

## DAFTAR PUSTAKA

- Abbasi, A. M., Mir, A. K., Mushtaq, M., Mamoon, M., Muhammad, & Shazai, S. 2014. Ethnobotanical and Taxonomic Screening of Genus *Morus* for Wild Edible Fruits used by the Inhabitants of Lesser Himalayas-Pakistan. *Journal of Medicinal Plant Research*, Vol. 8(25), pp.889-898.
- Abed, S. M., Ali, A. H., Noman, A., Niazi, S., Ammar, A.-F., & Bakry, A. M. 2016. Inulin as Prebiotics and Its Applications in Food Industry and Human Health; a Review. *International Journal of Agriculture Innovations and Research*, 5(1), pp.2319–1473.
- Adebola, O.O., Corcoran, O. & Morgan, W.A., 2014. Synbiotics: The Impact of Potential Prebiotics Inulin, Lactulose and Lactobionic Acid on The Survival and Growth of Lactobacilli Probiotics. *Journal of Functional Foods*, 10, pp.75-84.
- Ahmed, W. & Rashid, S., 2019. Functional and Therapeutic Potential of Inulin: A Comprehensive Review. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, 59(1), pp.1-13.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan RI. 2021. *Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 26 Tahun 2021 Tentang Informasi Nilai Gizi Pada Label Pangan Olahan*. Jakarta: BPOM
- Balai Penelitian Kacang-kacangan dan Umbi-umbian. 2015. Varietas Grobogan dan Anjasmoro diminati Pengrajin Tempe <<http://i.litbang.pertanian.go.id> > [13 Oktober 2015].
- Cardarelli, H.R., Buriti, F.C.A., Castro, I.A. & Saad, S.M.I. 2008. Inulin Andoligofructose Improve Sensory Quality and Increase The Probiotic Viable Countin Potentially Symbiotic Petitsuissecheese. *LWT – Food Science and Technology*, 41, pp.1037–1046.
- Chang, J.H., Kim, M.S., Kim, T.W. & Lee, S.S., 2008. Effects of Soybean Supplementation on Blood Glucose, Plasma Lipid Levels, and Erythrocyte Antioxidant Enzyme Activity in Type 2 Diabetes Melitus Patients. *Nutrition Research and Practice*, 2(3), pp.152-157.
- Diyah, N.W., Ambarwati, A., Warsito, G.M., Niken, G., Heriwiyan, E.T., Windysari, R. and Purwanto, P., 2018. Evaluasi Kandungan Glukosa dan Indeks Glikemik Beberapa Sumber Karbohidrat Dalam Upaya Penggalan Pangan Ber-Indeks Glikemik Rendah. *Jurnal Farmasi Dan Ilmu Kefarmasian Indonesia*, 3(2), pp.67-73.
- Ekafitri, R., Surahman, D.D. and Afifah, N., 2016. Pengaruh Penambahan Dekstrin dan Albumen Telur (Putih Telur) Terhadap Mutu Tepung Pisang Matang. *Jurnal Litbang Industri*, 6(1), pp.13-24.
- Fatimah, R.N., 2015. Diabetes Melitus Tipe 2. *Jurnal Majority*, 4(5), pp.93-101.
- Fitriani, I., Maryanto, S. and Mulyasari, I., 2017. *Indeks Glikemik Minuman Berbahan Dasar Kedelai (Glycine max) dan Labu Kuning (Cucurbita moschata)* (Doctoral dissertation, Universitas Ngudi Waluyo).

