

DAFTAR PUSTAKA

- American Diabetes Association (ADA). 2011. *Diagnosis and Classification of Diabetes Mellitus*. DiabetesJournals.org. American Diabetes Association
- American Diabetes Association (ADA). 2013. *Standards of Medical Care in Diabetes-2013*. DiabetesJournals.org. American Diabetes Association
- American Diabetes Association (ADA). 2016. *Standards of Medical Care in Diabetes-2016*. American Diabetes Association
- Arab F., Alemzadehb I., dan Maghsoudi V. 2011. *Determination of Antioxidant Component and Activity of Rice Bran Extract*. *Scientia Iranica, Transactions C: Chemistry and Chemical Engineering*. Vol. 18(6) : [1402– 1406]
- Arbi, A.S. 2009. *Praktikum Evaluasi Sensori*. halaman 1-42
- Astawan, M. and Febrinda, A.E. 2010. *Potensi dedak dan bekatul beras sebagai ingredient pangan dan produk pangan fungsional*. *Jurnal Pangan*, 19(1), pp.[14-21].
- Astawan, M. and Leomitro, A. 2009. *Khasiat Whole Grain: Makanan Kaya Serat untuk Hidup Sehat*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Auliana, Rizqie. 2011. *Manfaat Bekatul Dan Kandungan Gizinya*. Artikel. Yogyakarta: Universitas Negeri Yogyakarta.
- Badan Litbangtan. 2010. Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian. *Rencana Strategis Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian 2010- 2014*. Badan Litbang Pertanian. Jakarta. Kementerian Pertanian.
- Badan Standarisasi Nasional. 1991. SNI 01-2352-1991 tentang *Penentuan Angka Thiobarbiturat*. BSN, Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 1992. SNI 01-2891-1992 tentang *Uji Kadar Serat dengan Uji Gravimetri*. BSN, Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 1992. SNI 01-2973-1992 tentang *Syarat Mutu Cookies*. BSN, Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 1998. SNI 01-4439-1998 *Bekatul Beras*. BSN, Jakarta.
- Beck, M. E. 2011. *Ilmu Gizi Dan Diet Hubungannya Dengan Penyakit-Penyakit Untuk Perawat dan Dokter*. Yogyakarta: Yayasann Essentia Medica.
- Buckle, K.A., Edwards, R.A., et.al. 2007. *Ilmu Pangan*. Diterjemahkan oleh Hari Purnomo dan Adiono. Jakarta: UI Press.
- Budijanto, S. 2017. *Pengembangan Bekatul sebagai Pangan Fungsional: Peluang, Hambatan, dan Tantangan*. *Jurnal Pangan*, 26(2), pp.[167-176].
- Damayanti E., Kustiyah L., Khalid M., dan Farizal H. 2010. *Aktivitas Antioksidan Bekatul Lebih Tinggi daripada Jus Tomat dan Penurunan Antioksidan*

- Serum setelah Intervensi Minuman Kaya Antioksidan*. Jurnal Gizi dan Pangan. Vol. 5(3) :[205–210].
- Dapar M.L.G., Garzon J.F., dan Demayo C.G. 2013. *Cytotoxic activity and Antioxidant Potentials of hexane and Methanol extracts of IR64 Rice bran against Human Lung (A549) and Colon (HCT116) Carcinomas*. International Research Journal of Biological Sciences. Vol. 2(5). May : [19–23].
- Desvita, F .2012. *Faktor – faktor yang berhubungan dengan perilaku pencegahan komplikasi diabetes melitus di poli klinik khusus penyakit dalam instalasi rawat jalan RSUP*. DR.M.Djamil Padang Tahun 2012. (1), [7-8]
- Estiasih, T. 2005. *Kimia, Teknologi, dan Aplikasi Polisakarida*. Fakultas Teknologi Pertanian. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Brawijaya. Malang
- Faridah, A. 2008. *Patiseri Jilid I*. Bahan Ajar Sekolah Menengah Kejuruan. Jakarta: Pusat Perbukuan Departemen Pendidikan Nasional
- Fatmawati, S. 2012. *Hubungan antara pengetahuan gizi dan asupan zat gizi dengan status gizi dan risiko osteoporosis pada kelompok lacto ovo vegetarian*. Surabaya (Doctoral dissertation, Universitas Airlangga).
- Garnita, D. 2012. *Faktor Risiko Diabetes Melitus Di Indonesia* [Skripsi]. Jakarta: Universitas Indonesia.
- Ghoneum M. dan Agrawal S. 2011. *Activation of human monocyte-derived dendritic cells in vitro by the biological response modifier arabinoxylan rice bran (MGN-3/Biobran)*. International Journal of Immunopathology and Pharmacology. Vol. 24 : [941–948].
- Goufo P. dan Trindade H. 2014. *Rice Antioxidants: Phenolic Acids, Flavonoids, Anthocyanins, Proanthocyanidins, Tocopherols, Tocotrienols, γ -Oryzanol and Phytic Acid*. Food Science and Nutrition. Vol. 2(20) : [75– 104].
- Halliwell, B. 1994. *Free radicals, Antioxidant and Human Diseases*. London: King College.
- Hasdianah, H.R., 2012. *Mengenal Diabetes Mellitus pada orang dewasa dan anak-anak dengan solusi herbal*. Yogyakarta: Nuha Medika.
- Henderson A.J., Ollila C.A., Kumar A., Borreses E.C., Raina K., Agarwal R., Ryan E.P. 2012. *Chemopreventive Properties of Dietary Rice Bran: Current Status and Future Prospects*. Advances in Nutrition. Vol. 3 : [643–653].
- Hernawati, Manalu W., Suprayogi A., dan Astuti D.A. 2013. *Perbaikan Parameter Lipid Darah Mencit Hiperkolesterolemia dengan Suplemen Pangan Bekatul*. Majalah Kedokteran Bandung. Vol. 45(1) : [1–9].
- Higdon, Jane. 2005. *Glycemic index and glycemic load*. . Linus Pauling Institute. Oregon State University. USA
- Hospital Authority. 2018. *Diabetes Mellitus*, HA Conveticion 2018, Jakarta.

