

DAFTAR PUSTAKA

- Abri, Armein S. (2009). *Praktikum Evaluasi Sensori : Pengenalan Evaluasi Sensoris*. Universitas Terbuka Jakarta.
- Abdullah, Buang. 2017. Peningkatan Kadar Antosianin Beras Merah Dan Beras Hitam Melalui Biofortifikasi. *Jurnal Litbang Pertanian* Vol. 36(2) : 91-98.
- Afana, Faisa Zul. 2014. Uji Daya Terima, Kandungan Serat Pangan Larut, dan Pati Resisten pada Mie Basah Formulasi Tepung Gembili, Tepung Garut, dan Tepung Terigu. Skripsi. Fakultas Kedokteran Universitas Gadjah Mada Yogyakarta.
- Agustina, Fika. (2016). Hubungan Antara Daya Terima Makanan Dengan Tingkat Kepuasan Pelayanan Gizi Pasien Hipertensi Rawat Inap Di Rsup Dr Soeradji Tirtonegoro Klaten. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Agustina, Lilis dan Primadona, Suzanna. (2018). Hubungan Antara Rasa Makanan dan Suhu Makanan dengan Sisa Makanan Lauk Hewani Pada Pasien Anak Di Ruang Rawat Inap RUMKITAL Dr. Ramelan Surabaya. *Amerta Nutrition* 245-253.
- Akhbar, Muhamad Arif. 2015. Analisis Sifat Fisikokimia Dan Sifat Fungsional Beras (*Oryza sativa*) Varietas Beras Hitam dan Beras Merah Asal Cianjur, Solok, Dan Tangerang. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor.
- Alfa M., Dorothy G., Marina N., Emmanuel S., Kissah M., Faraja C., Vasanti S.aM., Nicole M. W., Donna S., Frank B.H., and Walter C. W. (2013). *Consumption And Acceptability of Whole Grain Staples For Lowering Markers of Diabetes Risk Among Overweight and Obese Tanzanian Adults*. *Globalization and Health Journal* vol 9(26) : 1-8.
- Alfons, J. B. and A. A. Rivaie. (2011). Sagu Mendukung Ketahanan Pangan Dalam Menghadapi Dampak Perubahan Iklim. *Perspektif* 10(2): 81 – 91.
- Almatsier, Sunita. (2002). *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Gramedia Pustaka Utama.
- Amalia, S.N., Rimbawan, dan Mira D. (2011). Nilai Indeks Glikemik Beberapa Jenis Pengolahan Jagung Manis (*Zea mays saccharata Sturt*). *Jurnal Gizi dan Pangan* Vol 6(1) : 36-41.
- American Diabetes Association (ADA). (2014). *Diagnosis and Clasification of Diabetes Melitus*. *Journal of Diabetes Care* vol. 27(1) : 5-10.
- American Diabetes Association (ADA). (2015). *Diagnosis and Classification of Diabetes Melitus*. *Journal of Diabetes Care* vol. 38 : 8-16.

- Anggraini, Suci. 2012. Faktor Lingkungan dan Faktor Individu Hubungannya Dengan Konsumsi Makanan Pada Mahasiswa Asrama Universitas Indonesia Depok Tahun 2012. Skripsi. Universitas Indonesia Depok.
- Ansokowati, Astari Puruhita. 2011. Nilai Gizi dan Daya Terima Biskuit Tepung Singkong dengan Fortifikasi Zat Besi pada Anak Usia Sekolah Dasar di Kabupaten Bantul Sebagai Upaya Mengatasi Defisiensi Gizi Mikro Berbasis Pangan Lokal. Skripsi. Fakultas Kedokteran Universitas Gadjah Mada Yogyakarta.
- Aprillia, Bondika Ariandani. 2011. Faktor Yang Berhubungan Dengan Pemilihan Makanan Jajanan Pada Anak Sekolah Dasar. Skripsi. Fakultas Kedokteran Universitas Diponegoro Semarang
- Arifin, Mewa dan Saliem Handewi P. (2016). Pola Konsumsi Pangan Pokok di Beberapa Propinsi di Indonesia. Diakses melalui <http://ejurnal.litbang.pertanian.go.id/index.php/fae/article/view/4489>
- Arifin, Mewa dan Saliem Handewi P. (1992). Pola Konsumsi Pangan Pokok di Beberapa Propinsi di Indonesia. E-Journal Litbang Pertanian Vol. 9(2-1) : 86-95.
- Asmaraningtyas, Dian. 2014. Kekerasan, Warna dan Daya Terima Biskuit yang Disubstitusi Tepung Labu Kuning. Skripsi. Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Asmi, N.F. (2017). Pengaruh Pola Konsumsi Sagu Terhadap Kadar Gula Darah Puasa (GDP) Dan Gula Darah 2 Jam Post Prandial (GD2JPP) Pada Wanita Usia 35-55 Tahun Kabupaten Luwu Utara. Tesis. Jurusan Gizi Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Hasanuddin Makassar.
- Ayustaningwarno, Fitriyono. (2014). Teknologi Pangan : Teori Praktis dan Aplikasi. Graha Ilmu Yogyakarta.
- Azis, A., Izzati, M., dan Haryanti, S. (2015). Aktivitas Antioksidan Dan Nilai Gizi Dari Beberapa Jenis Beras Dan Millet Sebagai Bahan Pangan Fungsional Indonesia. Jurnal Biologi Universitas Diponegoro Semarang Vol. 4(1) : 45-61.
- Badan Pusat Statistik (BPS). (2018). Rata-Rata Konsumsi per Kapita Seminggu Beberapa Macam Bahan Makanan Penting tahun 2007 hingga 2017. Diakses melalui <https://www.bps.go.id/statictable/2014/09/08/950/rata-rata-konsumsi-per-kapita-seminggu-beberapa-macam-bahan-makanan-penting-2007-2017.html> tanggal 13 Februari 2019 pukul 07.35 WIB.
- Badan Standardisasi Nasional. (2008). SNI 6128:2008 Beras.
- Batubara, Jose R. L. (2010). Adolescent Development (Perkembangan Remaja). Sari Pediatri vol 12(1) : 21-29.

