

DAFTAR PUSTAKA

- Afandi, F , Wijaya, C , Faridah, D , & Suyatma, N 2019, ‘Hubungan antara Kandungan Karbohidrat dan Indeks Glikemik pada Pangan Tinggi Karbohidrat’ *Jurnal Pangan*, vol. 28, no. 2, pp. 145–160.
- Agung, IGAA , Sukerta, IM , Raka, DN , & Dian Tariningsih 2013, ‘Kedelai Lokal Bali Bahan Baku Tempe Tinggi Nutrisi, Antioksidan dan Organoleptik Serta Berkhasiat Obat’ *AGRIMETA : Jurnal Pertanian Berbasis Keseimbangan Ekosistem*, vol. 5, no. 2, pp. 87–92.
- Agustiningsih , Wildan, A , & Mindaningsih 2010, ‘Optimasi cairan penyari pada pembuatan ekstrak daun pandan wangi (*Pandanus amaryllifolius* Roxb) secara maserasi terhadap kadar fenolik dan flavonoid total’ *Jurnal Momentum*, vol. 6, no. 2, pp. 36–41.
- American Diabetes Association 2010, ‘Diagnosis and classification of diabetes mellitus’ *Diabetes Care*, vol. 33, no. SUPPL. 1, doi: 10.2337/dc10-S062.
- Aminah, S 2010, ‘Bilangan peroksida minyak goreng curah dan sifat organoleptik tempe pada pengulangan penggorengan’ *Jurnal Pangan Dan Gizi*, vol. 1, no. 1.
- AOAC International 2005, ‘Official Methods of Analysis of AOAC INTERNATIONAL’ *Aoac*, no. February, p. 3172.
- AOAC International 2012, ‘The Official Methods of Analysis of AOAC International’.
- Ari, R & Priambudi, AY 2016, ‘Analisis Kualitas Tempe Di Pasar Baruga Kendari’.

Febri Adrian Milenio, 2022

PENGARUH SUBSTITUSI KEDELAI DENGAN BIJI LAMTORO (*LEUCAENA LEUCOCEPHALA*) PADA TEMPE TERHADAP KANDUNGAN GIZI DAN TOTAL FENOL UNTUK PENDERITA DIABETES MELITUS

UPN Veteran Jakarta, Fakultas Ilmu Kesehatan, Gizi Program Sarjana

[www.upnvj.ac.id – www.library.upnvj.ac.id – www.repositori.upnvj.ac.id]

- Arif, A Bin , Budiyanto, A , Hoerudin, D , Penelitian, BB , Pengembangan, D , & Pertanian, P 2013, 'Glicemic Index of Foods and Its Affecting Factors' *Jurnal Litbang Pertanian*, vol. 32, no. 3, pp. 91–99, Retrieved from <https://media.neliti.com/media/publications/30926-ID-nilai-indeks-glikemik-produk-pangan-dan-faktor-faktor-yang-memengaruhinya.pdf>.
- Astawan, M , Wresdiyati, T , & Ichsan, M 2016, 'Karakteristik Fisikokimia Tepung Tempe Kecambah Kedelai (Physicochemical Characteristics of Germinated Soybean Tempe Flour)' *Jurnal Pangan Dan Gizi*, vol. 11, no. 1, pp. 35–42, Retrieved from <http://journal.ipb.ac.id/index.php/jgizipangan/article/download/13167/9919>.
- Astawan, M , Wresdiyati, T , Widowati, S , Bintari, SH , & Ichsani, N 2013, 'Karakteristik Fisikokimia dan Sifat Fungsional Tempe yang Dihasilkan dari Berbagai Varietas Kedelai (Phsyco-chemical Characteristics and Functional Properties of Tempe Made from Different Soybeans Varieties)' *Jurnal Pangan*, vol. 22, no. 3, pp. 241–252.
- Benjakul, S , Kittiphattanabawon, P , Sumpavapol, P , & Maqsood, S 2014, 'Antioxidant activities of lead (*Leucaena leucocephala*) seed as affected by extraction solvent, prior dechlorophyllisation and drying methods' *Journal of Food Science and Technology*, vol. 51, no. 11, pp. 3026–3037, doi: 10.1007/s13197-012-0846-1.
- BPOM 2021, 'Peraturan Badan Pengawas Obat Dan Makanan Nomor 26 Tahun 2021', pp. 1–94.
- BSN 2009, *SNI Tempe Kedelai (SNI 3144:2009)*, Badan Standardisasi Nasional, Jakarta.
- BSN 2015, *SNI Tempe Kedelai (SNI 3144:2015)*, Badan Standardisasi Nasional,

Jakarta.

