DAFTAR PUSTAKA

Allain, C.C., L.S. Poon, C.S.G. Chan, W. Richmond, dan P.C. Fu. (1974). Enzymatic Determination of Total Serum Cholesterol. *Clinical Chemistry* 20 : 470-475.

Aller, E.E.J.G., Abete, I., Astrup, A., Martinez, J.A., dan Baak, M.A. (2011). Starches, Sugars, and Obesity. *Nutrients* 3: 341-369.

Anderson, J.W., Baird, P., Davis, R.H. Jr., Ferreri, S., Knudtson, M., dan Koraym, A. (2009). Health Benefits of Dietary Fiber. *Nutrition Reviews* 67 (4): 188-205.

Anggadiredja, J. T., A. Zatnika, H. Purwoto, dan S. Istini. (2011). *Rumput Laut*. Penebar Swadaya. Jakarta.

Anonim. (2001). AACC Report: The Definition of Dietary Fibre. *Cereal Foods World* 46 (3): 112–126.

Anonim. (2013). Situasi dan Analisis Diabetes. Riset Kesehatan Dasar. http://www.depkes.go.id/resources/download/pusdatin/infodatin/infodatindiabetes.pdf. [25 Januari 2018].

Anonim. (2014). Diagnosis and Classification of Diabetes Mellitus by American Diabetes Association. *Diabetes Care* 37 (1): January 2014.

Anonim. (2015). Indonesia - International Diabetes Federation. https://www.idf.org/ournetwork/regionsmembers/westernpacific/members/104-indonesia.html. [25 Januari 2018].

Anonim. (2016). Diabetes. World Health Organization. www.who.int/diabetes. [25 Januari 2018].

AOAC. (1970). *Official Methods of Analysis of the Association Analytical Chemistry*. Inc. Washington DC.

AOAC. (1996). *Official Methods of Analysis of the AOAC International*. 18th ed. AOAC International Suite 500. 481 North Frederick Avenue. Gairhersburg. Maryland. USA.

Arvanitoyannis, I.S. dan Van Houwelingen-Koukaliaroglou, M. (2005). Functional foods: a survey of health claims, pros and cons, and currentlegislation. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition* 45: 385–404.

Aslan, M. L. (1998). *Budidaya Rumput Laut*. Kanisius. Yogyakarta.

Asp, N.G. (1992). Resistant Starch. *European Journal of Clinical Nutrition* 46 (2): 1.

Asp, N.G., Johansson C.G., Hallmer H., dan Siljeström, M. (1983). Rapid enzimatic assay of insoluble and soluble dietary fiber. *Journal of Agricultural and Food Chemistry* 31 (3): 476-82.

Astawan, M., Koswara, S., dan Herdiani, F. (2004). Kadar Iodium dan Serat Pangan pada Selai dan Dodol [The Utilization of Seaweed (*Eucheuma cottonii*) to Increase Iodine and Dietary Fiber Contents of Jam and Dodol]. *Journal of Food Compositions and Analysis* 18: 303– 316.

Astawan, M., T. Wresdiyati, dan A.B. Hartanta. (2005). Pemanfaatan Rumput Laut sebagai Sumber Serat Pangan untuk Menurunkan Kolesterol Darah Tikus. *Hayati*, Maret 2005, 12 (1): 23-27.

Barham, D. dan P. Trinder. (1972). An improved colour reagent for the determination of blood glucose by the oxidase system. *Analyst* 97: 142-145.

Bouvier, J. M. (2001). Breakfast Cereals. *Dalam* : Guy, R. (Ed.). *Extrusion Cooking Technologies and Application*, hal. 217. Woodhead Publishing Limited Cambridge, UK.

Brown, L., Rosner, Willett, W.W., dan Sacks, F.M. (1999). Cholesterol lowering effects of dietary fiber: A meta-analysis. *American Journal of Clinical Nutrition* 69: 30-42.

Brownlee, I. A. (2011). The physiological roles of dietary fibre. *Food Hydrocolloids* 25 (2): 238-250.