- Ghavami, A., Roshanravan, N., Alipour, S., Barati, M., Mansoori, B., Ghalichi, F., & Ostadrahimi, A. 2018. Assessing The Effect of High Performance Inulin Supplementation via Klf5 Mrna Expression in Adults with Type 2 Diabetes: A Randomized Placebo Controlled Clinical Trial. *Advanced Pharmaceutical Bulletin*, 8(1), pp.39–47.
- Gregersen et.al, 2004. Antihyperglycemic Effects of Stevioside in Type 2 Diabetic Subjects. *Metabolism*, 53(1), pp 73-6.
- Gunawan, I.K.T.H., 2022. Kualitas Mi Bercampur Rumput Laut Difortifikasi dengan Kacang Kedelai: Quality Noodles Mixed with Seaweed Fortified with Soybeans. *Jurnal Ilmiah Pariwisata dan Bisnis*, 1(8), pp.1965-1978.
- Hidayat, H.N. and Insafitri, I., 2021. Analisa Kadar Proksimat Pada Thalassia Hemprichi Dan Galaxaura Rugosa Di Kabupaten Bangkalan. *Juvenil: Jurnal Ilmiah Kelautan dan Perikanan*, 2(4), pp.307-317.
- Huebner, J., Wehling, R.L. & Hutkins, R.W. 2007. Functional Activity of Commercial Prebiotics. *International Dairy Journal*, 17, pp.770–775.
- Hussain, F., Zohaib, R., Hassan, S., Arif, M., & Zahid, H., 2017. Phytopharmacological Potential of Different Species of Morus Alba and Their Bioactive Phytochemicals: A Review. *Asian Pacific Journal of Tropical Biomedicine*. 7(10)
- Idris, A.M., Jafar, N. & Indriasari, R., 2014. Pola Makan dengan Kadar Gula Darah Pasien DM Tipe 2. *Media Kesehatan Masyarakat Indonesia*, 10(4), pp.211-218.
- Immawati, F.R. & Wirawanni, Y., 2014. Hubungan Konsumsi Karbohidrat, Konsumsi Total Energi, Konsumsi Serat, Beban Glikemik dan Latihan Jasmani dengan Kadar Glukosa Darah pada Pasien Diabetes Melitus Tipe 2. *Diponegoro Journal of Nutrition and Health*, 2(3), p.89842.
- International Diabetes Federation. 2019. *IDF Diabetes Atlas Ninth Edition 2019*. International diabetes federation
- Isa, I., 2011. Penetapan Asam Lemak Linoleat dan Linolenat Pada Minyak Kedelai Secara Kromatografi Gas. *Journal Sainstek dan terapannya*, 6(1), pp.76-81.
- Isnain, W. & Muin, N., 2015. “Tanaman Murbei “Sumber Daya Hutan Multi-Manfaat. *Buletin Eboni*, 12(2), pp.111-119.
- Jimenez-Monreal, A. M., Garcia-Diz, L., Martinez-Tome, M., Mariscal, M. dan Murcia, M. A. 2009. Influence of Cooking Methods on Antioxidant Activity of Vegetables, *Journal of Food Science*, 74(3),
- Kementrian Kesehatan RI, 2018. *Data Komposisi Pangan Indonesia*. [Online] Available at: <https://www.panganku.org/id-ID/view> [Accessed Desember 2022].
- Kementerian Kesehatan RI. 2018. *Hasil Riset Kesehatan Dasar (Riskesdas) 2018*. Jakarta: Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan Kementerian RI.
- Khanifah, M., Chabibah, N. & Setyaningsih, P., 2017. Analisa Proximat dan Uji Coba Rasa Produk Fortifikasi Bubuk Daun Kelor (Moringa Oleifera) dalam Susu Kedelai. *URECOL*, pp.365-370.

