

## DAFTAR PUSTAKA

- Adli, F. K. 2021. Diabetes Mellitus Gestasional: Diagnosis dan Faktor Risiko. Dalam *Jurnal Medika Hutama*. 03(01). Hal. 1545–1551.
- Afifah, D. N., Sari, L. N. I., Sari, D. R., Probosari, E., Wijayanti, H. S., & Anjani, G. 2020. Analisis Kandungan Zat Gizi, Pati Resisten, Indeks Glikemik, Beban Glikemik dan Daya Terima Cookies Tepung Pisang Kepok (Musa paradisiaca) Termodifikasi Enzimatik dan Tepung Kacang Hijau (Vigna radiata). Dalam *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 9(3). Hal. 101–107.
- Agustina, A. Y. U. W. 2016. *Cookies Tepung Beras Hitam Dan Kedelai Hitam*.
- Amrinola, W., Widowati, S., dan Hariyadi, P. 2015. Metode Pembuatan Sorgum Sosoh Rendah Tanin pada Pembuatan Nasi Sorgum (*Sorghum Bicolor L*) Instan. Dalam *ComTech: Computer, Mathematics and Engineering Applications*, 6(1), Hal. 9.
- AOAC. 1995. Official Methods of Analysis. *Association of Official Analytical Chemist*.
- Arif, A. Bin, Budiyanto, A., dan Hoerudin. 2013. Nilai indeks glikemik produk pangan dan faktor-faktor yang memengaruhinya. Dalam *Litbang Pertanian*. 32(3). Hal. 91–99.
- Astuti, A., dan Maulani, M. 2017. Pangan Indeks Glikemik Tinggi Dan Glukosa Darah Pasien Diabetes Mellitus Tipe II. Dalam *Jurnal Endurance*. 2(2). Hal. 225.
- Astuti, E. J. 2012. Serat Pangan dalam Produk Fungsional. Dalam *Teknologi Hasil Pertanian*. 1(1). Hal. 1–4.
- Audina, M., Maigoda, T. C., dan W, T. W. 2018. Status Gizi, Aktivitas Fisik dan Asupan Serat Berhubungan dengan Kadar Gula Darah Puasa Penderita DM Tipe 2. Dalam *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Kesehatan*. 6(1). Hal. 59–71.
- Bintanah, S., dan Handarsari, E. 2012. Asupan Serat dengan Kadar Gula Darah, Kadar Kolesterol Total dan Status Gizi Pada Pasien Diabetes Mellitus Tipe 2 Di Rumah Sakit Roemani Semarang. *Lppm Unimus*. 001. Hal. 289–297.
- BSN. 2011. Mutu dan Cara Uji Biskuit (SNI 01-2973- 2011). *Bsn*, 1–5.
- Chandra, F. 2010. *Formulasi Snack Bar Tinggi Serat Berbasis Tepung Sorgum (Sorghum bicolor L), Tepung Maizena, dan Tepung Ampas Tahu*. Institut Pertanian Bogor.

