

## DAFTAR PUSTAKA

- Allorerung, D. L., Sekeon, S.A., & Joseph, W. B. (2016). *Hubungan Antara Umur, Jenis Kelamin Dan Tingkat Pendidikan Dengan Kejadian Diabetes Melitus Tipe 2 Di Puskesmas Ranotana Weru Kota Manado Tahun 2016*. Universitas Sam Ratulangi
- Aminah S, Tezar R, Muflihani Y.( 2015;5(02). Kandungan nutrisi dan sifat fungsional tanaman kelor (*Moringa oleifera*). Buletin Pertanian Perkotaan.
- Arianie, Cut P. (2019). *Buku Pedoman Manajemen Penyakit Tidak Menular. Direktorat Jenderal Pencegahan dan Pengendalian Penyakit*. Diunduh dari [www.p2ptm.kemkes.go.id](http://www.p2ptm.kemkes.go.id)
- Arisman. (2010) . *Obesitas, Diabetes Mellitus & Dislipidemia : Konsep, Teori, Dan Penanganan Aplikatif* . Jakarta: EGC,
- Astawan, M, T. Wresdiyati, S. Widowati, & I. Saputra. (2013). Aplikasi Tepung Bekatul Fungsional Pada Pembuatan Cookies dan Donat yang Bernilai Indeks Glikemik Rendah. *Jurnal Pangan*,
- Astawan, M., & Hazmi, K. (2016). Karakteristik fisikokimia tepung kecambah kedelai. *Jurnal Pangan*, 25(2), 105-112.
- Astawan, Made. 2008. *Olahan Sehat Dengan Buah*. Jakarta: Dian Rakyat.
- Ayu Rahadiyanti, A. R. (2011). *Pengaruh Tempe Kedelai terhadap Kadar Glukosa Darah pada Prediabetes* (Doctoral dissertation, Diponegoro University).
- Basri. (2015). *Petunjuk Teknis Tata Laksana Uji Organoleptik Nasi Hak* (J. Rachman & I. Fatmal, Eds.).
- Bertalina M.(2016) Hubungan pola makan, asupan makanan dan obesitas sentral dengan hipertensi di Puskesmas Rajabasa Indah Bandar Lampung. *Jurnal Kesehatan*.
- Bintari, S. H., & Parman, S.(2015) *Karakteristik Daya Terima, Tekstur Dan Pertumbuhan Kapang Tempe Akibat Penambahan Berbagai Macam Rempah*.
- Claudia, J.N dan S.B. Widjanarko. 2016. Studi daya cerna (in vitro) biskuit tepung ubi jalar kuning dan tepung jagung germinasi. *J. Pangan dan Agroindustri*. 4 (1): 391 – 399.

Badan Standarisasi Nasional. (2011). SNI 2973:2011. Syarat Mutu Cookies. Badan Standarisasi Nasional : Jakarta.

Das, A. K., Rajkumar, V., Verma, A. K., & Swarup, D. (2012). Moringa oleifera leaves extract: A natural antioxidant for retarding lipid peroxidation in cooked goat meat patties. *International Journal of Food Science and Technology*

Dwinaningsih, E. A. (2010). Karakteristik kimia dan sensori tempe dengan variasi bahan baku kedelai/beras dan penambahan angkak serta variasi lama fermentasi.

Foild N, Makkar HPS & Becker. (2007). The Potential Of Moringa Oleifera for Agricultural and Industrial Uses. Mesir: Dar Es Salaam.

Hidayatullah, A., Amukti, R., Avicena, R. S., Kawitantri, O. H., Nugroho, F. A., & Kurniasari, F. N. (2017). *Substitusi Tepung Ampas Kedelai Pada Mie Basah Sebagai Inovasi Makanan Penderita Diabetes*. *Indonesian Journal of Human Nutrition*

Huang, Y. C., Wu, B. H., Chu, Y. L., Chang, W. C., & Wu, M. C. (2018). Effects of Tempeh Fermentation with *Lactobacillus plantarum* and *Rhizopus oligosporus* on Streptozotocin-Induced Type II Diabetes Mellitus in Rats. *Nutrients*.

Irmayanti. (2017). *Evaluasi sensoris*. Prodi Teknologi Industri Pertanian Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Serambi Mekkah Banda Aceh.

Isna, P., Joko, S., & Agus, W. (2019). *Variasi Pencampuran Bekatul Dan Kacang Merah Dalam Pembuatan Snack Bar Ditinjau Dari Sifat Fisik, Kadar Proksimat Dan Serat Pangan* (Doctoral dissertation, Poltekkes Kemenkes Yogyakarta).

