

DAFTAR PUSTAKA

- Adriani, M. dan Wirjatmadi, B. 2012. *Peranan Gizi dalam Siklus Kehidupan*. Kencana Prenada Media Group. Jakarta.
- Anderson, J.J.B. dan Garner, S.C. 2000. *The Soybeans as a Source of Bioactive Molecules*. In: Schmidl, M. K. and Labuza, T.P. (eds.) *Essential of Functional Foods*. Aspen Publisher, Inc. Gaithersburg, Maryland.
- Andreollo, N.A, Santos, E.F, Araújo, M.R, dan Lopes, L.R. 2012. Rat's age versus human's age: what is the relationship?. *Arq Bras Cir Dig*. 25 (1): 49–51.
- Ariani, Dini dan Angwar, M. 2018. *Produk Pangan Berbasis Tempe dan Aplikasinya*. LIPI Press. Jakarta.
- Aryanta, I.W.R. 2020. Manfaat tempe untuk kesehatan. *E-jurnal Widya Kesehatan* 2 (1): 44-50.
- Asnel, M.S., Kadri, H., dan Arisanty, D. 2015. Efek suplemen bawang putih terhadap kadar kolesterol dan trigliserida pada tikus wistar yang diberi diet tinggi minyak kelapa sawit. *Jurnal Kesehatan Andalas* 4 (1): 189-194.
- Astawan, M. 2008. *Sehat Dengan Tempe: Panduan Lengkap Menjaga Kesehatan dengan Tempe*. Dian Rakyat. Bogor.
- Astawan, M. 2013. *Jangan Takut Makan Enak: Sehat Dengan Makanan Tradisional*. Jilid 2. PT Kompas Media Nusantara. Jakarta.
- Astawan, M., Wresdiyati, T., dan Maknun, L. 2017. *Tempe Sumber Zat Gizi dan Komponen Bioaktif untuk Kesehatan*. IPB Press. Bogor.
- Azizah, K. 2020. *12 Manfaat Tempe Bagi Kesehatan, Makanan Murah Dengan Khasiat Mahal*. Diakses melalui <https://www.merdeka.com/trending/12-manfaat-tempe-bagi-kesehatan-makanan-murah-dengan-khasiat-mahal-kln.html>.
- Azrimaidaliza. 2011. Asupan zat gizi dan penyakit diabetes melitus. *Jurnal Kesehatan Masyarakat* 6 (1): 36-41.
- Babu, P.D., Bhagyaraj, R., dan Vidhyalaksmi, R. 2009. A low cost nutritious food “Tempeh”. *Journal of Dairy & Food Science* 4 (1): 22-27.
- Baraas, F. 2003. *Mencegah Serangan Penyakit Jantung dengan Menekan Kolesterol*. Kardia Iqratama. Jakarta.

