

DAFTAR PUSTAKA

- Adhimah, N. N., Mulyati, A. H. and Widiastuti, D 2017, 'Substitusi tepung terigu dengan tepung ampas kedelai pada produk cookies yang kaya akan serat pangan dan protein', *Ekologia*, 17(1), hlm. 28–39.
- Aeni, S., Puspaningtyas, D. E. and Putriningtyas, N. D 2019, 'Susu kacang tanah efektif menurunkan berat badan dan kadar glukosa darah remaja putri overweight', *Sport and Nutrition Journal*, 1(1), hlm. 33–39.
- American Diabetes Association, 2011, *Diagnosis and Classification of Diabetes Mellitus, Diabetes Care*.
- Andini, A. and Awwalia, E. S. 2018, 'Studi prevalensi risiko diabetes melitus pada remaja usia 15–20 tahun di kabupaten sidoarjo', *Medical and Health Science Journal*, 2(1).
- Ardhanareswari, N. P. 2019, 'Daya terima dan kandungan gizi dim sum yang disubstitusi ikan patin (*pangasius sp.*) dan pure kelor (*moringa oleifera*) sebagai snack balita', *Media Gizi Indonesia*, 14(2), hlm. 123–131.
- Awa, W. L. *et al.* 2013, 'HLA-typing, clinical, and immunological characterization of youth with type 2 diabetes mellitus phenotype from the German/Austrian DPV database', *Pediatric Diabetes*, hlm. 1–13.
- Azrimaidaliza 2011, 'Asupan zat gizi dan penyakit diabetes mellitus', *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 6(1), hlm. 36–41.
- BPOM RI 2016, *Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat Dan Makanan Republik Indonesia Nomor 13 Tahun 2016 Tentang Pengawasan Klaim Pada Label Dan Iklan Pangan Olahan*, Jakarta.
- Copeland, K. C. *et al.* 2011, 'Characteristics of adolescents and youth with recent-onset type 2 diabetes: the today cohort at baseline', *Journal Clin Endocrinol Metab*, 96(1), hlm. 159–167.
- Data Komposisi Pangan Indonesia 2019, *Kacang Kedelai Rebus*. <http://www.panganku.org/id-ID/view> [1 November 2020].

- Fahrizal and Fadhil, R. 2014, 'Kajian fisiko kimia dan daya terima organoleptik selai nenas yang menggunakan pektin dari limbah kulit kakao', *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*, 6(3), hlm. 65–68.
- Fairudz, A. and Nisa, K. 2015, 'Pengaruh serat pangan terhadap kadar kolesterol penderita overweight', *Jurnal Majority*, 4(8), hlm. 121–126.
- Farah, B. and Nasution, R. D. 2020, 'Analisis perubahan orientasi pola hidup mahasiswa pasca berakhirnya masa pandemi COVID-19', *Jurnal Noken: Ilmu-Ilmu Sosial*, 5(2), hlm. 23.
- Fat Secret Indonesia 2007, *Kalori dalam Dimsum dan Fakta Gizi, Fat Secret Platform API*. <https://www.fatsecret.co.id/kalori-gizi/umum/dimsum?portionid=19963&portionamount=1,000> [20 October 2020].
- Fatimah, R. N. 2015, 'Diabetes Mellitus Tipe 2', *Journal Majority*, 4(5), hlm. 93–101.
- Feringo, T. 2019, 'Analisis kadar air , kadar abu , kadar abu tak larut asam dan kadar lemak pada makanan ringan di balai riset dan standarisasi industri medan'.
- Goyal, R. and Jialal, I. 2020, *Diabetes Mellitus Type 2*. <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/books/NBK513253/> [1 November 2020].
- Haekal, M. F., Supian, M. and Sabrina, W. 2020, 'Efektivitas penetapan psbb dalam menurunkan perilaku konsumtif masyarakat pada masa COVID-19', *Jurnal Kajian Ilmiah*, 1(1), hlm. 93–98.
- Handayani, S. 2020, 'Pengukuran tingkat stres dengan perceived stress scale-10', *Jurnal Keperawatan GSH*, 9(1), hlm. 1–3.
- Haq, A. A. J. and Sulistiyati, T. D. 2020, 'Pengaruh penambahan tepung ampas tahu terhadap kadar serat pangan dan karakteristik organoleptik otak-otak ikan patin', *JFMR-Journal of Fisheries and Marine Research*, 4(2), hlm. 234–238.
- Hardinsyah, Riyadi, H. and Napitupulu, V. 2013, 'Kecukupan energi, protein, lemak dan karbohidrat', *Departemen Gizi FK UI*, hlm. 1–26.
- Hassan, S. M. 2013, 'Soybean , nutrition and health', 20.

