

DAFTAR PUSTAKA

- Admin. 2009. *Budi daya sorgum*. BPTP. Nusa Tenggara Timur.
- Ambarwati, Aprilia. 2013. *Penentuan Indeks Glikemik Biji Sogum yang telah Diolah dengan Cara Ditanak pada Hewan Coba Kelinci (Oryctolagus cuniculus)*. Skripsi. Fakultas Farmasi. Universitas Airlangga. Surabaya
- American Diabetes Association (ADA). 2010. *Standards of Medical Care In Diabetes Diabetes Care*. Vol. 30. Hal. 65-73. [www.carediabetesjournals.org]. diakses pada tanggal 30 Juli 2018
- Amrinola, W. Widowati, S. dan Hariyadi, P. 2015. Metode Pembuatan Sorgum Sosoh endah Tanin Pada Pembuatan Nasi Sorgum (*Sorghum bicolor L*) Instan. *Jurnal ComTech*. Vol. 6. Hal. 9-19
- Andriani, A. Dan M. Isnaini. 2013. Morfologi dan Fase Pertumbuhan Sorgum. *Balai Penelitian Tanaman Serealia*. Hal. 47-68. Balitsereal.litbang.pertanian.go.id. diakses pada tanggal 30 Juli 2018
- Anik Herminingsih, 2010. *Manfaat Serat dalam Menu Makanan*. Universitas Mercu Buana, Jakarta.
- Anni, F. 2008. *Patiseri Jilid 1*. Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan
- Aprilia, Stefani, E. 2015. *Kualitas Cookies dengan Kombinasi Tepung Sorgum (Sorghum bicolor (L.) Moench) dan Tepung Teriug dengan Penambahan Susu Kambing*. Skripsi. Fakultas Teknobiologi. Universitas Atmajaya. Yogyakarta
- Aqil, M., Zubachtirodin, dan C. Rapar. 2013. *Deskripsi varietas unggul jagung, sorgum, dan gandum, Edisi 2013*. . Maros : Balai Penelitian Tanaman Serealia.
- Astawan, Made. 2009. *A-Z ensiklopedia Gizi Pangan untuk Keluarga*. Jakarta : Dian Rakyat.
- Bahalwan, F. 2011. *Pengaruh Kadar Garam dan Lama Penyimpanan terhadap Kualitas Mikrobiologi Bekasang sebagai Bahan Modul Pembelajaran bagi Masyarakat Pengrajin Bekasang*. Skripsi. Universitas Darussalam. Ambon.
- Beck, M. 2011. *Ilmu Gizi Dan Diet Hubungannya Dengan Penyakit-Penyakit Untuk Perawat Dan Dokter*. Yogyakarta : Yayasan Essentia Medica
- Brennan, J.G., J.R. Butlers, N.D. Cowell, dan A.E.V. Lilly. 1974. *Food Engineering Operations*. Essex : Applied Science Publisher.

- Cahyaningtias D. 2016. *Pengaruh Penggantian Tepung Terigu dengan Tepung Sorghum (Sorghum bicolor L) Varietas Numbu Terhadap Kualitas Kue Waffle (Bapel)*. Skripsi. Universitas Negeri Semarang
- Direktorat Gizi. 2005. *Daftar Komposisi Bahan Makanan (DKBM)*. Jakarta : Persatuan Ahli Gizi Indonesia (Persagi).
- Du Plessis, J. 2008. *Sorghum production*. Republic of South Africa : Department of Agriculture.
- Felix, K. Charles M. M. Erick, C. K. and Francis, W. N. 2015. Nutritional suitability of bred sorghum (*Sorghum bicolor*) accessions from East Africa. *African Journal of Food Science*. Vol. 9. Hal. 326-333
- Hanafiah, K. A. 2010. *Dasar-dasar Ilmu Tanah*. Jakarta : PT. Raja Grafindo Persada.
