

## DAFTAR PUSTAKA

- Alvina, A. & Hamdani, D. H., 2019. Proses Pembuatan Tempe Tradisional. *Jurnal Ilmiah Pangan Halal*, Volume 11, pp. 9-12.
- Arifin, W. N. & Zahiruddin, W. M., 2017. Sample Size Calculation in Animal Studies Using Resource Equation Approach. *The Malaysian Journal of Medical Sciences: MJMS*, 24(5), pp. 101-105.
- Astawan, M., 2019. Pengaruh Konsumsi Tempe dari Kedelai Germinasi dan Non-germinasi terhadap Profil Darah Tikus Diabetes. *Jurnal Pangan*, 28(2), pp. 135-144.
- Astawan, M. et al., 2013. Karakteristik Fisikokimia dan Sifat Fungsional Tempe yang Dihasilkan dari Berbagai Varietas Kedelai (Phsyco-chemical Characteristics and Functional Properties of Tempe Made from Different Soybeans Varieties). *Jurnal Pangan*, 22(3), pp. 241-252.
- Auliya, P., Oenzil, F. & Rofinda, Z. D. D., 2016. Gambaran Kadar Gula Darah pada Mahasiswa Fakultas Kedokteran Universitas Andalas yang Memiliki Berat Badan Berlebih dan Obesitas. *Jurnal Kesehatan Andalas*, 5(3), pp. 528-533.
- Benaino, N. P., Ticoalu, S. H. R. & Wongkar, D., 2014. Pengaruh Zumba terhadap Kadar Gula Darah. *eBiomedik*, 2(2), pp. 452-458.
- Bintari, S. H. et al., 2015. Comparative Effect of Tempe and Soymilk on Fasting Blood Glucose, Insulin Level and Pancreatic Beta Cell Expression (Study on Streptozotocin-Induced Diabetic Rats). *Pakistan Journal of Nutrition*, 14(4), pp. 239-246.
- Bistara, D. N., 2018. Hubungan Pola Makan Dengan Gula Darah Pada Penderita Diabetes Mellitus. *Jurnal Kesehatan Vokasional (JKESVO)*, 3(1), pp. 29-34.
- Budipitojo, T., Wihadmadyatami, H. & Aristya, G. R., 2016. Identifikasi Sifat dan Distribusi Sel Endokrin Ghrelin di Lambung Tikus (*Rattus norvegicus*) : Studi Imunohistokimia pada Kondisi Obesitas. *Journal of Tropical Biodiversity and Biotechnology*, Volume 1, pp. 39-44.
- Charisma, A. M., 2017. Korelasi Kadar Rata-rata Glukosa Darah Puasa dan 2 Jam Post Prondia Tiga Bulan Terakhir dengan Nilai HbA1v pada Pasien Diabetes Melitus Prolanis BPJS Kabupaten Kediri Periode Mei-Agustus 2017. *Jurnal Kesehatan Masyarakat Indonesia*, 12(2), pp. 1-11.
- Chen, X. et al., 2018. Effects of Lactobacillus on Mice with Diabetes Induced by High-fat Diet with Streptozotocin (STZ). *Applied Sciences*, 8(8), p. 1249.
- Djunaidi, C. S., Affandi, D. R. & Prasetiangga, D., 2014. Efek Hipoglikemik Tepung Komposit (Ubi Jalar Ungu, Jagung Kuning, dan Kacang Tunggak) pada Tikus Diabetes Induksi Streptozotocin. *Jurnal Gizi Klinis Indonesia*, 10(3), pp. 119-126.
- Dong, J. et al., 2006. Role of Endogenous Ghrelin in the Hyperphagia of Mice with Streptozotocin-Induced Diabetes. *Endocrinology*, 147(6), pp. 2634-2642.
- Farida, E., Jenie, B. S. L. N. L. & Giriwono, P. E., 2019. Aktivitas Antioksidan dan Penghambatan  $\alpha$ -Glukosidase oleh Ekstrak Etanol Bakteri Asam Laktat Indigenus. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 30(1), pp. 56-63.
- Fatimah, R. N., 2015. Diabetes Mellitus Tipe 2.. *Jurnal Majority*, 4(5), pp. 93-101.
- Fauziyah, Y., Sunarti, Hanoum, I. F. & Wahyuningsih, M. S. H., 2018. Ethanol Extract of *Tithonia diversifolia* (Hemsley) A Gray Standardized Ameliorates Hyperglycemia, Polyphagia, and Weight Loss in Diabetic Rats. *Molekul*, 13(1), pp. 72-79.

- Fawwaz, M., Natalisnawati, A. & Baits, M., 2017. Kadar Isoflavon Aglikon pada Ekstrak Susu Kedelai dan Tempe. *Industria : Jurnal Teknologi dan Manajemen Agroindustri*, 6(3), pp. 152-158.