- Hidayatullah, A. *et al.* 2014, ‘Substitusi tepung ampas kedelai pada mie basah sebagai inovasi makanan penderita diabetes’, *Indonesian Journal of Human Nutrition*, 4(1), hlm. 34–47.
- Ikatan Dokter Anak Indonesia 2015, *Konsensus Nasional Pengelolaan Pengelolaan Diabetes Melitus Tipe-2 pada Anak dan Remaja*, UKK Endokrinologi Anak dan Remaja, IDAI, hlm. 40.
- International Diabetes Federation 2019, *IDF Diabetes Atlas Ninth Edition 2019*.
- Ismayasari, A. A., Wahyuningsih and Paramita, O. 2014, ‘Studi eksperimen pembuatan enting-enting dengan bahan dasar kedelai sebagai bahan pengganti kacang tanah’, *Food Science and Culinary Education Journal*, 1(1), hlm. 56–64.
- Kemendes RI 2018, *Berapa Anjuran Konsumsi Gula, Garam, dan Lemak per harinya?*, P2PTM Kemendes RI. <http://www.p2ptm.kemdes.go.id/infographic-p2ptm/hipertensi-penyakit-jantung-dan-pembuluh-darah/page/15/berapa-anjuran-konsumsi-gula-garam-dan-lemak-per-harinya> [15 June 2021].
- Koswara, S. 2009, *Teknologi Pengolahan Kedelai (Teori Dan Praktek)*, EbookPangan.com 2009, 21(21), hlm. 7190–7190.
- Krisnawati, A. 2017, ‘Soybean as source of functional food’, *Iptek Tanaman Pangan*, 12(1), hlm. 57–65.
- Kusumaningrum, M., Sutrisno, C. I. and Prasetyono, B. W. H. E. 2012, ‘Kualitas kimia ransum sapi potong berbasis limbah pertanian dan hasil samping pertanian yang difermentasi dengan aspergillus niger’, *Animal Agriculture Journal*, 1(2), hlm. 109–119.
- Mao, T. *et al.* 2021, ‘Effects of dietary fiber on glycemic control and insulin sensitivity in patients with type 2 diabetes: a systematic review and meta-analysis’, *Journal of Functional Foods*, 82, hlm. 104500.
- Menteri Kesehatan RI 2019, *Peraturan Menteri Kesehatan RI No. 28 Tahun 2019 tentang Angka Kecukupan Gizi yang dianjurkan untuk Masyarakat Indonesia*.
- Mustafa, A. and Elliyana, E. 2020, ‘Pemanfaatan ampas kedelai pada pembuatan brownies “gluten free” ubi jalar ungu dan uji kelayakannya’, *Agrointek*, 14(1), hlm. 1–13.

- Musthakimah, R. H. I. 2019, ‘Gambaran faktor-faktor yang menyebabkan komplikasi diabetes melitus pada lansia di puskesmas kartasura’, *Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Muhammadiyah Surakarta*, hlm. 1–19.
- Negara, J. K. *et al.* 2016, ‘Aspek mikrobiologis, serta sensori (rasa, warna, tekstur, aroma) pada dua bentuk penyajian keju yang berbeda’, *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*, 4(2), hlm. 286–290.
- Nessianti, A. 2015, ‘Pengaruh penambahan puree labu siam (*sechium edule*) terhadap sifat organoleptik siomay ikan tenggiri (*scomberomorus commersoni*)’, *e-Jurnal Boga*, 4(3), hlm. 79–84.
- Nilasari, O. W., Susanto, W. H. and Maligan, J. M. 2017, ‘Pengaruh suhu dan lama pemasakan terhadap karakteristik lempok labu kuning (waluh)’, *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 5(3), hlm. 15–26.
- Noviyanti, Wahyuni, S. and Syukri, M. 2016, ‘Analisis penilaian organoleptik cake brownies substitusi tepung wikau maombo’, *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*, 1(1), pp. 58–66.
- Pratama, I. L. 2019, *Pengaruh Metode Pengeringan dan Proporsi Tepung Ampas Tahu terhadap Karakteristik Kimia, Fisik, dan Organoleptik dari Tempe Substitusi Tepung Ampas Tahu*. Universitas Brawijaya.
- Punthakee, Z., Goldenberg, R. and Katz, P. 2018, ‘Definition, classification and diagnosis of diabetes, prediabetes and metabolic syndrome’, *Canadian Journal of Diabetes*, 42, hlm. S10–S15.
- Pusat Data dan Informasi Kementerian Kesehatan RI 2014, *InfoDATIN: Situasi dan Analisis Diabetes*. Jakarta Selatan.
- Putri, A. D., Zuhro, F. and Al Habib, I. M. 2018, ‘Analisis gizi limbah ampas kedelai sebagai tepung substitusi mie untuk menunjang sumber belajar mata kuliah biokimia’, *BIOEDUSAINS: Jurnal Pendidikan Biologi dan Sains*, 1(1), hlm. 11–22.
- Rahmad, A., Hamzah, F. and Rahmayuni 2017, ‘Penggunaan tepung komposit dari terigu, pati sagu, dan tepung jagung dalam pembuatan roti tawar’, *Jom FAPERTA*, 4(1), hlm. 1–14.
- Ratnaningsih *et al.* 2017, ‘Sifat fisiko-kimia dan kandungan serat pangan galur-galur harapan kedelai’, *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian*, 14(1), hlm. 35.

