

DAFTAR PUSTAKA

- Afandi, F. *et al.* 2019 ‘Hubungan antara Kandungan Karbohidrat dan Indeks Glikemik pada Pangan Tinggi Karbohidrat’, *International Journal of Biological Macromolecules*, pp. 113–117. doi: 10.33964/jp.v28i2.422.
- Agustina, R. *et al.* 2020 ‘Pemanfaatan abu pelapah kelapa sebagai pengawet alami ikan kembung’, *Jurnal biologica samudra*, 2(2), pp. 137–144.
- Ajie, R. B. 2015, ‘White Dragon Fruit (*Hylocereus undatus*) Potential As Diabetes Melitus Treatment’, 4, pp. 69–72.
- Amanda, E. N. *et al.* 2022 ‘Gambaran Tingkat Pengetahuan Tentang Pentingnya Konsumsi Serat Untuk Mencegah Konstipasi Pada Masyarakat Kelurahan Rengas Condong Kecamatan Muara Bulian /Kabupaten Batanghari Provinsi Jambi’, *Jurnal Kedokteran dan Kesehatan : Publikasi Ilmiah Fakultas Kedokteran Universitas Sriwijaya*, 9(2), pp. 219–226. doi: 10.32539/jkk.v9i2.17010.
- Amelia, R. 2018, ‘Hubungan Perilaku Perawatan Kaki dengan Terjadinya Komplikasi Luka Kaki Diabetes pada Pasien Diabetes Melitus Tipe 2 di Puskesmas Tuntungan Kota Medan’, *Talenta Conference Series: Tropical Medicine (TM)*, 1(1), pp. 124–131. doi: 10.32734/tm.v1i1.56.
- AOAC International 2005, ‘Official Methods of Analysis of AOAC INTERNATIONAL’ Aoac, no. July, p. 3172.
- AOAC International 2012, ‘The Official Methods of Analysis of AOAC International’.
- Astawan, M. *et al.* 2013 ‘Karakteristik Fisikokimia dan Sifat Fungsional Tempe yang Dihasilkan dari Berbagai Varietas Kedelai’, *PANGAN*, 22(3), pp. 241–252.
- Azhar, M. 2016 *Biomolekul Sel Karbohidrat, Protein dan Enzim*, *Journal of Chemical Information and Modeling*.
- Azhar, N. H. *et al.* 2021 ‘Penentuan Produk Agroindustri Unggulan di Kabupaten Sumedang’, *Jurnal Ekonomi Pertanian dna Agribisnis*, 5(3), pp. 840–851.
- Badan Standardisasi Nasional 2009 *Tempe kedelai (SNI 3144:2009)*, *Standar Nasional Indonesia*.
- Badan Standardisasi Nasional 2015 *Tempe kedelai (SNI 3144:2015)*, *Standar Nasional Indonesia*.