- Firdaus, F., Rimbawan, R., Marliyati, S. A. & Roosita, K., 2016. Model Tikus Diabetes yang Diinduksi Streptozotocin-Sukrosa untuk Pendekatan Penelitian Diabetes Melitus Gestasional. *Media Kesehatan Masyarakat Indonesia*, 12(1), pp. 29-34.
- Fitri, R. & Wirawanni, Y., 2012. Asupan Energi, Karbohidrat, Serat, Beban Glikemik, Latihan Jasmani, dan Kadar Gula Darah pada Pasien Diabetes Mellitus Tipe 2. *Media Medika Indonesiana*, 46(2), pp. 121-131.
- Gomes, A. C., Bueno, A. A., de Souza, R. G. & F, M. J., 2014. Gut Microbiota, Probiotics, and Diabetes. *Nutrition Journal*, 13(60), pp. 1-13.
- Haddaji, N. et al., 2015. Effect of High Temperature on Viability of *Lactobacillus casei* and Analysis of Secreted and GroEL Protein Profile. *African Journal of Bacteriology Research*, 29(35), pp. 29-35.
- Haviz, M., 2012. Insulin Shock dan Hubungannya dengan Metabolisme Tubuh. *Jurnal Sainstek*, 4(2), pp. 185-191.
- Hestiana, D. W., 2017. Faktor-Faktor yang Berhubungan dengan Kepatuhan dalam Pengelolaan Diet pada Pasien Rawat Jalan Diabetes Mellitus Tipe 2 di Kota Semarang. *Journal of Health Education*, 2(2), pp. 137-145.
- Huang, Y. C. et al., 2018. Effects of Tempeh Fermentation with *Lactobacillus Plantarum* and *Rhizopus Oligosporus* on Streptozotocin-induced Type II Diabetes Mellitus in Rats. *Nutrients*, 10(9), p. 1143.
- Husna, F., Suyatna, F. D., Arozal, W. & Purwaningsih, E. H., 2019. Model Hewan Coba pada Penelitian Diabetes. *Pharmaceutical Sciences & Research*, 6(3), pp. 131-141.
- Idris, H., Hasyim, H. & Utama, F., 2017. Analysis of Diabetes Mellitus Determinants in Indonesia: a Study from the Indonesian Basic Health Research 2013. *Acta Med Indones*, 49(4), pp. 291-298.
- Indonesia, P. E., 2015. *Pengelolaan dan Pencegahan Diabetes Melitus Tipe 2 di Indonesia*. Jakarta: Perkeni.
- Kartikasari, O., Astuti, A. D., Wabula, M. B. M. & Dewi, S. S., 2019. Aktivitas *Lactobacillus plantarum* Isolat Air Susu Ibu pada Tikus Galur Wistar Diabetes Mellitus. *Jurnal Kesehatan*, 10(3), pp. 422-429.
- Khairani, 2019. *Infodatin : Hari Diabetes Sedunia*. Jakarta Selatan : Kementerian Kesehatan RI .
- Kusnanto, K., Sundari, P. M., Asmoro, C. P. & Arifin, H., 2019. Hubungan Tingkat Pengetahuan dan Diabetes Self-Management dengan Tingkat Stres Pasien Diabetes Melitus yang Menjalani Diet. *Jurnal Keperawatan Indonesia*, 22(1), pp. 31-42.
- Kusuma, R. J., 2020. Penggunaan Kecutan pada Proses Fermentasi Tempe untuk Memperbaiki Profil Metabolik Tikus yang Diinduksi Diabetes Melitus. *Unpublished Doctoral Thesis Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta, Indonesia*.
- Larsen, N. et al., 2010. Gut Microbiota in Human Adults with Type 2 Diabetes Differs from Non-Diabetic Adults. *PLoS ONE*, 5(2), pp. 1-10.
- Lestari, L. A. & Helmyati, S., 2018. *Peran Probiotik di Bidang Gizi dan Kesehatan*. Yogyakarta: UGM Press.
- Lestari, L. A. & Juffrie, M., 2010. Frekuensi Konsumsi Growol Berhubungan dengan Angka Kejadian Diare di Puskesmas Galur II Kecamatan Galur

- Kabupaten Kulonprogo Provinsi DIY. *Jurnal Gizi Klinik Indonesia*, 7(1), pp. 27-33.
- Markova, M. et al., 2020. Effect of Plant and Animal High Protein Diet on Immune-Inflammatory Biomarkers : A 6-week Intervention Trial. *Clin. Nutr*, 2020(39), pp. 862-869.
- Mukherjee, R., Chakraborty, R. & Dutta, A., 2016. Role of Fermentation in Improving Nutritional Quality of Soybean Meal—A Review. *Asian-Australasian Journal of Animal Sciences*, 29(11), p. 1523.