- Bett-Garber, Karen L., *et al.* 2013. *Correlation of Sensory, Cooking, Physical, and Chemical Properties of Whole Grain Rice with Diverse Bran Color*. Cereal Chemistry 90(6):521-528.
- Betteng, Richardo., Pangemanan, Damayanti., Mayulu, Nelli. (2014). Analisis Faktor Risiko Penyebab Terjadinya Diabetes Melitus Tipe 2 Pada Wanita Usia Produktif Dipuskesmas Wawonasa. Jurnal e-Biomedik vol. 2(2) : 404-412.
- Budiutami, Winarsih. 2010. Optimasi Pembuatan Campuran Grit Jagung- Beras Siap Tanak. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor
- Champagne, Elaine T. 2008. *Rice Aroma and Flavor : A Literature Review*. Cereal Chemistry vol. 85(4) : 445-454.
- Creswell, J. W. (2010). *Research design : pendekatan kualitatif, kuantitatif, dan mixed*. PT Pustaka Pelajar Yogyakarta.
- Daeli, E., Ardiana M., Candra, A. (2018). Pengaruh Pemberian Nasi Beras Merah (*Oryza nivara*) dan Nasi Beras Hitam (*Oryza sativa L.indica*) terhadap Perubahan Kadar Gula Darah dan Trigliserida Tikus Wistar (*Rattus norvegicus*) Diabetes Melitus Tipe 2. Journal of Nutrition and Health vol. 6(2) : 42-56.
- Dafrita, Ivan Eldes. (2015). Ilmu Dan Hakekat Ilmu Pengetahuan Dalam Nilai Agama. Jurnal Dakwah Vol 9(2) : 159-179. Diakses melalui <http://jurnaliainpontianak.or.id/index.php/alhikmah/article/view/322>
- Das, K.R., K. Medhabati, K. Nongalleima, and H.S. Devi. (2014). *The Potential of Dark Purple Scented Rice From Staple food to Nutraceutical*. Curr. World Environ. Vol. 9(3) : 867-876.
- Daulany, Virginta. 2014. Persepsi Konsumen Dalam Memilih Makanan Cepat Saji (Studi di Restoran Cepat Saji KFC Suprpto Kota Bengkulu). Skripsi. Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik Universitas Bengkulu.
- Dewi, Shely Rosita. 2013. Hubungan Antara Pengetahuan Gizi, Sikap Terhadap Gizi Dan Pola Konsumsi Siswa Kelas XII Program Keahlian Jasa Boga di Smk Negeri 6 Yogyakarta. Skripsi. Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta.
- Dianti, Resita Wahyu. 2010. Kajian Karakteristik Fisikokimia Dan Sensori Beras Organik Mentik Susu Dan IR64; Pecah Kulit Dan Giling Selama Penyimpanan. Skripsi. Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret Surakarta.
- 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 Ber-Indeks Glikemik Rendah. Jurnal Farmasi Dan Ilmu Kefarmasian Indonesia vol. 3(2) : 67-73.

Drake, D.L., S.E. Gebhardt, and R.H. Matthews. (1989). *Composition of Foods: Cereal Grains and Pasta*. Washington D.C: United States Department of Agriculture.

Ebookpangan. (2006). Serat Makanan dan Kesehatan. Diakses melalui <http://tekpan.unimus.ac.id/wp-content/uploads/2013/07/SERAT-MAKANAN-DAN-KESEHATAN.pdf>

Ekasari, Y. (2012). Jaringan Formal Pelayanan Publik Perum Bulog Divre DIY Terkait Stabilisasi Harga Beras di Kota Yogyakarta. Universitas Atma Jaya Yogyakarta.

Emily A Hu, An Pan, Vasanti Malik, and Qi Sun. (2012). *White Rice Consumption and Risk of Type 2 Diabetes : Meta-analysis and Systematic Review*. BMJ 2012; 344:e1454: 10.1136/bmj.e1454.

Enhas, A.R. (2014). Perbedaan Indeks Glikemik Beberapa Menu Makanan Berbahan Dasar Nasi. Skripsi. Program Studi Pendidikan Dokter Fakultas Kedokteran dan Ilmu Kesehatan Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah Jakarta.

Erniati. (2013). Faktor-Faktor Yang Berhubungan Dengan Diabetes Melitus Tipe 2 Pada Lanjut Usia Di Pos Pembinaan Terpadu Kelurahan Cempaka Putih Tahun 2012. Skripsi. Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah Jakarta.

Fanny, Riestantya Reissa. 2015. *Kandungan Gizi dan Daya Terima Nugget Berbahan Dasar Kupang (Musculita senhausia dan Corbulafaba hinds)* Skripsi. Fakultas Kedokteran Universitas Gadjah Mada Yogyakarta.

Febriana, Ana et al. 2014. Evaluasi Kualitas Gizi, Sifat Fungsional, Dan Sifat Sensoris Sala Lauak Dengan Variasi Tepung Beras Sebagai Alternatif Makanan Sehat. Jurnal Teknosains Pangan Vol. 3(2) : 28-38.

Feliasari. Astrid. (2014). Profil Penderita Diabetes Melitus Tipe 2 dengan Terapi Insulin di Poli Rawat Jalan RSUD Dr. Soedarso Pontianak. Fakultas Kedokteran Universitas Tanjungpura Pontianak.

Feri, Kusnandar. (2010). Mengenal Serat Pangan. Institut Pertanian Bogor diakses melalui http://itp.fateta.ipb.ac.id/id/index2.php?option=com_content&do_pdf=1&id=110

Fery, Indradewi A. 2016. Pengaruh Teknik Pengeringan Terhadap Kadar Gizi dan Mutu Organoleptik Sale Pisang (*Musa paradisiaca L.*). Jurnal Farmasi FIK UINAM Vol. 4(2) : 58-65.