- Hardinsyah dan Tambunan, V. 2004. Kecukupan Energi, Protein, Lemak dan Serat Makanan, *Prosiding Widyakarya Nasional Pangan dan Gizi VIII*. Lembaga Ilmu Pengetahuan Indonesia. Jakarta :67-69.
- Harris. 2014. *Pengaruh Substitusi Labu Kuning Terhadap Kualitas Brownies Kukus*. Skripsi. Universitas Negeri Semarang. (Tidak Diterbitkan)
- Haryadi. (2006). *Teknologi Pengolahan Beras*. Gadjah Mada University Press.
- Henny, K.H. 2013. *Bahan Produk Bakery*. Yogyakarta : Graha Ilmu.
- Hettiaratchi, U. P. K, Ekanayake S and Welihinda, J. 2011. Nutritional assessment of jackfruit (*Artocarpus heterophyllus*) Meal. *Ceylon Medical Journal*. Vol. 56. Hal. 54-58.
- International Diabetes Federation (IDF). 2013. *IDF Diabetes Atlas Sixth Edition* [<http://www.idf.org/diabetesevidence-demands-reactionun-summit-non-communicablediseases>] diakses tanggal 30 Juli 2018
- Kementrian Kesehatan Republik Indonesia. 2013. *Riset Kesehatan Dasar (Riskesdas) 2013*. Jakarta: Kementrian Kesehatan Republik Indonesia
- Kulamarva, A. 2005. *Rheological and thermal properties of sorghum dough*. Thesis. Montreal. *McGill University Of Canada*
- Kusharto, C. M. 2008. Serat Makanan dan Perannya Bagi Kesehatan. *Jurnal Gizi dan Pangan*. Vol. 1. Hal. 45-54.
- Kusnandar, Feri. 2010. *Kimia pangan. Komponen Pangan*. Jakarta : PT. Dian Rakyat.
- Lestiany, L. dan Aisyah. 2011. *Peran Serat Dan Penatalaksanaan Kasus Masalah Berat Badan*. Skripsi. Bagian Ilmu Gizi. Fakultas Kedokteran. Universitas Indonesia. Jakarta

- Lia. (2006). *Natural Cooking Club : Macam-macam Tepung*.
[Http://ncc.blogsome.com/2006/04/17/info-bahan-macam-macam-tepung](http://ncc.blogsome.com/2006/04/17/info-bahan-macam-macam-tepung).
 Diakses pada tanggal 20 Agustus 2019.
- Lufria, P. 2012. *Kadar Protein, Zat Besi, dan Mutu Organoleptik Kue Kering Berbahan Dasar tepung Terigu dan Tepung Beras Dengan Substitusi Tepung Sorgum (Sorghum bicolor L. Moench)*. Skripsi. Semarang, Universitas Diponegoro
- Manteu, S. H. Yusuf, N. dan Mile, L. 2017. Analisis Organoleptik hedonik kue brownies berbahan dasar tepung longgi (*Xanthosoma sagitifolium*) yang disubstitusi dengan tepung ikan nila (*Oreochromis niloticus*). *ResearchGate*. Vol. 1. Hal. 1-7
- Martalia, T. 2014. *Perbedaan Nilai Gula Darah Puasa Sebelum dan Sesudah Pemberian Nasi Merah Pecah Kulit (oryza nivara) Pada Mahasiswa di Asrama Universitas Advent*. Skripsi. Universitas Advent Bandung Indonesia.
- Maulida. 2014. *Analisis Nilai Tambah Cokelat Batangan (Chocolate Bar)*. Skripsi. Institut Pertanian Bogor. Kebayoran Baru. Jakarta Selatan.
- Melapa, A. Djarkasi, G. Kandou, J. dan Ludong, M. 2015. Daya Terima Panelis Terhadap Brownies Panggang Berbahan Baku Tepung Umbi Daluga (*Cyrtospermamerkussi (Hassk)(Schott)*). *Indonesia One Search*.