- Mukhoyaroh, H., 2015. Pengaruh Jenis Kedelai, Waktu dan Suhu Pemeraman Terhadap Kandungan Protein Tempe Kedelai. *Florea: Jurnal Biologi dan Pembelajarannya*, 2(2), pp. 47-51.
- 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. *YARSI Medical Journal*, 18(2), pp. 94-103.
- Muthmainna, M., Sabang, S. M. & Supriadi, S., 2016. Pengaruh Waktu Fermentasi Terhadap Kadar Protein Dari Tempe Biji Buah Lamtoro Gung (*Leucaena leucocephala*). *Jurnal Akademika Kimia*, 5(1), pp. 50-54.
- Nout, M. J. R. & Kiers, J. L., 2005. Tempe Fermentation, Innovation and Functionality: Update into the Third Millenium. *Journal of Applied Microbiology*, 98(4), pp. 789-805.
- Nuraida, L., 2015. A review: Health Promoting Lactic Acid Bacteria in Traditional Indonesian. *Food Science and Human Wellness*, 4(2015), pp. 47-55.
- Nurdini, A. L., Nuraida, L., Surwanto, A. & Suliantari, 2015. Microbial Growth Dynamics During Tempe Fermentation in Two Different Home Industries. *International Food Research Journal*, 22(4), pp. 1668-1674.
- Puspaningtyas, D. E., Sari, P. M. & Kusuma, R. J., 2018. Exploring the Potency of Gathotan and Gathot as Diabetes Functional Food: Resistant Starch Analysis. *Earth and Environmental Science*, 207(1), pp. 1-6.
- Puspasari, G., 2010. *Pengaruh Pemberian Tempe terhadap Kadar Glukosa Darah Penderita Diabetes Melitus Tipe 2 Usia Lanjut*. Jakarta: Thesis Universitas Indonesia.
- Putri, W. D. R., Haryadi, M. D. & Cahyanto, M. N., 2012. Isolasi dan Karakterisasi Bakteri Asam Laktat Amilolitik selama Fermentasi Growol, Makanan Tradisional Indonesia. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 13(1), pp. 52-60.
- Reagan-Shaw, S., Nihal, M. & Ahmad, N., 2007. Dose Translation from Animal to Human Studies. *Life Science Forum*, 22(3), pp. 659-661.
- RI, K. K., 2014. *Buku Foto Makanan*. Jakarta: Kementerian Kesehatan RI.
- Rosyadi, I. et al., 2018 . Gambaran Kadar Glukosa Darah Tikus Diabetes Tikus Wistar Diabetes Melitus Hasil Induksi Streptozotocin Dosis Tunggal. *ARSHI (Asosiasi Rumah Sakit Hewan Coba)*, 2(3), pp. 41-42.
- Rowley, W. R. et al., 2017. Diabetes 2030: Insights from Yesterday, Today, and Future trends.. *Population Health Management*, 20(1), pp. 6-12.
- Ruan, Y. et al., 2015. Effect of Probiotics on Glycemic Control: A Systematic Review and Meta-Analysis of Randomized, Controlled Trials. *PLOS ONE*, 10(7), pp. 1-15.
- Sawitri, A. & Santoso, H., 2014. Pengaruh Waktu Fermentasi terhadap Kadar Protein Tempe Biji Durian (*Durio zibethinus*) sebagai Sumber Belaajr Biologi SMA Kelas XII pada Materi Bioteknologi Pangan. *Bioedukasi*, 5(2), pp. 131-141.

- Sheperd, P. R. & Kahn, B. B., 1999. Glucose Transporter and Insulin Action. *England J. Med.*, 341(4), pp. 248-257.
- Skyler, J. S. et al., 2017. Differentiation of Diabetes by Pathophysiology, Natural History, and Prognosis. *Diabetes*, 66(2), pp. 241-255.
- 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.
- Stephanie, S. et al., 2018. Tempeh Consumption Enhanced Beneficial Bacteria in the Human Gut. *Food Research*, 3(1), pp. 57-63.
- Suarsana, N., Priosoeryanto, B., Wresdiati, T. & Bintang, M., 2010. Sintesis Glikogen Hati dan Otot pada Tikus Dabetes yang Diberi Ekstrak Tempe. *Jurnal Veteriner*, 11(3), pp. 190-195.
- Sucipto, A., 2014. Efektivitas Konseling DM Dalam Meningkatkan Kepatuhan dan Pengendalian Gula Darah pada Diabetes Melitus Tipe 2. *IJNP (Indonesian Journal of Nursing Practices)*, 1(1), pp. 8-20.