- Fibriyanti, Yolaning Widi. (2012). Kajian Kualitas Kimia Dan Biologi Beras Merah (*Oryza nivara*) Dalam Beberapa Pewadahan Selama Penyimpanan. Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret Surakarta.
- Gaidhane S., Mittal W., Khatib N., Zahiruddin Q. S., Muntode P. A., and Gaidhane A. (2017). *Risk factor of type 2 diabetes melitus among adolescents from rural area of India*. Journal of Family Medicine Primary Care vol 6(3) : 600-604.
- Geng Zhang, Vasanti S.M., Malik, An Pan, Shuba K., Michelle D. H., Donna S., Xu Llin, Frank B. H. (2010). *Substituting Brown Rice for White Rice to Lower Diabetes Risk : A Focus-Group Study in Chinese Adults*. Journal of American Dietetic Association vol 110(8) : 1216-1221.
- Ginoni, Fahriyah Harun. (2012). Hubungan Pengetahuan Tentang Seks Dengan Intensitas Perilaku Seksual Pranikah Pada Remaja di Organisasi Ikatan Pelajar Mahasiswa Maluku Utara Malang (IPMA-MUM). Skripsi. Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim Malang.
- Gobel, S.Y., Prawiningdyah Y., dan Budiningsari R.D. (2011). Menu pilihan diit nasi yang disajikan berpengaruh terhadap tingkat kepuasan pasien VIP di Rumah Sakit Umum Daerah Provinsi Sulawesi Tenggara. Jurnal Gizi Klinik Indonesia Vol. 7(3) : 136-145.
- Guo H., Ling W., Wang Q., Liu C., Hu Y., Xia M., Feng X., and Xia X. (2007). *Effect of anthocyanin rich extract from black rice (Oryza sativa L. indica) on hyperlipidemia and insulin resistance in fructose-fed rats*. Plant Foods Human Nutr 62 : 1–6.
- Hadawiyah, Robiatul. 2018. Pengaruh Lama Penghangatan Dalam Alat Pemasak Nasi Terhadap Mutu Nasi Beras Merah (*Oryza Nivara*). Skripsi. Fakultas Teknologi Pangan dan Agroindustri Universitas Mataram.
- Handayani, Sri Ani. (2003). Faktor-Faktor Risiko Diabetes Melitus Tipe 2 di Semarang dan Sekitarnya. Teisi. Program Pasca Sarjana Universitas Diponegoro Semarang.
- Harini, Setyo. (2013). Perbedaan Nilai Indeks Glikemik Beras Hitam (*Oryza Sativa L. Indica*), Beras Merah (*Oryza Nivara*), dan Beras Putih (*Oryza Sativa*). Sarjana Thesis. Universitas Brawijaya.
- Hasanah, Deuis Nurul et al. 2013. Kebiasaan Makan Menjadi Salah Satu Penyebab Kekurangan Energi Kronis (Kek) Pada Ibu Hamil di Poli Kebidanan RSI&A Lestari Cirendeu Tangerang Selatan. Jurnal Kesehatan Reproduksi vol. 4(2) p-ISSN 2087-703X.
- Hasnah. (2009). Pencegahan Penyakit Diabetes Melitus Tipe 2. Media Gizi Pangan Vol. VII Edisi 1 : 1-4.

- Hernawan, Edi dan Meylani, Vita. (2016). Analisis Karakteristik Fisikokimia Beras Putih, Beras Merah, Dan Beras Hitam (*Oryza sativa L.*, *Oryza nivara* dan *Oryza sativa L. indica*). Jurnal Kesehatan Bakti Tunas Husada vol. 15(1) : 79-91.
- Hestiani, Nurohma. 2014. Hubungan Pengetahuan Gizi Dengan Perilaku Pemilihan Makanan Jajanan Siswa Kelas X Program Keahlian Tata Boga Smk Negeri 1 Sewon Yogyakarta. Skripsi. Program Studi Pendidikan Teknik Boga Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta.
- Higgins JA, Brand Miller JC, and Denyer GS. (1996). *Development of Insulin Resistance in The Rat is Dependent on The Rate of Glucose Absorption from The Diet*. J Nutr vol. 126 : 596–602.
- Hopping BN, Erber E, Grandinetti A, Verheus M, Kolonel LN, and Maskarinec G. (2010). *Dietary Fiber, Magnesium, and Glycemic Load Alter Risk of Type 2 Diabetes in a Multiethnic Cohort in Hawaii*. J. Nutr vol. 140 : 68-74.
- Iftitah, Farhatul. (2017). Hubungan Kondisi Psikologis Dan Penampilan Makanan Dengan Sisa Makanan Pasien Rawat Inap Di Rsud Panembahan Senopati Bantul. Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan Yogyakarta.
- Indrasari S. D., E.Y. Purwani, P. Wibowo, dan Jumali. (2008). Nilai Indeks Glikemik Beras Beberapa Varietas Padi. Penelitian Pertanian Tanaman Pangan vol. 27(3) : 127-134.
- Indriani, Ririn. 2006. Pengaruh Penambahan Bumbu dan Proses Pengolahan Untuk Meningkatkan Daya Terima dan Daya Simpan Tempe. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor.
- International Diabetes Federation. (2015). *Diabetes facts and figures*. Diakses melalui <http://www.idf.org/diabetes-fact-and-figures>
- International Diabetes Federation. (2017). *IDF Diabetes Atlas 8th Edition 2017*. IDF Publication.
- Islamiyah, Ukhuwah et al. 2013. Profil Kinetika Perubahan Kadar Glukosa Pada Nasi Dalam Pemanas. Jurnal Akademika Kimia Universitas Tadulako Palu vol. 2(3) : 160-165.
- Janeta, Azalia et al. 2018. Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Pemilihan Makanan Pada Remaja Di Surabaya. Jurnal Hospitaly dan Manajemen Jasa Vol. 6(1) : 19-32.
- Jang HH, Park MY, Kim HW, Lee YM, Hwang KA, Park JH, et al. (2012). *Black rice (Oryza sativa L.) extract attenuates hepatic steatosis in C57BL/6 J mice fide a high-fat diet via fatty acid oxidation*. Nutrition and Metabolism 2-11.

