

## DAFTAR PUSTAKA

- ADELINA, Fitrah. *Karakterisasi Beras Analog Berbasis Ubi Kayu dengan Penambahan Hidrokoloid* (2017). PhD Thesis. Universitas Brawijaya.
- Akhsanuniswati L. *Pengaruh Pemberdayaan Psikologis pada Niat untuk Tinggal dan Kreativitas Karyawan dengan Keterikatan Kerja sebagai Variabel Pemediasi* (2018). *Skripsi*. Universitas Gadjah Mada
- Alta, A., Auliya, R., & Fauzi, A. N. (2023). Hambatan dalam Mewujudkan Konsumsi Pangan yang Lebih Sehat Kasus Kebijakan Perdagangan dan Pertanian.
- Angelia, Ika Okthora. "Karakteristik Beras Analog Kombinasi Ubi Jalar dan Tepung Beras." *Jurnal Technopreneur (JTech)* 4.2 (2016): 85-89.
- Anggraeni, N., Darmanto, Y. S., & Riyadi, P. H. (2016). Pemanfaatan nanokalsium tulang ikan nila (*Oreochromis niloticus*) pada beras analog dari berbagai macam ubi jalar (*Ipomoea batatas* L.). *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 5(4).
- ARIFIN, ZEINA AZALIA. "Analisis Pengaruh Jumlah Produksi Beras, Konsumsi Beras, Harga Beras Dalam Negeri, Kurs Riil, Pdb Riil Dan Jumlah Penduduk Terhadap Impor Beras Di Indonesia (Tahun 1998-2021)." (2022).
- Astari NPW, Berata IK, PG KT. 2018. Pengaruh pemberian asam butirat terhadap peningkatan berat badan ayam pedaging. *J. Indon. Med.Vet.*7(2): 85- 93.
- BANASIEWICZ, Tomasz, et al. Determination of butyric acid dosage based on clinical and experimental studies—a literature review. *Gastroenterology Review/Przegląd Gastroenterologiczny*, 2020, 15.2: 119-125.
- Baxter NT, Schmidt AW, Venkataraman A, Kim KS, Waldron C, Schmidt TM. Dynamics of Human Gut Microbiota and Short-Chain Fatty Acids in Response to Dietary Interventions with Three Fermentable Fibers. *mBio*. 2019;10:e02566-18.
- Besten GD, Eunen KV, Groen AK, Venema K, Reijngoud DJ, Bakker BM. 2013. The role of short-chain fatty acids in the interplay between diet, gut microbiota, and host energy metabolism. *J Lipid Res*. 2013 Sep; 54(9):2325-40. <https://doi.org/10.1194/jlr.R036012>
- BPOM. 2005. Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Tentang Ketentuan Pokok Pengawasan Pangan Fungsional. Jakarta.
- Brunner, S. (2018). Buku Ajar Keperawatan Medikal Bedah Edisi 8. Jakarta: EGC.