- Rehman, Z. U., Islam, M. and Shah, W. H. 2003, 'Effect of microwave and conventional cooking on insoluble dietary fibre components of vegetables', *Food Chemistry*, 80(2), hlm. 237–240.
- Reinehr, T. 2013, 'Type 2 diabetes mellitus in children and adolescents', *World Journal of Diabetes*, 4(6), hlm. 270–281.
- Kemkes RI 2018, *Hasil Utama Riset Kesehatan Dasar (RISKESDAS)*.
- Rukmana, E. and Fitranti, D. Y. 2013, 'Pengaruh pemberian minuman berkarbohidrat sebelum latihan terhadap kadar glukosa darah atlet', *Journal of Nutrition College*, 2(4), hlm. 557–563.
- Sabir, N. C., Lahming and Sukainah, A. 2020, 'Analisis karakteristik crackers hasil substitusi tepung terigu dengan tepung ampas tahu', *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 6(1), hlm. 41–54.
- Sahayati, S. 2019, 'Faktor risiko kemungkinan timbulnya diabetes melitus pada remaja di kabupaten sleman (skoring dm menggunakan findrisc)', *Jurnal Formil (Forum Ilmiah) Kesmas Respati*, 4(2), hlm. 201.
- Santoso, A. 2011, 'Serat pangan (dietary fiber) dan manfaatnya bagi kesehatan', *Magistra*, hlm. 35–40.
- Sari, D. I. 2012, 'Pengaruh substitusi tepung ampas tahu dalam pembuatan nugget terhadap kadar protein dan daya terima konsumen'.
- Sipahutar and Novriani, W. 2019, 'Penentuan kadar protein pada dimsum siomay dengan menggunakan metode kjeldahl sesuai dengan standar nasional indonesia (SNI)'.
- Siregar, F. M. 2017, 'Pembuatan summay jagung (dimsum siomay jagung) dan loaf ikan saus pindang'.
- Soelistijo, S. et al. 2015, *Konsesus Pengelolaan Dan Pencegahan Diabetes Melitus Tipe2 Di Indonesia 2015*, Perkeni. PB. PERKENI.
- Sofnitati 2018, 'Pengaruh umur simpan brownies kukus ampas tahu pada suhu ruang dan suhu dingin', *Food Science and Technology Journal*, 1, hlm. 11–19.

- Soviana, E. and Maenasari, D. 2019, 'Asupan serat, beban glikemik dan kadar glukosa darah pada pasien diabetes melitus tipe 2', *Jurnal Kesehatan*, 12(1), hlm. 19–29.
- Sulistiani 2004, 'Pemanfaatan ampas tahu dalam pembuatan tepung tinggi serat dan protein sebagai alternatif bahan baku pangan fungsional'.
- Sulistiowati, E. and Sihombing, M. 2018, 'Perkembangan diabetes melitus tipe 2 dari prediabetes di Bogor, Jawa Barat', *Jurnal Penelitian dan Pengembangan Pelayanan Kesehatan*, 2(1), hlm. 59–69.
- Susilowati, A., Rachmat, B. and Larasati, R. A. 2020, 'Hubungan pola konsumsi serat dengan kontrol glikemik pada diabetes tipe 2 (T2D) di kecamatan Bogor Tengah', *Penelitian Gizi dan Makanan (The Journal of Nutrition and Food Research)*, 43(1), hlm. 41–50.
- Triatmaja, M. 2016, 'Pengaruh substitusi tepung ampas tahu pada egg roll terhadap kadar protein dan daya terima', 9(2), hlm. 10.
- Widodo, D., Retnaningtyas, E. and Fajar, I. 2012, 'Faktor risiko timbulnya diabetes mellitus pada remaja smu', *Jurnal Ners*, 7 No. 1 Ap(77), hlm. 10.
- World Health Organization 2021, *Diabetes*. <https://www.who.int/news-room/fact-sheets/detail/diabetes> [19 November 2020].
- Wulandari, E. *et al.* 2016, 'Karakteristik fisik , kimia dan nilai kesukaan nugget ayam dengan penambahan pasta tomat (effect of tomatos paste to physicochemical and sensory characteristics chicken nuggets)', 16(2), hlm. 95–99.
- Yuliani, S. and Mardesci, H. 2017, 'Pengaruh penambahan tepung ampas tahu terhadap karakteristik biskuit yang dihasilkan', *Jurnal Teknologi Pertanian*, 6(1), hlm. 1–11.
- Yustina, I. and Abadi, F. R. 2012, 'Potensi tepung dari ampas industri pengolahan kedelai sebagai bahan pangan', *Seminar Nasional: Kedaulatan Pangan dan Energi*, hlm. 2–9.
- Yusuf 2014, 'Pemanfaatan kacang hijau sebagai pangan fungsional mendukung diversifikasi pangan di nusa tenggara timur', *Prosiding Seminar Hasil Penelitian Tanaman Aneka Kacang dan Umbi*, hlm. 741–746.