

## DAFTAR PUSTAKA

- AOAC. 1995. Official Methods of Analysis [Online]. <http://www.aoac.org.html>. diakses pada tanggal 24 Maret 2013.
- Aji, AS. 2014. *Analisis Kandungan Zat Gizi Makro Dan Uji Mutu Organoleptik Beras Tiruan Instan Berbahan Baku Tepung Komposit (Gadung, Beras, Dan Kedelai)*. Tugas Akhir. Fakultas Kedokteran Universitas Brawijaya, Malang
- Ariani, M. 2010. *Diversifikasi Konsumsi Pangan Pokok Mendukung Swasembada Beras*. Prosiding Pekan Serealia Nasional.
- Astawan, M. 2009. *Sehat Dengan Hidangan Kacang Dan Biji-bijian*. Jakarta : Niaga Swadaya, hal.180
- Azadbakht L, *et al* . Soy inclusion in the diet improves features of the metabolic syndrome: a randomized crossover study in postmenopausal women. *AJCN*. 2007 March (85):735-741
- Behall KM, *et al*. Consumption of Both Resistant Starch and  $\beta$ -Glucan Improves Postprandial Plasma Glucose and Insulin in Women. *Diabetes Care*. 2006 May 1;29(5):976–81.
- Direktorat Gizi Depkes Republik Indonesia 1981. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Jakarta: Bhratara Karya Aksara.
- Direktorat Gizi Depkes Republik Indonesia. 2004. *Program Perbaikan Gizi Makro*. Jakarta.
- Drucker, D. Development of Glucagon-Like Peptide-1-Based Pharmaceuticals as Therapeutic Agents for the Treatment of Diabetes. *Curr Pharm Des*. 2001 Sep 1;7(14):1399–412.
- Iswandari, R. 2006. Studi Kandungan Isoflavon pada Kacang Hijau (*Vigna Radiata L*), Tempe Kacang Hijau, dan Bubur Kacang Hijau. (Online), <http://repository.ipb.ac.id/>, diakses pada 24 April 2013
- Goñi I, García DL, Mañas E, Saura CF. Analysis of resistant starch: a method for foods and food products. *Food Chem*. 1996 Aug;56(4):445–9.
- Jayagopal V, Albertazzi P, Kilpatrick ES, *et al*. Beneficial Effects of Soy Phytoestrogen Intake in Postmenopausal Women With Type 2 Diabetes. *Diabetes Care*. 2002 Oct 1;25(10):1709–14.

- Karyadi, E. 2002. *Kiat Mengatasi penyakit Diabetes, Hiperkolesterolemia Stroke*. Jakarta: PT Intisari Mediatama, hal.4-5.
- Kristanto, DY. 2014. *Beras Tiruan Instan Dengan Pemanfaatan Tepung Komposit (Gadung, Beras, dan Kedelai) Sebagai Pangan Fungsional Dalam Mengontrol Gula Darah Dengan Karakteristik Low*. Tugas Akhir. Fakultas Kedokteran Universitas Brawijaya, Malang
- Kwak JH, et al. Dietary treatment with rice containing resistant starch improves markers of endothelial function with reduction of postprandial blood glucose and oxidative stress in patients with prediabetes or newly diagnosed type 2 diabetes.(Abstarct). *Atherosclerosis*. 2012 Oct;224(2):457–64.
- Kwon DY, James WD, Kim HJ, Park S. Antidiabetic effects of fermented soybean products on type 2 diabetes. *Nutr Res*. 2010 Jan;30(1):1–13.
- Landon S, Colyer CGB, Salman. 2012. *The Resistant Starch Report: An Australian update on health benefits, measurement and dietary intakes*. Australia, p.12-13
- Lee J, Koo N, Min DB. Reactive Oxygen Species, Aging, and Antioxidative Nutraceuticals. *Compr Rev Food Sci Food Saf*. 2004 Jan 1;3(1):21–33
- Harini, S. 2013. *Nilai Indeks Glikemik Beras Hitam (Oryza Sativa L. Indica), Beras Merah (Oryza Nivara) Dan Beras Putih (Oryza Sativa)*. Tugas Akhir. Fakultas Kedokteran Universitas Brawijaya, Malang.
- Herawati, H. Teknologi Proses Produksi Food Ingredient Dari Tapioka Termodifikasi. *Jurnal Litbang Pertanian*. 2012,31(2):68–76.
- Herawati, H. Potensi Pengembangan Produk Pati Tahan Cerna Sebagai Pangan Fungsional. *Jurnal Litbang Pertanian*. 2011a, 30(1) : 31-39.
- Mindy P, Maziarz. Role of Fructans and Resistant Starch in Diabetes Care. *Diabetes Spectr*. 2013 Feb 1;26(1):35–9.
- Misnadiarly. *Diabetes Mellitus, Gangren, Ulcer, Infeksi Mengenai Gejala Menanggulangi Mencegah Komplikasi*. Pustaka Polpuler Obor :Jakarta 2006.
- Pambayun, R. 2007. *Kiat Sukses Teknologi Pengolahan Umbi Gadung*. Yogyakarta: Ardana Media.

Penn Marshall, M *et al.* African Americans May Have To Consume More Than 12 Grams A Day Of Resistant Starch To Lower Their Risk For Type 2 Diabetes. *J Med Food*. 2010 Aug;13(4):999–1004.