Isnaini, N. (2018). *Faktor Risiko Mempengaruhi Kejadian Diabetes Mellitus Tipe Dua Risk Factors Was Affects Of Diabetes Mellitus Type 2*. 14(1), 59–68.

J. K. Negara, A. K. S., Rifkhan, M. A., 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*

Jacobus, D. J. (2016). *Risiko Diabetes Melitus*.

- Kemenkes RI. (2018). *Hasil Utama Riset Kesehatan Dasar (RISKESDAS) Jawa Timur 2018*. Jakarta, Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan, Kementerian Kesehatan Republik Indonesia : 1-82
- Kusharto CM.(2006). Serat makanan dan peranannya bagi kesehatan. *Jurnal Gizi dan Pangan*.
- Mahmood KT, Tahira Mugal, Ikram Ul Haq. (2011). Moringa oleifera: a natural gift-A review. *Journal of Pharmaceutical Sciences and Research* 2 (11): 775-781.
- Manley D. (2000). *Technology of Biscuits, Crackers and Cookies*.Third Edition.Woodhead Publishing Limited, England
- Marewa, L. W. (2015). *Kencing Manis (Diabetes Mellitus) di Sulawesi Selatan* . Jakarta:Yayasan Pustaka Obor Indonesia
- Minerva EM.(2013) Pengaruh perbedaan campuran tepung suweg dan tepung daun kelor terhadap daya serap air tepung, daya kembang dan daya terima kerupuk [Naskah Publikasi Ilmiah]. Program Studi Diploma III Gizi Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Muhammadiyah Surakarta
- Mulyati, S. (2016). *Peranan Advanced Glycation End-products pada Diabetes*.
- Muzakkir, H., & Darmawan, S. (2019). *Hubungan Pola Makan Terhadap Kejadian Diabetes Melitus Di Wilayah Kerja Puskesmas Kassi-Kassi Kota Makassar*
- Nugraheni SA, Meilina S, Ronny A. (2008). Pengendalian faktor determinan sebagai upaya penatalaksanaan hipertensi di tingkat puskesmas. *Jurnal Manajemen Pelayanan Kesehatan*.
- Nurhidajah, Astuti, M., Sardjono, Murdiati, A., & Marsono, Y. (2015). *Kadar Serat Pangan Dan Daya Cerna Pati Nasi Merah Yang Diperkaya Kappa-Karagenan Dan Ekstrak Antosianin Dengan Variasi Metode Pengolahan*.

- Oktafa, H., Agustianto, K., Politeknik, K., Jember, N., Politeknik, K., Jember, N., Jember, N. (2018). *Perancangan sistem uji sensoris makanan dengan pengujian preference test (hedonik dan mutu hedonik), studi kasus roti tawar, menggunakan algoritma radial basis function network*. 8(1), 29–42.
- Paari, E., & Pari, L. (2019). *Role of Some Phytochemicals in the Management of Diabetes Mellitus : A Review*. 4, 515–520.
- PB PERKENI, Pengurus Besar Perkumpulan Endokrinologi Indonesia. (2015) . *Konsensus Pengelolaan Dan Pencegahan diabetes Melitus Tipe 2 di Indonesia* . Jakarta
- Peckham, G. C. (1969). *Foundation of Food Preparation*. 2 nd Edition. The Mac Millian Co. Callier Mac Millan Ltd. London.
- Post, R. E., Iii, A. G. M., King, D. E., & Simpson, K. N. (2012). *Dietary Fiber for the Treatment of Type 2 Diabetes Mellitus : A Meta-Analysis*. 25(1). <https://doi.org/10.3122/jabfm.2012.01.110148>
- PUSIDO. (2012). *Tempe : Persembahan Indonesia untuk Dunia*. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- Putri, D. R., & Agustono, S. S. (2019). *Kandungan Bahan Kering, Serat Kasar Dan Protein Kasar Pada Daun Lamtoro (Leucaena glauca) Yang Difermentasi Dengan Probiotik Sebagai Bahan Pakan Ikan [The Content Of Dry Matter, Crude Fiber And Protein From Fermentation Of Leucaena glauca Leaf Using Probiotic As Fish Feed Material]*. *Jurnal Ilmiah Perikanan dan Kelautan*, 4(2), 160-168.
- Ratnaningrum DPSY. (2015) *Hubungan asupan serat dan status gizi dengan tekanan darah pada wanita menopause di Desa Kuwiran Kecamatan Banyudono Kabupaten Boyolali [Naskah Publikasi]*. Program Studi Ilmu Gizi Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Muhammadiyah Surakarta
- RI Fitri, Yekti W. (2014). *Hubungan konsumsi karbohidrat, konsumsi total energi, konsumsi serat, beban glikemik, dan latihan jasmani dengan kadar glukosa darah pada pasien diabetes mellitus tipe 2*. *Journal of Noursing and Health*.

- Rinaldi, R. (2017). *Pengaruh Penyimpanan Bahan Segar Terhadap Aktivitas Antioksidan Ic50 Dan Kadar Serat Kasar Kunir Putih (Curcuma Mangga Val.)* (Doctoral dissertation, Universitas Mercu Buana Yogyakarta).
- Rosniar, M. (2016). Perbedaan tingkat kekerasan dan daya terima biskuit dari tepung sorgum yang disosoh dan tidak disosoh. Publikasi Ilmiah. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Santosa, A., Trijayanto, P. A., & Endiyono. (2017). *Hubungan Riwayat Garis Keturunan dengan Usia Terdiagnosis Diabetes Melitus Tipe II*.
- Santoso, A. (2011). *Serat Pangan (Dietary Fiber) Dan Manfaatnya Bagi Kesehatan*.
- Sarwono. (2010). *Usaha Membuat Tempe dan Oncom*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Simbolan JM, M Simbolan, N Katharina. (2007). *Cegah Malnutrisi dengan Kelor*. Yogyakarta: Kanisius.
- Snehalatha, Chamukuttan dan Ramachandran, Ambady. (2009). *Diabetes melitus dalam gizi kesehatan masyarakat*. Editor : Michael J Gibney, et al. Penerbit : Buku Kedokteran EGC. Jakarta.
- Suarsana, I. N., Utama, I. H., Agung, I. G., & Suartini, A. (2011). Pengaruh hiperglikemia dan vitamin E pada kadar malonaldehid dan enzim antioksidan intrasel jaringan pankreas tikus. *Majalah Kedokteran Bandung*, 43(2), 72-76.
- Sulistyorini, R., Johan, A., & Djamiatun, K. (2015). Pengaruh Ekstrak Etanol Daun Kelor (*Moringa oleifera*) pada Ekspresi Insulin dan Insulitis Tikus Diabetes Melitus. *Majalah Kedokteran Bandung*, 47(2), 69-76.
- Sunarti.(2017). *Serat pangan dalam penanganan sindrom metabolik*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Tandra, H . (2017). *Segala Sesuatu Yang Harus Anda Ketahui Tentang Diabetes*. Jakarta : PT Gramedia Pustaka Utama
- Tarwendah, I. P. (2017). *Jurnal Review : Studi Komparasi Atribut Sensoris Dan Kesadaran Merek Produk Pangan Comparative Study Of Sensory Attributes*

*And Brand Awareness In Food Product : A Review*. 5(2), 66–73.

Tilong AD. (2012). *Ternyata, Kelor Penakluk Diabetes*. Jogjakarta: DIVA Press.

Tjokroprawiro A. Setiawan P. B. Effendi C. Santoso G. Soegiarto G. editor. (2015) . *Buku Ajar Ilmu Penyakit Dalam*. Ed.2: *Fakultas Kedokteran Universitas Airlangga Rumah Sakit Pendidikan Dr Soetomo Surabaya* . Surabaya:Airlangga University Press (AUP)

Utami, P., Puspaningtyas, D. E., & Gz, S. (2013). *The miracle of herbs*. AgroMedia.

Waloya T, Rimbawan, Nuri A. (2013). Hubungan antara konsumsi pangan dan aktivitas fisik dengan kadar kolesterol darah pria dan wanita dewasa di Bogor. *Jurnal Gizi dan Pangan*.

Wardiah, & Emilia, E. (2018). *Faktor Risiko Diabetes Mellitus Pada Wanita Usia Reproduksi Di Wilayah Kerja Puskesmas Langsa Lama Kota Langsa,Aceh*. 1(3), 119–126.

Winarno, F.G. (2002). *Kimia Pangan Gizi*. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta

Yameogo, W. C., Bengaly, D. M., Savadogo, A., Nikièma, P. A., Traoré, S. A. 2011. Determination of Chemical Composition and Nutritional values of *Moringa oleifera* Leaves. *Pakistan Journal of Nutrition* 10 Vol (3): 264-268.

Yang, Y., Ma, S., Wang, X., & Zheng, X. (2017). *Modification and Application of Dietary Fiber in Foods*. *Jornal of Chemistry*, 2017, 8.