

**DAFTAR PUSTAKA**

- American Diabetes Association (ADA), 2011. Diagnosis and Classification of Diabetes Mellitus. [www.care.diabetesjournals.org/content/34/Supplement\\_1/S62.full](http://www.care.diabetesjournals.org/content/34/Supplement_1/S62.full). Diakses tanggal 10 April 2015
- American Diabetes Association. 2013. <http://www.diabetes.org/>. Diakses tanggal 10 April 2015
- Anggiasih A. 2010. Pengaruh Ekstrak Daging Buah Mahkota Dewa (*Phaleria macrocarpa*) dan Tempe Terhadap Kadar Gula Darah Tikus Putih (*Rattus norvegicus*) dengan Induksi Aloksan. Fakultas Kedokteran Universitas Sebelas Maret Surakarta. Skripsi.
- Anonymous. 2005. Jumlah penderita diabetes Indonesia ranking ke-4 di dunia. Berita Departemen Kesehatan R.I. 1 Maret 2011.
- Anonymous. 2010. Jagung (*Zea Mays L*). <http://bkp.deptan.go.id/pkk/download.php?file=files/.Buku%20Jagung%20Final%2031-8-05.doc>. Diakses tanggal 10 April 2015
- Astawan, M dan T. Wresdiyati. 2004. Diet Sehat dengan Makanan Berserat. Solo: Tiga Serangkai Pustaka Mandiri.
- Astawan, M. (2009). Sehat dengan Hidangan Kacang dan Biji-bijian. Jakarta : Swadaya.
- Avianty S. 2013. Kandungan Zat Gizi Dan Tingkat Kesukaan Snack Bar Ubi Jalar Kedelai Hitam Sebagai Alternatif Makanan Selingan Penderita Diabetes Melitus Tipe 2 [Artikel Penelitian]. Semarang : Universitas Diponegoro.
- Badan Standarisasi Nasional. 1992. Standar Mutu Tempe Kedelai SNI 01-3144-1992.
- Badan Standarisasi Nasional. Standar Nasional Indonesia 01-3727-1995. Tepung Jagung.
- Bantle, J.P. (2008). Nutrition recommendations and intervention for diabetes: a position statement of the American Diabetes Association. *Diabetes Care*, Jan (31), S61-78.
- Cahyadi, W. 2006. Kedelai Khasiat dan Teknologi. Bumi Aksara. Bandung.

- Darrah LL, McMullen MD, Zuber MS. 2003. Breeding, Genetics, and Seeds Corn Production. Di dalam: White PJ, Johnson LA, editor. Corn: Chemistry and Technology. Ed ke-2. St. Paul, Minnesota, USA: American Association of Cereal Chem.
- Dwinaningsih, E. A. (2010). Karakteristik Kimia Dan Sensori Tempe Dengan Variasi Bahan Baku Kedelai/Beras Dan Penambahan Angkak Sertavariasi Lama Fermentasi. Skripsi: Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret: Surakarta (Online). ([eprints.uns.ac.id/210/1/17042241.pdf](http://eprints.uns.ac.id/210/1/17042241.pdf)). Diakses tanggal 10 April 2015
- Eckel R.H. 2003. A new look at dietary protein in diabetes. Am J Clin Nutr 78:671-2.
- Foster-Powell, K.F. , S.H.A. Holt and J.C.B. Miller. 2002. International Table of Glycemic Index and Glycemic Load Values: 2002. Am J Clin Nutr 76: 5-56.
- Gray, J. Dietary fibre, definition, analysis, physiology & health. ILSI Europe. Belgium. 2009.
- Handayani. 2007. Pengaruh Obat Anestesi Terhadap Penderita Diabetes Mellitus. [https://www.academia.edu/4794756/BAB\\_1-2\\_DM](https://www.academia.edu/4794756/BAB_1-2_DM). Diakses tanggal 10 April 2015
- Haryadi. 2006. Teknologi Pengolahan Beras. UGM Press. Yogyakarta.
- Istiani, Y. 2010. *Karakterisasi Senyawa Bioaktif Isoflavon Dan Uji Aktivitas Antioksidan Dari Ekstrak Etanol Tempe Berbahan Baku Koro Pedang (Canavalia Ensiformis)*[TESIS].Surakarta:Universitas Sebelas Maret.
- Joelijani, W. 2005. Produksi Pangan Olahan Alternatif dari Jagung dan Ubi Kayu. [http://www.bppt.go.id/index.php?option=com\\_content%task=view&id=5127&Itemid=52](http://www.bppt.go.id/index.php?option=com_content%task=view&id=5127&Itemid=52). Tanggal akses 6 Juli 2012.
- Joseph G. 2009. Manfaat serat makanan bagi kesehatan kita. Makalah Falsafah Sains. Pascasarjana IPB. Bogor
- Kasmidjo, R.B., 1990. TEMPE : Mikrobiologi dan Kimia Pengolahan serta Pemanfaatannya. PAU Pangan dan Gizi UGM. Yogyakarta.
- Leslie, R D G. 1989. Diabetes. Terjemahan Agus Djaya. Ed Suryakertanegara. Arcan. Jakarta