- Barnard, R.J., Faria, D.J., Menges, J.E., dan Martin, D.A. 1993. Effects of a high-fat, sucrose diet on serum insulin and related atherosclerotic risk factors in rats. *Journal of Atherosclerosis* 100 (2): 229-236.
- Bintari, S.H., Putriningtyas, N.D., Nugraheni, K., Widyastiti, N.S., Dharmana E., dan Johan, A. 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): 239-246.
- Budijanto, S. dan Sitanggang, A.B. 2010. Kajian keamanan pangan dan kesehatan minyak goreng. *Pangan* 19 (4): 361-372.
- Cao, D., Lu, H., Lewis, T.L., dan Li, L. 2007. Intake of sucrose-sweetened water induces insulin resistance and exacerbates memory deficits and amyloidosis in a transgenic mouse model of Alzheimer disease. *The Journal of Biological Chemistry* 282 (50): 36275-36282.
- Chang, C., Hsu, C., Chou, S., Chen, Y., Huang, F., dan Chung, Y. 2009. Effect of fermentation time on the antioxidant activities of tempeh prepared from fermented soybean using *rhizopusoligosporus*. International. *Journal of Food Science and Technology* 44 (4): 799-806.
- Chicco, A., D'Alessandro, M.E., Karabatas, L., Pastorale, C., Basabe, J.C., dan Lombardo, Y.B. 2003. Muscle lipid metabolism and insulin secretion are altered in insulin-resistant rats fed a high sucrose diet. *The Journal of Nutrition* 133 (1): 127-133.
- Corwin, E. J. 2009. *Buku Saku Patofisiologi*. Diterjemahkan oleh: Nike Budhi S. EGC. Jakarta.
- Dara, M., Margaret, A., Marta, G., Sisca, L., Jenifer, L., dan Djaja, N. 2011. Pengaruh jumlah pemberian tempe terhadap kadar kolesterol darah tikus. *Damianus Journal of Medicine* 10 (3): 117-120.
- Dwinaningsih, E.A. 2010. Karakteristik Kimia dan Sensori Tempe dengan Variasi Bahan Baku Kedelai/Beras dan Penambahan Angkak serta Variasi Lama Fermentasi. *Skripsi*. Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Efendi, Z., Dewi, F.E., K.S., Yunan, Astuti, I., dan B.N., Sucahyana. 1999. Pembuatan tepung "Tempe" secara cepat. *Buletin Penalaran Mahasiswa UGM* 6 (1): 13-16.

- Eldridge, A.C. dan Kwolek, W.F. 1983. Soybean Isoflavones: Effect of Environment and Variety on Composition. *J Agric Food Chem* 31 (2): 394-396.
- Ernawati, P.E. 2019. Pengaruh Pemberian Tepung Tempe terhadap Kadar Kolesterol Total Tikus Putih Wistar Jantan (*Rattus norvegicus*) yang Diinduksi Minyak Jelantah. *Naskah Publikasi*. UNIMUS. <http://repository.unimus.ac.id/4055/1/>.
- Failisnur, Firdausni, dan Silfia. 2015. Pengaruh proses pengolahan terhadap sifat fisika dan kimia bubuk kedelai. *Jurnal Litbang Industri* 5 (1): 37-43.
- Fajri, P.Y., Astawan, M., dan Wresdiyati, T. 2013. Evaluasi Nilai Biologis Protein Rendang dan Kalio Khas Sumatera. *Jurnal Penelitian Gizi dan Makanan* 36 (2): 113-120.
- Guyton, A.C., dan Hall J.E. 2006. *Textbook of Medical Physiology*. Saunders Elsevier. Philadelphia.
- Guyton, A.C. dan Hall, J.E. 2011. *Textbook of Medical Physiology*. 12th Edition. W. B. Saunders Company. London.
- Hachmeister, K.A. dan Fung, D.Y.C. 1993. Tempeh: a mold-modified indigenous fermented food made from soybeans and/or cereal-grains. *Critical Reviews in Microbiology* 19: 137-188.
- Hariadi, B., Haryono, A. dan Susilo, U. 2005. Evaluasi efisiensi pakan dan efisiensi protein pakan ikan karper (*Ctenopharyngodon idella*) yang diberi pakan dengan kadar karbohidrat dan energy yang berbeda. *Fakultas Biologi, Universitas Soedirman, Purwokerto IV* (2): 87-92.
- Haron, H. dan Raob, N. 2014. Nutrition and food changes in macronutrient, total phenolic and anti-nutrient contents during preparation of tempeh. *Journal Nutrition and Food Science* 4 (2): 1-5.
- Hidayat, N. 2008. *Fermentasi Tempe*. ANDI. Yogyakarta.
- Hoffman, J.R. dan Falvo, M.J. 2004. Protein - Which is best?. *J Sport Scie and Med* 3 (3): 118-130.
- Hofstetter, J.R., Hofstetter, A.R., Hughes, A.M., dan Mayeda, A.R. 2005. Intermittents long-wavelength light red increase the period of daily locomotor activity in mice. *Journal of Circadian Rhythms* 3 (8). DOI: <http://doi.org/10.1186/1740-3391-3-8>.