- Budijanto, S. (2017). Karakteristik fisik, kimia, dan sensori beras analog berbasis bahan pangan non beras. *Jurnal Pangan*, 26(1), 1-12.
- Budijanto S, Yuliyanti. 2012. Studi persiapan tepung sorgum (*Sorghum bicolor* L.Moench) dan aplikasinya pada pembuatan beras analog. *J Tek Pert* 13(3):177-186.
- Budijanto, S., Y. I. Andri, D. N. Faridah dan S. Noviasari. 2017. Karakteristik Kimia dan Efek Hipoglikemik Beras Analog Berbahan Dasar Jagung, Sorgum dan Sagu Aren. *Jurnal Agritech* 17(4): 402-409.
- Care, D., & Suppl, S. S. (2020). Diabetes Care In The Hospital: Standards Of Medical Care In Diabetes-2020. *Diabetes Care*, 43(January), S193–S202. <https://doi.org/10.2337/Dc20-S015>
- Chapman MA, Grahn MF, Boyle MA, Hutton M, Rogers J, Williams NS. Butyrate oxidation is impaired in the colonic mucosa of sufferers of quiescent ulcerative colitis. *Gut*. 1994 Jan;35(1):73-6. doi: 10.1136/gut.35.1.73. PMID: 8307454; PMCID: PMC1374636.
- Chriett, S., Dąbek, A., Wojtala, M., Vidal, H., Balcerczyk, A., & Pirola, L. (2019). Tindakan menonjol butirrat di atas -hidroksibutirat sebagai inhibitor histone deacetylase, modulator transkripsi dan molekul anti-inflamasi. *Laporan ilmiah*, 9 (1), 1-14.
- Darwis, M., Kadir, S., Rostiati, R., & Rahim, A. (2021). KARAKTERISTIK FISIKOKIMIA DAN SENSORIS BIOPLASTIK PATI AREN HASIL MODIFIKASI GANDA. *AGROTEKBIS: E-JURNAL ILMU PERTANIAN*, 9(6), 1420-1427.
- Darajat, A., Sakinah, E. N., & Hairrudin, H. (2019). Efek kandungan serat beras analog terhadap ekspresi GLUT4 otot rangka tikus diabetes.
- Deepa K, Purushothaman MR, Vasanthakumar P, Sivakumar K. 2018. Butyric acid as an antibiotic substitute for broiler chicken–A review. *Adv. Anim. Vet. Sci.* 6(2): 63-69
- Denggos, Y. (2023). Penyakit Diabetes Mellitus Umur 40-60 Tahun di Desa Bara Batu Kecamatan Pangkep. *Healthcaring: Jurnal Ilmiah Kesehatan*, 2(1), 55-61.
- Diabetes Federation International. IDF Diabetes Atlas Ninth Edition 2019 [Internet]. International Diabetes Federation. 2019. 1 p. Available from: <http://www.idf.org/aboutdiabetes/facts-figures>
- Diyah, N. W., A. Ambarwati, G. M. Warsito, G. Niken, E. T. Heriwiyan, R. Windysari, D. Prismawan, R. F. Hartasari dan Purwanto. 2016. Evaluasi Kandungan Glukosa dan Indeks Glikemik Beberapa Sumber Karbohidrat dalam Upaya Penggalan Pangan Berindeks Glikemik Rendah. *Jurnal Farmasi dan Ilmu Kefarmasian Indonesia* 3(2): 67- 73.

- Engelen, A. (2018). Analisis kekerasan, kadar air, warna dan sifat sensori pada pembuatan keripik daun kelor. *Journal Of Agritech Science (JASc)*, 2(1), 10- 10.
- Fitriyah, Dina, Mohammad Ubaidillah, and Fariza Oktaviani. "Analisis kandungan gizi beras dari beberapa galur padi transgenik Pac Nagdong/IR36." *ARTERI: Jurnal Ilmu Kesehatan* 1.2 (2020): 154-160.
- Gestarini, C., Aritonang, E. Y., & Siagian, A. (2014). Daya Terima Beras Analog Dari Tepung Ubi Kayu Sebagai Pangan Pokok Di Desa Tanjung Beringin Kecamatan Sumbul Kabupaten Dairi Tahun 2014.
- Hariyanto, B. (2017). Penggunaan Beras Sagu Untuk Penderita Pradiabetes Use of Rice Sagu for Patients of Prediabetes. *Jurnal Pangan*, 26(2), 127-136.
- Hao F, Tian M, Zhang X, Jin X, Jiang Y, Sun X, Wang Y, Peng P, Liu J, Xia C, Feng Y, Wei M. Butyrate enhances CPT1A activity to promote fatty acid oxidation and iTreg differentiation. *Proc Natl Acad Sci U S A*. 2021 Jun 1;118(22):e2014681118. doi: 10.1073/pnas.2014681118. PMID: 34035164; PMCID: PMC8179238.
- Hulu VT dan Sinaga TR (2019) ANALISIS DATA STATISTIK PARAMETRIK APLIKASI SPSS DAN STATCAL (Sebuah Pengantar Untuk Kesehatan). Medan: Yayasan Kita Menulis.
- Hulu, A., & Handoko, Y. A. (2022). Studi Karakteristik Flakes Tepung Pisang Kepok (*Musa paradisiaca* var. *Formatipyca*) Dengan Subtitusi Tepung Sagu. *Agroland: Jurnal Ilmu-ilmu Pertanian*, 29(1), 50-63.
- International Diabetes Federation. (2022). Indonesia Diabetes Report 2000 – 2045. Diambil dari [https:// diabetesatlas.org/data/en/country/94/id.html](https://diabetesatlas.org/data/en/country/94/id.html)
- Isroli, I., Sugiharto, S., Murwani, R., Wahyuni, H. I., Widiastuti, E., Yudiarti, T., & Sartono, T. A. (2020, January). Bobot Relatif Organ Pencernaan Ayam Broiler yang Diberi Tambahan Asam Butirat dan Asam Format dalam Ransum. In *Prosiding Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner* (pp. 602-607).
- Junaidi, J. (2010). Statistik Uji Kruskal-Wallis. *Jurnal Fakultas Ekonomi Universitas Jambi*, 1-5.
- John E. McMurry, Susan McMurry. (2022) Tahapan Beta Oksidasi Asam Lemak Butanoat. Books. Universitas Negeri Medan. <https://www.studocu.com/id/document/universitas-negeri-medan/kimia/summary-tahapan-beta-oksidasi-asam-lemak-butanoat/33322275>

