

DAFTAR PUSTAKA

- Almatsier, Sunita. 2009. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka
- AOAC. (1995). *Official Methods of Analysis. Association of Official Analytical Chemist*
- Arif, A. B., Budiyanto, A., & Pascapanen, B. B. (2013). *Nilai Indeks Glikemik Produk Pangan Dan Faktor-Faktor Yang Memengaruhinya*.
- Arsa, M. (2016). *Proses Pencoklatan (Browning Process) Pada Bahan Pangan. Universitas Udayana*, 1-12.
- Ashfiah, V. N. (2019). *Substitusi Sorgum Dan Ubi Jalar Putih Pada Roti Bagel Sebagai Alternatif Selingan Untuk Penderita Diabetes [Substitution Of Sorghum And White Sweet Potato On Bagels An Alternative Snack For Diabetics]*. *Media Gizi Indonesia*, 14(1), 75-86.
- Astuti, A., & Maulani, M. (2017). *Pangan indeks glikemik tinggi dan glukosa darah pasien diabetes mellitus tipe ii*. *Jurnal Endurance: Kajian Ilmiah Problema Kesehatan*, 2(2), 225-231.
- Atkinson, F.S., Foster-Powell, K. & rand-Miller, J.C. (2008). *International table of glycemic index and glycemic load values: 2008*. *Diabetes Care*; 31; 2281–83.
- Azhar, M. (2016). *Biomolekul Sel Karbohidrat, Protein dan Ezim*. *Journal of Chemical Information and Modeling*.
- Brannan G.L., Setser C.S., Kemp K.E., Seib P.A., dan Roozeboom K. 2001. *Sensory Characteristics of Grain Sorghum Hybrids with Potential for Use in Human Food*. Di dalam 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)*. Artikel Penelitian. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Christiningrum, R. A. 2016. *Kajian Karakteristik Kimiawi, Mikrobiologis, dan Sensoris Getuk Pisang Oven dengan Penambahan Gliserol Selama Penyimpanan*. Naskah Publikasi Skripsi. Univeritas Sebelas Maret Surakarta.
- Damat., Ta'in, A., Handjani, H., Khasanah, U., dan Putri, D. N. 2018. *Teknologi Pati Termodifikasi Dan Manfaatnya Bagi Kesehatan*. Malang: UMM Press.

- Deddy Muchtadi, 2001. *Sayuran Sebagai Sumber Serat Pangan untuk Mencegah Timbulnya Penyakit Degeneratif*. Jurnal Teknol. dan Industri Pangan, Vol. XII, No. 1 Th 2001.
- Dewi, A. C., Widyastuti, N., & Probosari, E. (2020). *Pengaruh Pemberian Tepung Sorgum (Sorghum Bicolor L. Moench) Terhadap Kadar Glukosa Darah Puasa Tikus Diabetes*. *Journal Of Nutrition College*, 9(1), 63-70.
- Fatimah, R. N. (2015). *Diabetes Melitus Tipe 2*. *Jurnal Majority*, 4(5).
- Faulina, D. R. (2019). *Pengaruh Penambahan Tepung Komposit Dan Soda Kue Terhadap Sifat Fisik, Kimia Dan Tingkat Kesukaan Cookies* (Doctoral Dissertation, Universitas Mercu Buana Yogyakarta).
- Gunawan, A., Pranata, F. S., & Swasti, Y. R. (2021). *Kualitas Muffin Dengan Kombinasi Tepung Sorgum (Sorghum Bicolor) Dan Tepung Kacang Merah (Phaseolus Vulgaris)*. *J Teknol Has Pertan*, 14(1), 11.
- Harborne, J. B., 1996, *Metode Fitokimia. Terbitan ke-II, a.b.* Kosasih Padmawinata, Penerbit ITB, Bandung
- Haryani, K., Hargono, H., Handayani, N. A., Ramadani, P., & Rezekia, D. (2017). *Substitusi Terigu Dengan Pati Sorgum Terfermentasi Pada Pembuatan Roti Tawar: Studi Suhu Pemanggangan*. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 6(2).
- Hermi, H., & Prihatini, S. (2016). *Gambaran konsumsi sayur dan buah penduduk Indonesia dalam konteks gizi seimbang: analisis lanjut survei konsumsi makanan individu (SKMI) 2014*. *Indonesian Bulletin of Health Research*, 44(3), 205-218.
- Hidayah, R. A. (2022). *Studi Pembuatan Bakso dengan Substitusi Jamur Tiram Sebagai Alternatif Makanan Sumber Serat* (Doctoral dissertation, Politeknik Negeri Jember).
- Hoiriyah, S. (2021). *Pembuatan Muffin Substitusi Tepung Kedelai Dan Tepung Ubi Jalar Ungu Sebagai Kudapan Bagi Balita Stunting* (Doctoral Dissertation, Politeknik Negeri Jember)
- Indonesia, P. E. (2015). *Pengelolaan Dan Pencegahan Diabetes Melitus Tipe 2 Di Indonesia*. *Pb. Perkeni*.
- Istiqomah, A dan Ristanti, N. 2015. Indeks Glikemik, Babab Glikemik, Kadar Protein, Serat, dan Tingkat Kesukaan Kue Kering Tepung Garut dengan Substitusi Tepung Kacang Merah. *Journal of Nutrition College* 4(2): 620-627.