- Huang, Y.C., Wu, B.H., Chu, Y.L., Chang, W.C., dan Wu, M.C. 2018. Effects of tempeh fermentation with *Lactobacillus plantarum* and *Rhizopus oligosporus* on streptozotocin-induced type II diabetes mellitus in rats. *Nutrients*. 10 (9): 1143.
- Iqbal, A., Khalil, I. A., Ateeq, N., dan Khan, M.S. 2006. Nutritional quality of important legumes. *Food Chemistry* 97 (2): 331-335.
- Jati, L.P. 2014. Perbedaan asupan lemak, lingkaran pinggang dan presentase lemak tubuh pada wanita dislipidemia dan non dislipidemia. *Jurnal Kesehatan Masyarakat (e-Journal)* 2 (5): 292-299.
- Kasmidjo, R.B. 1990. *Tempe: Mikrobiologi dan Kimia Pengolahan serta Pemanfaatannya*. PAU Pangan dan Gizi UGM. Yogyakarta.
- Kementerian Kesehatan RI. 2014. *Pedoman Gizi Seimbang*. Direktorat Jenderal Bina Gizi dan Kesehatan Ibu dan anak. Kementerian Kesehatan RI. Jakarta. <http://www.gizi.depkes.go.id/download/pedoman%20Gizi/PGS%20Ok.pdf>.
- Kementerian Kesehatan RI. 2018. Riset Kesehatan Dasar (Riskesdas) 2018. Badan Penelitian dan Pengembangan Kementerian Kesehatan RI. Jakarta.
- Kurniawati, D., Sutrisna, E.M., dan Wahyuni, A.S. 2012. Penurunan kadar glukosa darah oleh ekstrak etanol 70% daun buncis (*Phaseolus vulgaris L*) pada kelinci jantan yang dibebani glukosa. *Jurnal Biomedika* 4 (1).
- Larasanty, L.P.F. 2014. Dislipidemia: Panduan Terapi untuk Penyakit Kronis. *Review Artikel*. Universitas Udayana. https://simdos.unud.ac.id/uploads/file_penelitian_1_dir/4b5d589ba32e1f03062634834be8a671.pdf.
- Mahan, K dan Escott-Stump, S. 2008. *Krause's Food, Nutrition, and Diet Therapy*. WB Saunders. Philadelphia.
- Malole, M.B.M. dan Pramono, C.S.U. 1989. *Penggunaan Hewan-hewan Percobaan di Laboratorium*. PAU Pangan dan Gizi IPB. Bogor.
- Marine, D. dan Adiningsih, S. 2015. Perbedaan pola konsumsi dan status gizi antara remaja dengan orang tua Diabetes Melitus (DM) dan non DM. *Media Gizi Indonesia* 10 (2): 179-183.
- Marks, D.B. 2000. *Biokimia Kedokteran Dasar*. EGC. Jakarta.
- Marsono, Y., Murdiati, A., dan Kanoni, S. 2008. Pengaruh diet kacang tanah (*Arachis hypogaea*) terhadap profil lipid dan asam urat serum pada tikus Sprague Dawley. *Prosiding Seminar Nasional Pangan 2008. Peningkatan*

Keamanan Pangan Menuju Pasar Global. Perhimpunan Ahli Teknologi Pangan Indonesia (PATPI). Yogyakarta.

Maskar, D.H., Hardinsyah, Damayanti, E., Astawan, M., Wresdiyati, T., Hermanianto, J., dan Winandita, T. 2015. Pengaruh kedelai produk rekayasa genetik terhadap kadar malonaldehid, aktivitas superoksida dismutase dan profil darah pada tikus percobaan. *Penelitian Gizi dan Makanan* 38 (1): 41-50.

Muchtadi, D. 2010. *Kedelai: Komponen untuk Kesehatan*. Alfabeta. Bandung.