- Kaemba, Almawaty, Edi Suryanto, and Christine Mamuaja. "Aktivitas antioksidan beras analog dari sagu baruk (*Arenga microcarpha*) dan ubi jalar ungu (*Ipomea batatas* L. poiret)." *Chemistry Progress* 10.2 (2017).
- KASMAWATI, 2015. PADI, SERTA PERBANDINGAN DENGAN BERAS, and JURUSAN TEKNOLOGI PENGOLAHAN HASIL PERIKANAN. "STUDI PEMBUATAN BERAS ANALOG."
- Krisnan R, Retnani Y, Tangendjaja B, Mutia R, Jayanegara A. 2019. Pemberian secara ovo asam butirat menggantikan peran antibiotik untuk meningkatkan produktivitas unggas. *Wartazoa*. 29(1): 35-42
- Krishnan V, Mondal D, Bollinedi H, Srivastava S, Sv R, Madhavan L, et al. Cooking fat types alter the inherent glycaemic response of niche rice varieties through resistant starch (RS) formation. *Int J Biol Macromol*. 2020;162:1668–81.
- Koes, J., Yunus, M., & Amalo, D. (2020). Efek substitusi Jagung Giling dengan Tepung Tongkol Jagung Hasil Fermentasi Khamir *Saccharomyces cerevisiae* dalam Pakan Konsentrat terhadap Produksi VFA Parsial. *Jurnal Peternakan Lahan Kering*, 2(1), 701-707.
- KURNIAWATI, Trina; BUDIARTO, Eka. Pengaturan dan Pendampingan Diet Pasien dan Kelompok Risiko Diabetes Mellitus. *Jurnal Peduli Masyarakat*, 2022, 4.2: 213-218.
- Kurniasari, I., Kusnandar, F., & Budijanto, S. (2020). Karakteristik Fisik Beras Analog Instan Berbasis Tepung Jagung dengan Penambahan k-Karagenan dan Konjak. *Agri-tech*, 40(1), 64-73.
- Lalla, N. S. N., & Rumatiga, J. (2022). Ketidakstabilan Kadar Glukosa Darah Pada Pasien Diabetes Melitus Tipe II.
- LUTHFIANTO, Dodik; NOVIYANTI, Retno Dewi; KURNIAWATI, Indah. EFEKTIVITAS PEMBERIAN KASTENGEL BEKATUL SITUBAGENDIT DAN IR64 TERHADAP KADAR GULA DARAH PENDERITA DIABETES MELLITUS NON INSULIN. *Jurnal Ilmiah Kesehatan Keperawatan*, 2022, 18.1: 13-17.
- Mappaware NA (2016) Etika Penelitian dalam Kedokteran Kesehatan. *UMI Medical Journal* 1(1): 90–100.
- Marjan, Lulu UI. *Pembuatan dan Karakterisasi Beras Analog Berindeks Glikemik Rendah dari Umbi Garut (*Maranta arundinaceae* L.) dan Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour) sebagai Alternatif Pangan Fungsional*. Diss. Universitas Hasanuddin, 2022.

