

## DAFTAR PUSTAKA

- Adilla, M. T., Syauqi, A. dan Afifah, D. N. (2020) 'Formulasi Cookies Berbasis Tepung Pisang Batu [*Musa balbisiana* Colla] dengan Modifikasi Enzimatis', *Penelitian Gizi dan Makanan*, 43(2), pp. 101–111.
- Almatsier, S. (2007) *Penuntun Diet*, PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama. Tersedia di: [http://digilib.unila.ac.id/4949/15/BAB II.pdf](http://digilib.unila.ac.id/4949/15/BAB%20II.pdf).
- American Diabetes Association (2007) 'Diagnosis and Classification of Diabetes Mellitus', *Diabetes Care*, 30(SUPPL. 1). doi: 10.2337/dc07-S042.
- Artanti, P., Masdar, H. dan Rosdiana, D. (2019) 'Angka Kejadian Diabetes Mellitus Tidak Terdiagnosis pada Masyarakat Kota Pekanbaru', *Neliti*.
- Baxter, N. T., Schmidt, A. W., Venkataraman, A., Kim, K. S., Waldron, C., dan Schmidt, T. M. (2019) 'Dynamics of Human Gut Microbiota and Short-Chain Fatty Acids in Response to Dietary Interventions with Three Fermentable Fibers', *mBio*, 10(1). doi: 10.1128/mBio.02566-18.
- Budiyati, C. S., Kumoro, A. C., Ratnawati, R., dan Retnowati, D. S. (2016) 'Modifikasi Pati Sukun (*Artocarpus altilis*) dengan Teknik Oksidasi Menggunakan Hidrogen Peroksida Tanpa Katalis', *Teknik*, 37(1), p. 32. doi: 10.14710/teknik.v37i1.9832.
- Canani, R. B., Costanzo, M. D., Leone, L., Pedata, M., Meli, R., dan Calignano, A. *et al.* (2011) 'Potential beneficial effects of butyrate in intestinal and extraintestinal diseases', *World Journal of Gastroenterology*, 17(12), pp. 1519–1528. doi: 10.3748/wjg.v17.i12.1519.
- Dahlan, M. S. (2017) *Statistik untuk Kedokteran dan Kesehatan Dahlan*,. Jakarta: Epidemiologi Jakarta.
- Darajat, A., Sakinah, E. N. dan Hairrudin (2021) 'Efek Kandungan Serat Beras Analog terhadap Ekspresi GLUT4 Otot Rangka Tikus Diabetes', *Jurnal Ilmu Kefarmasian Indonesia*, 19(1), pp. 73–79.
- Demigne, C., Morand, C., Levrat, M., Besson, C., Moundras, C., dan Remesy, C. (1995) 'Effect of Propionate on Fatty Acid and Cholesterol Synthesis and on Acetate Metabolism in Isolated Rat Hepatocytes', *British Journal of Nutrition*, 74, pp. 209–219. doi: 10.1080/15216549800201542.
- Dobranowski, P. A. dan Stintzi, A. (2021) 'Resistant starch, microbiome, and precision modulation', *Gut Microbes*, 13(1). doi: 10.1080/19490976.2021.1926842.
- Ekafitri, R., Pranoto, Y., Hermiani, A., dan Rahman, T. (2018) 'Tepung Talas Bogor Termodifikasi Hasil Oksidasi Menggunakan Hidrogen Peroksida dengan dan Tanpa Iradiasi Sinar UV', *Jurnal Riset Teknologi Industri*, 12(2), pp. 86–98. doi: 10.26578/jrti.v12i2.3804.

- Fan, H. J. dan Hall, M. B. (2001) 'Theoretical studies of inorganic and organometallic reaction mechanisms. 19. Substitution reaction in cyclopentadienyl metal dicarbonyls', *Organometallics*, 20(26), pp. 5724–5730. doi: 10.1021/om010732f.
- Faridah, D. N., Rahayu, W. P., dan Apriyadi, M. S. (2013) 'Modifikasi Pati Garut (*Marantha arundinacea*) dengan Perlakuan Hidrolisis Asam dan Siklus Pemanasan-Pendinginan untuk Menghasilkan Pati Resisten Tipe 3', *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 23(1), pp. 61–69.
- Glovaci, D., Fan, W. dan Wong, N. D. (2019) 'Epidemiology of Diabetes Mellitus and Cardiovascular Disease', *Current Cardiology Reports*, 21(4). doi: 10.1007/s11886-019-1107-y.
- Hartono, A. (2006) *Terapi Gizi dan Diet Rumah Sakit*, Penerbit Buku Kedokteran. Jakarta: Penerbit Buku Kedokteran EGC.
- Haryani, K., Siregar, A. dan Larasati, D. L. (2020) 'Modifikasi Pati Sorgum (*Sorgum bicolor* L.) dengan Metode Oksidasi Menggunakan Hidrogen Peroksida', *Inovasi Teknik Kimia*, 5(2), pp. 98–101.
- Imyanitov, N. S. (1993) 'Is this reaction a substitution, oxidation-reduction, or transfer?', *Journal of Chemical Education*, 70(1), pp. 14–16. doi: 10.1021/ed070p14.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia (2018) 'Riset Kesehatan Dasar Nasional'.
- Li, S., Wang, J., Zhang, B., Li, X., dan Liu, Y. (2019) 'Diabetes Mellitus and Cause-Specific Mortality : A Population-Based Study', pp. 319–341.
- Meimoun, J., Wiatz, V., Saint-Loup, R., Parcq, J. Favrelle, A., Bonnet, F., dan Zinck, P. (2021) 'Modification of starch by graft copolymerization', *Starch-Starke*, 70(1-2), pp. 1600351.
- Nielsen, T. S., Canibe, N. dan Larsen, F. H. (2018) 'Butyrylation of maize and potato starches and characterization of the products by nuclear magnetic resonance and in vitro fermentation', *Foods*, 7(5). doi: 10.3390/foods7050079.
- Noviasari, S., Kusnandar, F., Setiyono, A., dan Budijanto, S. (2016) 'Beras Analog Sebagai Pangan Fungsional Dengan Indeks Glikemik Rendah', *Jurnal Gizi dan Pangan*, 10(3), pp. 225–232.
- Nurhaeni, N., Dwiasmukti, P. dan Prismawiryanti, P. (2018) 'Modifikasi Pati Sukun (*Artocarpus altilis*) Menggunakan Anhidra Asam Asetat dan Aplikasinya pada Pembuatan Mie', *KOVALEN: Jurnal Riset Kimia*, 4(1), pp. 33–40. doi: 10.22487/kovalen.2018.v4.i1.10181.
- Pangastuti, H. A. dan Permana, L. (2021) 'Pengukuran Pati Resisten Tipe 5 Secara in Vitro Pada Nasi Uduk', *Jurnal Pengolahan Pangan*, 6(2), pp. 42–