- Sugiarta, I. G. R. M. & Darmita, I. G. K., 2020. (2020). Profil penderita Diabetes Mellitus Tipe-2 (DM-2) dengan Komplikasi yang Menjalani Rawat Inap di Rumah Sakit Umum Daerah (RSUD) Klungkung, Bali tahun 2018. *Intisari Sains Medis*, 11(1), pp. 7-12.
- Suhanda, T., 2015. Tempe Kedelai sebagai Antihiperlikemik.. *Jurnal Agromedicine*, 2(3), pp. 252-256.
- Sukanto, D. N. F., Hanifwati, A. & Sari, Y., 2012. Pengaruh Ekstrak Tempe Kedelai Hitam (Glycine soja) terhadap Sel A Pankreas Tikus Putih Jantan (*Rattus norvegicus* strain sistar) Model DM Tipe 2. *Saintika Medika : Jurnal Ilmu Kesehatan dan Kedokteran Keluarga*, 8(1), pp. 47-53.
- Sulistiani, H. R., 2010. *Sulistiani, H. R. (2010). Karakterisasi Senyawa Bioaktif Isoflavon Dan Uji Aktivitas Antioksidan Dari Ekstrak Etanoltempe Berbahan Baku Kedelai Hitam (Glycine Soja), Koro Hitam (Lablab Purpureus. L.), Dan Koro Kratok (Phaseolus Lunatus. L.) (Doctoral diss. Surakarta: Doctoral dissertation UNS (Sebelas Maret University))*.
- Supriadi, H., 2005. *Potensi, Kendala dan Peluang Pengembangan Agroindustri Berbasis Pangan Lokal Ubikayu*. Jakarta: Pusat Sosial Ekonomi dan Kebijakan Pertanian Kementerian Pertanian.
- Triana, L. & Salim, M., 2017. Perbedaan Kadar Glukosa Darah 2 Jam Post Prandial. *Jurnal Laboratorium Khatulistiwa*, 1(1), pp. 51-57.
- Ukkola, O., 2011. Ghrelin in Type 2 Diabetes Mellitus and Metabolic Syndrome. *Molecular and Cellular Endocrinology*, Volume 340, pp. 26-28.
- Utari, D. M. et al., 2010. Pengaruh Pengolahan Kedelai Menjadi Tempe dan Pemasakan Tempe terhadap Kadar Isoflavon (Effects of Soybean Processing Becoming Tempeh and the Cooking of Tempeh on Isoflavones Level). *Nutrition and Food Research*, 33(2), p. 223501.
- Viguiouk, E. et al., 2015. Effect of Replacing Animal Protein with Plant Protein on Glycemic Control in Diabetes: A Systematic Review and Meta-Analysis of Randomized Controlled Trial. *Nutrients*, 2015(7), p. 9804–9824.
- Vital, R. et al., 2018. Production, Quality, and Acceptance of Tempeh and White Bean Tempeh Burgers.. *Foods*, 7(9), p. 136.
- Widoyo, S., Handajani, S. & Nandariyah, 2015. Pengaruh Lama Fermentasi terhadap Kadar Serat Kasar dan Aktivitas Antioksidan Tempe Beberapa Varietas Kedelai. *Biofarmasi*, 13(2), pp. 59-65.

- Wulan, S. N., Astuti, M., Marsono, Y. & Noor, Z., 2012. Hypoglycemic Effect Determination of Soybean, Soybean Protein Fraction and Tempe in Diabetic Rats. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 3(2), pp. 94-102.
- Wu, Y., Ding, Y., Tanaka, Y. & Zhang, W., 2014. Risk Factors Contributing to Type 2 Diabetes and Recent Advances in the Treatment and Prevention. *International Journal of Medical Sciences*, 11(11), p. 1185.
- Yulifianti, R., Muzaiyanah, S. & Utomo, J. S., 2018. Kedelai sebagai Bahan Pangan Kaya Isoflavon. *Buletin Palawija*, 16(2), pp. 84-93.
- Yulineri, T., Hardiningsih, R. & Suciati, S., 1997. Keberadaan Kapang pada Gaplek : Pengaruh terhadap Kualitas dan Daya Simpan.. *Berita Biologi*, 4(1), pp. 27-33.
- Yusnanda, F., Rochadi, R. K. & Maas, L. T., 2018. Pengaruh Kebiasaan Makan terhadap Kejadian Diabetes Mellitus pada Pra Lansia di BLUD RSUD Meuraxa Kota Aceh. *Jurnal Muara Sains, Teknologi, Kedokteran dan Ilmu Kesehatan*, 1(2), pp. 153-158.
- Zulhaerati, Budiarti, S. & Astuti, R., 2019. Metagenomic Analysis of Bacteria Phylum Firmicutes and Bacteroidetes in Women with Type 2 Diabetes. *Hayati Journal of Bioscience*, 26(3), pp. 110-116.