- Darwis, D. Y. 2019. *Kebutuhan Energi Zat Gizi Dalam Tubuh*. Hal. 120–140.
- Dewi, A. C., Widyastuti, N., dan Probosari, E. 2020. Pengaruh Pemberian Tepung Sorgum (*Sorghum bicolor* L. Moench) Terhadap Kadar Glukosa Darah Puasa Tikus Diabetes. Dalam *Journal of Nutrition College*. 9(1). Hal. 63–70.
- Direktorat Gizi, Departemen Kesehatan RI. 1992. Daftar Komposisi Bahan Makanan. Bhratara, Jakarta
- Edy, E. 2017. *Hubungan Asupan Makronutrien Sengan Nilai Kadar Glukosa Darah Pada Pasien Diabetes Melitus Tipe 2 Di RSUD Panembahan Senopati Yogyakarta* (Issue 1) (Sekolah Tinggi Ilmu Kesehatan Jenderal Achmad Yani Yogyakarta).
- Fairudz, A., dan Nisa, K. 2015. Pengaruh Serat Pangan Terhadap Kadar Kolesterol Penderita Overweight. Dalam *Jurnal Majority*. 4(8). Hal. 121–126.
- Ferdiansyah, M. K. 2018. Pengaruh Konsumsi Serat Pangan Barley Pada Metabolisme Lipid. Dalam *Jurnal Ilmu Pangan Dan Hasil Pertanian*. 2(1). Hal. 72.
- Fitri, N. 2020. *Uji Daya Terima dan Nilai Kandungan Gizi Biskuit dari Tepung Sorgum Modifikasi Tepung Ubi Jalar Ungu* [Universitas Islam Negeri Sumatera Utara].
- Fitriani, R. 2017. Analisis Faktor Risiko Kejadian Diabetes Melitus Gestasional Di Wilayah Kerja Puskesmas Kecamatan Somba Opu Kabupaten Gowa Tahun 2016. Dalam *Molucca Medica*. 10. Hal. 110–126.
- Hardianto, D. 2021. Telaah Komprehensif Diabetes Melitus: Klasifikasi, Gejala, Diagnosis, Pencegahan, Dan Pengobatan. Dalam *Jurnal Bioteknologi & Biosains Indonesia (JBBI)*. 7(2). Hal. 304–317.
- Jariyah. 2019. *Biskuit Buah Mangrove Dengan Nilai Indeks Glikemik Rendah* (Pertama, Issue 14). Indomedika Pustaka.
- Josef Glinka, S. 2008. *Manusia Makhluk Sosial Biologis*. Airlangga University Press.
- Kartohadiprojo, A. 2014. *Cookies & Brownies Praktis*. Erlangga.
- Katresna, N. P. 2017. Pengaruh Substitusi Tepung Modifikasi Sorgum (*Sorghum bicolor* L.) dan Terigu dengan Penambahan Bekatul Beras (*Oryzae sativa* L.) terhadap Karakteristik Cookies. *Skripsi*, 24–34.

- Kemenkes. 2020. Infodatin tetap produktif, cegah, dan atasi Diabetes Melitus 2020. Dalam *Pusat Data dan Informasi Kementerian Kesehatan RI* (pp. 1–10).
- Lestari, P. 2014. *Ekstraksi Tanin Dari Daun Alpukat (Persea americana Mill) Sebagai Pewarna Alami (Kajian Proporsi Pelarut Dan Waktu Ekstraksi)*. Universitas Brawijaya.
- Lufiria, P. Y. 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). Dalam *Journal of Nutrition Collage*. Hal. 1–7.
- Meilinda, A., dan Batubara, S. C. 2021. Formulasi Tepung Terigu, Tepung Sorgum dan Tepung Kacang Merah terhadap Mutu Muffin. Dalam *Journal Teknologi Pangan Kesehatan*. 26–40.
- Mustika dkk., 2019. Pengaruh Teknik Perendaman pada Pembuatan Tepung Sorgum Merah (*Bicolor L*) Ditinjau dari Kualitas Butter Cookies. Dalam *TEKNOBUGA: Jurnal Teknologi Busana Dan Boga*. 7(1). Hal. 22–30.
- Napitupulu, A. 2006. *Kajian Pemanfaatan Tepung Sorgum Dalam Pembuatan Biskuit Marie*. Institut Pertanian Bogor.
- Ningrum, D. R., Nisa, F. Z., dan Pangastuti, R. 2013. Indeks Glikemik Dan Beban Glikemik Sponge Cake Sukun Sebagai Jajanan Berbasis Karbohidrat Pada Subyek Bukan Penyandang Diabetes Mellitus. Dalam *Prosiding Seminar Nasional Food Habit and Degenerative Diseases*. 1(1). Hal. 109–119.
- Ningsih, P. W., dan Noerhartati, E. 2019. Analisis organoleptik produk pukis sorgum: kajian dari konsentrasi tepung sorgum ( *sorghum, sp* ) dan ragi. Dalam *Prosiding Seminar Nasional Cendekiawan 2019 Buku 1*, 1–6.
- Nurhamida Sari Siregar. 2014. Karbohidrat. Dalam *Jurnal Ilmu Keolahraaan*. 13(2). Hal. 38–44.
- Pertiwi, P. S. 2019. Pengaruh Pola Makan Tidak Seimbang dan Kurangnya Aktivitas Fisik Menyebabkan Terjadinya Diabetes Mellitus. *OSF Preprints*, 1–8.
- Prasetyowati, A. T. 2017. Kualitas Cookies Substitusi Tepung Sorgum (*Sorghum bicolor*) Dan Tepung Kacang Polong (*Pisum sativum*). Dalam *Tekno Biologi*. Hal. 1–14.