- Jariyah, J. (2019). *Biskuit Buah Mangrove Dengan Nilai Indeks Glikemik Rendah*.
- Jatraningrum, D. A. (2012). *Analisis Tren Penelitian Pangan Fungsional: Kategori Bahan Serat Pangan [Functional Food Research Trend Analysis: Dietary Fiber Category]*. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan*, 23(1), 64-64.
- Khasanah, E. F., Wahyuni, W., & Wahyuni, E. S. (2020). *Peningkatan Masyarakat Terhadap Pencegahan Diabetes Melitus* (Doctoral Dissertation, Universitas' Aisyiyah Surakarta).
- Kole, H., Tuapattinaya, P., & Watuguly, T. (2020). *Analisis kadar karbohidrat dan lemak pada tempe berbahan dasar biji lamun (Enhalus acoroides)*. *BIOPENDIX: Jurnal Biologi, Pendidikan dan Terapan*, 6(2), 91-96
- Kusuma, T. S., A. D. Kurniawati., Y. Rahmi., I. H. Rusdan., R. M. Widyanto. 2017. *Pengawasan Mutu Makanan*. Malang: UB Press.
- Lede, M. J., Hariyanto, T., & Ardiyani, V. M. (2018). *Pengaruh Kadar Gula Darah Terhadap Penyembuhan Luka Diabetes Mellitus Di Puskesmas Dinoyo Malang*. *Nursing News: Jurnal Ilmiah Keperawatan*, 3(1).
- Leoro, M.G.V., Clerici, M.T.P.S., Chang, Y.K. & Steel C.J. (2010). *Cienc Tecnol Aliment*; 30(4); 964–68.
- Meganningrum, P. (2020). *Aplikasi Pupuk Organik Cair Rebung Bambu Dan Fosfor (P) Terhadap Pertumbuhan Dan Produksi Tanaman Sorgum (Sorghum Bicolor L.)* (Doctoral Dissertation).
- Meilinda, A., & Batubara, S. C. (2021). *Formulasi Tepung Terigu, Tepung Sorgum Dan Tepung Kacang Merah Terhadap Mutu Muffin*. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Kesehatan (Journal Of Food Technology And Health)*, 3(1), 26-40.
- Nadhif, R. U., Susilo, F. X., Hadi, M. S., & Purnomo, P. (2021). *Kelimpahan Kumbang Kubah Predator Pada Berbagai Genotipe Tanaman Sorgum (Sorghum Bicolor [L.] Moench) Yang Ditanam Secara Monokultur Dan Tumpang Sari Dengan Tanaman Ubikayu*. *Jurnal Agrotek Tropika*, 9(3), 407-411.
- Ojo, O., Adebawale, F., & Wang, X. H. (2018). *The effect of dietary glycaemic index on glycaemia in patients with type 2 diabetes: a systematic review and meta-analysis of randomized controlled trials*. *Nutrients*, 10(3), 373.
- Pangribowo, S. 2020. *Tetap Produktif, Cegah dan Atasi Diabetes Melitus*. Jakarta Selatan: Kementerian Kesehatan RI