- Merawati. 2012. Uji Organoleptik Biskuit dan Flake Campuran Tepung Pisang dengan Kurma sebagai Suplemen bagi Olahragawan. *Jurnal Teknologi Industri Boga dan Busana*. Vol. 3 No. 1
- Mubarti Sutiawati NJ, Yustini. 2013. Pengaruh Edukasi Gizi Terhadap Pengetahuan Sikap, dan Kadar Gula Darah Pasien Diabetes Melitus Tipe II RSUD Lanto'Dg Pasewang Jenepono. *Media Gizi Masyarakat Indonesia*. Vol. 2. Hal. 84
- Muchtadi, T. dan F. Ayustaningwarno. 2010. *Teknologi Proses Pengolahan Pangan*. Institut Pertanian Bogor Press. Bogor. 260 Hlm.
- Mukprasirt, Amornrat and Kamontip Sajjaanantakul. 2004. Phisico-chemical Properties Of flafour and Starch From Jackfruit Seeds (*Artocarpus heterophyllus Lam*) Compared Whith Modified Straches. *International Journal of Food Science and Technology*. Vol 39. Hal. 271-276
- Mulyati, A. 2015. *Pembuatan Brownies Panggang Dari Bahan Tepung Talas (Colocasia gigantea Hook F.) Komposit Tepung Ubi Jalar Ungu Dengan Penambahan Lemak yang Berbeda*. Skripsi. Fakultas Teknik Universitas Negeri Semarang (UNNES)

- Mutiara, E, Adikahriani, dan Wahidah, S, (2012), *Pengembangan Formula Biskuit Daun Katuk Untuk Meningkatkan Asi*, Jurnal Fakultas Teknik, Universitas Negeri Medan: Medan
- Nany, S. Pramono. Henny, S. 2016. Diet dan Olahraga sebagai Upaya Pengendalian Kadar Gula Darah pada Pasien Diabetes Melitus Tipe 2 di Poliklinik Penyakit Dalam RSUD Ulin Banjarmasin Tahun 2015. *Jurkessia*. Vol. 6. No. 2
- Prihastuti. 2008. *Restoran Jilid 1*. Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan.
- Rakhma, Y. 2012. *Studi Pembuatan Bolu Gulung dari Tepung Ubi Jalar (Ipomeae batatas L)*. Skripsi. Jurusan Teknologi Pertanian. Fakultas pertanian. Universitas Hasanuddin Makassar.
- Robby, H. K. Winagadipustaka, B. Barqi, W. S. Harismah, K. 2017. Uji Organoleptik dan Kadar Glukosa Brownies dengan Substitusi Tepung Daun Kelor (*Moringa oleifera*). *University Research Colloquium*. Hal. 195-200
- Santoso, A. 2011. *Serat Pangan (Dietary Fiber) dan Manfaatnya bagi Kesehatan*. Tesis. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. Fakultas Teknologi Pertanian Unwidha Klaten
- Silfia sifia. 2012. Pengaruh Substitusi Tepung Pisang pada Pembuatan Brownies Terhadap sifat kimia dan Penerimaan Organoleptik. *Jurnal Litbang Industri*. Vol. 2. Hal. 71-78
- Smith, C.W. dan R.A. Frederikson. 2000. *Sorghum, origin, history, technology and production*. New York : John Willey and Sons
- Soeranto, H. Dan Sihono W. M. I. 2010. Perbaikan Kualitas Sorgum Manis Melalui Teknik Mutasi untuk Bioetanol. *Prosiding Pekan Serealia Nasional*. Pusat Aplikasi Teknologi Isotop dan Radiasi Badan Tenaga Nuklir Nasional. Hal. 438-445
- Sri, A. 2013. *Cookies & Pastries Lezat Dan Sehat*. Jakarta : Puspa Swara.
