

DAFTAR PUSTAKA

- Almatsier S. 2009. Prinsip Dasar Ilmu gizi. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Anies, 2018. Penyakit Degeneratif: Mencegah & Mengatasi Penyakit Degeneratif dengan Perilaku & Gaya Hidup Modern yang Sehat. Yogyakarta: Ar-Ruzz Media.
- Arora SK, Farlane SI. The case for low carbohydrate diets in diabetes management. *Nutr Metab* 2012; 16(2): 35-46. Dalam Astuti, A.,Maulani., 2017. Pangan Indeks Glikemik Tinggi dan Glukosa Darah Pasien Diabetes Melitus Tipe II. *Journal Endurance*, 2 (2): hlm 225-231.
- Astawan, Made. 2009. Sehat dengan Hidangan Kacang dan Biji-bijian. Jakarta : Penebar Swadaya.
- Astuti A, Maulani. 2017. "Pangan Indeks Glikemik Tinggi Dan Glukosa Darah Pasien Diabetes Mellitus Tipe II. Dalam *Journal Endurance* 2(2). Hal (225-231).
- Augustin, L. S. A., Kendall, C. W. C., Jenkins, D. J. A., Willett, W. C., Astrup, A., Barclay, A. W., ... Poli, A. (2015). Glycemic index, glycemic load and glycemic response: An International Scientific Consensus Summit from the International Carbohydrate Quality Consortium (ICQC). *Nutrition, Metabolism and Cardiovascular Diseases*, 25(9), 795– 815. Dalam Astuti, A., Maulani., 2017. Pangan Indeks Glikemik Tinggi dan Glukosa Darah Pasien Diabetes Melitus Tipe II. *Journal Endurance*, 2 (2): hlm 225-231.
- Azrimaidaliza. 2011. Asupan Zat Gizi dan Penyakit Diabetes Melitus. Dalam *Jurnal Kesehatan Masyarakat*; 6 (1): 36-41. 8.
- Babu PD, Subhasree RS, Bhakayaraj R, Vidhyalakshmi R. Brown rice beyond the color reviving a lost health food-a review. *American Eurasian Journal of Agronomy*. 2009: 2(2); 67-72.
- Bilous MD, Donnelly R. 2014. Buku Pegangan Diabetes. Jakarta : Bumi Medika.
- Cryer, P.E. 2010. Textbook of diabetes (4th ed.). The Atrium, Southern Gate, Chichester, West Sussex: Wiley-Blackwell. Dalam Sutawardana, J, H., Yulia,. & Waluyo, A,. 2016. Studi Fenomenologi

Pengalaman Penyandang Diabetes Melitus yang Pernah Mengalami Episode Hipoglikemia. Dalam *NurseLine Journal*, 1 (1): hlm 161.

Damardjati, D.S., S. Widowati, J. Wargiono, dan S. Purba. 2000. Potensidan Pendayagunaan Sumber Daya Bahan Pangan Lokal Sereal, Umbi-umbian, dan Kacang-kacangan untuk Penganekaragaman Pangan. Makalah pada Lokakarya Pengembangan.

Ensminger ME and Ensminger AH. *Foods & nutrition encyclopedia*. Vol. 1. CRC press: 1993.

Fatmawati, W. T. 2012. Pemanfaatan tepung sukun dalam pembuatan produk cookies. Skripsi. Tidak diterbitkan. Universitas Negeri Yogyakarta.

I Gusti Agung Gede W, Dylla Hanggaeni DP, I Gusti Ayu Wita K. 2017.

Formulasi dan karakteristik nutrimat bar berbasis tepung kacang kedelai (*glycine max. L*) dan tepung kacang merah (*phaseolus vulgaris. L*) sebagai makanan pasien kemoterapi. *Jurnal Gizi Indonesia*, 5 (2), 2017 : 133-139

Indrasari, S.D. 2011. Pengaruh penyosohan gabah dan pemasakan terhadap kandungan vitamin B beras merah. *J. Penelitian Pertanian Tanaman Pangan* 30:182-18.

Kemenkes RI, 2018. Hari Diabetes Sedunia. Dalam Pusat Data dan Informasi Kementerian Kesehatan (InfoDATIN).

Konsensus. 2015. Pengelolaan dan Pencegahan Diabetes Melitus Tipe 2 di Indonesia. PB Perkeni.

Lathifah, N.L. 2017. Hubungan Durasi Penyakit dan Kadar Gula Darah dengan Keluhan Subyektif Penderita Diabetes Melitus. Dalam *Jurnal Berkala Epidemiologi*, 5 (2): hlm 233.

Leoro, M. G. V., Clerici, M. T. P. S., Chang, Y. K. & Steel C.J. (2010). *Cienc Tecnol Aliment*; 30(4); 964–68.

Marsono Y, Wiyono P, dan Noor Z. 2012. Indeks Glisemik Kacang-Kacangan. *J Teknologi dan Industri Pangan*.

Mawaddah, dkk., 2018. Karakterisasi Sifat Agronomi Tanaman Padi Beras Merah Dihaploid Berpotensi Hasil Tinggi Diperoleh melalui Kultur Antera. *J. Agron Indonesia*. 46(2):126-132.