Muller, H., Lindman, A.S., Brantsaeter, A.L., dan Pedersen, J.I. 2003. The serum LDL/HDL cholesterol ratio is influenced more favorably by exchanging saturated with unsaturated fat than by reducing saturated fat in the diet of women. *J. Nutr.*

Mulyani, N.S., Al-Rahmad, A.H., dan Nur, A. 2018. Pemberian sari tempe terhadap profil lipid pada penderita hiperkolesterolemia rawat jalan di Rumah Sakit Avicenna Bireuen. *Jurnal Penelitian Kesehatan* 5 (1): 38-42.

Murdiati, A., Wuryastuti, H., Marsono, Y., dan Harmayani, E. 2010. The effect of sorbitol-oleic polyester (SOPE) on profile lipids serum *Sprague-Dawley* rats. *AGRITECH* 30 (1): 18-24.

Murray, R.K., Granner, D.K., Mayes, P.A., and Rodwell, V.M. 2003. *Biokimia Harper*. Terjemahan oleh Alexander dan Andry Hartono. EGC. Jakarta.

Mursyid, Astawan, M., Muchtadi, D., Wresdiyati, T., Widowati, S., Bintari, S.H., dan Suwarno, M. 2014. Evaluasi nilai gizi protein tepung tempe yang terbuat dari varietas kedelai impor dan lokal. *Jurnal Pangan* 23 (1): 33-42.

Myers. 2003. *Interrelationship between Carbohydrate and lipid Metabolism*. Biological Chemistry. California State University. Long Beach.

Nilawati, S., Krisnatuti, D., Mahendra, B., dan Djing, O.G. 2008. *Care Your Self, Kolesterol*. Penebar Plus. Jakarta.

Norum, K.R. 1992. Dietary fat and blood lipids. *Nut. Rev.* 50 (4): 30-37.

Nout, M.J.R. dan Kiers, J.L., 2005. Tempe fermentation, innovation and functionality: Update into the third millenium. *Journal of Applied Microbiology* 98: 789-805.

Novianti, F.P. dan Saktini, F. 2017. Pengaruh Ekstrak Kulit Manggis (*Garcinia mangostana L.*) terhadap Gambaran Histopatologi Hepar Mencit (*Mus*

musculus) Balb/c Jantan yang Dipapar Asap Obat Nyamuk Bakar. *Skripsi*. Fakultas Kedokteran. Universitas Diponegoro. Semarang.

Nugrahani, W. 2013. Konsumsi Minuman Beroksigen dan Dampaknya terhadap Performa Saat Berolahraga, Profil Lipid, Glukosa Darah dan SGOT/SGPT. *Tesis*. Sekolah Pascasarjana. Institut Pertanian Bogor. Bogor.

Nugraheni, K. dan Bintari, S.H. 2016. Aktivitas antidislipidemia tepung tempe dan susu kedelai pada profil lipid tikus diabetes yang diinduksi streptozotocin. *Jurnal Gizi dan Dietetik Indonesia* 4 (3): 147-153.

Nurmeilis. 2015. *Penentuan Profil Lipid-Kolesterol pada Tikus Normal dan Tikus Hiperkolesterol setelah Pemberian Ekstrak Herba Kumis Kucing (Orthosiphon stamineus)*. Pusat Penelitian dan Penerbitan (Puslitpen). LP2M UIN Syarif Hidayatullah. Jakarta.

Oktavia, A.N. 2012. Studi Pembuatan Tepung Formula Tempe. *Skripsi*. Fakultas Pertanian. Universitas Hasanuddin. Makassar.

Otniel, J., Arifin, M.T., dan Miranti, I.P. 2017. Pengaruh pemberian rantidine terhadap spermatogenesis tikus *Wistar* dengan intoksikasi metanol akut dilihat secara histopatologis. *Jurnal Kedokteran Diponegoro* 6 (2): 663-672.