*Peraturan Menteri Pertanian Nomor 15 Tahun 2013 tentang Program Peningkatan Diversifikasi Dan Ketahanan Pangan Masyarakat Badan Ketahanan Pangan Tahun Anggaran 2013*. Kementerian Pertanian Republik Indonesia; 2013.

Prangdimurti dkk. 2007. *Metode Evaluasi Nilai Biologis Karbohidrat dan Lemak. Modul e-Learning ENBP*, Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan – FATETA-IPB. [www.ipb.ac.id](http://www.ipb.ac.id). diakses Pada Tanggal 25 Maret 2013.

Purnomo , Hanny.2007. *Budidaya 8 Jenis Tanaman Pangan*. Jakarta:Niaga Swadaya,hal.148 .

Roosganda, E. Strategi Pencapaian Diversifikasi dan Kemandirian Pangan: Antara Harapan dan Kenyataan. *Iptek Tanam Pangan*. 2011;6(2):230-242.

Rosida, 2011. *Evaluasi Nilai Gizi Pati Resisten Pada Pisang*.Tugas Akhir. Tidak diterbitkan, Fakultas Teknologi Pertanian IPB, Bogor.

Rukmini, A. 2011. *Menyelaraskan Budaya Makan Dengan Diversifikasi Pangan Untuk Mencapai Derajat Kesehatan Yang Optimal*. Makalah disajikan dalam peringatan dies natalis XXIX Universitas Widya Mataram, Yogyakarta, 10 Oktober 2011.

Sajilata MG, Singhal RS, Kulkarni PK. Resistant starch a review. *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety*, 2006,5:1-17.

Schoenhals, 2005. *Prepared Foods*. Virgo Publishing. Health & Nutrition Division. <http://www.vpico.com>, diakses pada 23 Maret 2013.

Uma S, Roger B. *Research Methods for Business: A Skill Building Approach*. John Wiley & Sons; 2010. 111 p.

Shahbazian H, Reza A, Javad S, et al. Beneficial effects of soy protein isoflavones on lipid and blood glucose concentrations in type 2 diabetic subjects. *Saudi Med J*. 2007;28(4):652–4.

Shao YC, *et al.* The Hypoglycemic Effects of Soy Isoflavones on Postmenopausal Women. (Abstract). *J Womens Health*. 2004 Dec;13(10):1080–6.

- Silalahi, J. 2006. *Makanan Fungsional*. Yogyakarta : Penerbit Kanisius.
- Santoso, S.2009. *Panduan Lengkap Menguasai Statistik dengan SPSS 17 + CD*. Jakarta :Elex Media Komputindo. hal.452
- Suastika, IW, et al. 1997. *Budidaya Kedelai Di Lahan Pasang Surut*. Proyek Penelitian Pengembangan Pertanian Rawa Terpadu-ISDP, Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian,hal.1.
- Subroto, MA. 2006. *Real Food True Health*. Jakarta : Penerbit Agro Media.
- Sukarsa . 2010. *Tanaman Gadung*,(Online),<http://www.bbpplembang.info>,diakses 2 April 2013.
- Susan et al. Soy protein and isoflavones: their effects on blood lipids and bone density in postmenopausal women1. *Am J Clin Nutr*. 1998;68:1375S–9S.
- Stephen, C. 2006. Panduan Untuk Manajemen Glukosa Pasca Makan, 2006. *Panduan Untuk Manajemen Glukosa Pasca Makan*, Benny Kurniawan (Penterjemah), 2006, PT Roche,Indonesia.
- Tiwari AK, Madhusudana RJ. Diabetes mellitus and multiple therapeutic approaches of phytochemicals: Present status and future prospects. *Curr Sci*. 83(1):30–8.
- Tobing, A. 2010.*Care Your Self : Diabetes Melitus*. Jakarta: Penerbit Niaga Swadaya.
- Waspadji, S. *Diabetes Melitus: Mekanisme Dasar & Pengelolaannya yang Rasional*, Sidartawan Soegondo, Pradana Soewondo, Imam Subekti (eds). *Penatalaksanaan Diabetes Melitus Terpadu*.5 ed. Jakarta :Balai Penerbit FKUI. pp. 29-42. 2002.
- Widiowati, S. 2007. *Sehat Dengan Pangan Indeks Glikemik Rendah*.Warta Penelitian dan Pengembangan Pertanian Vol. 29, No. 3, 2007. [www.litbang.deptan.go.id](http://www.litbang.deptan.go.id). diakses Pada Tanggal 20 Maret 2013.
- Winarno. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta : PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Winarsi,H.2009. *Protein Kedelai dan Kecambah*. Yogyakarta :Penerbit Kanisius.
- Wulandari, I. 2012. *Beras Analog Berbasis Umbi Gadung (Dioscoreae hispida Dennst) dan Alginat Sebagai Pangan Berkhasiat Obat (Medicinal foods) Bagi Penderita Diabetes Yang Diujikan Secara In-Vivo*. Tugas Akhir. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Brawijaya, Malang.

Yuji Y, Seio H. Effect of bread containing resistant starch on postprandial blood glucose levels in humans. *Biosci Biotechnol Biochem.* 2005;69(3):559–66.

Zubik L, Meydani M. Bioavailability of soybean isoflavon from aglycone and glucoside form in american women. *Am. J. Clin. Nutr.* 2003, 77: 1459-1465.