- Krishna, H., Singh, D., Singh, R.S., Kumar, L., Sharma, B.D. and Saroj, P.L., 2020. Morphological and antioxidant characteristics of mulberry (*Morus* spp.) genotypes. *Journal of the Saudi Society of Agricultural Sciences*, 19(2), pp.136-145.
- Kuntz, M. G. F., Fiates, G. M. R., & Teixeira, E. 2013. Characteristics of Prebiotic Food Products Containing Inulin. *British Food Journal*, 115(2), pp.235–251
- Kurniawan, J., 2020. Potensi Pemanfaatan Susu Kacang Kedelai Sebagai Bahan Pengganti Pembuatan Es Puter Secara Tradisional. *Jurnal Ilmiah Hospitality*, 9(1), pp.55-62.
- Kuryłowicz, A., 2020. The Role of Isoflavones In Type 2 Diabetes Prevention and Treatment—A Narrative Review. *International Journal of Molecular Sciences*, 22(1), p.218.
- Lamid, A., Almasyhuri, A. and Sundari, D., 2015. Pengaruh Proses Pemasakan Terhadap Komposisi Zat Gizi Bahan Pangan Sumber Protein. *Media Penelitian dan Pengembangan Kesehatan*, 25(4), p.20747.
- Larasati, A.L. & Hendriani, R., 2018. Murbei Putih (*Morus Alba*) sebagai Herbal Antioksidan dan Penghambat  $\alpha$ -Glukosidase Pada Penderita Diabetes Melitus: Artikel Review. *Farmaka*, 16(2).
- Limanto, A., 2017. Stevia, Pemanis Pengganti Gula dari Tanaman Stevia rebaudiana. *Jurnal Kedokteran Meditek*. 23(61), pp 1-12
- Logo, N.J.B., Zubaidah, S. & Kuswantoro, H., 2018. Karakteristik Morfologi Polong Beberapa Genotipe Kedelai (*Glycine max* L. Merrill). In *Seminar Hayati V Tahun 2017*.
- Maesaroh, K., Kurnia, D. & Al Anshori, J., 2018. Perbandingan Metode Uji Aktivitas Antioksidan DPPH, FRAP dan FIC Terhadap Asam Askorbat, Asam Galat dan Kuersetin. *Chimica et natura acta*, 6(2), pp.93-100.
- Malik, V.S., *et al.* 2010. Sugar-sweetened Beverages and Risk of Metabolic Syndrome and Type 2 Diabetes. *Diabetes Care*, Vol.33, pp. 2477 - 2483
- Marlina, A. & Widiastuti, E., 2018. Pembuatan Gula Cair Rendah Kalori dari Daun Stevia Rebaudiana Bertoni Secara Sarisi Padat-Cair. In *Prosiding Industrial Research Workshop and National Seminar* (Vol. 9, pp. 149-154).
- Marsono, Y., Wiyono, P. and Noor, Z., 2002. Indeks Glikemik Kacang-kacangan. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 13(3), pp.13-20.
- Mayarni, M., Murwitaningsih, S. and Yulianti, Y., 2020. Pembuatan Susu Kedelai Organik Sebagai Salah Satu Peluang Bisnis Penambah Penghasilan Keluarga. *Dharma Raflesia: Jurnal Ilmiah Pengembangan dan Penerapan IPTEKS*, 18(2), pp.259-268.
- Mustofa, M.S., Mukhtar, D., Panjiasih, T.S. & Royhan, A., 2010. Pengaruh Kedelai (*Glycine max* (L) Merrill) terhadap Kadar Glukosa Darah dan Ekspresi Insulin Sel B Pankreas pada Tikus Diabetik. *Jurnal Kedokteran YARSI*, 18(2), pp.094-103.
- Nabila, Y.S., 2017. *Perbandingan Susu Skim dengan Tepung Kedelai dan Konsentrasi Cocoa Butter Substitute Terhadap Karakteristik White Chocolate* (Doctoral dissertation, Fakultas Teknik Unpas).