- Ballo, A. *et al.* 2022 ‘Analisis Kadar Air, Kadar Protein dan Kadar Kalium Tepung Biji Nangka (*Artocarpus heterophyllus*)’, *BIOEDUKASI (Jurnal Pendidikan Biologi)*, 13(1), pp. 127–133. doi: 10.24127/bioedukasi.v13i1.5314.
- Banobe, C., Kusumawati, I. and Wiradnyani, N. 2019 ‘Nilai Zat Gizi Makro dan Aktivitas Antioksidan Tempe Kedelai (*Glycine max L.*) Kombinasi Biji Kecap (*Psophocarpus tetragonolobus L.*)’, *Pro Food*, 5(2), pp. 486–495. doi: 10.29303/profood.v5i2.111.
- Bin Arif, A., Budiyanto, A. and Hoerudin 2013 ‘Nilai Indeks Glikemik Produk Pangan Dan Faktor-Faktor Yang Mempengaruhinya’, *Journal Litbang Pert*, 32(4), pp. 91–99.
- BPOM, R. I. 2019 ‘Peraturan Badan Pengawas Obat Dan Makanan Nomor 22 Tahun 2019 Tentang Informasi Nilai Gizi Pada Label Pangan Olahan’, *Badan Pengawas Obat dan Makanan*, 53, pp. 1689–1699.
- Chasanah, N. 2010, ‘Indeks Massa Tubuh Penderita Obesitas Sebelum dan Sesudah Mengonsumsi Bekatul’, *Universitas Negeri Semarang*, p. 22.
- Cho, S. S. *et al.* 2013, ‘Consumption of cereal fiber, mixtures of whole grains and bran, and whole grains and risk reduction in type 2 diabetes, obesity, and cardiovascular disease’, *American Journal of Clinical Nutrition*, 98(2), pp. 594–619. doi: 10.3945/ajcn.113.067629.
- Chowtivannakul, P. *et al.* 2016, ‘Antidiabetic and antioxidant activities of seed extract from *Leucaena leucocephala (Lam.) de Wit*’, *Agriculture and Natural Resources*, 50(5), pp. 357–361. doi: 10.1016/j.anres.2016.06.007.
- Daud, A. *et al.* 2019 ‘Kajian Penerapan Faktor yang Mempengaruhi Akurasi Penentuan Kadar Air Metode Thermogravimetri’, *Lutjanus*, 24(2), pp. 11–16. doi: 10.51978/jlpp.v24i2.79.
- Dhingra, D. *et al.* 2012, ‘Dietary fibre in foods: A review’, *Journal of Food Science and Technology*, 49(3), pp. 255–266. doi: 10.1007/s13197-011-0365-5.
- Donowarti, I. dan Muhandoyo 2015, ‘Uji in Vivo Tepung Porang (*Amorphophallus Muri Blume*) Sebagai Bahan Tambahan Pangan Pada Mie Basah Untuk Menurunkan Kadar Gula Darah’, *Fakultas Pertanian Program Studi Agribisnis, Universitas Wisnuwardhana Malang*, 1(1), pp. 1–8.
- Fatimah, R. N. 2015 ‘Diabetes Melitus Tipe 2’, *J Majority*, 4, pp. 93–101. doi: 10.14499/indonesianjpharm27iss2pp74.
- Fikriyah, Y. U. and Nasution, R. S. 2021 ‘Analisis Kadar Air Dan Kadar Abu Pada Teh Hitam yang Dijual di Pasaran dengan Menggunakan Metode Gravimetri’, *Amina*, 3(2), pp. 50–54.

- Fitri, A. S. dan Fitriana, Y. A. N. 2020 ‘Analisis Senyawa Kimia pada Karbohidrat’, *Sainteks*, 17(1), pp. 45–52. doi: 10.30595/sainteks.v17i1.8536.
- Ghozali, D. S. *et al.* 2010 ‘Pengaruh Tempe terhadap Kadar Gula Darah dan Kesembuhan Luka pada Tikus Diabetik’, *CDK*, 37(3), pp. 166–173.
- Handayani, D. *et al.* 2022 ‘Karakteristik Kadar Air , Kadar Serat Dan Rasa Beras Analog Ubi Jalar Putih dengan Penambahan Tepung Labu Kuning’, *Jurnal Teknologi Pangan*, 6(2), pp. 14–18.
- Hardiyanti dan Nisah, K. 2021 ‘Analisis Kadar Serat Pada Bakso Bekatul Dengan Metode Gravimetri’, *Amina*, 1(3), pp. 103–107. doi: 10.22373/amina.v1i3.42.
- Hariawan, H. *et al.* 2019, ‘Hubungan Gaya Hidup (Pola Makan dan Aktivitas Fisik) Dengan Kejadian Diabetes Melitus di Rumah Sakit Umum Provinsi NTB’, *Jurnal Keperawatan Terpadu (Integrated Nursing Journal)*, 1(1), p. 1. doi: 10.32807/jkt.v1i1.16.
- Hasanah, S. U. *et al.* 2019, ‘Total Flavonoid Levels in Various Varieties of Soybean Seeds (*Glycine Max*) in Indonesia’, *Jurnal Ilmiah Farmako Bahari*, 10(2), pp. 132–138.
- Hestiana, D. 2017 ‘Faktor-Faktor yang Berhubungan dengan Kepatuhan dalam Pengelolaan Diet pada Pasien Rawat Jalan Diabetes Mellitus Tipe 2 Di Kota Semarang’, *Journal of Health Education*, 2(2), pp. 138–145. doi: 10.1515/labmed-2018-0016.
- Ibrahim, M. S. D. 2019 ‘Conventional Propagation and In Vitro Culture of *Iles-Iles (Amorphophallus spp.)* and Its Development Strategy’, *Perspektif*, 18(1), pp. 67–78.
- IDF 2021, *IDF Diabetes Atlas 2021, International Diabetes Federation*.
- Indrawati, I. dan Maimaznah, M. 2020, ‘Pengaruh Konsumsi Tempe terhadap Kadar Gula darah pada Penderita Diabetes Melitus di Kelompok Senam Ibu-Ibu di Kelurahan Talang Banjar Jambi’, *Jurnal Akademika Baiturrahim Jambi*, 9(1), p. 110. doi: 10.36565/jab.v9i1.195.
- Indrawati, I. and Maimaznah, M. 2020 ‘Pengaruh Konsumsi Tempe terhadap Kadar Gula darah pada Penderita Diabetes Melitus di Kelompok Senam Ibu-Ibu di Kelurahan Talang Banjar Jambi’, *Jurnal Akademika Baiturrahim Jambi*, 9(1), p. 110. doi: 10.36565/jab.v9i1.195.
- Jayanti, E. T. 2019, ‘Kandungan Protein Biji dan Tempe Berbahan Dasar Kacang-Kacangan Lokal (Fabaceae) NonKedelai’, *Jurnal Ilmiah Biologi*, 7(1), p. 79