- Mustaghfiroh,IT. 2013. Pengaruh Pemberian Tepung Tempe Dan Pati Garut (Marantha Arundinacea) Termodifikasi Terhadap Kadar Glukosa Darah Tikus Hiperglikemi [SKRIPSI]. Semarang : Universitas Diponegoro.
- National Diabetes Service Scheme. 2011. <http://www.diabetesaustralia.com.au/PageFiles/19724/English%20Complete%20Information%20Sheet.pdf>. Diakses tanggal 10 April 2015.
- Pangastuti, H.P dan S. Triwibowo. 1996. Proses Pembuatan Tempe Kedelai: III. Analisis Mikrobiologi. Cermin Dunia Kedokteran No. 109.
- Perkumpulan Endrokinologi Indonesia (Perkeni). 2011. *Konsensus Pengendalian dan Pencegahan Diabetes Mellitus Tipe2 di Indonesia*. Jakarta: PB Perkeni.
- Pustaka Departemen Pertanian. 2004. Diversifikasi Konsumsi Pangan Masih Wacana. <http://www.pustaka-deptan.go.id/publikasi/wr283068.pdf>. Tanggal akses 23 Mei 2012.
- Rahadiyanti A. 2011. Pengaruh Tempe Kedelai Terhadap Kadar Glukosa Darah Prediabetes [SKRIPSI]. Semarang : Universitas Diponegoro.
- Sabuluntika N.2013. Karoten, Antosianin, Isoflavon, Dan  $\beta$  Kadar Aktivitas Antioksidan pada Snack Bar Ubi Jalar Kedelai Hitam Sebagai Alternatif Makanan Selingan Penderita Diabetes Melitus Tipe 2 [SKRIPSI]. Semarang : Universitas Diponegoro .
- Sarwono. (2008). Membuat Tempe dan Oncom. Jakarta : Penebar Swadaya.
- Suarni. 2005. Sifat fisikokimia dan fungsional tepung jagung sebagai bahan pangan. hlm. 401–406. In Suyamto (Ed.). Prosiding Seminar dan Lokakarya Nasional Jagung, Makassar, 29–30 September 2005. Pusat Penelitian dan Pengembangan Tanaman Pangan, Bogor.
- Suarni. 2009. Teknologi Pengolahan Jagung. Bogor: Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian. hal: 386-409.
- Subekti NA, Syafruddin, Efendi R, Sunarti S. 2007. Morfologi Tanaman dan Fase Pertumbuhan Jagung. available at: <http://balitsereal.litbang.deptan.go.id/ind//bjagung/duatiga.pdf>. Tanggal akses 28 September 2011
- Stumvoll M, Goldstein BJ, van Haeften TW.2005. Type 2 diabetes: principles of pathogenesis and therapy. Lancet. 365: 1333-46.

- Suprpto, Marzuki HAR. 2005. Bertanam Jagung. Ed ke-14. Jakarta: Penebar Swadaya.
- University of Michigan Health System.2013. The Blood Sugar Balance. <http://www.med.umich.edu/docs/tip-2013/bloodsugarbalance-0313.pdf>.  
Diakses 10 April 2015
- Utari. 2010. Kandungan Asam Lemak, Zink, Dan Copper Pada Tempe, Bagaimana Potensinya Untuk Mencegah Penyakit Degeneratif ?. Gizi Indon. 2010; 33(2):108-115.
- Utari. 2010. Pengaruh Pengolahan Kedelai Menjadi Tempe Dan Pemasakan Tempe Terhadap Kadar Isoflavon (Effects Of Soybean Processing Becoming Tempeh And The Cooking Of Tempeh On Isoflavones Level).
- White, P. J., dan Johnson, L. A., 2007. CORN: Chemistry and Technology Second Edition. Minnesota: AACC, Inc.
- World Health Organization (WHO). Definition and Diagnosis of Diabetes Mellitus and Intermediate Hyperglycemia. 2006.
- Yuriska, Anindhita., 2009. *Efek Alokasan Terhadap Kadar Glukosa Darah Tikus Wistar*. Laporan Akhir Penelitian Karya Tulis Ilmiah. Fakultas Kedokteran. Universitas Diponegoro Semarang