- Suarni dan I.U. Firmansyah. 2005. Potensi Sorgum Varietas Unggul Sebagai Bahan Pangan Untuk Menunjang Agroindustri. *Prosiding Lokakarya Nasional BPTP Lampung*. Universitas Lampung. Hal. 541-546.
- Suarni. 2004. Evaluasi Sifat Fisik dan Kandungan Kimia Biji Sorgum Setelah Penyosohan. *Jurnal Stigma 12*. Vol. 1. Hal. 88-91.
- Suarni. 2009. Potensi Tepung Jagung dan Sorgum sebagai Substitusi Terigu dalam Produk Olahan. *Iptek Tanaman Pangan*. Vol. 4 No. 2
- Sudarmadji. S. 2007. *Analisis bahan makanan dan pertanian*. Yogyakarta : Liberty.

- Sulistiyo CN. 2006. *Pengembangan brownies kukus tepung ubi jalar di PT. Fits Mandiri Bogor*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor.
- Sulistiyo, C. N. 2006. *Pengembangan Brownies Kukus Tepung Ubi Jalar (Ipomoea Batatas L.) di PT. Fits Mandiri Bogor*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor.
- Suprpto., dan R. Mudjisihono. 1987. *Budidaya dan Pengolahan Sorgum*. Jakarta: Penebar Swa daya.
- Supriyanto. 2010. Pengembangan Sorgum Di lahan Kering Untuk Memenuhi Kebutuhan Pangan, Pakan, Energi Dan Industri. *Simposium Nasional*. Bogor.
- Susila, B.A. 2012. Keunggulan Mutu Gizi dan Sifat Fungsional Sorgum (*Sorgum vulgare*). *Prosiding Seminar Nasional Teknologi Inovatif Pascapanen untuk Pengembangan Industri Berbasis Pertanian*. Balai Besar Litbang Pascapanen Pertanian Bogor. Hal. 527-534
- Sutrisna, N. 2012. *Sorgum untuk Penganekaragaman Pangan*. Balitbang Pertanian Jakarta : Sinar Tani.
- Syarbini, M. (2013). *Referensi Komplet A-Z Bakery Fungsi Bahan, Proses Pembuatan Roti, Panduan Menjadi Bakepreneur (Cetakan ke-1)*. Solo : Tiga Serangkai Pustaka Mandiri.
- Tala, ZZ. 2009. *Manfaat Serat Bagi Kesehatan*. Medan : USU.
- Tensiska. 2008. *Serat Makanan*. Skripsi. Jurusan Teknologi Industri Pangan. Fakultas Teknologi Industri Pertanian. Universitas Padjadjaran Bandung
- United States Departement of Agriculture (USDA). 2014. *Sorghum bicolor (L.) Moench*. <https://plants.usda.gov/core/profile?symbol=SOBI2>. Diakses tanggal 30 juli 2018
- United States Departement of Agriculture (USDA). 2018. National Nutrient Database for Standard Reference Legacy Release. <https://ndb.nal.usda.gov/ndb/foods/show/20067?manu=&fgcd=&ds=>. Diakses tanggal 13 september 2018
- United States Departement of Agriculture (USDA). 2018. USDA Branded Food Products Database. https://ndb.nal.usda.gov/ndb/foods/show/45374427?fgcd=&manu=HOST_ESS+BRANDS%2C+LLC&format=&count=&max=25&offset=0&sort=fd_s&order=asc&qlookup=&ds=&qt=&qp=&qa=&qn=&q=&ing=. Diakses tanggal 13 september 2018
- Witasari uci, Rahmawati Setyaningrum, Zulaekah Siti. 2009. *Hubungan Tingkat Pengetahuan, Asupan Karbohidrat dan serat dengan Pengendalian Kadar Glukosa Darah pada Penderita Diabetes Melitus Tipe 2*. *Jurnal Penelitian Sains*. Vol. 10. No. 2