- Jati, I.R.A.P, D. Nohr, and H. K. Biesalski. (2013). *Nutrients and Antioxidant Properties of Indonesian Underutilized Colored Rice*. Nutrition and Food Science.
- Jezussek, Magnus et al. 2002. *Comparison of Key Aroma Compounds in Cooked Brown Rice Varieties Based on Aroma Extract Dilution Analyses*. Journal of Agricultural and Food Chemistry vol. 50 : 1101-1105.
- Jibriella, Maharani. 2014. Pengaruh Fortifikasi Ganda (Fe dan Zn) pada Minuman Susu Fermentasi Sinbiotik Terhadap Sifat Fisik, Sensoris, dan Daya Terima Anak. Fakultas Kedokteran Universitas Gadjah Mada Yogyakarta.
- Josiemer Mattei, Frank B. Hu, Hannia Campos. (2011). *A Higher Ratio Of Beans To White Rice Is Associated With Lower Cardiometabolic Risk Factors In Costa Rican Adults*. American Journal of Clinical Nutrition vol. 94 : 869-876.
- Kadir, Abd. 2016. Kebiasaan Makan dan Gangguan Pola Makan Serta Pengaruhnya Terhadap Status Gizi Remaja. Jurnal Publikasi Pendidikan vol. VI(1) ISSN 2088-2092.
- Kao, Kung Ting and Sabin Matthew A. (2016). *Type 2 Diabetes Melitus in Children And Adolescents*. Australian Family Physician Vol 45(6) : 401-406.
- Kementerian Kesehatan RI. (2008). Riset Kesehatan Dasar (Riskesdas) 2007. Badan Penelitian dan Pengembangan Departemen Kesehatan RI.
- Kementerian Kesehatan RI. (2013). Riset Kesehatan Dasar (Riskesdas) 2013. Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan Kemenkes RI.
- Kementerian Kesehatan RI. (2015). Infodatin Situasi Kesehatan Reproduksi Remaja. Pusat Data dan Informasi Kementerian Kesehatan RI ISSN 2442-7659.
- Kementerian Kesehatan RI. (2018). Hasil Utama Riskesdas 2018. Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan Kemenkes RI.
- Kesuma, Aristiana et al. 2015. Faktor Faktor Yang Berhubungan Dengan Perilaku Kesulitan Makan Anak Prasekolah. Jurnal Online Mahasiswa Fakultas Keperawatan Universitas Riau Vol 2(2) : 953-961.
- Kurniah, Illiyun. (2009). Faktor-Faktor yang Berhubungan dengan Daya Terima Makan Siang Karyawan di RS Brawijaya Woman and Children Kebayoran Baru Jakarta Selatan. Skripsi. UIN Syarif Hidayatullah Jakarta.
- Kurniawati, M., S. Budijanto, dan N.D. Yuliana. (2016). Karakterisasi dan Indeks Glikemik Beras Analog Berbahan Dasar Tepung Jagung. Jurnal Gizi Pangan vol. 11(3) : 169-174.

- Kurniawaty, Suzan. (2011). Faktor-Faktor yang Berhubungan Dengan Kebiasaan Makan Anak Usia Pra Sekolah (4-6 Tahun) di TK Al-Amanah Kecamatan Sindang Jaya Kabupaten Tangerang Tahun 2011. Skripsi. Fakultas Kedokteran dan Ilmu Kesehatan Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah Jakarta.
- Kusbiantoro, Bram dan Mrdiah Zahara. 2012. Pengaruh Suhu Dan Lama Penyimpanan Terhadap Sifat Sensori Rasa Dan Aroma Pada Beras. Seminar Nasional Teknologi Inovatif Pascapanen Pertanian, diakses melalui <https://www.researchgate.net/publication/303311419> pada tanggal 23 Juni 2019 pukul 20:57.
- Kusharto, Clara M. (2006). Serat Makanan dan Peranannya Bagi Kesehatan. Jurnal Gizi dan Pangan vol. 1(2) : 45-54.
- Kusnanto, P. (1999). Diabetes Melitus Gestasional dengan tinjauan faktor-faktor risiko diabetes melitus gestasional di rumah sakit umum pusat dokter kariadi semarang. Laporan Penelitian Akhir. Universitas Diponegoro Semarang.
- Kusuma, Tirta dan Hartanto, Fitri. (2014). Perbedaan Masalah Mental Emosional Pada Remaja Yang Bermain Video Game Aksi Dan Non Aksi Studi Kasus Di Smp N 3 Semarang. Skripsi. Fakultas Kedokteran Universitas Diponegoro Semarang.
- Lascar, N., Brown, J., Pattison, H., Barnett, Anthony H., Bailey, Clifford J., and Bellary, S. (2018). *Type 2 Diabetes in Adolescents And Young Adults*. Lancet Diabetes Endocrinol vol 6(1) : 69-80.
- Lathifah, Nur Lailatul. (2017). Hubungan Durasi Penyakit Dan Kadar Gula Darah Dengan Keluhan Subyektif Penderita Diabetes Melitus. Jurnal Berkala Epidemiologi vol. 5(2) : 231-239.
- Luna, Prima et al. 2015. Pengaruh Kandungan Amilosa Terhadap Karakteristik Fisik Dan Organoleptik Nasi Instan. Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian Vol. 12(1) : 1 - 10.
- Mardiah, Zahara et al. 2016. Evaluasi Mutu Beras untuk Menentukan Pola Preferensi Konsumen di Pulau Jawa. Jurnal Penelitian Pertanian Tanaman Pangan vol 35(3) : 164-180.
- Marsh, K., Barclay, A. & Colagiuri, S. (2011). *Glycemic Index and Glycemic Load of Carbohydrates in the Diabetes Diet*. Curr Diab Rep vol. 11 : 20–27.
- Marsono, Y. (2002). Indeks Glikemik Umbi-Umbian. Agritech vol. 22(1) : 13-16.
- Mattei, J., Malik, V., Wedick, Nicole M., Hu, Frank B., Spiegelma, D., Willett, Walter C., Campos, H., dan Global Nutrition Epidemiologic Transition Initiative. (2015). *Reducing The Global Burden of Type 2 Diabetes by Improving The Quality of Staple Food : The Global Nutrition and Epidemiologic Transition Initiative*. Global Health Vol 4 : 11-23.