Busyra, RG & Meitin, D 2020, 'Pengaruh Faktor-faktor Sosial Ekonomi Terhadap Pendapatan Pedagang Tempe Di Pasar Angso Duo Kota Jambi' *Jurnal MeA (Media Agribisnis)*, vol. 5, no. 1, pp. 1–15, doi: 10.33087/mea.v5i1.61.

Chowtivannakul, P , Srichaikul, B , & Talubmook, C 2016, 'Antidiabetic and antioxidant activities of seed extract from *Leucaena leucocephala* (Lam.) de Wit' *Agriculture and Natural Resources*, vol. 50, no. 5, pp. 357–361, doi: 10.1016/J.ANRES.2016.06.007.

Dewi, IWR 2010, 'Karakteristik sensoris, nilai gizi dan aktivitas antioksidan tempe kacang gude (*Cajanus cajan* (L.) Millsp.) dan tempe kacang tunggak (*Vigna unguiculata* (L.) Walp.) dengan berbagai variasi waktu fermentasi'.

Dhurhanian, CE & Novianto, A 2019, 'Uji Kandungan Fenolik Total dan Pengaruhnya terhadap Aktivitas Antioksidan dari Berbagai Bentuk Sediaan Sarang Semut (*Myrmecodia pendens*)' *Jurnal Farmasi Dan Ilmu Kefarmasian Indonesia*, vol. 5, no. 2, p. 62, doi: 10.20473/jfiki.v5i22018.62-68.

Eduard 2015, 'Tempe sebagai Alternatif Terapi Penderita Obesitas The Role of Learning Styles on Learning Achievement' *J Agromed Unila*, vol. 2, no. 3.

Faridah, I 2019, 'Pengaruh Pemberian Jelly Drink Cincau Hijau (*Premna oblongifolia* L. Merr) Dengan Penambahan Ekstrak Teh Hijau (*Camellia sinesis*) Terhadap Kadar Glukosa Darah Postprandial', Universitas Pembangunan Nasional Veteran Jakarta.

Firani, NK 2017, *Metabolisme Karbohidrat: Tinjauan Biokimia dan Patologis*, Universitas Brawijaya Press.

Grosso, G , Stepaniak, U , Micek, A , Kozela, M , Stefler, D , Bobak, M , & Pajak, A 2017, 'Dietary polyphenol intake and risk of type 2 diabetes in the Polish

Febri Adrian Milenio, 2022

PENGARUH SUBSTITUSI KEDELAI DENGAN BIJI LAMTORO (*LEUCAENA LEUCOCEPHALA*) PADA TEMPE TERHADAP KANDUNGAN GIZI DAN TOTAL FENOL UNTUK PENDERITA DIABETES MELITUS

UPN Veteran Jakarta, Fakultas Ilmu Kesehatan, Gizi Program Sarjana

[www.upnvj.ac.id – www.library.upnvj.ac.id – www.repositoriy.upnvj.ac.id]

arm of the Health, Alcohol and Psychosocial factors in Eastern Europe (HAPIEE) study' *The British Journal of Nutrition*, vol. 118, no. 1, pp. 60–68, doi: 10.1017/S0007114517001805.

Indriyani, CS, Handayani, S, & Rachmawati, D 2010, 'Influence of size reduction variation and fermentation time towards cyanide acid contents and phenolic compound in faba bean (*Vicia faba*) tempeh' *Biofarmasi Journal of Natural Product Biochemistry*, vol. 8, no. 1, pp. 31–36, doi: 10.13057/biofar/f080105.

International Diabetes Federation 2021, *IDF Diabetes Atlas 10th Edition Journal of Experimental Biology*, vol. 10, doi: 10.1242/jeb.64.3.665.

Kawiji, K, Atmaka, W, & Nugraha, AA 2011, 'Kajian Kadar Kurkuminoid, Total Fenol dan Aktivitas Antioksidan Oleoresin Temulawak (*Curcuma xanthorrhiza* Roxb) dengan Variasi Teknik Pengeringan dan Warna Kain Penutup' *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, vol. 4, no. 1, pp. 102–110.