Burhanuddin. (2001). *Strategi Pengembangan Industri Garam di Indonesia*. Kanisius. Yogyakarta.

Burtis, G., David, J., Martin, S. (1988). *Applied Nutrition and Diet Therapy*. W.B. Saunders Co. Philadelphia.

Cahyadi, W. (2008). *Analisis dan Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan*. Bumi Aksara. Jakarta.

Card, L. E and M. C Nesheim. (1972). *Poultry Production* (11th ed). Lea and Febiger, Philadhelpia, Newyork, USA.

Chau, C. F., K. Cheung and Y. S. Wong. (1997). Functional properties of protein concentrates from threes chinese indigenous legume seeds. *Journal of Agricultural and Food Chemistry* 45 (7): 2500-2503.

Chien, L.L. (1990). *Pengaruh Konsentrasi Rumput Laut terhadap Sifat Fisik Kimia dan Organoleptik Flake Tepung Pisang yang Diperkaya dengan Rumput Laut* (Skripsi). Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Katolik Widya Mandala, Surabaya.

Cummings J.H. dan Englyst H.N. (1987). Fermentation in The Human Large Intestine and The Available Substrates. *American Journal of Clinical Nutrition* 45: l243–1255.

Damat, Y. Marsono, Haryadi, dan M.N. Cahyanto. (2008). Efek hipokolesterolemik dan hipoglikemik pati-garut butirat pada tikus *Sprague Dawley*. *Majalah Farmasi Indonesia* 19 (3).

Davison, K.M. dan N.J. Temple. (2017). Cereal fiber, fruit fiber, and type 2 diabetes: Explaining the paradox. *Journal of Diabetes and Its Complications*, In Press.

Dawczynski, C., Schubert, R., dan Jahreis, G. (2007). Amino acids, fatty acids, and dietary fibre in edibleseaweed products. *Food Chemistry* 103: 891–899.

Deeds, M.C., Anderson, J.M., Armstrong, A.S., Gastineau, D.A., Hiddinga, H.J., Jahangir, A., Eberhardt, N.L., dan Kudva, Y.C. (2011). Single Dose Streptozotocin Induced Diabetes: Considerations for Study Design in Islet Transplantation Models. *Laboratory Animals* 45 (3): 131-140.

deMann, M.J. (1997). *Kimia Makanan*. Penerjemah K. Padmawinata. ITB-Press. Bandung.

DeVries J.W. (2010). Total dietary fiber: Analytical progress, medallion laboratories. www.medallionlabs.com. [11 Maret 2016].

Doty, M.S. (2011). The production and use of *Eucheuma*. http://www.fao.org/documents. [10 April 2016].

Ekantari, N., E. Harmayani, Y. Pranoto, dan Y. Marsono. (2016). Temperature and baking duration changes the physicochemical properties, dietary fiber content, and *in vitro* calcium bioavailability of *Spirulina platensis. Food Science and Quality Management* 53: 39-48.

Englyst, H.N., S.M. Kingman, J.H. Cummings. (1992). Classification and measurement of nutritionally important starch fractions. In: Asp (ed): Resistant Starch: Proceeding from the 2nd plenary meeting of EURESTA. *European Journal of Clinical Nutrition* 46: S33-S50.

Erukainure, O.L. O.A.T. Ebuehi, F.O. Adeboyejo, E.N. Okafor, A. Muhammad, dan G.N. Elemo. (2013). Fiber-enriched biscuit enhances insulin secretion, modulates β-cell function, improves insulin sensitivity, and attenuates hyperlipidemia in diabetic rats. *Pharma Nutrition* 1: 58–64.

Fardiaz, D. (2004). *Kriteria dan Tata Laksana Penilaian Produk Pangan* (cetakan pertama). Badan Pengawas Obat dan Makanan. Jakarta.

Febriansah, Y; Hardoko; dan B.B. Sasmito. (2013). Pengaruh Pemberian *Crude Fucoidan* dari *Eucheuma cottonii* terhadap Kadar Glukosa Darah Tikus Putih Wistar. *THPi Student Journal* 1 (2): 71-80.