- Nastiti, D. S., Nurhamidah, & I, N. C. 2019. Pemanfaatan Sari Buah Morus Alba L. (Murbei) sebagai Pengawet Alami Ikan Selaroides Leptolepis (Selar). *ALOTROP Jurnal Pendidikan dan Ilmu Kimia*, 3(1), pp.1-7.
- Nurhidayah, B., Soekendars, E. and Erviani, A.E., 2019. Kandungan Kolagen Sisik Ikan Bandeng Chanos-Chanos Dan Sisik Ikan Nila Oreochromis niloticus. *BIOMA: Jurnal Biologi Makassar*, 4(1), pp.39-47.
- Perkumpulan Endokrinologi Indonesia (PERKENI). 2021. *Pedoman Pengelolaan dan Pencegahan Diabetes Melitus Tipe 2 di Indonesia*
- Pramitasari, D., Anandhito, R.B.K. & Fauza, G., 2011. Penambahan Sari Jahe dalam Pembuatan Susu Kedelai Bubuk Instan dengan Metode Spray Drying: Komposisi Kimia, Sifat Sensoris, dan Aktivitas Antioksidan. *Biofarmasi*, 9(1), pp.17-25.
- Pramono, A., Fitranti, D.Y., Rahmawati, E.R. & Ayustaningwarno, F., 2020. Efek Pemberian Susu Kedelai-Jahe terhadap Kadar Glukosa Darah Puasa Wanita Pre-Menopause Prediabetes. *Journal of Nutrition College*, 9(2), pp.94-99.
- Purbasari, D., 2019. Aplikasi Metode Foam-Mat Drying dalam Pembuatan Bubuk Susu Kedelai Instan. *Jurnal Agroteknologi*, 13(01), pp.52-61.
- Puspaningtyas, D.E., Nekada, C.D. and Sari, P.M., 2022. Penambahan Inulin Terhadap Indeks Glikemik dan Beban Glikemik Cookies Growol: Pengembangan Makanan Selingan Diabetes. *AcTion: Aceh Nutrition Journal*, 7(2), pp.169-178.
- Putri, B.N.K., Suparthana, I.P. and Darmayanti, L.P.T., 2021. Pengaruh Lama Perebusan Kedelai Terhadap Karakteristik Kedelai Terfermentasi. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan (ITEPA)*, 10(3), p.492.
- Rahmawati, D. & Kusnadi, J., 2017. Penambahan Sari Buah Murbei (Morus alba L) dan Gelatin terhadap Karakteristik Fisiko-Kimia dan Mikrobiologi Yoghurt Susu Kedelai. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 5(3).
- Rahmawati, R., Muflihunna, A. & Sarif, L.M., 2015. Analisis Aktivitas Antioksidan Produk Sirup Buah Mengkudu (Morinda Citrifolia L.) dengan Metode DPPH. *Jurnal Fitofarmaka Indonesia*, 2(2), pp.97-101.
- Raini, M. & Isnawati, A., 2011. Kajian: Khasiat dan Keamanan Stevia Sebagai Pemanis Pengganti Gula. *Media Penelitian dan Pengembangan Kesehatan*, 21(4), p.150020.
- Ratnani, R.D. & Anggraeni, R., 2005. Sarisi Gula Stevia dari Tanaman Stevia Rebaudiana Bertoni. *Majalah Ilmiah MOMENTUM*, 1(2).
- Riskesdas. 2020. *Infodatin Pusat Data dan Informasi Kementerian Kesehatan RI*. In Departemen Kesehatan Republik Indonesia.
- Sapiun, Z., 2023. *BIOMEDIK: Metabolisme Protein*. Bandung: Media Sains Indonesia
- Savithri, G., & Sujathamma, P. 2016. Mulberry and Silkworm as a Healthy Foodstuff- a Review. *International Journal of Recent Scientific Research*, 7(6), pp.12244-12246.

