

DAFTAR PUSTAKA

- AKG. 2013. *Permenkes RI NO 75 Tahun 2013 tentang Angka Kecukupan Gizi yang Dianjurkan bagi Bangsa Indonesia*. Menteri Kesehatan RI, Jakarta.
- Al Faruq, MM. 2015. *Analisis Peran Metabolisme Serat Dalam Mencegah dan Mengatasi Obesitas*. Skripsi. Program Studi Teknologi Pangan Universitas Surya
- Almatsier, S. 2010. *Penutun Diet*. Edited by Sunita Almatsier. Jakarta: PT Gramedia Pusaka Utama.
- Amrinola, Wiwit, Sri Widowati, dan Purwiyatno Hariyadi. 2015. Metode Pembuatan Sorgum Sosoh Rendah Tanin pada Pembuatan Nasi Sorgum (*Sorghum Bicolor L*) Instan. *Comtech*. 6 (1)-9-19
- Ananto, D., S. 2012. *Membuat aneka balu gulung plus aneka tip anti gagal*. Cetakan pertama. Jakarta: PT ArgomediaPustaka Utama.
- Angka Kecukupan Gizi (AKG). 2013. *Permenkes RI NO 75 Tahun 2013 tentang Angka Kecukupan Gizi yang Dianjurkan bagi Bangsa Indonesia*. Menteri Kesehatan RI, Jakarta.
- Angka Kecukupan Gizi (AKG). 2019
- Anies. 2018. *Penyakit Degeneratif Mencegah & Mengatasi Penyakit Degeneratif Dengan Perilaku & Gaya Hidup Modern Yang Sehat*. edited by Nur Hidayah. Yogyakarta: Ar-Ruzz Media.
- AOAC. 2005. *Official Methods of Analysis*. Washington DC (US): AOAC Inc.
- Aprilia, S., E. 2015. *Kualitas Cookies dengan Kombinasi Tepung Sorgum (*Sorghum Bicolor L*) Moench) dan Tepung Terigu dengan Penambahan Susu Kambing*. Universitas Atma Jaya. Yogyakarta.
- Badan Standarisasi Nasional (BSN). 2000. *SNI ROTI MANIS 01-3840-1995*.

Badan Standarisasi Nasional (BSN). 2009. *SNI Tepung Terigu 3751 – 2009*

Badan Standarisasi Nasional (BSN). 1994. *SNI Margarin 01-3541-1994*

Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia (BPOM RI). 2016. Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor 13 tahun 2016.

Ekayani, I., A., P., H. 2011. Efisiensi Penggunaan Telur dalam Pembuatan Sponge Cake. *Jurnal Pendidikan Teknologi dan Kejuruan*. 8 (2): 59-74

Fairudz dan Nisa. 2015. *Pengaruh Serat Pangan terhadap Kadar Kolesterol Penderita Overweight*. Majority. 4, 8. (diakses : 29 juli 2019)

Hariyani, E. 2013. *Pangan VS Pangan Fungsional*. Dalam [www.bbpp-lembang .info](http://www.bbpp-lembang.info) . (Diakses: 25 juni 2019).

Hermina dan Prihatini. 2016. *Gambaran konsumsi sayur dan buah penduduk Indonesia dalam konteks gizi seimbang: Analisis lanjut survei konsumsi makanan individu (SKMI) 2014*. *Bulletin Penelitian Kesehatan*. 44, 3. (diakses : 28 juli 2019).

Kementrian kesehatan Republik Indonesia. 2018. Hari diabetes Sedunia tahun 2018. <http://www.depkes.go.id/resources/download/pusdatin/infodatin/hari-diabetes-sedunia-2018.pdf>. (diakses : 25 mei 2021)

Kemenkes RI, 2013. *Prevalensi konsumsi sayuran dan buah-buahan*. <http://www.depkes.go.id?article/view/17012600002/hari-gizi-nasional-2017-ayo-makan-sayur-dan-buah-setiap-hari.html> (diakses : 25 mei 2021)

Koswara, S. 2009a. *Teknik Pengolahan Roti*. eBookPangan.com.