- Jing, C. L. *et al.* 2015 ‘*Optimization of ultrasonic-assisted extraction of flavonoid compounds and antioxidants from alfalfa using response surface method*’, *Molecules*, 20(9), pp. 15550–15571. doi: 10.3390/molecules200915550.
- Kaizu, S. *et al.* 2014, ‘*Impact of leisure-time physical activity on glycemic control and cardiovascular risk factors in Japanese patients with type 2 diabetes mellitus: The Fukuoka Diabetes Registry*’, *PLoS ONE*, 9(6). doi: 10.1371/journal.pone.0098768.
- Kartikasari, Adhisty, P. 2019, ‘*Penentuan Kadar Flavonoid Total Pada Ekstrak Etanol Daun Andong Merah Dan Daun Andong Hijau*’, *Jurnal Insan Farmasi Indonesia*, 2(1), pp. 108–117. doi: 10.36387/jifi.v2i1.302.
- Kemendes RI 2014 ‘*Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 41 Tahun 2014 tentang Pedoman Gizi Seimbang*’, *Kemendagri Kesehatan RI*, 85(1), pp. 1–96.
- Kemendes RI 2018 ‘*Hasil Riset Kesehatan Dasar Tahun 2018*’, *Kemendagri Kesehatan RI*, 53(9), pp. 1689–1699.
- Kemendes RI 2020, ‘*Infodatin Tetap Produktif, Cegah, dan Atasi Diabetes Melitus 2020*’, *Pusat Data dan Informasi Kementerian Kesehatan RI*, pp. 1–10.
- Kemendes RI 2018, ‘*Hasil Riset Kesehatan Dasar Tahun 2018*’, *Kemendagri Kesehatan RI*, 53(9), pp. 1689–1699.
- Kemendes RI. 2013, ‘*Riset Kesehatan Dasar 2013*’, *Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan Kementerian Kesehatan RI*, pp. 1–268. doi: 10.1517/13543784.7.5.803.
- Kemendagri Kesehatan RI 2018 *Tabel Komposisi Pangan Indonesia (TKPI)*.
- Kim, H. K. *et al.* 2020, ‘*Effect of the intake of a snack containing dietary fiber on postprandial glucose levels*’, *Foods*, 9(10), pp. 1–11. doi: 10.3390/foods9101500.
- Kristiandi, K. *et al.* 2021 ‘*Analisis Kadar Air, Abu, Serat dan Lemak Pada Minuman Sirup Jeruk Siam (Citrus nobilis var. microcarpa)*’, *Jurnal Keteknik Pertanian Tropis dan Biosistem*, 9(2), pp. 165–171. doi: 10.21776/ub.jkptb.2021.009.02.07.
- Kurniati, T., L. N. dan Lim. 2017, ‘*Effect of Inoculum Dosage Aspergillus niger and Rhizopus oryzae mixture with Fermentation Timen of Oil Seed Cake (Jatropha curcas L) to the content of Protein and Crude Fiber*’, *Journal of Physics: Conference Series*, pp. 1–8. doi: 10.1088/1742-6596/755/1/011001.
- Kusharto, C. M. 2007, ‘*Serat Makanan dan Perannya Bagi Kesehatan*’, *Jurnal Gizi dan Pangan*, 1(2), p. 45. doi: 10.25182/jgp.2006.1.2.45-54.