- Meidikayanti, Wulan dan Wahyuni C. Umcu. (2017). Hubungan Dukungan Keluarga Dengan Kualitas Hidup Diabetes Melitus Tipe 2 Di Puskesmas Pademawu. *Jurnal Berkala Epidemiologi* vol. 5(2) : 240-252.
- Meyer KA, Kushi LH, Jacobs DR, and Folsom AR. (2001). *Dietary Fat and Incidence of Type 2 Diabetes in Older Iowa Women*. *Diabetes Care* 1528-1535.
- Mokoginta, Farah S., Budiarmo, F., dan Manampiring A. E. (2016). Gambaran Pola Asupan Makanan Pada Remaja di Kabupaten Bolaang Mongondow Utara. *Jurnal e-Biomedik* vol 4(2).
- Moleong, Lexy J. (2018). *Metodologi Penelitian Kualitatif*. PT Remaja Rosdakarya Bandung.
- Nadia, Chalida N., Sudaryati, E., dan Nasution, Ernawati. (2012). Konsumsi dan Daya Terima Pasien Rawat Inap Penyakit Kardiovaskular Terhadap Makanan yang Disajikan RSUP H. Adam Malik Medan. Fakultas Kesehatan Masyarakat USU Medan.
- Mukti, Kana S A., et al. 2018. Analisis Kandungan Karbohidrat, Glukosa, Dan Uji Daya Terima Pada Nasi Bakar, Nasi Panggang, Dan Nasi Biasa. *Jurnal Agroteknologi* Vol. 12(1) : 90-99.
- Nafilawati W., S. Wahyuni, dan L. Karimuna. (2016). Analisis Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Tepung Gadung (*Dioscorea hispida dennst.*) Termodifikasi oleh Bakteri Asam Laktat (BAL) Asal Isolat Wikau Maombo. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan* vol. 1(3) : 215-221.
- Natalia, Rebecca. (2017). Pengaruh proporsi tepung beras merah dan tepung ubi jalar kuning terhadap sifat kimia flakes. Universitas Widya Mandala Chatolic Surabaya.
- Nayak, B. S., Maharaj, N., Fatt, L. A. L. (2012). *Association between altered lipid profile, body mass index, low plasma adiponectin and varied blood pressure in Trinidadian type 2 diabetic and non-diabetic subjects*. *Indian Journal of Medical Science* Vol. 88(9) : 214-221.
- Negara, J.K., Sio, A.K., Rifkhan, Arifin, M., Oktaviana, A.Y., Wihansah, R.R.S., dan Yusuf, M. (2016). Aspek Mikrobiologis serta Sensori (Rasa, Warna, Tekstur, Aroma) pada Dua Bentuk Penyajian Keju yang Berbeda. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan* vol. 04(2) : 286-290.
- Neuman, W. L. (2003). *Social Research Methods, Qualitative and Quantitative Approaches, Fifth Edition*. Boston : Pearson Education.
- Nicole M. W., Vasudevan S., Donna S., Mookambika R. B., Vasanti S. M., Siva S. V., Vijayalakshmi P., Ruchi V., Lakshmi Priya N., Kokila A., Clara J., Hannia C., Kamala K., Walter W., Frank B. H., Ranjit M. A., and Viswanathan M.

- (2015). *Study Design and Methods for a Randomized Crossover Trial Substituting Brown Rice for White Rice on Diabetes Risk Factors in India*. International Journal of Sciences and Nutrition vol 66(7) : 797-804.
- Nuraisyah, Fatma. (2017). Faktor Risiko Diabetes Melitus Tipe 2. Jurnal Kebidanan dan Keperawatan vol. 13(2) : 120-127.
- Nurkhayani, E. (2009). Analisis permintaan Pangan dan Gizi di Indonesia. Tesis Pascasarjana Ilmu Ekonomi. Universitas Indonesia.
- Nurlaelah, Almira. 2015. Formulasi, Uji Daya Terima dan Analisis Kandungan Gizi Cookies Galohgor Berkhasiat Untuk Meningkatkan Produksi Asi. Skripsi. Fakultas Ekologi Manusia Institut Pertanian Bogor
- Nuryani. (2013). Potensi Substitusi Beras Putih Dengan Beras Merah Sebagai Makanan Pokok Untuk Perlindungan Diabetes Melitus. Media Gizi Masyarakat Indonesia Vol.. 3(3) : 157-168.
- Nuzul W. D., Aprilia A., Gita M. W., Greta N., Eriza T. H., Rany W., Deka P., Robi'atul F. H., dan Purwanto. (2016). Evaluasi Kandungan Glukosa dan Indeks Glikemik Beberapa Sumber Karbohidrat Dalam Upaya Penggalan Pangan Ber-Indeks Glikemik Rendah. Jurnal Farmasi dan Ilmu Kefarmasian Indonesia vol 3(2) : 67-73.
- Orwiantari, Digna. 2018. Nilai Indeks Glikemik Nasi Adan Hitam (*Oryza sativa L. Indica*). Skripsi. Bogor : Fakultas Ekologi Manusia Institut Pertanian Bogor.
- Paelongan, Novita et al. 2013. Karakterisasi Sifat Fisikokimia Beras Merah Pada Beberapa Sentra Produksi Beras di Sulawesi Selatan. Artikel Penelitian. Fakultas MIPA Universitas Hasanuddin Makassar.
- Park, P.J., Griffin, S.J., Sargeant, L., Wareham, N.J. (2002). *The performance of a risk score in Predicting Undiagnosed Hyperglycemia*. Journal of Diabetes Care vol. 25:984-988.
- Pengkumsri, N., C. Chaiyasut, C. Saenjum, S. Sirilun, S. Peerajan, P.Suwannalert, S. Sirisattha, and B. S. Sivamaruthi. (2015). *Physicochemical and Antioxidative Properties of Black, Brown and Red Rice Varieties of Northern Thailand*. Journal of Food Science Technology vol. 35(2) : 331-338.
- Perkins, M Jennifer et al. (2007). *Perspectives in Gestational Diabetes Melitus: A Review of Screening, Diagnosis, and Treatment*. Journal of Clinical Diabetes Vol. 25 (2).
- Perkumpulan Endokrinologi Indonesia (PERKENI). (2011). Konsensus Pengendalian Dan Pencegahan Diabetes Melitus Tipe2 di Indonesia. Jakarta : PB Perkeni.