-----, 2009b. *Teknik Pengolahan Telur*. eBookPangan.com.

Kurniadi, Muhamad, Martina Adriani, Faris Faturrohman, dan Ema Damayanti. 2013. Karakterfisik Fisikokimia Tepung Biji Sorgum (*Sorghum Bicolor L*) Terfermentasi Bakteri Asam Laktat *Lactobacillus Acidophilus*. *Agritech*. 33(3).

- Lufria, P., Y. 2012. *Kadar Protein, Zat Bezi, dan Mutu Organoleptik Kue Kering Berbahan Dasar Tepung Terigu dan Tepung Beras dengan Substitusi Tepung Sorgum (Sorghum Bicolor L. Moench)*. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Moore, M., C. 2012. *Buku Pedoman Terapi Diet dan Nutrisi*. Jakarta: Hipocrates.
- Nurhayati, A., Elly L., dan Cica, Y. 2012. Pengaruh Mata Kuliah Berbasis Gizi Pada Pemilihan Makananjajanan Mahasiswa Program Studi Pendidikantata Boga. *Jurnal Penelitian Pendidikan*, 13 (1).
- Santoso, A. 2011. *Serat pangan (Dietary Fiber) dan manfaatnya Bagi Kesehatan*. Jurnal Penelitian. Magistra No. 75 Th. XXIII Maret 2011. (Diakses: 29 juni 2019).
- Saputro, P., S. Dan Teti, E. 2015. Pengaruh Polisakarida Larut Air (PLA) dan Serat Pangan Umbi-Umbian Terhadap Glukosa Darah. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(2): 756-762.
- Sediatama. 2009. *Ilmu Gizi*. Jakarta: Dian Rakyat.
- Setiarto, Raden Haryo Bimo, Nunuk Widhiyatuti, Iwan Saskiawan. 2017. Karakteristik Amilografi Tepung Sorgum Terfermentasi dan Aplikasi pada Produk Cake dan Cookies Sorgum. *Jurnal Dinamika Penelitian Industri*. 28(1).
- Suarni. 2016. Peranan Sifat Fisikokimia Sorgum Dalam Diversifikasi Pangan Industri Serta Prospek Pengembangannya. *Jurnal Litbang Pertanian*, 35 (3).
- Sunarti. 2018. *Serat Pangan dalam Penanganan Sindrom Metabolik*. Gaja Mada University Press: Yogyakarta.
- Sumarno. 2013. *Sorgum Inovasi Teknologi Dan Pengemangan*. Jakarta. IAARD Press.
- Setyani, F. 2015. *Kualitas Muffin Dengan Kombinasi Tepung Sorgum (Sorghum Bicolor) Dan Tepung Terigu (Triticum Aestivum)*. Universitas Atma Jaya. Yogyakarta.

Tabel Angka Kecukupan Gizi (AKG). 2013.

Tabel Komposisi Pangan Indonesia (TKPI). 2017.

Tabel Komposisi Pangan Indonesia (TKPI). 2019.

Turrisyawati, R. 2011. *Pemanfaatan Tepung Suweg (Amorphopallus campanulatus) sebagai Substitusi Tepung Terigu pada Pembuatan Cookies*. Unieversitas Sebelas Maret. Surakarta.

PERKENI. 2011. Konsensus Pencegahan Dan Pengendalian Diabetes Mellitus Tipe2. www.academia.edu/4053787/Revisi_final_KONSENSUS_DM_Tipe_2_Indonesia_2011.

World Health Organization. 2016. *Fact Sheet of Diabetes*. Amerika.

Winarti S. 2010. *Makanan Fungsional*. 1st edition. Yogyakarta: Graha Ilmu.

Zubair, A. 2016. *Sorgum Tanaman Multi Manfaat*. Bandung: Unpad Press.