Federer, W.T. (1991). *Statistics and Society: Data Colletion and Interpretation* (Edisi II). New York: Marcel Dekker, Inc.

Fennema, O.R. (1976). *Principles of Food Sciences*. Marcel Dekker, Inc. New York.

Fleurence, J. (1999). Seaweed proteins: Biochemical, nutritional aspects and potential uses. *Trends in Food Science and Technology* 10: 25–28.

Fonseca, M.R.J. Fryer, P dan Bakalis, S. (2011). *Starch Digestion and Glucose Absorption in the Small Intestine.* 11th International Congress on Engineering and Food (ICEF11).

Fuentes-Zaragoza, E., M. J. Riquelme-Navarrete, E. Sánchez-Zapata, dan J. A. Pérez-Álvarez. (2010). Resistant starch as functional ingredient : A review. *Food Research International*, In Press.

Ganong, F. (2005). *Review of Medical Physiology*. McGrawa-Hill Comp. US.

Goni, I., L. Garcia-Diz, E. Manas dan F. Saura-Calixto. (1996). Analysis of resistant starch: a method for foods and food products. *Food Chemistry* 56 (4) : 445-449.

Grace, M. R. (1977). *Cassava Processing*. FAO. Rome.

Guy, R. (2001). *Extrusion Cooking Technologies and Applications*. Cambridge: Woodhead Publishing Limited. UK.

Guyton, A.C. dan Hall, J.E. (2006). *Textbook of Medical Physiology* (11th ed). Philadelphia, PA, USA: Elsevier Saunders.

Hardoko. (2006). *Pengaruh Konsumsi Kappa Karagenan terhadap Glukosa Darah Tikus Wistar (Ratus norvegicus) Diabetes* (Skripsi). Fakultas Perikanan, Universitas Brawijaya, Malang.

Harris, N.O. dan Christen A.G. (1995). *Primary Preventive Dentistry* (4th ed). Connectitut. Appleton and Lange.

Hasjim, J., Y. Ai, dan J. Jane. (2013). Novel Applications of Amylose-Lipid Complex as Resistant Starch Type 5. *Dalam* : Shi, Y.C. dan C.C. Maningat (ed). *Resistant Starch: Sources, Applications, and Health Benefits*. John Wiley and Sons, hal 43-77. UK.

Hernawati, W. Manalu, A. Suprayogi, dan D.A. Astuti. (2013). Suplementasi Serat Pangan Karagenan dalam Diet untuk Memperbaiki Parameter Lipid Darah Mencit Hiperkolesterolemia. *Makara Seri Kesehatan*, 17 (1): In Press.

Hertati, R. (2007). *Indek Glikemik dan Efek Hipoglikemik Kue Kering dan Roti Tawar Berbasis Tepung Garut (Maranta arundinacea) dan Tepung Ubi Jalar (Ipomoea batatas)* (Tesis). Ilmu dan Teknologi Pangan UGM. Yogyakarta.

Hudaya, R.N. (2008). *Pengaruh Penambahan Tepung Rumput Laut (Kappaphycus Alvarezii) untuk Peningkatan Kadar Iodium dan Serat Pangan pada Tahu Sumedang* (Skripsi). Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan IPB. Bogor.

Jahari, A.B. dan Sumarno, I. (2002). Status gizi penduduk Indonesia. *Majalah Pangan* 38 (11): 20–29.

Jenkins, D.J.A., C.W.C. Kendall, M. Axelsen, L.S.A. Augustin, dan V. Vuksan. (2000). Viscous and nonviscous fibres, nonabsorbable and low glycaemic index carbohydrates, blood lipids and coronary heart disease. *Current Opinion in Lipidology* 11: 49-56.

Jones, P.J., Raeini-Sarjaz, M., Jenkins, D.J.A, Kendall, C.W.C., Vidgen, E., Trautwein, E.A, Lapsley, K.G., Marchie, A., Cunnane, S.C., dan Connelly, P.W. (2005). Effects of a diet high in plant sterols, vegetable proteins, and viscous fibers (Dietary Portfolio) on circulating sterol levels and red cell fragility in hypercholesterolemic subjects. *Lipids* 40 (2): 169–174.