- Silvia, D., 2018. Pengumpulan Data Base Sumber Antioksidan Alami Alternatif Berbasis Pangan Lokal Di Indonesia. *SOIJST*, 1(2), pp.181-198.
- Sofiati, T., Asyari, A. and Sidin, J., 2020. Uji Kadar Air, Abu dan Karbohidrat pada Sagu Ikan Cakalang di Kabupaten Pulau Morotai. *Jurnal Laot Ilmu Kelautan*, 2(1), pp.23-30.
- Soviana, E. & Maenasari, D., 2019. Asupan Serat, Beban Glikemik Dan Kadar Glukosa Darah Pada Pasien Diabetes Melitus Tipe 2. *Jurnal Kesehatan*, 12(1), pp.19-29.
- Sunyoto, M., Andoyo, R. & Firgianti, G., 2018. Kajian Penambahan Trikalsium Fosfat (TCP) pada Variasi Kelembaban Relatif (RH) yang Berbeda terhadap Pure Kering Ubi Jalar Instan. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 6(4).
- Suryani, N., Rosita, R., Hasanah, U., Borneo, S.H. and Borneo, A.S.H., 2016. Perbedaan Kadar Protein dan Kadar Lemak Ikan Patin (*Pangasius hypophthalmus*) yang Diolah secara Digoreng, Dipanggang dan Direbus. *Jurnal Kesehatan Indonesia*, 6(1).
- Suryanto, E., Sastrohamidjojo, Raharjo, S. and Tranggono. 2004. Antiradical Activity of Andaliman (*Zanthoxylum achathopodium* DC) Fruit Juice. *Indonesian Food and Nutrition Progress*. 11(1), pp.329-336
- Thamrin, S., & Rahmiarwianti. 2015. Pertumbuhan Murbei (*Morus alba* L.) pada Berbagai Lama Perendaman Sari Bawang Merah. *J. Agropantae*, 4(1), pp.30 - 34.
- Thuzar, M, Puteh, A.B., Abdullah, N. A. P., Mohd. Lassim, M. B. & Jusoff, K. 2010. The Effects of Temperature Stress on The Quality and Yield of Soya Bean [(*Glycine max* L.) Merrill.]. *Journal of Agricultural Science*, 2(1), pp. 172-179.
- Tuapattinaya, P.M., Simal, R. and Warella, J.C., 2021. Analisis Kadar Air dan Kadar Abu Teh Berbahan Dasar Daun Lamun (*Enhalus acoroides*). *BIOPENDIX: Jurnal Biologi, Pendidikan dan Terapan*, 8(1), pp.16-21.
- Utomo, D., 2013. Pembuatan Serbuk Effervescent Murbei (*Morus Alba* L.) dengan Kajian Persentase Maltodekstrin dan Suhu Pengering. *Teknologi Pangan: Media Informasi dan komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 5(1).
- Viapita, B., Suzan, R. & Kusdiyah, E., 2021. Studi Literatur: Hubungan Asupan Serat Terhadap Kadar Glukosa Darah Postprandial. *Electronic Journal Scientific of Environmental Health and Disease*, 2(1), pp.01-09.
- Wagustina, S., 2021. Efektifitas Pemberian Sari Kedelai dan Formula Kedelai terhadap Gula Darah Penderita Diabetes Melitus Tipe 2. *Jurnal Riset Gizi*, 9(2), pp.6-14.
- Wan, X., Guo, H., Liang, Y., Zhou, C., Liu, Z., Li, K., Niu, F., Zhai, X. & Wang, L., 2020. The Physiological Functions and Pharmaceutical Applications of Inulin: A Review. *Carbohydrate Polymers*, 246, p.116589.
- Wati, Y.S., Zukhra, R.M. & Permanasari, I., 2020. Konsumsi Rebusan Daun Sirih Merah Efektif Terhadap Perubahan Kadar Gula Darah Penderita Diabetes

Melitus. *Al-Insyirah Midwifery: Jurnal Ilmu Kebidanan (Journal of Midwifery Sciences)*, 9(2), pp.91-99.

Wijayanti, S.P.M., Nurbaiti, T.T. & Maqfiroch, A.F.A., 2020. Analisis Faktor Risiko Kejadian Diabetes Melitus Tipe II di Wilayah Pedesaan. *Jurnal Promosi Kesehatan Indonesia*, 15(1), pp.16-21.

Winarno FG. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.

Yang, X., Yang, L. & Zheng, H., 2010. Hypolipidemic and Antioxidant Effects of Mulberry (*Morus Alba* L.) Fruit in Hyperlipidaemia Rats. *Food and Chemical Toxicology*, 48(8-9), pp.2374-2379.