- Lestari, W. N. *et al.* 2021 ‘Perubahan Tingkat Kesukaan Konsumen Berdasarkan Parameter Sensoris Pada Produk Intip Yang Disimpan Dengan Perbedaan Suhu Dan Lama Penyimpanan’, *JITIPARI (Jurnal Ilmiah Teknologi dan Industri Pangan UNISRI)*, 6(2), pp. 64–74. doi: 10.33061/jitipari.v6i2.5298.
- Lumowa, S. V. dan Nurani, I. 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*, 2(2), pp. 187–250.
- Mahfuz, H. *et al.* 2017 ‘Analisis Kimia dan Sensoris Kerupuk Ikan yang Dikeringkan dengan Pengereng Efek Rumah Kaca (ERK)’, *Jurnal Teknologi Hasil Perikanan*, 6(1), pp. 39–46.
- Marzouk, M. M. 2016, ‘*Flavonoid constituents and cytotoxic activity of Erucaria hispanica* (L.) Druce growing wild in Egypt’, *Arabian Journal of Chemistry*, 9, pp. S411–S415. doi: 10.1016/j.arabjc.2011.05.010.
- McRae, M. P. 2017, ‘*Dietary Fiber Is Beneficial for the Prevention of Cardiovascular Disease: An Umbrella Review of Meta-analyses*’, *Journal of Chiropractic Medicine*, 16(4), pp. 289–299. doi: 10.1016/j.jcm.2017.05.005.
- Milenio, F. A. 2022, ‘Pengaruh Substitusi Kedelai dengan Biji Lamtoro (*Leucaena leucocephala*) pada Tempe terhadap Kandungan Gizi dan Total Fenol untuk Penderita Diabetes Melitus’, Universitas Pembangunan Nasional Veteran Jakarta.
- Mukhoyaroh, H. 2015 ‘Pengaruh Jenis Kedelai, Waktu dan Suhu Pemeraman Terhadap Kandungan Protein Tempe Kedelai’, *Florea*, 2(2), pp. 47–51.
- Muthmainna, Sabang, S. M. dan Supriadi 2017 ‘Pengaruh Waktu Fermentasi Terhadap Kadar Protein Dari Tempe Biji Buah Lamtoro Gung (*Leucaena leucocephala*)’, *J. Akad. Kim.*, 5(1), pp. 50–54. doi: 10.22487/j24775185.2016.v5.i1.8001.
- Nasrulloh, N. *et al.* 2021 ‘*Proximate Composition, Crude Fiber and Organoleptic Evaluation of Mixed Tempeh from Soybean and Jali-jali*’, *Jurnal Ilmu Pangan dan Hasil Pertanian*, 5(1), pp. 93–105. doi: 10.26877/jjphp.v5i1.8521.
- Nisa Kasmui, H. 2015 ‘Uji Aktivitas Antioksidan Pada Modifikasi Senyawa Khrisin Dengan Gugus Alkoksi Menggunakan Metode Recife Model 1 (Rm1)’, *Jurnal MIPA*, 38(2), pp. 160–168.
- Nugroho, L. A., Maria, L. and Purwijantiningih, E. 1990 ‘SEBAGAI BIOPRESERVATIF TELUR AYAM THE POTENTIAL OF LAMTORO LEAF (*Leucaena leucocephala*) EXTRACT AS BIOPRESERVATIVE CHICKEN EGG’.