Kaczmarczyk, M.M., Miller, M.J., dan Freund, G.G. (2012). Review: The health benefits of dietary fiber: Beyond the usual suspects of type 2 diabetes mellitus, cardiovaskular disease, and colon cancer. *Metabolism: Clinical and Experimental* 61: 1058-1066.

Kasim, S.R. (2004). *Pengaruh Perbedaan Konsentrasi dan Lama Waktu Pemberian Rumput Laut E. cottonii terhadap Kadar Lipid Serum Darah Tikus* (Skripsi). Fakultas Perikanan, Universitas Brawijaya, Malang.

Kay, D. E. (1973). *Root Crops*. The Tropical Product Institute. Foreign and Commonwealth Office. London.

Kesuma, C.P., A.C. Adi, dan L. Muniroh. (2015). Pengaruh Substitusi Rumput Laut (*Eucheuma cottonii*) dan Jamur Tiram (*Pleurotus ostreatus*) terhadap Daya Terima dan Kandungan Serat pada Biskuit. *Media Gizi Indonesia* 10 (2): 146-150.

Ketaren, S. (1986). *Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan* (cetakan pertama). UI Press. Jakarta.

Krentz, A.J., dan C.J. Bailey. (2005). Oral antidiabetic agents: current role in type 2 diabetes mellitus. *Drugs* 65: 385–411.

Kurniawan, A., T. Estiasih, dan N.I.P. Nugrahini. (2015). Mie dari Umbi Garut (*Maranta arundinacea* L.): Kajian Pustaka. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 3 (3): 847-854.

Kusnandar, F. (2015). *Pati Resisten Sagu Hasil Proses Hidrolisis Asam dan Autoclaving-Cooling* (Tesis). Fakultas Teknologi Pertanian, IPB. Bogor.

Kusumaningsih, T. (1999). Hubungan antara indeks keparahan karies dengan jumlah *Lactobacillus* sp. di dalam saliva anak taman kanak-kanak. *Majalah Kedokteran Gigi*, FKG Unair Okt-Des 1999, 32 (4): 291–296.

Lawess, M.J. (1990). *Potato Based Textured Snack*. Van Nostrand Reinhold Publisher. New York.

Levine, R.A. (1993). Fiber as a binding agent. *Dalam* : M. Winick (ed.). *Nutrition and The Killer Diseases.* Willey Interscience Publ. New York.

Lopes-Virella, M.F., P. Stone, S. Ellis dan J.A. Colwell. (1977). Cholesterol Determination in High Density Lipoprotein Separated by Three Different Methods. *Clinical Chemistry* 23: 882-884.

Maningat, C.C. dan P.A. Seib. (2013). RS 4-Type Resistant Starch: Chemistry, Functionality, and Health Benefits. *Dalam* : Shi, Y.C. dan C.C. Maningat (ed). *Resistant Starch: Sources, Applications, and Health Benefits*. John Wiley and Sons, hal 43-77. UK.

Marsono, Y. (1998). Resistant Starch: Pembentukan, Metabolisme, dan Aspek Gizinya (Review). *Agritech* 18 (4): 29-35.

Marsono, Y. (2002). Indeks Glikemik Umbi-Umbian. *Agritech* 22 (1): 13-16.

Marsono, Y. (2004). *Serat Pangan dalam Perspektif Ilmu Gizi*. Pidato Pengukuhan Jabatan Guru Besar pada Fakultas Teknologi Pertanian UGM. Yogyakarta.

Marsono, Y., P. Wiyono dan Z. Utama. (2005). *Indek Glikemik Produk Olahan Garut (Maranta arundinacea LINN) dan Uji Sifat Fungsionalnya pada Model Hewan Coba*. Laporan Akhir Penelitian RUSNAS Diversifikasi Pangan Pokok. Fakultas Teknologi Pertanian UGM. Yogyakarta.