48. doi: 10.31970/pangan.v6i2.56.

Pangestika, H., Ekawati, D. dan Murni, N. S. (2022) 'Faktor-Faktor yang Berhubungan dengan Kejadian Diabetes Mellitus Tipe 2', *Jurnal 'Aisyiyah Medika*, 7(1), pp. 132–150.

Rozali, Z. F., Purwani, E. Y., Iskandriati, D., Palupi, N. S., dan Suhartono, M. T. (2018) 'Potensi Pati Resisten Beras sebagai Bahan Pangan Fungsional', *Jurnal Pangan*, 27(3), pp. 215–224.

Sari, D. P., Siregar, D. M., dan Sumardiono, S. (2012) 'Modifikasi Tapioka Dengan Kombinasi Proses Hidrolisa Asam Laktat dan Oksidasi Hidrogen Peroksida untuk Meningkatkan Daya Kembang', *Jurnal Teknologi Kimia dan Industri*, 1(1), pp. 86–91.

Septianingrum, E., Liyanan, L. dan Kusbiantoro, B. (2016) 'Review Indeks Glikemik Beras: Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi dan Keterkaitannya Terhadap Kesehatan Tubuh', *Jurnal Kesehatan*, 9(1), p. 1. doi: 10.23917/jurkes.v9i1.3434.

Setiarto, R. H. B., Jenie, B. S., Faridah, D. N., dan Saskiawan, I. (2015) 'Study of Development Resistant Starch Contained in Food Ingredients as Prebiotic Source', *Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia*, 20(3), pp. 191–200. doi: 10.18343/jipi.20.3.191.

Setiarto, R. H. B., Jenie, B. S. L., Faridah, D. N. Saskiawan, I., dan Sulistiani. (2018) 'Effect of lactic acid bacteria fermentation and autoclaving-cooling for resistant starch and prebiotic properties of modified taro flour', *International Food Research Journal*, 25(4), pp. 1691–1697.

Setiawan, I. P. P. (2015) 'Sintesis 4-Bromonitrobenzena melalui Reaksi Substitusi Elektrofilik', *Skripsi Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam UNDIKSHA*, 15(2), pp. 1–23.

Tian, P., Zhu, H., Qian, X., Chen, Y., Wang, Z. Zhao, J. *et al.* (2021) 'Consumption of Butylated Starch Alleviates the Chronic Restraint Stress-Induced Neurobehavioral and Gut Barrier Deficits Through Reshaping the Gut Microbiota', *Frontiers in Immunology*, 12(September), pp. 1–8. doi: 10.3389/fimmu.2021.755481.

Wahyuni, S. dan Alkaff, R. N. (2013) 'Diabetes Melitus Pada Perempuan Usia Reproduksi Di Indonesia', *Jurnal Kesehatan Reproduksi*, 3(1), pp. 46–51. Available at: <https://media.neliti.com/media/publications/107315-ID-diabetes-mellitus-pada-perempuan-usia-re.pdf>.

Waluyo (2021) 'Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L.) Pratanak: Peningkatan Pati Resisten, Karakterisasi Sifat Fungsional dan Pengaruhnya terhadap Profil Lipid serta Bakteri Kolon pada Model Hewan Coba', *Disertasi Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Gadjah Mada*.

Widjanarko, S. B., Sutrisno, A. dan Faridah, A. (2011) 'Efek Hidrogen Peroksida

terhadap Sifat Fisiko-Kimia Tepung Porang (*Amorphophallus oncophyllus*) dengan Metode Maserasi dan Ultrasonik', *Jurnal Teknologi Pertanian*, 12(3), pp. 143–152.

Winarno, F. G. (2004) *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.

Yofananda, O. dan Estiasih, T. (2016) 'Potensi Senyawa Bioaktif Umbi-umbian Lokal Sebagai Penurun Kadar Glukosa Darah: Kajian Puataka', *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 4(1), pp. 410–416.

Zahrani, S. A., Kaniawati, M. dan Yuniarto, A. (2021) 'Review : Peran Short Chain Fatty Acids dan Free Fatty Acid Receptor 2 Terhadap Diabetes Mellitus Tipe-2', *Jurnal Dunia Farmasi*, 5(3), pp. 120–129.