[P2PTM] Direktorat Pencegahan dan Pengendalian Penyakit Tidak Menular. 2019a. *Apa Saja Faktor Risiko yang Menyebabkan Penyakit Jantung Koroner*. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. Diakses melalui <http://p2ptm.kemkes.go.id/infographic-p2ptm/hipertensi-penyakit-jantung-dan-pembuluh-darah/page/6/apa-saja-faktor-risiko-yang-menyebabkan-penyakit-jantung-koroner>.

[P2PTM] Direktorat Pencegahan dan Pengendalian Penyakit Tidak Menular. 2019b. *Faktor Risiko Penyakit Diabetes Melitus (DM)-Faktor Risiko yang Bisa Diubah*. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. Diakses melalui <http://p2ptm.kemkes.go.id/infographic-p2ptm/penyakit-diabetes-melitus/page/6/faktor-risiko-penyakit-diabetes-melitus-dm-faktor-yang-bisa-diubah>.

[P2PTM] Direktorat Pencegahan dan Pengendalian Penyakit Tidak Menular. 2019c. *Hari Jantung Sedunia (HJS) Tahun 2019: Jantung Sehat, SDM Unggul*. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. Diakses melalui <http://p2ptm.kemkes.go.id/kegiatan-p2ptm/pusat-/hari-jantung-sedunia-hjs-tahun-2019-jantung-sehat-sdm-unggul>.

Pagliassoti, M.J., Gayles, E.C., Podolin, D.A., Wei, Y., dan Morin, C.L. 2000. Developmental stage modifies diet-induced peripheral insulin resistance in

rats. *American Journal of Physiology-Regulatory, Integrative, and Comparative Physiology* 278 (1): 66-73.

Permenkes. 2013. *Peraturan Menteri kesehatan Republik Indonesia No.30 Th. 2013 tentang Pencantuman Informasi Kandungan Gula, Garam, dan Lemak serta Pesan Kesehatan untuk Pangan Olahan dan Pangan Siap Saji*. Diakses melalui <http://www.p2ptm.kemkes.go.id/dokumen-p2ptm/permenkes-no-30-th-2013-gula-garam-lemak>.

Poedjiadi, A. dan Supriyanti, T. 2006. *Dasar-dasar Biokimia*. Edisi Revisi. UI Press. Jakarta.

Poedjiadi, A dan Supriyanti, T. 2009. *Dasar-dasar Biokimia*. UI Press. Jakarta.

Prahastuti, S. 2011. Konsumsi fruktosa berlebihan dapat berdampak buruk bagi kesehatan manusia. *JKM* 10 (2): 173-189.

Purawisastra, S., Slamet, D.S., dan Soetrisno, U.S.S. 1993. Perubahan kandungan protein dan komposisi asam amino kedelai pada waktu pembuatan tempe dan tahu. *Jurnal Penelitian Gizi dan Makanan* 16: 117-124.

Pusdatin Kementerian Kesehatan RI. 2014. *Info Datin: Situasi kesehatan jantung*. Pusat Data dan Informasi Kementerian Kesehatan RI. <http://pusdatin.kemkes.go.id/download.php%3Ffile%3Ddownload/pusdatin/infodatin/infodatin-jantung.pdf>

Rahadiyanti, A. 2011. Pengaruh Tempe Kedelai terhadap Kadar Glukosa Darah pada Prediabetes. *Artikel Penelitian*. Fakultas Kedokteran. Universitas Diponegoro. Semarang.

Rahayu, W.P., Pambayun, R., Santoso, U., Nuraida, L., dan Ardiansyah. 2015. *Tinjauan Ilmiah Teknologi Pengolahan Tempe Kedelai*. Perhimpunan Ahli Teknologi Pangan Indonesia (PATPI).

Rahmi, S.L., Mursyid, dan Wulansari, D. 2018. Formulasi tempe berbumbu serta pengujian kandungan gizi. *Industria: Jurnal Teknologi dan Manajemen Agroindustri* 7 (1): 57-65.