Marsono, Y., P. Wiyono, dan Z. Utama. (2013). *Indeks Glikemik dan Sifat Hipoglikemik Pangan Fungsional untuk Penderita Diabetes, Berbasis Tepung Garut* (*Maranta arundinacea* Linn.). Prosiding Seminar Nasional Pangan dan Gizi. Jakarta, 27 Juni 2013.

Matanjun, P., Mohamed, S., Mustapha, N.M., dan Muhammad, K. (2009). Nutrient content of tropical edible seaweeds, *Eucheuma cottonii, Caulerpa lentillifera* and *Sargassum polycystum*. *Journal of Applied Phycology* 21: 75–80.

Matz, S. A. (1991). *Chemistry and Technology of Cereals as Food and Feed*. Van Nostrand Reinhold. New York.

Mayes. (1997). *Biochemistry Harper*. Larger Medical Publication. United State of America.

McGowan, M.W., J.D. Artiss, D.R. Strandbergh, dan B. Zak. (1983). A Peroxidase-Coupled Method for the Colorimetric Determination of Serum Triglycerides. *Clinical Chemistry* 29: 538-542.

Moorthy, S.N. (2004). *Tropical Sources of Starch*. CRC Press, Baco Raton, Florida.

Muchtadi T.R. dan Sugiyono. (1992). *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. PAU. Bogor.

Muchtadi, D. (2012). *Pangan Fungsional dan Senyawa Bioaktif*. Penerbit Alfabeta Bandung.

Mulyono, H. (2009). *Kamus Kimia*. Bumi Aksara. Jakarta.

Murniyati. (2009). *Pemanfaatan rumput laut dan daging ikan sebagai alternatif bahan pembuatan mie bernutrisi*. Prosiding Seminar Nasional Pengolahan Produk dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan. Jakarta, 13 Agustus 2009. Balai Besar Riset Pengolahan Produk dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan.

Nastiti, A., A. Murdiati, dan Y. Marsono. (2017). The Effect of Autoclaved – Cooled Jack Bean (*Canavalia ensiformis* (L.) DC.) High RS-4 Starch on Lowering Glucose Level and Characteristics of Digesta of STZ-NA Induced Type-2 Diabetes Mellitus Rats. *Indonesian Food and Nutrition Progress* 14 (2): 77-84.

Nafed, K. (2011). *Rumput Laut dan Produk Turunannya*. Warta Ekspor, Oktober 2011.

Noviyanti, F., Decroli, E. dan Susila, S. (2015). Perbedaan Kadar LDL-Kolesterol pada Pasien Diabetes Mellitus Tipe 2 dengan dan Tanpa Hipertensi di RS Dr. M. Jhamil Padang Tahun 2011. *Jurnal Kesehatan Andalas* 4 (2).

Nugent, A.P. (2005). Health Properties of Resistant Starch. British Nutrition Foundation. *Nutrition Bulletin* 30: 27-54.

Nugroho B.A. dan Purwaningsih, E. (2004). Pengaruh diet ekstrak rumput laut (*Eucheuma cottonii*) terhadap kadar glukosa darah tikus putih (*Rattus norvegicus*) hiperglikemik. *Media Medika Indonesia* 39 (3): 154-160.

Oboh, G., A. J. Akinyemi dan A. O. Ademiluyi. (2012). Inhibition of acetylcholinesterase activities and some pro-oxidant induced lipid peroxidation in rat brain by two varieties of ginger. *Exposition Toxicology Pathology* 64: 315-319.

Oliviany, W. (2009). *Pengaruh Diet Rumput Laut Eucheuma sp. terhadap Jumlah Limfosit Tikus Wistar dengan Diabetes Aloksan* (Skripsi). Fakultas Kedokteran, Universitas Diponegoro. Semarang.

Pudjiono, E. (1998). *Konsep Pengembangan Mesin untuk Menunjang Pengadaan Pati Garut*. Semiloka Agroindustri Kerakyatan. IAITB-BPPT. Jakarta.