- Permadi, M. R., Oktafa H., dan Agustianto K. (2018). Perancangan Sistem Uji Sensoris Makanan Dengan Pengujian Preference Test (Hedonik Dan Mutu Hedonik), Studi Kasus Roti Tawar, Menggunakan Algoritma Radial Basis Function Network. *Jurnal Mikrotik* Vol. 8(1) : 29-42.
- Persatuan Ahli Gizi Indonesia. (2009). Tabel Komposisi Pangan Indonesia. Edisi Ketiga. PT Gramedia Pustaka Utama Jakarta.
- Pietta, P.G. (2000). *Flavonoids as Antioxidants*. *J. Nat. Prod.* vol. 63 : 1035-1042.
- Powell, K. F., S. HA Holt, and J. C. B. Miller. (2002). *International Table of Glycemic Index and Glycemic Load Values: 2002*. *American Journal of Clinical Nutrition* vol. 76 : 5–56.
- Prabowo, Dwi Wahyuniarti. (2014). Pengelompokan Komoditi Bahan Pangan Pokok Dengan Metode *Analytical Hierarchy Process*. Pusat Kebijakan Perdagangan Dalam Negeri, BP2KP, Kementerian Perdagangan RI.
- Purnita, Nadya Rahmi. (2017). Hubungan Waktu Tunggu Dan Suhu Makanan Dengan Daya Terima Makanan Di Rsud dr. Drajat Prawiranegara Kabupaten Serang Banten. *Undergraduate Thesis*, Universitas Muhammadiyah Semarang.
- Putri, Rahmadany Isya. (2015). Faktor Determinan Nefropati Diabetik Pada Penderita Diabetes Melitus Di Rsud Dr. M. Soewandhie Surabaya. *Jurnal Berkala Epidemiologi* vol. 3(1) : 109-121.
- Qi Sun, Donna S., Rob M. V. D., Michelle D. H., Vasanti S. M., Walter C. W., and Frank B. H. (2010). *White Rice, Brown Rice, and Risk of Type 2 Diabetes in US Men and Women*. *Arch International Medicine Journal* vol 170(11) : 961-969.
- Rachman, B. N., Mustika, I. G., dan Kusumawati, I. G. A. Wita. (2017). Faktor Yang Berhubungan Dengan Perilaku Konsumsi Buah Dan Sayur Siswa SMP di Denpasar. *Jurnal Gizi Indonesia* vol 6(1) : 9-16.
- Rachmat, M. (2014). Metodologi Penelitian Gizi dan Kesehatan. Penerbit Buku Kedokteran EGC Jakarta.
- Rafael M. R., Josiemer M. B., Tamara F. C., Walter W. B., Hannia C. (2014). *Influence Of Sensory and Cultural Perceptions Of White Rice, Brown Rice, and Beans By Costa Rican Adults In Their Dietary Choices*. *Elsevier Journal* vol 81 : 200-208.
- Rakhmi, Ami Teja et al. 2013. Karakterisasi Aroma Dan Rasa Beberapa Varietas Beras Lokal Melalui *Quantitative Descriptive Analysis Method*. *Jurnal Informatika Pertanian* vol. 22(1) : 37 – 44.

- Ratnaningsih, Nani dan Ekawatiningsih, Prihastuti. (2010). Potensi Beras Hitam Sebagai Sumber Antosianin Dan Aplikasinya Pada Makanan Tradisional Yogyakarta. Universitas Negeri Yogyakarta.
- Raymond R. Tjandrawinata. (2016). Patogenesis Diabetes Tipe 2: Resistensi Insulin dan Defisiensi Insulin. Diakses melalui <https://www.researchgate.net/publication/292615802>
- Reinehr, Thomas. (2013). *Type 2 Diabetes Melitus in Children And Adolescents*. World Journal of Diabetes vol 4(6) : 270-281
- Republik Indonesia. Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 36 Tahun 2009 Tentang Kesehatan.
- Riansyah, Angga; Supriadi, Agus; dan Nopianti, Rodiana. 2013. Pengaruh Perbedaan Suhu dan Waktu Pengeringan Terhadap Karakteristik Ikan Asin Sepat Siam (*Trichogaster pectoralis*) dengan Menggunakan Oven. Jurnal Fishtech Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya Indralaya Ogan Ilir vol. 2(1) : 53-68.
- Rosita, Dewi. (2016). Analisis Kandungan Klorin (Cl₂) pada Beras yang Beredar Di Pasar Besar Kota Malang Sebagai Sumber Belajar Biologi. Tesis Universitas Muhammadiyah Malang.
- Sally N. A., Olabimpe E., Susan Y., David A., Walter C. W., Frank B. H., Donna S., Clement A. A., and The Global Nutrition Epidemiologic Transition Initiative. (2017). *A Mixed-Methods Study on Acceptability, Tolerability, and Substitution of Brown Rice for White Rice To Lower Blood Glucose Levels Among Nigerian Adults*. Journal of Frontiers in Nutrition Diabetes vol 4 (33) : 1-9.
- Salsabilla, Fathimah Zahra. 2018. Formulasi, Daya Terima, dan Kandungan Gizi Cookies Galohgor dan Tepung Ikan Lele (*Clarias gariepinus*) Untuk Ibu Menyusui. Skripsi. Fakultas Ekologi Manusia Institut Pertanian Bogor.
- Santika, A. dan Rozakurniati. (2010). Teknik Evaluasi Mutu Beras dan Beras Merah Pada Beberapa Galur Padi Gogo, Buletin Fakultas Pertanian vol. 15(1) : 1-5.
- Santi, Sinta Dyana. (2009). Pengaruh Kondisi Sosial Ekonomi Orang Tua Terhadap Prestasi Belajar Sosiologi Siswa Kelas XII IPS SMA N 1 Karang Tengah Kabupaten Demak Tahun Ajaran 2008/2009. Skripsi. Fakultas Ilmu Sosial Universitas Negeri Semarang.
- Santoso, Agus. (2011). Serat Pangan (Dietary Fiber) Dan Manfaatnya Bagi Kesehatan. Fakultas Teknologi Pertanian, Unwidha Klaten diakses melalui <http://fmipa.umri.ac.id/wp-content/uploads/2016/09/Pinki-A-Serat-dan-manfaatnya-bq-kesehatan-74-129-1-SM.pdf>