- Prawitasari, D. S. 2019. Diabetes Melitus dan Antioksidan. Dalam *KELUWIH: Jurnal Kesehatan Dan Kedokteran*, 1(1). Hal. 48–52.
- Punthakee, Z., Goldenberg, R., dan Katz, P. 2018. Definition, Classification and Diagnosis of Diabetes, Prediabetes and Metabolic Syndrome. In *Canadian Journal of Diabetes*, 42, S10–S15.
- Puruhita, T. K. A. 2020. Indeks Glikemik Cookies Diabetes Formula Tepung Sorgum (*Sorghum Bicolor*) dengan Penambahan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris*) Pratanak. Dalam *Jurnal Riset Gizi*. 8(2). Hal. 2020.
- Rahmawati, L., Asmawati, A., dan Saputrayadi, A. 2020. Inovasi Pembuatan Cookies Kaya Gizi Dengan Proporsi Tepung Bekatul dan Tepung Kedelai. Dalam *Jurnal Agrotek Ummat*, 7(1). Hal. 30.
- Rahmawati, Y. D., dan Wahyani, A. D. 2021. Sifat Kimia Cookies dengan Substitusi Tepung Sorgum. Dalam *Jurnal Teknologi Agro-Industri*. 8(1). Hal. 42–54.
- Santoso, A. 2011. Serat Pangan (Dietary Fiber) Dan Manfaatnya Bagi Kesehatan. *Magistra*, 11. Hal. 35–40.
- Saputri, S. W., Pratama, A. N. W., dan Holiday, D. 2016. Studi Pengobatan Diabetes Melitus Tipe 2 dengan Komplikasi Hipertensi di Instalasi Rawat Jalan RSUD dr. H. Koesnadi Bondowoso. Dalam *E-Jurnal Pustaka Kesehatan*, 4(3), 479–483.
- Sari, yoshiko nurfaidah, dan Wijaya, dewi septian. 2019. Ekstrak Daun Putri Malu Terhadap Kadar Gula Darah Diabetes Mellitus. Dalam *Journal of Holistic and Traditional Medicine*, 3(May). Hal. 48–59.
- Setiarto, R. H. B., Nunuk, W., dan Iwan, S. 2017. Karakteristik Amilografi Tepung Sorgum Fermentasi dan Aplikasinya pada Produk Cake dan Cookies. Dalam *Jurnal Dinamika Penelitian Industri*, 28(2013). Hal. 10–19.
- Seveline, Divia, I. P., dan Taufik, M. 2021. Pengaruh Substitusi Tepung Sorgum Fermentasi Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia Dan Organoleptik Kukis. Dalam *Agrointek*, 15(1). Hal. 115–125.
- Simatupang, A. 2019. Monografi. Farmakologi klinik obat-obat Diabetes Mellitus Tipe 2. *Book*, 15–16.
- Slavin, J. 2013. Fiber and prebiotics: Mechanisms and health benefits. Dalam *Nutrients*, 5(4), 1417–1435.
- Sofyaningsih, M., dan Arumsari, I. 2020. Pengaruh Substitusi Tepung Wijen