Kemenkes RI 2014, 'Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 41 Tahun 2014' in *Pedoman Gizi Seimbang*, vol. 2, pp. 1–22.

Kementerian Kesehatan Indonesia 2018, 'Riset Kesehatan Dasar (RISKESDAS) 2018'.

Kole, H et al. 2020, 'Analisis Kadar Karbohidrat dan Lemak pada Tempe Berbahan Dasar Biji Lamun (*Enhalus acoroides*)' *Biopendix*, vol. 6, no. 2, pp. 91–96.

Kusnandar, F 2019, *Kimia Pangan Komponen Makro*, Bumi Aksara, Jakarta.

Lestari, S & Susilawati, PN 2015, 'Uji organoleptik mi basah berbahan dasar tepung talas beneng (*Xantoshoma undipes*) untuk meningkatkan nilai tambah bahan pangan lokal Banten' *Pros Sem Nas Masy Biodiv Indon*, vol. 1, no. 4,

pp. 941–946.

Lumowa, S 2014, ‘Pengaruh Perendaman Biji Kedelai (*Glycine max*, L. Merr) Dalam Media Perasan Kulit Nanas (*Ananas comosus* (Linn.) Merrill) Terhadap Kadar Protein Pada Pembuatan Tempe’ *Jurnal EduBio Tropika*, vol. 2, no. 2, pp. 230–236.

Maghfiroh, N 2010, ‘Aplikasi teknis pengambilan keputusan dalam manajemen rantai pasok’.

Mahmud, MK , Hermana , & Nazarina 2017, ‘Tabel Komposisi Pangan Indonesia 2017’.

Muthmainna, M , Sabang, SM , & Supriadi, S 2017, ‘Pengaruh Waktu Fermentasi Terhadap Kadar Protein Dari Tempe Biji Buah Lamtoro Gung (*Leucaena leucocephala*)’ *Jurnal Akademika Kimia*, vol. 5, no. 1, p. 50, doi: 10.22487/j24775185.2016.v5.i1.8001.

Nulik, J , Hau, DK , Fernandez, PT , & Ratnawati, S 2004, ‘Adaptasi beberapa *Leucaena* species di Pulau Timor dan Sumba, Nusa Tenggara Timur. hlm. 825-831’ in *Prosiding Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner, Bogor*, pp. 4–5.

Nurhasanah, F & Syamsudin 2005, ‘Efek antioksidan dari ekstrak biji petai cina *leucaena leucocephala* l. pada tikus putih yang diinduksi dengan streptozotosin.’ *Jurnal Ilmu Kefarmasian Indonesia*.

Pereira, DM , Valentão, P , Pereira, JA , & Andrade, PB 2009, ‘Phenolics: From chemistry to biology’ *Molecules*, vol. 14, no. 6, pp. 2202–2211, doi: 10.3390/molecules14062202.

PERKENI 2015, ‘Pedoman Pengelolaan dan Pencegahan Diabetes Melitus Tipe 2

Febri Adrian Milenio, 2022

PENGARUH SUBSTITUSI KEDELAI DENGAN BIJI LAMTORO (*LEUCAENA LEUCOCEPHALA*) PADA TEMPE TERHADAP KANDUNGAN GIZI DAN TOTAL FENOL UNTUK PENDERITA DIABETES MELITUS

UPN Veteran Jakarta, Fakultas Ilmu Kesehatan, Gizi Program Sarjana

[www.upnvj.ac.id – www.library.upnvj.ac.id – www.repositori.upnvj.ac.id]

Dewasa di Indonesia 2015. (2015). PB PERKENI.' *PB Perkeni*.

PERKENI 2021, 'Pedoman Petunjuk Praktis Terapi Insulin Pada Pasien Diabetes Mellitus 2021' *Pb Perkeni*, pp. 32–39.

Prawitasari, DS 2019, 'Diabetes Melitus dan Antioksidan' *KELUWIH: Jurnal Kesehatan Dan Kedokteran*, vol. 1, no. 1, pp. 48–52, doi: 10.24123/kesdok.v1i1.2496.

Pritasari, D 2017, *Gizi Dalam Daur Kehidupan*, 2017th edn, Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.

Qomariyah, N & Utomo, D 2016, 'Pengaruh penambahan biji lamtoro gung (*Leucaena leucocephala*) pada proses fermentasi tempe' *Teknologi Pangan: Media Informasi Dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, vol. 7, no. 1.