- Saptarini, C. (2012). Pemanfaatan Abu Gosok Untuk Menurunkan Kadar Tanin Pada Minuman Serbuk Biji Petai Cina (*Leucaena leucocephala*, Lamk de Wit). Universitas Atma Jaya Yogyakarta.
- Sartika, Ika et al. 2014. Pengetahuan Dan Keterampilan Pemilihan Makanan Sehari-Hari Mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Busana. Media Pendidikan, Gizi, dan Kuliner vol. 3(1) : 65-76.
- Sasongko, L. A. (2008). Daya Terima Konsumen pada Produk Olahan Pangan Tersubstitusi Tepung Berbasis Sumber Daya Lokal. MEDIAGRO vol. 4(1) : 70-80.
- Setiawati, Dianing. 2015. Pengaruh Fortifikasi Ganda ZnSO₄ dan NaFeEDTA Terhadap Sifat Fisik, Daya Terima, Kadar Zink, dan Zat Besi Biskuit Tepung Singkong. Skripsi. Fakultas Kedokteran Universitas Gadjah Mada Yogyakarta
- Seki T., Ryohei N., Mariko T., Megume Y., Yukihiko I., Mitsuo K., Aya M., Naoko F., Kohusuke H., and Toyohiko A. (2005). *Insoluble Fiber Is A Major Constituent Responsible For Lowering The Post-Prandial Blood Glucose Concentration in The Pre-Germinated Brown Rice*. Biological and Pharmaceutical Bulletin vol. 28(8) : 1539.
- Sempati, Galuh Putri Hardikna. (2017). Persepsi Dan Perilaku Remaja Terhadap Makanan Tradisional Dan Makanan Modern. Skripsi. Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta.
- Setneg Republik Indonesia. (2012). UndangUndang No 18 Tahun 2012 tentang Pangan. Diakses melalui <http://www.setneg.go.id/>
- Setyawati, Vilda A dan Rimawati, Eri. (2016). Pola Konsumsi *Fast Food* Dan Serat Sebagai Faktor Gizi Lebih Pada Remaja. Prodi Kesehatan Masyarakat Universitas Dian Nuswantoro Semarang.
- Siagian, R. A. (2002). Indeks Glikemik Pangan. Jakarta : Panebar Swadaya.
- Siagian, R. A. (2004). Indeks Glikemik Pangan : Cara Mudah Memilih Pangan yang Menyehatkan. Edisi Pertama. Cetakan Pertama. Penebar Swadaya Jakarta.
- Sidartawan, S., Pradana, S., Imam, S. (2009). Penatalaksanaan Diabetes Melitus Terpadu. 2nd edition. Balai Penerbit FK UI, Jakarta.
- Sofiah, B.D, dan T. S. Achyar. (2008). Penilaian Indera. Universitas Padjadjaran Jawa Barat.
- Subarna; Suroso; Budijanto, Slamet; dan Sutrisno. 2005. Pengembangan Metode Menanak Optimum Untuk Beras Varietas Sintanur, IR 64 dan Ciherang. Bogor : Prosiding Seminar Nasional Teknofogf Inovatif Pascapanen untuk Pengembangan Industri Berbasis Pertanian.