Qur'ani, F. (2016). *Pengaruh Penambahan Tepung Kacang Merah (Phaseolus vulgaris L.) dan Perbedaan Suhu Pemanggangan terhadap Karakteristik Fisik, Sensoris, dan Kimia Flakes Ubi Jalar Ungu (Ipomoea batatas L.)* (Skripsi). Jurusan Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, UGM. Yogyakarta.

Reeves, P.G., F.H. Nielsen, dan G.C. Fahey, Jr. (1993). AIN-93 purified diets for laboratory rodents: Final report of the American Institute of Nutrition and ad hoc writing commitee on the reformulation of the AIN-76A diet. *Journal of Nutrition* 123: 1939-1951.

Rosalina, R. (2009). *Efek Rumput Laut Eucheuma sp. terhadap Kadar Glukosa Darah dan Monosit pada Tikus Wistar yang Diinduksi Aloksan* (Skripsi). Fakultas Kedokteran, Universitas Diponegoro. Semarang.

Roto, B. (2014). *Efek Ekstrak Ethanol Daun Kemuning (Murraya paniculata (L) Jack) terhadap Kadar Kolesterol HDL Tikus Wistar Jantan* (Skripsi). Universitas Kristen Maranatha. Bandung.

Sajilata, M.G., Singhal, R.S. dan Kulkarni, P.R. (2006). Resistant Starch – A Review. *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety* 5: 1-17.

Sastrapraja, S., W. S. Ninik, D. Sarkat, dan S. Rukmini. (1977). *Ubi-ubian*. Lembaga Biologi Nasional, LIPI. Bogor.

Setiaji, B. (2012). *Pengaruh Suhu dan Lama Pemanggangan terhadap Karakteristik Soyflakes (Glycine max L)* (Artikel). Universitas Pasundan. Bandung.

Setyaningsih, D., A. Apriyantono, dan M.P. Sari. (2010). *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro.* IPB Press. Bogor.

Sianturi, D.P. (2014). *Formulasi Flakes Tepung Komposit Pati Garut dan Tepung Singkong dengan Penambahan Pegagan sebagai Pangan Fungsional Sarapan Anak Sekolah Dasar* (Skripsi). Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan IPB. Bogor.

Soemarno. (2007). *Rancangan Teknologi Proses Pengolahan Tapioka dan Produk-Produknya*. Magister Teknik Kimia. Universitas Brawijaya. Malang.

Subroto, M. A. (2006). *Ramuan Herbal untuk Diabetes Mellitus*. Penebar Swadaya. Jakarta.

Sudarmadji, S. (1984). *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Edisi Ketiga. Liberty. Yogyakarta.

Supriadi, C. (2004). *Suplementasi Tepung* Rumput Laut *Euchema cottoni pada Pembuatan Roti Tawar dan Cookies* (Skripsi). Institut Pertanian Bogor. Bogor.

Szkudelski, T. (2012). Streptozotocin-nicotinamide induced diabetes in rats: Characteristics of the experimental model. *Experimental Biology and Medicine* 237: 481-490.

Taher, J., Baker, C.J., Cuizon, C., Masoudpour, H., Zhang, R., Farr, S., Naples, M., Bourdon, C., Pausova, Z. dan Adeli, K. (2014). GLP-1 receptor agonism ameliorates hepatic VLDL overproduction and de novo lipogenesis in insulin resistance. *Journal of Molecular Metabolism* 3 (9): 823-833.

Talahatu, O. (2011). *Kajian Beberapa Sifat Fisik Kimia dan Sensoris Biskuit Yang Dibuat dari Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour).* Universitas Sam Ratulangi. Manado.

Tenorio, M.D., I. Espinosa-Martos, G. Prestamoo, dan P. Ruperez. (2010). Soybean whey enhance mineral balance and caecal fermentation in rats. *European Journal of Nutrition* 49 (3): 155-163.

Theuwissen, E. dan Mensink, R.P. (2008). Water soluble dietary fibers and cardiovascular disease. *Physiology and Behavior* 94: 285-292.