- Nurinda, E. *et al.* 2019, 'Porang Flour With Keji Beling Maceration Reduced Total Cholesterol Levels In Diabetic Rats Male Wistar Rats', *Jurnal Gizi dan Dietetik Indonesia (Indonesian Journal of Nutrition and Dietetics)*, 6(2), p. 64. doi: 10.21927/ijnd.2018.6(2).64-69.
- Nurjanah *et al.* 2018 'Perubahan Komponen Serat Rumput Laut Caulerpa sp. (Dari Tual, Maluku) Akibat Proses Perebusan', *Jurnal Ilmu dan Teknologi Kelautan Tropis*, 10(1), pp. 35–48. doi: 10.29244/jitkt.v10i1.21545.
- Pargiyanti 2019 'Optimasi Waktu Ekstraksi Lemak dengan Metode Soxhlet Menggunakan Perangkat Alat Mikro Soxhlet', *Indonesian Journal of Laboratory*, 1(2), pp. 29–35. doi: 10.22146/ijl.v1i2.44745.
- Paruntu, O. *et al.* 2019 'Asupan Serat dan Magnesium dengan Kadar Glukosa Darah pada Pasien Diabetes Mellitus Tipe II', *GIZIDO*, 10(2), pp. 101–107.
- Perkumpulan Endokrinologi Indonesia 2021, 'Pedoman Petunjuk Praktis Terapi Insulin Pada Pasien Diabetes Mellitus 2021', *Pb Perkeni*, pp. 32–39.
- Perkumpulan Endokrinologi Indonesia 2015, *Konsensus Pengelolaan dan Pencegahan Diabetes Mellitus Tipe II di Indonesia*. Jakarta : PB.PERKENI., Perkeni.
- Prahartini, A. *et al.* 2016, 'Pengaruh Bubuk Daun Kenikir (*Cosmos caudatus*) Terhadap Kadar Glukosa Darah Tikus Diabetes Diinduksi Streptozotocin', *Journal of Nutrition College*, 5(2), pp. 51–57.
- Pratama, R. N., Widarta, I. W. R. and Darmayanti, L. P. T. 2017 'Pengaruh Jenis Pelarut dan Waktu Ekstraksi Dengan Metode Soxhletasi Terhadap Aktivitas Antioksidan Minyak Biji Alpukat (*Persea americana* Mill.)', *Media Ilmiah Teknologi Pangan*, 4(2), pp. 85–93.
- Putriningtyas, N. D. *et al.* 2019, 'Susu Kacang Tanah Efektif Menurunkan Berat Badan dan Kadar Glukosa Darah Remaja Putri Overweight', *Sport and Nutrition Journal*, 1(1), pp. 33–39. doi: 10.15294/spnj.v1i1.31278.
- Radiati, A. 2016, 'Analisis Sifat Fisik, Sifat Organoleptik, dan Kandungan Gizi Pada Produk Tempe Dari Kacang Non-Kedelai', *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 5(1), pp. 16–22. doi: 10.17728/jatp.v5i1.32.
- Rahadiyanti, A. dan Mulyati, T. 2017 'Efek Tempe Kedelai terhadap Penurunan Kadar Glukosa Darah pada Prediabetes', *Darussalam Nutrition Journal*, 1(2), pp. 19–30.
- Raharjo, D. S. *et al.* 2019 'The Effect Of Fermentation On Protein Content And Fat Content Of Tempeh Gude (*Cajanus cajan*)', *Jurnal Biotropikal Sains*, 16(3), pp. 55–63.

- Ramayulis, R. dan Susianto 2013 '*Fakta Ajaib Khasiat Tempe*', Penebar Plus+. (Accessed : 6 April 2022)
- Rantika, N. dan Rusdiana, T. 2018, 'Penggunaan dan Pengembangan Dietary Fiber', *Farmaka*, 16(2), pp. 152–165.
- Reynolds, A. N. *et al.* 2020, '*Dietary fibre and whole grains in diabetes management: Systematic review and meta-analyses*', *PLoS medicine*, 17(3), p. e1003053. doi: 10.1371/journal.pmed.1003053.
- Rosaini, H., Rasyid, R. and Hagramida, V. 2015 'Penetapan Kadar Protein Secara Kejldahl beberapa Makanan Olahan Kerang Remis (*Corbiculla moltkiana* Prime.) dari Danau Singkarak', *Jurnal Farmasi Higea*, 7(2), pp. 120–127.
- Rosida, D. F., Sudaryati, H. P. and Costantia, F. 2013 'Kajian peran angkak pada kualitas tempe kedelai-lamtoro gung (*Leucaena leucocephala*)', *Jurnal Teknologi Pangan*, 6(1), pp. 64–72.
- Rosida, D. F. 2018 *Lamtoro Gung sebagai Produk Industri Pangan Masa Kini*. Edited by Saka Enterprise.
- Rosida, D. F. 2022 *Lamtoro gung (produk, sifat fungsional, dan manfaatnya)*. Edited by Y. M. Supriyadi. Sidoarjo.
- Rosselini, S., Kusharto, C. and Sinaga, T. 2013 'Penambahan Glukomanan pada Formulasi Mie Berindeks Glikemik Rendah Berbasis Tepung Komposit Terigu, Pati Garut dan Kedelai', pp. 123–134.
- Safitri, F. M., Rahmadewi, Y. M. and Apriyanto, M. 2017, 'Pengaruh Variasi Bahan Susu Kacang Tolo Terhadap Sifat Kimia Dan Kadar Serat Kasar', *Jurnal Teknologi Pertanian*, 6(1), pp. 48–59. doi: 10.32520/jtp.v6i1.101.
- Sattanathan, K. *et al.* 2011, '*Beneficial Health Effects Of Rutin Supplementation In Patients With Diabetes Mellitus*', *Journal of Applied Pharmaceutical Science*, 1(8), pp. 227–231.
- Sayudi, S. *et al.* 2015 'Potensi biji lamtoro gung dan biji kedelai sebagai bahan baku pembuatan tempe komplementasi', *Jom Faperta*, 2(1), pp. 1–9.
- Silvita, S. D. *et al.* 2015, 'Efek Pemberian Infusa Biji Petai China (', *Prosiding Pendidikan dokter*, pp. 955–961.
- Soelistijo, S. 2021, 'Pedoman Pengelolaan dan Pencegahan Diabetes Melitus Tipe 2 Dewasa di Indonesia 2021', *Global Initiative for Asthma*, p. 46.