- Most MM, Tulley R, Morales S, Levefre M. Rice bran oil, not fiber, lowers cholesterol in humans. *The American journal of clinical nutrition*. 2005: 81(1); 64-68.
- Ningrum, Marlinda Retno Budya. 2012. Thesis pada Fakultas Teknik UNY Pengembangan Produk Cake dengan Substitusi Tepung Kacang Merah.
- Nuryani. 2013. Potensi Subtitusi Beras Putih dengan Beras Merah Sebagai Makanan Pokok untuk Perlindungan Diabetes Melitus. Dalam *Media Gizi Masyarakat Indonesia*, Vol. 3. No. 3. Hlm. 157-168.
- Ostman, E.M., 2001, Regular of produk "Inconsistency between glycemc and insulinemic responses" , *American Journal of Clinical Nutrition*.74 (1): pp. 96- 100. Dalam Maryawati H, Isnaeni FN. 2017. Skripsi pada Universitas Muhammadiyah Surakarta. "Hubungan Asupan Makanan Indeks Glikemik Tinggi Dan Aktivitas Fisik Dengan Kadar Glukosa Darah Pada Pasien Diabetes Mellitus Tipe Ii Rawat Jalan di RSUD Karanganyar". *JURNAL KESEHATAN*, ISSN 1979-7621, Vol. 10, No. 1. Juni 2017.
- Pangastuti, H. A. 2013. Karakterisasi Sifat Fisik dan Kimia Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris L.*) dengan Beberapa Perlakuan Pendahuluan. Surakarta: *Jurnal Teknologi Pangan* Vol: 2 no 1
- Politeknik Kesehatan Bandung, 2018. *Penuntun Praktikum Teknologi Pangan*.
- Purba, J.E., Nainggolan, R.J., Ridwansyah. 2017. Karakterisasi Sifat Fisiko-Kimia dan Sensori Cookies dari Tepung Komposit (Beras Merah, Kacang Merah dan Mocaf). Medan: *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian* Vol. 5 no. 2
- Puslitbang. 2013. *Riset Kesehatan Dasar 2013*. Jakarta : Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- Rajguru, N.R. Burgos. D.R. Gealy, C.H. Sneller, and J.McD. Stewar. 2002. Genetic Diversity of red rice in Arkansas. In *Rice research studies*. Arkansas Agricultural Experiment Station , Fayetteville, Arkansas 72701. p. 99–104.
- Raksananda SA. 2019. Pengaruh Perbandingan Tepung Beras Merah (*Oriza Sativa*) dengan Tepung Beras Putih (*Oriza Sativa L.*) dan Suhu Pemanggangan terhadap Karakteristik Cookies Cokelat. Tugas Akhir. Tidak diterbitkan. Bandung: Universitas Pasundan Bandung.

- Riccardi, G., Rivellese, A. A. & Giacco, R. 2008. Role of Glycemic index and glycemic load in the healthy state, in prediabetes, and in diabetes. *Am J Clin Nutr*; 87; 269–74.
- Rimbawan, Siagian A. Indeks Glikemik Pangan, Cara Mudah Memilih Pangan yang Menyehatkan. Jakarta: Penebar Swadaya; 2004. Dalam Astuti, A., Maulani., 2017. Pangan Indeks Glikemik Tinggi dan Glukosa Darah Pasien Diabetes Melitus Tipe II. *Journal Endurance*, 2 (2): hlm 225-231.
- Rusilanti, 2008. Menu Sehat untuk Pengidap Diabetes Melitus.-Cet. 1.- Jakarta: Kawan Pustaka.
- Rusilanti & Clara M. Kushanto. 2007. Sehat Dengan Makanan Berserat. Jakarta: PT. Agro Media Pustaka.
- Santika, A., Rozakurniati. 2010. Teknik evaluasi mutu beras dan beras merah pada beberapa galur padi gogo. *Bul. Teknik Pertanian* 15:1-5.
- Santoso, A. 2011. Serat Pangan (Dietary Fiber) dan Manfaatnya Bagi Kesehatan. *Magistra* No. 75 Th. XXIII.
- Shore. Fruit consumption and risk of type 2 diabetes. *BMJ* 2011; 4(2): 30-45. Dalam Astuti, A., Maulani., 2017. Pangan Indeks Glikemik Tinggi dan Glukosa Darah Pasien Diabetes Melitus Tipe II. *Journal Endurance*, 2 (2): hlm 225-231.
- Soegondo, S. Diagnosis dan Klasifikasi Diabetes Melitus Terkini. 2018. Dalam Soegondo, S., Soewondo, P., & Subekti, I. *Penatalaksanaan Diabetes Melitus Terpadu* (hlm 24). Jakarta : Badan Penerbit FKUI.
- Sutomo, B. 2008. Sukses Wirausaha Kue Kering. Jakarta: Kriya Pustaka.
- Suyono, S. dkk. 2018. *Penatalaksanaan Diabetes Melitus Terpadu*. Jakarta: Badan Penerbit FKUI.
- Smeltzer, S.C., Bare, B.G., Hinkle, J.L., & Cheever, K.H. 2010. *Brunner suddarth's textbook of medical-surgical nursing* (12th ed.). Philadelphia: Wolters Kluwer Health; Lippincott Williams & Wilkins. Dalam Sutawardana, J, H., Yulia,. & Waluyo, A,. 2016. Studi Fenomenologi Pengalaman Penyandang Diabetes Melitus yang Pernah Mengalami Episode Hipoglikemia. *Dalam NurseLine Journal*, 1 (1): hlm 161.
- Thoif, R. A. 2014. Formulasi substitusi tepung beras merah (*Oryza nivara*) dan ketan hitam (*Oryza sativa glutinosa*) dalam pembuatan cookies fungsional. (Skripsi). Departemen Gizi Masyarakat. IPB-Bogor.

WHO Fact Sheet of Diabetes, 2016.

Zavoshy R, Noroozi M and Jahanihashemi H. Effect of low calorie diet with rice bran oil on cardiovascular risk factors in hyperlipidemic patients. *Journal of research in medical sciences: the official journal of Isfahan University of Medical Sciences*. 2012; 17(7); 626.