Reeves, P.G., Nielsen, F.H. dan Fahey, G.C. 1993. AIN-93 purified diets for laboratory rodents: Final reports of the American Institute of Nutrition Ad Hoc Writing Committee on the reformulation of the AIN-76A rodents diet. *The Journal of Nutrition* 120 (11): 1939-1951.

Riskesdas. 2013. *Riset Kesehatan Dasar 2013*. Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan Kementerian Kesehatan RI. Diakses melalui <https://www.litbang.kemkes.go.id/laporan-riset-kesehatan-dasar-riskesdas/>.

- Rosidah, I., Ningsih, S., Renggani, T.Y., Agustini, K., dan Efendi, J. 2020. Profil hematologi tikus (*Rattus norvegicus*) galur *Sprague Dawley* jantan umur 7 dan 10 minggu. *J. Bioteknologi Biosains Indonesia* 7 (1): 136-145.
- Rusydi, M.R.M. dan Azrina, A. 2012. Effect of germination on total phenolic, tannin and phytic acid contents in soy bean and peanut. *International Food Research Journal* 19 (2): 673–677.
- Sanjukta, S. dan Rai, A.K., 2016. Production of bioactive peptides during soybean fermentation and their potential health benefits. *Trends in Food Science and Technology* 50: 1–10.
- Saono, S., Hull, R.R., dan Dhamcharee, B. 1986. *A Concise Handbook of Indigenous Fermented Foods in the Asia Countries*. Indonesian Institute of Sciences. Jakarta.
- Sartika, R.A.D. 2008. Pengaruh asam lemak jenuh, tidak jenuh dan asam lemak trans terhadap kesehatan. *KESMAS, Jurnal Kesehatan Masyarakat Nasional* 2 (4): 154-160.
- Schaafsma, G. 2000. The protein digestibility corrected amino acid score. *J.Nutr* 130 (7): 1865S-1867S.
- Sherwood, L. 2003. *Human Physiology: From Cells to Systems*. 5th Edition. Brooks/Cole. USA.
- Sherwood, L. 2013. *Introduction to Human Physiology*. 8th ed. Nelson Education. Canada.
- Shiyan, S., Herlina, Arsela, D., dan Latifah, E. 2017. Aktivitas anti diabetes ekstrak etanolik daun kopi robusta (*Coffea canephora*) pada tikus diabetes tipe 2 yang diberi diet tinggi lemak dan sukrosa. *Jurnal Farmasi Sains dan Praktis* 3 (2): 39-46.
- Shurtleff W. dan Aoyagi, A. 2007. *History of Soybeans and Soyfoods*. Soyinfo Center. Lafayette, CA, USA.
- Smith, C., Lieberman, M., dan Marks, A. 2004. *Marks Basic Medical Biochemistry: A Clinical Approach*. 2nd ed. Lippincott Williams and Wilkins. New York.
- Smith, J. B., dan Mangkoewidjojo. 1988. *Pemeliharaan, Pembiakan dan Penggunaan Hewan Percobaan di Daerah Tropis*. UI Press. Jakarta.