- Song, J. *et al.* 2002, 'Flavonoid inhibition of sodium-dependent vitamin C transporter 1 (SVCT1) and glucose transporter isoform 2 (GLUT2), intestinal transporters for vitamin C and glucose', *Journal of Biological Chemistry*, 277(18), pp. 15252–15260. doi: 10.1074/jbc.M110496200.
- Sood, N. *et al.* 2008, 'Effect of glucomannan on plasma lipid and glucose concentrations, body weight, and blood pressure: Systematic review and meta-analysis', *American Journal of Clinical Nutrition*, 88(4), pp. 1167–1175. doi: 10.1093/ajcn/88.4.1167.
- Soviana, E. dan Maenasari, D. 2019, 'Asupan Serat, Beban Glikemik dan Kadar Glukosa Darah Pada Pasien Diabetes Melitus Tipe 2', *Jurnal Kesehatan*, 12(1), pp. 19–29. doi: 10.23917/jk.v12i1.8936.
- Subandiyono dan Hastuti, S. 2016 *Buku Ajar Nutrisi Ikan*. Semarang: Lembaga Pengembangan dan Penjaminan Mutu Pendidikan.
- Suharjo, K. 2019, 'Indonesian Journal of Human Nutrition', *Indonesian Journal of Human Nutrition*, 6(2), pp. 84–95.
- Sundari, D. *et al.* 2015 'Pengaruh Proses Pemasakan Terhadap Komposisi Zat Gizi Bahan Pangan Sumber Protein', *Media Litbangkes*, 25(4), pp. 235–242. doi: 10.22435/mpk.v25i4.4590.235-242.
- Suryanti, I. A. P. *et al.* 2016, 'Potensi ekstrak kasar biji lamtoro gung (*Leucaena leucocephala*) untuk menurunkan glukosa darah tikus putih', *Prosiding Seminar Nasional MIPA*, pp. 287–295.
- Suryanti, V. *et al.* 2021, 'Bioactive compound contents and antioxidant activity of fermented lead tree (*Leucaena leucocephala* (lmc.) de wit) seeds', *Molekul*, 16(3), pp. 192–199. doi: 10.20884/1.jm.2021.16.3.756.
- Sutarno 2018 'Penetapan Kadar Protein Ikan Teri Kering (*Stolephorus* sp) yang dijual Di pasar Tani Kemiling Bandar Lampung dengan Metode Kjeldahl', *Jurnal Analisis Farmasi*, 3(4), pp. 263–279.
- Suwarno, M. *et al.* 2014 'Evaluasi Keamanan Tempe dari Kedelai Transgenik Melalui Uji Subkronis pada Tikus', *Jurnal Veteriner*, 15(3), pp. 353–362.
- Tea, E. *et al.* 2017, 'Pengaruh Pemberian Tepung Porang (*Amorphophallus muelleri* Blume) Terhadap Kadar SGOT (Serum Glutamic Oxalocetic Transaminase) Pada Tikus (*Rattus novergicus*) Strain Wistar DM Tipe 2', *Nursing News*, 2(2), pp. 21–33.
- Teixeira-Lemos, E. *et al.* 2011 'Regular physical exercise training assists in preventing type 2 diabetes development: Focus on its antioxidant and anti-inflammatory properties', *Cardiovascular Diabetology*, 10, pp. 1–15. doi: 10.1186/1475-2840-10-12.