- Marlina, T. R., Aminah, M., & Mutiyani, M. (2019). Makanan Selingan Tinggi Serat dan Rendah Indeks Glikemik untuk Penderita Diabetes Melitus Tipe 2. *Jurnal Riset Kesehatan Poltekkes Depkes Bandung*, 11(2), 51-59.
- Milita, F., Handayani, S., & Setiaji, B. (2021). Kejadian diabetes mellitus tipe II pada lanjut usia di Indonesia (analisis riskesdas 2018). *Jurnal Kedokteran dan Kesehatan*, 17(1), 9-20.
- Mishra A, Mishra HN, Rao PS. 2012. Preparation of rice analogues using extrusion technology. *Int J Food Sci Tech* 47:1789-1797. Doi:10.1111/j.1365-2621.2012.03035.x.
- Model, Determination Using Arrhenius. "Perubahan mutu beras analog jagung selama penyimpanan dan penentuan umur simpannya dengan metode arrhenius." *Jurnal Mutu Pangan Vol 4.2* (2017): 51-58.
- Morita T, Kasaoka S, Kiriya S, Brown IL, Topping DL. Comparative Effects of Acetylated and Unmodified High-amylose Maize Starch in Rats. *Starch - Stärke*. 2005;57:246-53.
- Noviasari, Santi, et al. Beras analog sebagai pangan fungsional dengan indeks glikemik rendah. *Jurnal Gizi dan Pangan*, 2015, 10.3.
- Noviasari, S., F. Kusnandar, A. Setiyono dan S. Budijanto. 2015. Beras Analog sebagai Pangan Fungsional dengan Indeks Glikemik Rendah. *Jurnal Gizi Pangan* 10(3) : 225- 232.
- Noviasari, S., F. Kusnandar, A. Setiyono dan S. Budijanto. 2017. Karakteristik Fisik, Kimia dan Sensori Beras Analog Berbasis Bahan Pangan Non Beras. Artikel Ilmiah. Instituts Pertanian Bogor. Bogor.
- Noviasari, S., Kusnandar, F. dan Setiyono, A. (2017). "Karakteristik Fisik, Kimia, dan Sensori Beras Analog Berbasis Bahan Pangan Non Beras. *Jurnal Pangan*. Vol.26 No.1 April 2017, Hal. 1-11." Diakses dari <http://www.jurnalpangan.com/index.php/pangan/article/view/347>.
- Nuryanti, A. D., Melani, V., Kuswari, M., Ronitawati, P., & Angkasa, D. (2019). Pemanfaatan Tepung Ubi Ungu dan Tepung Kacang Hijau dalam Pembuatan Snack Bar Olahraga. *J. Chem. Inf. Model*, 53, 1689-1699.
- Oktavianasari, R. R., Damat, D., & Manshur, H. A. (2022). Kajian Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Beras Analog Berbahan Dasar Tepung Gembili (*Dioscorea aculeata*. L), Tepung Jagung (*Zea mays*, L) dan Pati Sagu (*Metroxylon* sp). *Food Technology and Halal Science Journal*, 5(2), 125-136.
- Oktaviani, M. A., & Notobroto, H. B. (2014). Perbandingan tingkat konsistensi normalitas distribusi metode kolmogorov-smirnov, lilliefors, shapiro-wilk, dan skewness-kurtosis. *Jurnal Biometrika dan kependudukan*, 3(2), 127-135.
- Pituch, A., Walkowiak, J., & Banaszkiwicz, A. (2013). Asam butirat dalam konstipasi fungsional. *Ulasan Gastroenterologi/Przegląd Gastroenterologiczny*, 8 (5), 295-298.
- Probosari, E. (2019). Pengaruh protein diet terhadap indeks glikemik. *Journal of Nutrition and Health*, 7(1), 33-39.
- Pudjihastuti, I., Supriyo, E., & Devara, H. R. (2021). Pengaruh Rasio Bahan Baku Tepung Komposit (Ubi Kayu, Jagung Dan Kedelai Hitam) Pada Kualitas Pembuatan Beras Analog. *Gema Teknologi*, 21(2), 61-66.