- International Diabetes Federation. 2017. *IDF Diabetes Atlas Eighth Edition 2017*. Dunia : IDF
- IPB. (2010). *CooMes. Pengolahan Jamur Kornerslal, Jahe Instan, lkan Asap, Telur Pindang. Teknologi Pangan dan Agroindustri Vol 1 No 7*. Bogor.
- Ismayani Y. 2007. 100+ Tip Anti gagal Bikin Kue. Jakarta :Pt Kawan Pustaka.
- Kaban, S. 2007. *Diabetes Tipe 2 di Kota Sibolga Tahun 2005*. Majalah Kedokteran Nusantara Volume 40 No. 2 Juni 2007
- Kemenkes Ri. 2013. *Riset Kesehatan Dasar; RISKESDAS*. Jakarta: Balitbang Kemenkes Ri
- Ketaren, S. 2008. *Pengantar Teknologi Minyak Dan Lemak Pangan*. Cetakan Pertama. Universitas Indonesia Press. Jakarta
- Kusriningrum, R. 1990. *Dasar Perencanaan Percobaan dan Rancangan Acak Lengkap*. Fakultas Kedokteran Hewan Universitas Airlangga. Surabaya. hal. 143.
- Kuswanto. 2007. *Teknologi Pemrosesan Pengemasan dan Penyimpanan Benih*. Kanisius. Yogyakarta. 250.
- Lecumberri E., Mateos R., Pulido M.I., Rupe´ rez P., Goya L., dan Bravo L. 2007. *Dietary Fibre Composition, Antioxidant Capacity and Physico-Chemical Properties of a Fibre-Rich Product from Cocoa (Theobroma cacao L.)*. Food Chemistry. Vol. 104 : [948– 954]
- Lestiany, L. dan Aisyah. 2011. *Peran serat dan penatalaksanaan kasus masalah berat badan*. Bagian Ilmu Gizi. Fakultas Kedokteran. Universitas Indonesia. Jakarta
- Manley, D. 2000. *Technology of Biscuits, Crackers, and Cookies*. Cambridge: Woodhead Publishing Limited
- Masuda, T., Ide, N., and Kitabatake, N. 2005. Effect of Chemical Modification of Lysine Residues on The Sweetness of Lysozyme. *Chemical sense*: 30: 253-264.
- Minatel I.G., Francisqueti F.V., Correa C.R., dan Lima G.P.P. 2016. *Antioxidant Activity of γ Oryzanol: a Complex Network of Interactions*. International Journal of Molecular Science. Vol. 17 : [1107–1121]
- Muchtadi, D. and Wijaya, C.H. 1996. *Makanan Fungsional: Pengenalan dan Perancangan*. Hand-out Kursus Singkat Makanan Fungsional dan Keamanan Pangan.
- Murti, T. W., dan T. Hidayat. 2009. *Pengaruh Pemakaian Kultur Tiga Macam Bakteri Asam Laktat dan Pemeraman Terhadap Komposisi Kimia dan Flavour Keju*. Journal of The Indonesian Tropical Animal Agriculture 34 (1) :[10-15].