- Threapleton, D. E. *et al.* 2013, 'Dietary fibre intake and risk of cardiovascular disease: Systematic review and meta-analysis', *BMJ (Online)*, 347(December), pp. 1–12. doi: 10.1136/bmj.f6879.
- Usma, S. K. 2016, 'Aktivitas Antioksidan dan Antibakteri Ekstrak Biji Lamtoro (*Leucaena leucocephala*)'.
- Utomo, D. dan Nurul, Q. 2016 'Pengaruh Penambahan Biji Lamtoro Gung (*Leucaena leucocephala*) Pada Proses Fermentasi Tempe', *Jurnal Teknologi Pangan*, 7(1), pp. 46–56.
- Viapita, B. *et al.* 2021, 'Studi Literatur : Hubungan Asupan Serat Terhadap Kadar Glukosa Darah Postprandial', *Electronic Journal Scientific of Environmental Health And Disease*, 2(1), pp. 01–09. doi: 10.22437/esehad.v2i1.13733.
- Virki, W. 2017, 'Pengaruh Glukomanan didalam Tanaman Porang pada Hewan Coba Mencit yang Diinduksi Aloxan terhadap Penurunan Gula Darah', *Universitas Airlangga*.
- Wang, Q. *et al.* 2016 'Anti-inflammatory effects, nuclear magnetic resonance identification, and high-performance liquid chromatography isolation of the total flavonoids from *Artemisia frigida*', *Journal of Food and Drug Analysis*, 24(2), pp. 385–391. doi: 10.1016/j.jfda.2015.11.004.
- Wardhani, D. H. *et al.* 2016 'Peningkatan kualitas glukomanan dari *Amorphophallus oncophyllus* Secara Enzimatis dengan Amilase', *Inovasi Teknik Kimia*, 1(1), pp. 71–77.
- Widarta, I. W. R. *et al.* 2015 *Penuntun Praktikum Analisis Pangan, Jurusan Ilmu dan Teknologi Pangan Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Udayana*.
- Widjanarko, S. B. dan Megawati, J. 2015, 'Analisis Metode Kolorimetri dan Gravimetri Pengukuran Kadar Glukomanan pada Konjak (*Amorphophallus Konjac*) Comparison', *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(4), pp. 1584–1588.
- Wijaya, N. I. S. 2021, 'Hubungan Pengetahuan dengan Motivasi dalam Mencegah Terjadinya Komplikasi Diabetes Melitus di Wilayah Kerja Puskesmas Samata', *Nursing Care and Health Technology Journal (NCHAT)*, 1(1), pp. 11–15. doi: 10.56742/nchat.v1i1.3.
- Witasari, U. *et al.* 2009, 'Hubungan Tingkat Pengetahuan, Asupan Karbohidrat dan Serat dengan Pengendalian Kadar Glukosa Darah pada Penderita Diabetes Mellitus Tipe 2', *Jurnal Penelitian dan Sains*, 10(2), pp. 130–138.

Zhang, Z. *et al.* 2023 'Effects of Glucomannan Supplementation on Type II Diabetes Mellitus in Humans: A Meta-Analysis', *Nutrients*, 15(601), pp. 1–12. doi: 10.3390/nu15030601.

Milda Rosita Mala, 2023

PENGARUH SUBSTITUSI KEDELAI DENGAN BIJI LAMTORO (*Leucaena leucocephala*) PADA TEMPE TERHADAP KANDUNGAN SERAT, GLUKOMANAN DAN FLAVONOID UNTUK PENDERITA DIABETES MELITUS TIPE 2

UPN Veteran Jakarta, Fakultas Ilmu Kesehatan, Gizi Program Sarjana
[www.upnvj.ac.id-www.library.upnvj.ac.id-www.repository.upnvj.ac.id]