- Purnata, I. D. A., Berata, I. K., & Kardena, I. M. (2018). Studi perkembangan histologi jejunum ayam broiler yang diberikan suplemen asam butirat. *Indonesia Medicus Veterinus*, 7(5), 531-539.
- Quraissy, A. (2020). Normalitas Data Menggunakan Uji Kolmogorov-Smirnov dan Saphiro-Wilk: Studi kasus penghasilan orang tua mahasiswa Prodi Pendidikan Matematika Unismuh Makassar. *J-HEST Journal of Health Education Economics Science and Technology*, 3(1), 7-11.
- Rahwanda, F., & Mulyatiningsih, E. (2021). PENGEMBANGAN ONIGIRI DENGAN SUBSTITUSI BERAS SINGKONG. *Prosiding Pendidikan Teknik Boga Busana*, 16(1).
- RATNADUHITA, A., PRATAMA, Y., & PRAMONO, Y. B. (2019). *Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Beras Analog "Gatot Kaca" dari Gatot dan Kacang Merah (Phaseolus vulgaris L.) dengan Variasi Konsentrasi CMC (Carboxymethyl Cellulose)* (Doctoral dissertation, FACULTY OF ANIMAL AND AGRICULTURAL).
- Ratnadhita, A., Pratama, Y., & Pramono, Y. B. (2022). Karakteristik Kimia dan Tingkat Kesukaan Beras Analog "GATOT KACA" dari Gatot dan Kacang Merah (Phaseolus vulgaris L.) dengan Variasi Konsentrasi CMC (Carboxymethyl Cellulose). *Jurnal Teknologi Pangan*, 5(1), 13-17.
- Raza M, Biswas A, Mandal AB, Yadav AS. 2017. Effect of dietary supplementation of butyric acid on growth performance and intestinal microbial load in broiler chickens. *Anim. Nut. Feed Technol.* 17(2): 353-359.
- Rifky, Ary F. 2013. Pengertian Panelis. <http://www.google.com/amp/s/rifky1116058.wordpress.com/2013/01/0>
- Rochmah, M. M., Sofa, A. D., Oktaviys, E. E., Muflihati, I., & Affandi, A. R. (2019). Karakteristik Sifat Kimia dan Organoleptik Churros Tersubstitusi Tepung Beras dengan Tepung Ubi. *Jurnal Pangan Dan Gizi*, 9(1), 74.
- Rose, S., Bennuri, SC, Davis, JE, Wynne, R., Slattery, JC, Tippet, M., ... & Frye, RE (2018). Butyrate meningkatkan fungsi mitokondria selama stres oksidatif dalam garis sel dari anak laki-laki dengan autisme. *Psikiatri terjemahan*, 8 (1), 1-17.
- Sakinah, E. N. (2018). Peningkatan Kadar Glucagon Like Peptide-1 (GLP-1) Pada Tikus Model Diabetes setelah Pemberian diit Resistant Starch Tipe 3 Pati Singkong (Manihot Esculanta Crantz)(Increased Plasma GLP-1 Levels after Resistant Starch Type 3 From Cassava Starch (Manihot Esculanta Crantz) Diet on Diabetic Rat).
- Saragih, B., Nisyawati, H., Sitohang, B., Singalingging, C. N., & Marwati, M. (2020). Formulasi Mocaf, Tepung Ubi Jalar Ungu dan Jelai Terhadap Sifat Sensoris, Antioksidan, Nilai Gizi, Profil FTIR dan Indeks Glikemik Beras Analog. *Jurnal Riset Teknologi Industri*, 14(2), 297-308.



- SARI, YUPITA, et al. *Mutu Organoleptik dan Kandungan Zat Gizi Makro Cookies Substitusi Tepung Ubi Jalar Ungu Tahun 2021*. Diss. Poltekkes Kemenkes Bengkulu, 2021.
- Sede, Viviyanti J., Christine F. Mamuaja, and Gregoria SS Djarkasi. "Kajian sifat fisik kimia beras analog pati sagu baruk modifikasi HMT (Heat Moisture Treatment) dengan penambahan tepung komposit." *J Ilmu dan Teknologi Pangan* 3.2 (2015): 24-35.
- Setiawan, Herwin Pratama. *Karakteristik Beras Analog Berbasis Tepung Gadung (Dioscorea hispida Dennst)(Kajian Proporsi Tepung Gadung: Tepung Beras Dan Konsentrasi Natrium Alginat)*. Diss. Universitas Brawijaya, 2017.
- Setiawan, E. C., Puspitasari, D. A., Rakhmani, S. K., Alfani, M. N. R., Imam, A. W. N., & Widyanto, R. M. (2022). Kandungan Gizi dan Uji Organoleptik Beras Analog Kedelai Edamame dan Rumput Laut. *Indonesian Journal of Human Nutrition*, 9(1), 1-15.
- Shafira, A. (2021). Daya Terima Konsumen terhadap Beras Analog "PURICE" sebagai Alternatif Makanan Pokok Penderita Diabetes Melitus.
- Siswo Sumardiono, Budiyono B, Heny K, Nada S, Virginia F, L., Hery C (2021) Produksi dan Karakterisasi Fisikokimia Beras Analog yang Diperoleh dari Tepung Sagu, Tepung Kacang Hijau, dan Tepung Jagung Menggunakan Teknologi Hot Extrusion.
- Susanti, A., Wijanarka, A., & Nareswara, A. S. (2018). Penentuan indeks glikemiks dan beban glikemik pada cookies tepung beras merah (*Oryza nivara*) dan biji kecipir (*Psophocarpus tetragonolobus*. L). *Ilmu Gizi Indonesia*, 2(1), 69-78.
- Steiger G. 2011. Reconstituted rice kernels and processes for their preparation. US Patent 0206826.
- Syartiwidya, S. (2022). TANAMAN SAGU SEBAGAI PANGAN SUMBER KARBOHIDRAT YANG BERMANFAAT BAGI PENDERITA DIABETES. *Selodang Mayang: Jurnal Ilmiah Badan Perencanaan Pembangunan Daerah Kabupaten Indragiri Hilir*, 8(1), 73-82.
- Usmadi, U. (2020). Pengujian persyaratan analisis (Uji homogenitas dan uji normalitas). *Inovasi Pendidikan*, 7(1).
- Utami, CP, Simanjuntak, BY, & Krisnasary, A. (2021). Analisis zat gizi makro (karbohidrat, protein, lemak), serat, kadar air, dan daya terima formulasi organoleptik biskuit beras analog. *Ilmu Gizi Indonesia*, 5 (1), 37-46.
- WARTANA, I. Kadek, dkk. Hubungan Pola Makan dan Aktivitas Fisik dengan Hiperglikemia pada Pasien Diabetes Mellitus di Desa Tinggide: Hubungan Pola Makan dan Aktivitas Fisik dengan Hiperglikemia pada Pasien Diabetes Mellitus