- Sudaryanto, Agus; Setiyadi N. Alis; dan Frankilawati, Diah Ayu. (2014). Hubungan Antara Pola Makan, Genetik Dan Kebiasaan Olahraga Terhadap Kejadian Diabetes Melitus Tipe 2 Di Wilayah Kerja Puskesmas Nusukan, Banjarsari. Diakses melalui <https://www.researchgate.net/publication/269411878>
- Sugiyono. (2011). Metode Penelitian Kuantitatif dan Kualitatif dan R & D. CV Alfabeta Bandung.
- Sugiartini, N. (2012). Deskripsi Nilai Gizi dan Indeks Glikemik Mie Berbahan Baku Non-Terigu. Skripsi. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Lampung.
- Suiraoka. (2012). Penyakit Degeneratif. Yogyakarta: Nuamedika.
- Sukhonthara, Sukhonta et al. 2009. *Characterization of Volatile Aroma Compounds from Red and Black Rice Bran*. Journal of Oleo Science vol. 58(3) : 155-161.
- Sundari, Dian; Almasyhuri; dan Lamid, Astuti. 2015. Pengaruh Proses Pemasakan Terhadap Komposisi Zat Gizi Bahan Pangan Sumber Protein. Media Litbangkes Vol. 25(4) : 235-242.
- Susilowati, Eka. (2010). Kajian Aktivitas Antioksidan, Serat Pangan, Dan Kadar Amilosa Pada Nasi Yang Disubstitusi Dengan Ubi Jalar (*Ipomoea batatas L.*) Sebagai Bahan Makanan Pokok. Skripsi. Universitas Sebelas Maret Surakarta
- Suyono, Slamet. (2007). Buku Ajar Ilmu Penyakit Dalam. Jakarta Pusat: Penerbitan Departemen Penyakit Dalam Fakultas Kedokteran Universitas Indonesia.
- Tambunan, Bunga Yohana; Ginting, Santosa; dan Lubis, Linda Masniary. 2017. Pengaruh Suhu dan Lama Pengeringan Terhadap Mutu Bubuk Bumbu Sate Padang. Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian vol. 5(2) : 258-266.
- Tanti, Marina Yuniar. 2013. Hubungan Pengetahuan Gizi Dengan Kebiasaan Makan Peserta Didik Kelas XI Jasa Boga Smk N 6 Yogyakarta. Skripsi. Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta.
- Teng, Muhammad Bahar A. (2017). Filsafat Kebudayaan dan Sastra (Dalam Perspektif Sejarah). Jurnal Ilmu Budata Vol 5(1) : 69-75.
- Tensiska. (2008). Serat Makanan. Fakultas Teknologi Industri Pertanian Universitas Padjadjaran.
- Toruan, D. P. Luman., Karim, Darwin., Woferst, Rismadefi. (2018). Hubungan Motivasi Diri Dengan Kepatuhan Diet Pada Penderita Diabetes Melitus Tipe 2. JOM FKp, Vol.. 5(2) : 137-145

- Ujjawal, Kushwaha. (2016). *Black Rice : Research, History, and Ddevelopment*. Springer International Publishing Switzerland.
- Viswanathan M., Donna S., Vasudevan S., Rajagopal G., Biling H., Kallingal P., Ranjit M. A., Nicole M. W., Kokila A., Vasanti M., Sabitha R., Mookambika R. B., Jeya K. H., Frank B. H., Walter W., and Kamala K. (2014). *Effect of Brown Rice, White Rice, and Brown Rice with Legumes on Blood Glucose and Insulin Responses in Overweight Asian Indians : A Randomized Controlled Trial*. Journal of Diabetes Technology & Therapeutics vol 16 (5) : 317-324.
- Wahyuningtias, Dianka. (2010). Uji Organoleptik Hasil Jadi Kue Menggunakan Bahan *Non Instant* Dan *Instant*. Binus Business Review Vol. 1(1) : 116-125.
- Wang X.S., Mollie O.N., William T., and Joanne S. (2013). *White and Brown Rice are Equally Satiating and More Satiating than Glucose Beverage*. Journal Obesisty Weight Loss Therapy vol. 3(202) : 2-5.
- Waysima dan Adawiyah Dede, R. (2010). Evaluasi Sensori (Cetakan ke-5). Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor.
- Wiardani N. K. (2009). Hubungan antara Aktivitas Fisik dan Kejadian Diabetes Melitus (DM) Tipe 2. Jurnal Skala Husada vol. 6(1) : 59 – 64.
- Wibowo, A. (2014). Metodologi Penelitian Praktis Bidang Kesehatan. PT Raja Grafindo Persada Jakarta.
- Widodo, Vika Reviana. 2013. Analisis Sifat Fisik, Kimia, Mikrobiologi, dan Daya Terima Es Krim Susu Kambing dengan Variasi Kadar Substitusi Susu Kambing Fermentasi Terhadap Susu Skim. Skripsi. Fakultas Kedokteran Universitas Gadjah Mada Yogyakarta.
- Willett W, Manson J, and Liu S. (2002). *Glycemc Index, Glycemic Load and Risk of Type 2 Diabetes*. Am J Clin Nutr vol. 76 : 274-280.
- Winarno F.G. (2004). Kimia Pangan dan Gizi. PT Gramedia Pustaka Utama.
- Wongkar, I.Y, Abidjulu, J., dan Wehantouw, F. (2014). Analisis Klorin Pada Beras Yang Beredar Di Pasar Kota Manado. Jurnal Ilmiah Farmasi. Vol. 3(3)
- World Health Organization. (2014). *Prevention of Blindness from Diabetes Melitus: Report of a WHO consultation in Geneva, Switzerland 9-11 November 2005*. Jenewa : WHO.
- World Health Organization. (2016). *Global Report on Diabetes*. WHO Library Cataloguing-in-Pblication Data. France : WHO.

World Health Organization. (2017). Diabetes Fakta dan Angka. Diakses melalui <http://www.searo.who.int/indonesia/topics/8-whd2016-diabetes-facts-and-numbers-indonesian.pdf>

Yang, Dong Sik et al. 2008. *Characterization of Volatile Aroma Compounds in Cooked Black Rice*. Journal of Agricultural and Food Chemistry vol. 56 : 235-240.

Yolaning Widi F. 2012. Kajian Kualitas Kimia dan Biologi Beras Merah (*Oryza nivara*) Dalam Beberapa Pewadahan Selama Penyimpanan. Skripsi. Surakarta : Fakultas Pertanian Universita Sebelas Maret.

Yonathan, Christian dan Suhendra, Adrian. (2013). Perbandingan Pengaruh Nasi Putih Dengan Nasi Merah Terhadap Kadar Glukosa Darah. Fakultas Kedokteran Universitas Kristen Maranatha.

Yuswir, Astari; Rima Rara; dan Rahayu, Sri Yuniarti. (2014). Pengaruh Pemberian Permen Karet Yang Mengandung Xylitol Terhadap Curah Dan Ph Saliva Pada Lansia Penderita Diabetes Melitus Tipe 2. Undergraduate thesis, Faculty of Medicine Diponegoro University.