- Terhadap Nilai Gizi Dan Mutu Sensori Croissant. *Universitas Muhammadiyah Prof. Hamka*, 1–51.
- Suryani, A., Hidayat, E., Sadyaningsih, D., dan Hambali, E. 2011. *Bisnis Kue Kering* (P. Swadaya (ed.)).
- Suryani, I., Ardiningsih, P., dan Wibowo, M. A. 2018. Formulasi Cookies Tersubstitusi Bekatul Inpara (*Oryza sativa* L) dan Ketan Putih (*Oryza sativa glutinosa*) Serta Analisis Kandungan Gizinya. Dalam *Jurnal Kimia Khatulistiwa*, 7(4). Hal. 75–82.
- Suryaningrum, T., dan Rustanti, N. 2016. Pengaruh Perbandingan Tepung Labu Kuning (*Cucurbita Moschata*) Dan Tepung Mocaf Terhadap Kadar Pati, Nilai Indeks Glikemik (IG), Beban Glikemik (BG), Dan Tingkat Kesukaan Pada Flakes Kumo. Dalam *Journal of Nutrition College*. 5(4). Hal. 360.
- Sutomo, B. 2008. *Sukses Wirausaha Kue Kering*. Kriya Pustaka.
- Tarigan, P. A. 2019. Daya Terima Konsumen Terhadap *Cookies* Tepung Kacang Merah Dan Formula Tempe. *Skripsi*.
- Ulfa, A. M., Winahyu, D. A., dan Jasuma, M. 2017. Penetapan Kadar Lemak Margarin Merk X Dengan Kemasan Dan Tanpa Kemasan Dengan Metode Sokletasi. Dalam *Jurnal Analis Farmasi*. 2(4). Hal. 258–262.
- Wahyani, A. D., dan Rahmawati, Y. D. 2021. Analisis Kandungan Serat Pangan dan Zat Besi Pada Cookies Substitusi Tepung Sorghum Sebagai Makanan Alternatif Bagi Remaja Putri Anemia. Dalam *Jurnal Kesehatan Masyarakat*. 8(2). Hal. 227–237.
- Widiantara, T. 2018. Kajian Perbandingan Tepung Kacang Koro Pedang (*Canavalia ensiformis*) Dengan Tepung Tapioka Dan Konsentrasi Kuning Telur Terhadap Karakteristik Cookies Koro. Dalam *Pasundan Food Technology Journal*. 5(2). Hal. 146.
- Widiyanto, J. dan Rahayu, S. 2019. Pengaruh Pola Makan Terhadap Kejadian Diabetes Pekanbaru. Dalam *Prosiding SainsTeKes Semnas MIPAKes UMRI*, 1. Hal. 1–7.
- Wisnu, C., Yusep, I., Surachman, S., dan Farida, N. 2019. Perbandingan Tepung Sorgum Dengan Umbi Ganyong Dan Konsentrasi Gliserol Monostearate (Gms) Terhadap Karakteristik Cookies Terfortifikasi Zat Gizi Mikro.
- Wulandari, E., Sukarminah, E., Mardawati, E., dan Furi, H. L. 2019. Profil Gelatinisasi Tepung Sorgum Putih Termodifikasi A-Amilase. Dalam *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan*. 30(2). Hal. 173–179.

Yuwono, S. S., dan Waziroh, E. 2019. *Teknologi Pengolahan Tepung Terigu dan Olahannya di Industri*. Universitas Brawijaya Perss.

Zubair, A. 2018. *SORGUM - Tanaman Multi Manfaat ISBN 978-602-6308-93-1* (Issue March).

Zulfa, F. A., Afifah, M. B., Fahrizal, N., Annisa, T., dan Ratna, S. 2022. Metabolisme Protein Dalam Tubuh Manusia. Dalam *Jurnal Ilmu Alam Indonesia*, 1–9.