Electric Study.' *American Dietetic Association*.
- Dinkes Provinsi Jawa Timur. 2021. Profil Kesehatan 2021. Provinsi Jawa Timur: Dinkes Provinsi Jawa Timur.
- Djamil, R dan Tria, A. 2009. Penapisan Fitokimia, Uji Blst, dan Uji Antioksidan Ekstrak Metanol Beberapa Spesies Papilionaceae. *Jurnal Ilmu Kefarmasian Indonesia*. 7 : 6-65-71.
- Direktorat PTM. 2020-2040. Rencana Aksi Kegiatan Direktorat Pengendalian Penyakit Tidak Menular. Direktorat Jenderal Pengendalian Penyakit dan Penyehatan Lingkungan.
- Fathila L, Edward Z, Rasyid R. 2015. 'Gambaran Profil Lipid Pada Pasien Infark Miokard Akut Di RSUP M. Djamil Padang Periode 1 Januari 2011-31 Desember 2012.' *Jurnal Kesehatan Andalas*. 4(2).
- Hanafie, R. 2010. *Pengantar Ekonomi Pertanian*. C.V Andi Offset. Yogyakarta.
- Handajani, N.S, dan R. Setyaningsih. 2006. Identifikasi Jamur dan Deteksi Aflatoksin B1 terhadap Petis Udang Komersial. Jakarta. Biodiversitas.
- Hidayat, R, A. 2022. Penyuluhan Pencegahan dan Pengendalian Penyakit Tidak Menular (PTM) untuk Menumbuhkan Kesadaran Pencegahan pada Masyarakat Gandok, Condoncatur, Sleman, Yogyakarta . *Jurnal Pengabdian Masyarakat Permata Indonesia*. Vol 2. No 02 Hal 75-79.
- Huda, T., dan Palupi, T, H., 2015. Mempelajari Pembuatan Nugget Kacang Merah . *Jurnal Teknologi Pangan*. Vol 6 No.1
- IDF. (2017). IDF Diabetes Atlas Eighth edition 2017. In International Diabetes Federation. IDF Diabetes Atlas, 8th edn. Brussels, Belgium: International Diabetes Federation, 2017. https://diabetesatlas.org/upload/resources/previous/files/8/IDF_DA_8e-EN-final.pdf

- Indrastati, N. 2016. Snack Bar Tepung Umbi Garut dan Kacang Merah sebagai Alternatif Makanan Selingan dengan Indeks Glikemik Rendah, *Skripsi*, Fakultas Kedokteran, Universitas Diponegoro, Semarang.
- Junaidi I. 2011. 'Stroke, Waspadai Ancamannya.' *Yogyakarta: Andi Offset.*, 2011.
- Riskesdas. 2013. Laporan Hasil Riset Kesehatan Dasar (RISKESDAS) 2013. Jakarta: Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan Kementerian Kesehatan RI
- Kemenkes RI. 2022. Penyakit Tidak Menular (PTM). Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. Jakarta.
- Kemenkes RI. 2022. Penyakit Degeneratif. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. Jakarta.
- Kemenkes RI. 2021. Laporan Nasional Riset Kesehatan Dasar 2018. Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan. Jakarta.
- Khattab, R.Y. dan S.D. Arntfield. 2009. Nutritional Quality of Legume Seeds as Affected by Some Physical Treatments: 2. Antinutritional Factors. *LWT Food Science and Technology* 42 (2009): 1113- 1118.
- Khotimah, D. F., Faizah, U. N., & Sayekti, T. (2021, December). Protein sebagai zat penyusun dalam tubuh manusia: tinjauan sumber protein menuju sel. In *PISCES: Proceeding of Integrative Science Education Seminar* (Vol. 1, No. 1, pp. 127-133).
- Kusnandar, F., Karisma, V. W., Firlieyanti, A. S., & Purnomo, E. H. (2020). Perubahan Komposisi Kimia Tempe Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L.) Selama Pengolahan. *Jurnal Teknologi Pangan*, 14(1).
- Kwang, Y. I., Apostolidis, E. Dan Shetty, K. 2007. Traditional Diet of Americans for Management of Diabetes and Hypertensions. *Journal of Medicinal Food*. 10: 266-275.
- Lusiyatiningsih. 2014. Uji Kadar Serat, Protein dan Sifat Organoleptik pada Tempe dari Bahan Dasar kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L) dengan Penambahan Jagung dan Bekatul [internet]. Universitas Muhammadiyah Surakarta; Available from: ums2ums.ac.id.
- Marcelia, K., dan Kartasurya, M.I. 2015. *Pengaruh Pemberian Yoghurt Kacang Merah Terhadap Kadar Kolestrol Total Pada Wanita Dislipidemia*. *Journal of Nutrition College*. 2: 79-88.
- Mohammed, R., E.A. Abou-Arab, A.Y. Gibriel, N.M.H. Rasmy, F.M. Abu Salem. 2011. Effect of Legume Processing Treatments Individually or In Combination on Their Phytic Acid Content. *African Journal of Food Science and Technology* 2(2) : 036-046.