- Pambudi, S., & Widjanarko, S. B. (2015). *Pengaruh Proporsi Natrium Bikarbonat Dan Ammonium Bikarbonat Sebagai Bahan Pengembang Terhadap Karakteristik Kue Bagiak [In Press September 2015]. Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(4).
- Price, S. A., Dan Wilson, L. M. 2006. *Patofisiologis Konsep Klinis Proses-Proses Penyakit Edisi 6*. Jakarta: Buku Kedokteran Egc.
- Prita, A. W., Mangkurat, R. B., & Mahardika, A. (2021). *Potensi Rumput Laut Indonesia Sebagai Sumber Serat Pangan Alami. Science Technology And Management Journal*, 1(2), 41-46.
- Probosari, E. (2019). *Pengaruh protein diet terhadap indeks glikemik. JNH (Journal of Nutrition and Health)*, 7(1), 33-39.
- Pruett, A. (2012). *A comparison of the glycemic index of sorghum and other commonly consumed grains* (Doctoral dissertation, Kansas State University).
- Putri Aryanda Sadewi, L. G. (2022). *Hubungan Indeks Glikemik Dan Lingkar Pinggang Dengan Kadar Gula Darah Pada Penderita Diabetes Melitus Tipe 2 Di Puskesmas I Denpasar Selatan* (Doctoral dissertation, Poltekkes Kemenkes Denpasar Jurusan Gizi 2022).
- Ramadhan, M. A. (2022). *Pengaruh Edukasi Kesehatan Dengan Bantuan Media Video Terhadap Praktik Pengendalian Kadar Gula Darah Pada Pasien Diabetes Melitus Di Puskesmas Cibeureum Kota Tasikmalaya* (Doctoral Dissertation, Universitas Siliwangi).
- Ratnani, R. D., & Anggraeni, R. (2005). *Ekstraksi Gula Stevia Dari Tanaman Stevia Rebaudiana Bertoni. Jurnal Ilmiah Momentum*, 1(2).
- Riccardi, G., Rivellese, A. A.& Giacco, R. (2008). *Role of Glycemic index and glycemic load in the healthy state, in prediabetes, and in diabetes. Am J Clin Nutr*; 87; 269–74.
- Rosita, V. (2017). *Mutu Gizi, Indeks Glikemik Dan Sifat Sensori Brownies Sorgum (Sorghum Bicolor L. Moench) Panggang Dengan Penambahan Sekam Psyllium Dan Variasi Lemak [Uin Syarif Hidayatullah Jakarta]*.
- Rosmania, A. (2013). *Pengaruh Pengurangan Jumlah Gula Terhadap Kualitas Muffin Tepung Ubi Ungu. Food Science And Culinary Education Journal*, 2(1).
- Ryanividya, D. N. A., Alamsyah, A., & Cicilia, S. (2022). *Mutu Kue Bingka Dolu pada Berbagai Konsentrasi Substitusi Terigu dengan Tepung Sorgum: Quality of Bingka Dolu at Various Concentrations of Substitution of Wheat with sorghum flour. Pro Food*, 8(2), 107-115.