di Desa Tinggede. *Jurnal Kesmas Untika Luwuk: Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 2022, 13.1: 20-28.

Wibawa IS, Argo BD, Hendrawan Y. 2020. Penentuan parameter teknis ekspansi beras (*Oryza sativa*) pada beberapa variasi lama pemasakan dan jumlah air. *J Keteknikan Pertanian Tropis dan Biosistem* 3: 154-162.

Widhiarso, W., & UGM, F. P. (2012). Tanya jawab tentang uji normalitas. *Fak. Psikol. UGM*, 1-5.

Windarti, P. E. (2021). *EFEK PEMBERIAN FORMULA KOMBINASI TEPUNG KACANG MERAH (Phaseolus vulgaris L) DAN SUKUN (Artocarpus communis) TERHADAP BERAT BADAN, TINGKAT ASUPAN PAKAN DAN KADAR SCFA (Short Chain Fatty Acid) TIKUS DIABETES* (Doctoral dissertation, Poltekkes Kemenkes Yogyakarta).

World Health Organization. Global Report on Diabetes. Isbn [Internet]. 2016;978:88. Available from: [http://www.who.int/about/licensing/%5Cnhttp://apps.who.int/iris/bitstream/10665/204871/1/9789241565257\\_eng.pdf](http://www.who.int/about/licensing/%5Cnhttp://apps.who.int/iris/bitstream/10665/204871/1/9789241565257_eng.pdf)

Yanti, Teti Sofia. "Perluasan uji kruskal wallis untuk data multivariat." *Statistika* 10.1 (2010).

Yosmar, R., Almasdy, D., & Rahma, F. (2018). Survei risiko penyakit diabetes melitus terhadap masyarakat Kota Padang. *Jurnal sains farmasi & klinis*, 5(2), 134-141.

Yuwono, Sudarminto Setyo, Kiki Febrianto, and Novi Sintya Dewi. "Pembuatan beras tiruan berbasis modified cassava flour (mocaf): kajian proporsi mocaf: tepung beras dan penambahan tepung porang." *Jurnal Teknologi Pertanian* 14.3 (2013): 175-182.

Zahrani, S. A. (2021). Peran Short Chain Fatty Acid (SCFA) Dan Free Fatty Acid Receptor 2 (FFAR2) Terhadap Diabetes Melitus Tipe-2. *Jurnal Dunia Farmasi*, 5(3), 120-129.

Zhang, Z. And Sun, D. 2005. Effect of Cooling Methods on The Cooling Efficiency and Quality of Cooked Rice. *Journal of Food Engineering* 77:269-274.

Zhao, T. et al. (2020) 'Sodium Butyrate-Modulated Mitochondrial Function in High-Insulin Induced HepG2 Cell Dysfunction', *Oxidative Medicine and Cellular Longevity*, 2020. doi: 10.1155/2020/1904609