- Mohr JP, Wolf PA, Grotta JC, Moskowitz MA, Mayberg MR, and Kummer Rv. 2011. *Stroke: Pathophysiology, Diagnosis, and Management (5th Ed.)*. Elsevier/Saunders.
- Mubarak, A.E. 2005. Nutritional composition and nutritional factors of mung bean seeds (*Phaseolus aureus*) as affected by some home traditional processes. *Food Chemistry* 89: 489-495.
- Muchtadi, D. 2001. Sayuran sebagai sumber serat pangan untuk mencegah timbulnya penyakit degeneratif. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan* 12 (1): 61-70.
- Mustofa, A., dan Widanti, Y.A., 2017. Karakteristik Kimiawi Mie Kering dengan substitusi Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris L*) dan Ekstrak Bit (*Beta vulgaris L*) dengan Berbagai Perlakuan Pendahuluan. *Journal of Agricultural Science and Tecnology*. Vol.16 No. 2: 10-16
- Narsih dkk., 2012. Studi Perkecambahan dan Waktu Perendaman untuk Meningkatkan Kualitas Gizi Biji Sorgum. *International Food Research Journal*. Vol 19 (4): 23-32.
- Nisa dkk. 2021. *Bahan Pangan Pencegah Kanker*. Edisi Pertama. UGM Press. Yogyakarta.
- Nuryati, A., dan Sujono . 2017. Media Agar Tepung Kacang Hijau, Kacang Merah, Kacang Tunggak, Kacang Kedelai sebagai Media Kultur Jamur *Aspergillus Flavus*. *Jurnal Teknologi Kesehatan*. Vol 13: 23-32.
- Palijama dkk., 2020. Karakteristik Kimia dan Fisik Bubur Instan Berbahan Dasar Tepung Jagung Pulut dan Tepung Kacang Merah. *Jurnal Tekologi Pertanian*. 9: 41-48
- Pangastuti, H.A., Affandi, D.R., Ishartani, D., 2013. Karakteristik Sifat Fisik dan Kimia Tepung Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris L*) dengan Beberapa Perlakuan Pendahuluan. *Jurnal Teknosains Pangan*. 2: 41-48
- Paruntu, Olga Lieke. 2012. 'Asupan Gizi Dengan Pengendalian Diabetes Pada Diabetisi Tipe II Rawat Jalan Di BLU Prof. Dr. R. D. Kandou Poltekkes Manado'.
- Pasaribu dkk. 2022. *Pengolahan Bahan Pangan Lokal untuk Mengatasi Masalah Gizi*. Merdeka Kreasi Group, Medan.
- Perkumpulan Endokrinologi Indonesia (PERKENI). Pedoman Pengelolaan dan Pencegahan Diabetes Melitus Tipe 2 di Indonesia, 2021.
- Putri, W.D.R., Sunarharum, W, B., dan Wulandari, E.S. 2022. *Tepung Buah dan Sayur (Pengolahan dan Pemanfaatannya)*. UB Press, Malang.
- Roosiermatie dkk., 2023. *Faktor Risiko dan Pencegahan Penyakit Tidak Menular di Indonesia*. Airlangga University Press. Surabaya.

- Riskesdas. 2013. Laporan Hasil Riset Kesehatan Dasar (RISKESDAS) 2013. Jakarta: Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan Kementerian Kesehatan RI
- Riskesdas. 2018. Laporan Hasil Riset Kesehatan Dasar (RISKESDAS) 2018. Jakarta: Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan Kementerian Kesehatan RI
- Riyadina W, et al. Laporan Penelitian Studi Kohort Faktor Risiko Penyakit Tidak Menular Tahun 2019. Jakarta: Pusat Penelitian dan Pengembangan Upaya Kesehatan Masyarakat, Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan; 2019.
- Rizqiani, N. E., E. Ambarwati, dan N.W. Yuwono. 2007. Pengaruh Dosis dan Frekuensi Pemberian Pupuk Organic Cair terhadap Pertumbuhan dan Hasil Buncis (*Phaseolus vulgaris* L.) Dataran Rendah. *Jurnal Teknologi Pertanian*. Vol 6, No. 1.
- Safitri, M. F., Rahmadewi, Y. M., dan Apriyanto. M. 2017. Pengaruh Variasi Bahan Susu Kacang Tolo terhadap Sifat Kimia dan Kadar Serat Kasar. *Jurnal Ilmu Tanah dan Lingkungan* 7: 43-53.
- Sandjaja, dkk. 2010. *Kamus Gizi*. Cetakan 2. Kompas Media Nusantara, Jakarta.
- Sediaoetama, A. J., 2012. *Ilmu Gizi Untuk Mahasiswa dan Profesi*. Jilid 1. Dian Rakyat, Jakarta.
- Suhaimi, A. 2019. *Pangan, Gizi, dan Kesehatan*. Edisi Pertama. Deepublish . Yogyakarta.
- Syed Adil Shah, A. Z. (2011). Effect of Sprouting time on biochemical and nutritional qualities of Mungbean varieties. *Journal of Agricultural Research* , 509
- Tackling, G. dan Borhade, M.B. 2022. Hypertensive Heart Disease, National Center For Bioteknology Information, <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/> , Diakses 1 Juni 2023.
- Ter Horst KW, Serlie MJ. 2017. 'Fructose Consumption, Lipogenesis, and Non-Alcoholic Fatty Liver Disease.' *Nutrients* 9(9).
- Utama dkk., 2018. Gambaran Penyakit Tidak Menular di Universitas Sriwijaya. *Jurnal Kesehatan*. Vo. 11 No. 2.
- Warganegara. E. dan Nur. N.N. 2016. Faktor Risiko Perilaku Penyakit Tidak Menular., *Skripsi*, Fakultas Kedokteran, Unniversitas Lampung, Lampung.
- WHO. (2018). *Noncommnicable Diseases Country Profiles 2018*. Geneva: World Health Organization.
- WHO. (2022). *Noncommunicable Diseases*. Geneva: World Health Organization.
- Winarno F.G. 2016. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT Gramedia Pustaka Utama : Jakarta

Winarsi, H. 2007. *Antioksidan Alami dan Radikal Bebas*. Kanisius. Yogyakarta.