- Snehalatha, C. dan Ramachandran, A. 2009. *Diabetes Melitus dalam Gizi Kesehatan Masyarakat*. Penerbit Buku Kedokteran EGC. Jakarta.
- Steinkraus, K.H. (ed). 1996. *Handbook of Indigenous Fermented Foods*. Second Edition. Revised and Expanded. Marcel Dekker, Inc. New York.
- Stephen, D.S. 2003. *Triglycerides and Your Health*. <http://www.heartcenteronline.com/myheartdr/common/articles.cfm?ARTID=504>.
- Suarsana, I.N., Priosoeryanto, B.P., Wresdiyati, T., Bintang, M. 2010. Sintesis glikogen hati dan otot pada tikus diabetes yang diberi ekstrak tempe. *Jurnal Veteriner* 11 (3): 190–195.
- Suarsana, I.N., Wresdiyati, T., dan Suprayogi, A. 2013. Respons stres oksidatif dan pemberian isoflavon terhadap aktivitas enzim superoksida dismutase dan peroksidasi lipid pada hati tikus. *Jurnal Ilmu Ternak dan Veteriner* 18: 146–152.
- Suckow, M.A., Hankenson, F.C., Wilson, R.P., dan Foley, P.L. 2020. *The Laboratory Rat*. 3rd Ed. Andre G. Wolff. Amsterdam.
- Sudarmadji, S., Suparmo, dan S. Raharjo (eds). 1997. *Reinventing the Hidden Miracle of Tempe*. Indonesian Tempe Foundation. Jakarta.
- Suwarno, M., Astawan, M., Wresdiyati, T., Widowati, S., Bintari, S.H., dan Mursyid. 2013. Evaluasi keamanan tempe dari kedelai transgenik melalui uji subkronis pada tikus. *Jurnal Veteriner* 15: 353-365.
- Taguchi, Y. 1985. *Experimental Animals*. Clea Japan, Inc. Tokyo.
- Tsalissavrina, I, Wahono, D, dan Handayani, D. 2006. Pengaruh pemberian diet tinggi karbohidrat dibandingkan diet tinggi lemak terhadap kadar trigliserida dan darah pada *Rattus novergicus* galur Wistar. *Jurnal Kedokteran Brawijaya* XXII (2): 80-89.
- Utama, Z., Okazaki, Y., Tomotake, H., dan Kato, N. 2013. Tempe consumption modulates fecal secondary bile acids, mucins, immunoglobulin A, enzyme activities, and cecal microflora and organic acids in rats. *Plant Food for Human Nutrition*, 68 (2): 177-183.
- Werdani, A.R., dan Triyanti. 2014. Asupan karbohidrat sebagai faktor dominan yang berhubungan dengan kadar gula darah puasa. *National Public Health Journal* 9 (1): 71-77.

- [WHO] World Health Organization. 2010. *Diabetes*. NMH Fact Sheet. http://www.who.int/nmh/publications/factsheet_diabetesen.pdf.
- Wiardani, N.K., Sugiani, P.P.S., dan Gumala, N.M.Y. 2011. Konsumsi lemak total, lemak jenuh, dan kolesterol sebagai faktor risiko sindrom metabolik pada masyarakat perkotaan di Denpasar. *Jurnal Gizi Klinik Indonesia* 7 (3): 121-128.
- Wilson, G.L., Hartig, P.C., Patton, N.J., dan LeDoux, S.P. 1988. Mechanisms of nitrosourea-induced beta-cell damage. Activation of poly (ADP-ribose) synthetase and cellular distribution. *Diabetes* 37: 213-216.
- Wilson, S., Blaschek, K. dan de Mejia, E.G. 2005. Allergenic proteins in Soybean : Processing and reduction of P34 allergenicity. *Nutrition Reviews* 63 (2): 47–58.
- Wolfensohn, S., dan Lloyd, M. 1998. *Procedural Data*. In: *Handbook of Laboratory Animal Management and Welfare*. Wolfensohn, S. Lloyd, M. (eds). Oxford University Press. Oxford.
- Wood, R., Kubena, K.O'Brien, B., Tseng, S., dan Martin, G. 1993. Effect of butter, mono-and polysaturated fatty acid-enriched butter, trans fatty acid margarine, and zero trans fatty acid margarine on serum lipids and lipoproteins in healthy men. *J. Lipid Res* 34 (1): 1-11.
- Yoshari, R.M., Aini, A.N., Prangdimurti, E., Wresdiyati, T., dan Astawan, M. 2019. Pengaruh konsumsi tempe dari kedelai germinasi dan non-germinasi terhadap profil darah tikus diabetes. *Jurnal Pangan* 28 (2): 135-144.