- Nasoetion, A. 1998. *Cara Penilaian Kualitas dan Konsumsi Pangan*. Pusat Antar Universitas Pangan Gizi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Nurhadi, B. dan Nurhasanah, S. 2010. *Sifat Fisik Bahan Pangan*. Bandung : Widya Padjadjaran
- Nurul Andriyani. 2017. *Uji Organoleptik dan Kadar Serat pada cookies dengan penambahan Jantung Pisang Kepok (Moses paradisiaca L.) untuk penderita diabetes*. Surabaya, Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Surabaya
- Oktavia, D. A. 2007. *Kajian SNI 01-2886-2000 Makanan Ringan Ekstrudat*. Jurnal Standarisasi Vol 9 No 1: [1-9]
- Paramitha, Andi Reski A. 2012. *Studi Kualitas Minyak Makanan Gorengan Pada Penggunaan Minyak Goreng Berulang*. Skripsi: Universitas Hasanuddin.
- PERKENI. 2015. *Pengelolaan dan Pencegahan Diabetes Melitus Tipe 2 di Indonesia*. PERKENI. Jakarta.
- Piliang, W.G. dan S. Djojosoebagio, Al Haj. 2002. *Fisiologi Nutrisi*. Vol. I. Edisi Ke-4. IPB Press, Bogor
- Pramitasari, Dika. 2010. *Penambahan Ekstrak Jahe (Zingiber officinale Rosc.) dalam Pembuatan Susu Kedelai Bubuk Instan dengan Metode Spray Drying: Komposisi Kimia, Sifat Sensoris dan Aktivitas Antioksidan* (Skripsi S-1 Progdil Teknologi Pertanian). Surakarta: Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret.
- Prangdimurti, E., F. R. Zakaria, Dan N. S. Palupi. 2007. *Modul E-Learning Evaluasi Nilai Gizi Biologis Pangan*. Departemen Ilmu Dan Teknologi Pangan. Bogor : Fakultas Teknologi Pertanian IPB.
- Prodia. 2000. *Status Antioksidan pada Penderita Diabetes Melitus*. Informasi Laboratorium. Laboratorium Klinik Prodia. Bandung.
- Rahayu, H.T., Hudha, A.M. and Umah, U.S. 2016. *Perbandingan self-awareness pola konsumsi makanan dan olahraga dengan riwayat keluarga memiliki dan tidak memiliki diabetes melitus tipe ii pada mahasiswa psik umm*. Jurnal Keperawatan.
- Rahayu, W.P. 1998. *Diktat Penuntun Praktikum Penilaian Organoleptik*. Fakultas Teknologi Pertanian Bogor. Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Rajasa, R.E., Afriwardi, A. and Zein, S.B. 2016. *Hubungan Tingkat Keteraturan Berolahraga Terhadap Komplikasi Penyakit pada Pasien DM Tipe 2 di Poliklinik Endokrin RSUP DR. M. Djamil Padang*. Jurnal Kesehatan Andalas.
- Rao B.S.N. 2000. *Nutritive Value of Rice Bran*. Nutrition Foundation of India :58.
- Riyanto. 2014. *Validasi dan Verifikasi Metode Uji*. Depublish. Yogyakarta
- Rosmisari, A. 2006. *Review: Tepung Jagung Komposit, Pembuatan dan Pengolahannya*. Prosiding Seminar Nasional Teknologi Inovatif Pasca

Panen Pengembangan Pertanian. Bogor: Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian

- Roudaut G, Dacremont C, Pamies BV, Colas B, Le Meste M. 2002. Crispness: A critical review on sensory and material science approaches. *Trends in Food Sci & Technol* 13: 217-227
- Sari A. N. 2014. *Total bahan padat, kadar protein, dan nilai kesukaan keju mozzarella dari kombinasi susu kerbau dan susu sapi*. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* 3 (4) [152:156]
- Setyaningsih, D., A. Apriyantono, dan M. P. Sari. 2010. *Analisis Sensoris untuk Industri Pangan dan Agro*, Perpustakaan Nasional: Katalog Dalam Terbitan (KDT). Bogor.
- Sitorus, Ronald. 2009. *Makanan Sehat dan Bergizi*. Yrama Widya, Bandung.
- Snehalatha, Chamukuttan dan Ramachandran, Ambady. 2009. *Diabetes melitus dalam gizi kesehatan masyarakat*. Editor : Michael J Gibney, et al. Penerbit : Buku Kedokteran EGC. Jakarta.
- Soekarto, S. 2002. *Penilaian organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Bharata Karya Aksara. Jakarta.
- Soekarto. 1990. *Penilaian Organoleptik Untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Jakarta: Bhatara Aksara
- Sunjaya, I Nyoman. 2009. *Pola Konsumsi Makanan Tradisional Bali sebagai Faktor Risiko Diabetes Melitus Tipe 2 di Tabanan*. *Jurnal Skala Husada* Vol. 6 No.1: [75-81].
- Sutomo, B. 2008. *Sukses Wirausaha Kue Kering*. Jakarta: Kriya Pustaka.
- Swastika. 2009. *Stabilisasi Tepung Bekatul Melalui Metode Pengukusan Dan Pengeringan Rak Serta Pendugaan Umur Simpannya*. Departemen Ilmu Dan Teknologi Pangan. Bogor : Fakultas Teknologi Pertanian IPB.
- Tala, Z.Z. 2009. *Manfaat serat bagi kesehatan*. Manfaat Serat Bagi Kesehatan.
- Tantamango Y.M., Knutsen S.F., Beeson W.L., Fraser G., dan Sabate J. 2011. *Foods and Food Groups Associated with the Incidence of Colorectal Polyps: the Adventist Health Study*. *Nutrition and Cancer*. Vol. 63(4) : [565–572]
- Tengah, IGP., IK. Suter, IW.R.Widarta, IW. Arnata. 2011. *Aktivitas Antioksidan Bekatul Beras Merah dari Kabupaten Tabanan, Bali*. Laporan Hibah Penelitian Unggulan Udayana. Unpublised. Denpasar
- Thahir R. 2010. *Revitalisasi Penggilingan Padi melalui Inovasi Pendukung Swasembada Beras dan Persaingan Global*. *Buletin Pengembangan Inovasi Pertanian*. Vol. 3(3) : [171–183]
- Tjing, L.T. Damayanthi, E dan Arbianto, L. 2007. *Rice Bran*. Jakarta. Penebar Swadaya.

- Tjitrosoepomo, Gembong. 2004. *Taksonomi Tumbuhan (Spermatophyta)*. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Trihaditia, Riza. and Awaliyah, A. 2018. *Penentuan formulasi optimum pembuatan cookies dari bekatul padi pandanwangi dengan penambahan tepung terigu menggunakan metode RSM (Response Surface Method)*. AGROSCIENCE, 8(2), pp. [212-230]
- Trisnawati, S.K. and Setyorogo, S. 2013. *Faktor risiko Kejadian diabetes melitus tipe II di puskesmas kecamatan cengkareng Jakarta Barat Tahun 2012*. Jurnal Ilmiah Kesehatan, 5(1), pp [6-11]
- Visita, B.F dan Putri, W.D.R. 2014. *Pengaruh Penambahan Bubuk Mawar Merah (Rosa damascene mill) dengan Jenis Bahan Pengisi Berbeda pada Cookies*. Jurnal Pangan dan Agroindustri VSol 2 No 1: [39-46]
- Wagenknecht, L.E., Langefeld, C.D., Scherzinger, A.L., Norris, J.M., Haffner, S.M., Saad, M.F. and Bergman, R.N. 2003. *Insulin sensitivity, insulin secretion, and abdominal fat: the Insulin Resistance Atherosclerosis Study (IRAS) Family Study*. Diabetes, 52(10), [2490-2496].
- Wahyuni EA. 2006. *Prospek Usaha dalam Pembuatan Kue Kering dari Tepung Biji Sorghum*. Skripsi. Jurusan Teknologi Jasa dan Produksi. Fakultas Teknik. Universitas Negeri Semarang, Semarang.
- Widowati, W. 2010. *Potensi antioksidan sebagai antidiabetes*. Jurnal Kedokteran Maranatha.
- Winarno, F. G dan I. E. Fernandez. 2007. *Susu dan Produk Fermentasinya*. Bogor: M-Brio Press
- Winarno, F. G. 2002. *Kimia Pangan Gizi*. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winata, V.Y., 2015. *Kualitas Biskuit Dengan Kombinasi Tepung Kacang Mete (Anacardium Occidentale L.) Dan Tepung Kulit Singkong (Manihot Esculenta)* (Doctoral dissertation, UAJY).
- World Health Organization. 2015. *South-East Asia Regional Diabetics*. WHO
- Yuniarrahamani C. 2001. *Pengawetan Bekatul dengan Perlakuan Fisik : Pemanasan Menggunakan Drum Drier, Ekstruder, Penyangraian, Pengukusan dan Autoclave*. [skripsi] Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor