

DAFTAR PUSTAKA

1. Astuti, Sussi. Isoflavon Kedelai dan Potensinya sebagai Penangkap Radikal Bebas. *Jurnal Teknologi Industri dan Hasil Pertanian*. 2008:13(2).
2. Kemenkes RI. Tabel Komposisi Pangan Indonesia. Dirjen Gizi Masyarakat. 2020.
3. Koswara, Sutrisno. Isoflavon, Senyawa Multi-Manfaat dalam Kedelai. Institut Pertanian Bogor; 2006. *Available form: <https://www.ebookpangan.com>*
4. Kurylowicz, Alina. *The Role of Isoflavones in Type 2 Diabetes Prevention and Treatment-A Narrative Review*. *Int J Mol Sci*. 2021:22(1).
5. Kuszairi. Efektifitas Diet Beras Merah dalam Menurunkan Kadar Gula Darah pada Penderita Diabetes Melitus di Puskesmas Pademawu Pamekasan. *Akper Pemkab Pamekasan Madura*. 97-107.
6. Oliveira, Barbara., *et al.* *Sugar-Free Dark Chocolate Consumption Result in Lower Blood Glucose in Adults with Diabetes. Nutrition and Metabolic Insight*. 2022:15:1-7.
7. PERKENI. Pengelolaan dan Pencegahan Diabetes Melitus Tipe 2 di Indonesia. PB. PERKENI. 2021.
8. Putri, Devi Sabrina. Pengaruh Pemberian Beras Merah terhadap Tingkat Glukosa Darah pada Penderita Diabetes Melitus. Universitas Aisyiyah; 2022.
9. Rahim, Anis Farhanah Abdul., *et al.* *The Effect of a Brown-Rice Diets on Glycemic Control and Metabolic Parameters in Prediabetes and Type 2 Diabetes Mellitus: a meta-analysis of randomized controlled trials and controlled clinical trials. Peerj*9:e1129.
10. Rahmawati, H. Pengaruh Waktu Blansing terhadap Sifat Kimia Fisik dan Organoleptik Sari Kedelai Hitam dan Sari Kedelai Kuning. Universitas Brawijaya. 2018.
11. Ruslan, Melissa., dkk. Daya Terima dan Indeks Glikemik Makanan Brownies yang Diperkaya Tepung Beras Merah dan Kurma. Universitas Airlangga.

12. Triandita Nanda dan Nela Eska Putri. Peranan Kedelai dalam Mengendalikan Penyakit Degeneratif. Universitas Teuku Umar. 2019:1(1):6-17.
13. Winarsi Heru., dkk. Kandungan Protein dan Isoflavon pada Kedelai dan Kecambah Kedelai. *Biota*. 2010:15(2):181-187.
14. Yulifianti., dkk. Kedelai sebagai Bahan Pangan Kaya Isoflavon. *Buletin Palawija*. 2018:16(2):84-93.
15. Hawa, Izzaty Izzul dan Etisa Adi Murbawani. Pengaruh Pemberian Formula Enteral Berbahan Dasar Labu Kuning terhadap Kadar Glukosa Darah Postprandial Tikus Diabetes Melitus. *Journal of Nutrition College*. 2015:4(2).
16. Pusvita, Dela. Karakteristik Fisikokimia Tepung Beras Merah dengan Perlakuan Suhu dan Lama Pengeringan. Universitas Sriwijaya. 2020.
17. Florentina., dkk. Teknik Gelatinisasi Tepung Beras untuk Menurunkan Penyerapan Minyak selama Penggorengan Minyak Terendam. *AGRITECH*. 2016:36(4).
18. Pangesthi, Lucia Tri., dkk. Pengaruh Substitusi Tepung Beras Merah terhadap Sifat Organoleptik *PARIS BREST KERING*. *JTB*. 2021:10(1).
19. Fitriyah, Dina., dkk. Analisis Kandungan Gizi Beras dari Beberapa Galur Padi Transgenik Pac Nagdong/Ir36. *ARTERI*. 2020:1(2).
20. Kusharto dan Clara M. Serat Makanan dan Peranannya bagi Kesehatan. *Jurnal Gizi dan Pangan*. 2016:1(2):45-54.
21. Sudiby, Agus. Peran Cokelat sebagai Produk Pangan yang Menyehatkan dan Kemungkinan Pengembangannya sebagai Pangan Fungsional dalam Industri Pangan. *Journal of Agro-Based Industry*. 2010:27(2):58-73.