Titgemeyer, E.C., L.D. Bourquin, G.C. Fahey dan K.A. Gargeb. (1991). Fermentability of various fiber sources by human fecal bacteria in vivo. *The American Journal of Clinical Nutrition* 53 : 1418-1424.

Topping, D.L. dan Clifton, P.M. (2001). Short chain fatty acids and human colonic function: Roles of resistant starch and nonstarch polysaccharides. *Journal of Physiological Reviews* 81 (3).

Tortora, G.J. dan Derrickson, B.H. (2009). *Principles of Anatomy and Physiology* (12th ed.). Wiley, Asia.

Tressler D. K., dan W. J. Sultan. (1975). *Food Products Formulary*. Publishing Company Inc. USA.

Tribelhorn, R. E. (1991). Breakfast Cereals. *Dalam* : Lorenz, K. J. dan K. Kulp (Eds.). *Handbook of Cereal Science and Technology*. Marcel Dekker, Inc. New York.

Tungland, B.C. dan D. Meyer. (2002). Nondigestible oligo- and polysaccharides (dietary fiber): Their physiology and role in human health and food. Comprehensive *Reviews in Food Science and Food Safety* 3: 90-109.

Utami, I.S., Hastuti, P., dan Raharjo, S. (2000). *Pengawasan Mutu.* Jurusan TPHP UGM. Yogyakarta.

Villamayor Jr., F. G. dan J. Jukema. (1996). *Maranta arundinacea* L. *Dalam* : Flach, M. dan F. Rumawas (Eds). *Plants Yielding Non-Seed Carbohydrates*. Plant Resources of South-East Asia.

Waspadji, S. (2007). *Penatalaksanaan Diabetes Mellitus Terpadu*. Fakultas Kedokteran Universitas Indonesia, Jakarta.

Waspadji, S., S. Kartini dan O. Meida. (2009). *Pedoman Diet Diabetes Melitus*. Balai Penerbitan FKUI. Jakarta.

Wells, B. G., J. T. DiPiro, T. L. Schwinghammer dan C. V. DiPiro. (2009). *Pharmacotherapy Handbook* (7th ed.). The McGraw-Hill Companies. United States.

Wieland, H. dan Seidel D. (1983). A simple specific method for precipitation of low density lipoproteins. *Journal of Lipid Research* 24: 904-909.

Wikanta, T., R. Damayanti, dan L. Rahayu. (2008). Pengaruh Pemberian Kappa Karagenan dan Iota Karagenan terhadap Penurunan Kadar Glukosa Darah Tikus Hiperglikemia. *Jurnal Pascapanen dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan* 3 (2): 131-138.

Winarno, F.G. (2002). *Kimia Pangan dan Gizi*. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

Wisten, A. dan Messner, T. (2005). Fruit and fibre (*Pajalaporridge*) in the prevention of constipation. *Scandinavian Journal of Caring Sciences* 19: 71–76.

Wong, J.M., de Souza R., Kendall C.W., Emam A., dan Jenkins D.J. (2006). Colonic health: fermentation and short chain fatty acids. *Journal of Clinical Gastroenterology* 40 (3): 235-243.

Wresdiyati, T., A. B. Hartanta, dan M. Astawan. (2008). The effect of seaweed eucheuma cottonii on superoxide dismutase (SOD) liver of hypercholesterolemic rats. *Hayati, Journal of Biosciences* 15 (3): 105-110.

Zada, A. (2009). *Pengaruh Diet Rumput Laut Eucheuma sp. terhadap Jumlah Eritrosit Tikus Wistar dengan Diabetes Aloksan*. Laporan Akhir Penelitian Karya Tulis Ilmiah, Universitas Diponegoro. Semarang.

Zhou, Z., F. Wang, X.C. Ren, Y. Wang dan C. Blanchard. (2015). Resistant starch manipulated hyperglycemia/hyperlipidemia and related genes expression in diabetic rats. *International Journal of Biological Macromolecules* 75: 316-321.