- Salam, A. R., Haryotejo, B., & Mahatama, E. (2012). *Kajian Dampak Kebijakan Perdagangan Tepung Terigu Berbasis Impact Study Of Trade Policies Based Sni Wheat Flour*. 117–134.
- Sandjaja. 2009. *Kamus Gizi*. Jakarta: Kompas Media Nusantara.
- Santoso, A. (2011). *Serat pangan (dietary fiber) dan manfaatnya bagi kesehatan*. *Magistra*, 23(75), 35-40.
- Sappu, E.E.B., Handayani, D., dan Rahmi, Yosfi. 2014. *Pengaruh Substitusi Tepung Terigu dengan Tepung Daun Turi terhadap Mutu Daging Nabati*. *Indonesian Journal Of Human Nutrition*. Volume 1 Nomor 2.
- Setiarto, R. H. B., Nunuk, W., & Iwan, S. (2017). *Karakteristik Amilografi Tepung Sorgum Fermentasi dan Aplikasinya pada Produk Cake dan Cookies*. *Jurnal Dinamika Penelitian Industri*, 28(2013), 10–19.
- Setyanti, F. (2015). *Kualitas muffin dengan kombinasi tepung sorgum (*Sorghum bicolor*) dan tepung terigu (*Triticum aestivum*). Kualitas Muffin dengan Kombinasi Tepung Sorgum (*Sorghum bicolor*) dan Tepung Terigu (*Triticum aestivum*)*, 1-18.
- Sholihatul, N. H. (2015). *Eksperimen Pembuatan Muffin Bahan Dasar Tepung Terigu Substitusi Tepung Ganyong*. *Fakultas Teknik. Jurusan Pendidikan Keluarga. Universitas Semarang*, 11.
- Silalahi, L. (2019). *Hubungan Pengetahuan Dan Tindakan Pencegahan Diabetes Mellitus Tipe 2*. *Jurnal Promkes: The Indonesian Journal Of Health Promotion And Health Education*, 7(2), 223-232.
- Sinaga, E., & Wirawanni, Y. (2012). *Pengaruh pemberian susu kedelai terhadap kadar glukosa darah puasa pada wanita prediabetes* (Doctoral dissertation, Diponegoro University).
- Sirappa, M. P. (2003). *Prospek Pengembangan Sorgum Di Indonesia Sebagai Komoditas Alternatif Untuk Pangan, Pakan, Dan Industri*. *Jurnal Litbang Pertanian*, 22(4), 133-140.
- Siregar, N. S. (2014). *Karbohidrat*. *Jurnal Ilmu Keolahragaan*, 13(02), 38-44.
- Soewondo. (2006). *Hidup sehat bebas diabetes*. Yogyakarta : Araska Sudoyo.
- A.W, dkk. (2007). *Buku Ajar Ilmu Penyakit Dalam. Edisi 4*. Jakarta : Pusat Penerbitan Ilmu Penyakit Dalam Fakultas Kedokteran Universitas Indonesia
- Soviana, E., & Maenasari, D. (2019). *Asupan Serat, Beban Glikemik Dan Kadar Glukosa Darah Pada Pasien Diabetes Melitus Tipe 2*. *Jurnal Kesehatan*, 12(1), 19-29.

- Suarni dan Patong R. 2002. *Tepung Sorgum sebagai Bahan Substitusi Terigu*. Jurnal Penelitian Pertanian. 21(1):43-47.
- Sudaryanto, A., Setiyadi, N. A., & Frankilawati, D. A. (2014). *Hubungan Antara Pola Makan, Genetik Dan Kebiasaan Olahraga Terhadap Kejadian Diabetes Melitus Tipe II DI Wilayah Kerja Puskesmas Nusukan, Banjarsari*. *Prosiding SNST Fakultas Teknik*, 1(1).
- 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*. *Journal of Nutrition College*. 5(4). Hal. 360.
- Sylvetsky, A. C., & Rother, K. I. (2016). *Trends In The Consumption Of Low-Calorie Sweeteners*. *Physiology & Behavior*, 164, 446-450.
- Utari, A. (2007). *Hubungan Indeks Massa Tubuh Dengan Tingkat Kesegaran Jasmani Pada Anak Usia 12-14 Tahun* (Doctoral Dissertation, Program Pascasarjana Universitas Diponegoro). 41(1), 86-87
- Wahyani, A. D., & Rahmawati, Y. D. (2021). *Analisis Kandungan Serat Pangan Dan Zat Besi Pada Cookies Substitusi Tepung Sorghum Sebagai Makanan Alternatif Bagi Remaja Putri Anemia*. *JKM (Jurnal Kesehatan Masyarakat) Cendekia Utama*, 8(2), 227-237.
- Warsito, H., & Sa'diyah, K. 2019. *Studi Pembuatan Klepon dengan Substitusi Tepung Sagu sebagai Alternatif Makanan Selingan Indeks Glikemik Rendah Bagi Penderita Diabetes Meliitus Tipe 2*. *Jurnal Kesehatan*, 7(1), 45-57
- Waruwu, F., Elisa J. dan Sentosa G. 2015. *Evaluasi Karakteristik Fisik, Kimia dan Sensori Roti dari Tepung Komposit Beras, Ubi Kayu, Kentang dan Kedelai dengan Penambahan Xanthan Gum*. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian* Vol.3 No.4.
- Wijayakusuma, H. 2008. *Bebas Diabetes Mellitus Ala Hembing*. Jakarta: Pupa
- Wildman, R. E. C dan D. M. Medeiros. 2000. *Carbohydrates, in Advanced Human Nutrition*. Boca Raton FL: CRC Press.
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Wolever TMS & Bolognesi C. 1996. *Source And Amount Of Carbohydrate Affect Postprandial Glucose And Insulin In Normal Subjects*. *J Nutr*, 126, 2798—806.