Qurnaini, NR 2021, 'Pengaruh Substitusi Biji Jali (*Coix Lacryma–Jobi L.*) Terhadap Komposisi Proksimat, Serat, Dan Fenol Pada Tempe Kedelai', Universitas Pembangunan Nasional Veteran Jakarta.

Rahmi, Y & Kusuma, TS 2020, *Ilmu Bahan Makanan*, Universitas Brawijaya Press.

Rosida, DF , Hp, S , & Costantia, F 2012, 'Kajian Peran Angkak Pada Kualitas Tempe Kedelai-Lamtoro Gung (*Leucaena leucocephala*) (Study on the role of red yeast rice to quality of soybean-lamtoro gung (*leucaena leucocephala*) tempeh)', pp. 64–72, Retrieved from <http://repository.upnjatim.ac.id/id/eprint/1645>.

Sayudi, S , Herawati, N , Ali, DA , Pertanian, JT , Pertanian, F , & Riau, U 2015, *Potencial Of Leucaena Seed And Soybean As Raw Material For Making Complementation Tempeh Universitas Riau Jom Faperta*, vol. 2.

Febri Adrian Milenio, 2022

PENGARUH SUBSTITUSI KEDELAI DENGAN BIJI LAMTORO (*LEUCAENA LEUCOCEPHALA*) PADA TEMPE TERHADAP KANDUNGAN GIZI DAN TOTAL FENOL UNTUK PENDERITA DIABETES MELITUS

UPN Veteran Jakarta, Fakultas Ilmu Kesehatan, Gizi Program Sarjana

[www.upnvj.ac.id – www.library.upnvj.ac.id – www.repositori.upnvj.ac.id]

- Setyani, S , Nurdjanah, S , & Eliyana, E 2017, 'Evaluasi Sifat Kimia Dan Sensori Tempe Kedelai-Jagung Dengan Berbagai Konsentrasi Ragi Raprima Dan berbagai Formulasi [The Evaluation of Chemical and Sensory Properties of Soybean-Corn Tempeh Fermented with Various Raprima Yeast Concentration and Formulasi]' *Jurnal Teknologi Industri & Hasil Pertanian*, vol. 22, no. 2, pp. 85–96.
- Shaliha, LA , Abduh, SBM , & Hintono, A 2018, 'Aktivitas antioksidan, tekstur dan kecerahan ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas*) yang dikukus pada berbagai lama waktu pemanasan' *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, vol. 6, no. 4.
- Sundari, D , Almasyhuri, A , & Lamid, A 2015, 'Effect Of Cooking Process of Composition Nutritional Substances Some Food Ingredients Protein Source' *Media Penelitian Dan Pengembangan Kesehatan*, vol. 25, no. 4, pp. 235–242.
- Suryanti, V , Marliyana, SD , Rohana, GL , Trisnawati, EW , & Widiyanti, W 2021, 'Bioactive Compound Contents and Antioxidant Activity of of Fermented Lead Tree (*Leucaena leucocephala* (lmc.) de Wit) Seeds' *Molekul*, vol. 16, no. 3, pp. 194–201.
- Sutiari, NK , Widarsa, KT , Swandewi, A , & Widarini, P 2010, 'Profil asam amino ekstrak seredele dan tempe kedelai, manfaat makanan tradisional fermentasi' *Prosiding Seminar Nasional MIPA*, no. 1, pp. 103–107.
- Syamsudin , Sumarny, R , & Simanjuntak, P 2010, 'Antidiabetic activity of active fractions of leucaena leucocephala (lmc) dewit seeds in experiment model' *European Journal of Scientific Research*, vol. 43, no. 3, pp. 384–391.
- Werdhasari, A 2014, 'Peran Kesehatan' *Jurnal Biotek Medisiana Indonesia*, vol. 3, no. 2, pp. 59–68.
- Widoyo, S 2010, 'Pengaruh lama fermentasi terhadap kadar serat kasar dan

aktivitas antioksidan tempe beberapa varietas kedelai’.

Winarsi, H 2007, ‘Antioksidan alami & radikal bebas’.

Wistiana, D & Zubaidah, EU 2015, ‘Karakteristik Kimiawi Dan Mikrobiologis Kombucha Dari Berbagai Daun Tinggi Fenol Selama Fermentasi’ *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, vol. 3, no. 4.