

## DAFTAR PUSTAKA

- Altuna P. World Sorghum Market. Global Grain Asia;2014.
- Augustin, L. S. A. et al. Glycemic index, glycemic load and glycemic response: An International Scientific Consensus Summit from the International Carbohydrate Quality Consortium (ICQC). *Nutr. Metab. Cardiovasc. Dis.* 25, 795–815 (2015).
- Budiarti, G. I., Sya'bani, I., & Alfarid, M. A. (2021). Pengaruh Pengeringan terhadap Kadar Air dan Kualitas Bolu dari Tepung Sorgum (*Sorghum bicolor* L). *Fluida*, 14(2), 73-79.
- Dalimartha, S. (2002). *Ramuan Tradisional Untuk Pengobatan Diabetes Mellitus*. Penebar Swadaya : Jakarta
- Fatimah, P. S., Nasution, E., & Aritonang, E. Y. (2013). Uji daya terima dan nilai gizi biskuit yang dimodifikasi dengan tepung kacang merah. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 2(6), 1-7.
- Gusnadi, D., Taufiq, R., & Baharta, E. (2021). Uji oranoleptik dan daya terima pada produk mousse berbasis tapai singkong sebagai komoditi umkm di Kabupaten Bandung. *Jurnal Inovasi Penelitian*, 1(12), 2883-2888.
- Hamidah, L. M., Afridah, W., & Putri, E. B. P. (2018). Uji Daya Terima pada Jelly Drink Kenikir (*Cosmos caudatus* Kunth.). *Medical technology and public health journal*, 2(2), 143-151.
- Handayani, L., & Ayustaningwarno, F. (2014). *Indeks glikemik dan beban glikemik vegetable leather brokoli (Brassica oleracea var. Italica) dengan substitusi inulin* (Doctoral dissertation, Diponegoro University).
- Harmenita, RY, & Tiarina, Y. (2013). Pengajaran menulis teks deskriptif dengan menggunakan strategi observasi lingkungan. *Jurnal Pengajaran Bahasa Inggris*, 1 (2), 29-38.
- Indah IS. *Konsumsi Makanan Penduduk Indonesia*. Pusat Data dan Informasi Kementerian Kesehatan RI; 2017
- Liu ZM, Chen Y, Suzanne C Ho, Ho YP, Woo J. Effects of soy protein and isoflavones on glycemic control and insulin sensitivity: a 6-mo double-blind, Randomized, Placebo-Controlled Trial in Postmenopausal Chinese Women with Prediabetes or Untreated Early Diabetes. *Am J Clin Nutr* 2010;91:1394–40.
- Marta Maheswari, A. (2020). *Pembuatan Bolu Kukus Substitusi Tepung Uwi (Discorea alata L.) sebagai Makanan Selingan Rendah Indeks Glikemik bagi penderita Diabetes Mellitu Tipe 2* (Doctoral dissertation, Politeknik Negeri Jember).
- Maryanto, S., Harly, W., & Oktianti, D. (2022). Indeks Glikemik dan Beban Glikemik Bolu Kukus dan Kukis Labu Kuning (*Cucurbita moschata* Durch) Berbahan Formula Modisco. *Amerta Nutrition*, 6.
- Muchtadi TR, Sugiyono S, Ayustaningwarno F. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Alfabeta; 2010
- Mukti, K. S., Rohmawati, N., & Sulistiyani, S. (2018). Analisis kandungan karbohidrat, glukosa, dan uji daya terima pada nasi bakar, nasi panggang, dan nasi biasa. *Jurnal Agroteknologi*, 12(01), 90-99.
- Naimah, S. Y., Ulilalbab, A., & Suprihartini, C. (2023). The Effect of Proportion of *Dioscorea alata* and Wheat Flour on the Acceptability of Steamed Bolu. *Journal of Tropical Food and Agroindustrial Technology*, 4(01), 29-36.

- Ningrum, D. R., Nisa, F. Z., & Pangastuti, R. (2013). Indeks glikemik dan beban glikemik sponge cake sukun sebagai jajanan berbasis karbohidrat pada subyek bukan penyandang diabetes mellitus.
- Nur'asiah, R. R. F., Siahaan, P., & Samsudin, A. (2015). Deskripsi instrumen tes keterampilan berpikir kritis materi alat optik. *Prosiding Simposium Nasional Inovasi dan Pembelajaran Sains 2015*, 497-500.
- Prastiwi, E.K.S. 2018. *Sifat Fisiko Kimia dan Organoleptik Cookies Beras Hitam (Oryza sativa L. indica)*. Food Science and Technology Journal. Vol 1(1): 1-10.
- Priharyanto, A. J. C., Swasti, Y. R., & Pranata, F. S. (2022). Kualitas bolu kukus substitusi tepung labu kuning (*Cucurbita moschata*) dan tepung tempe kacang koro pedang (*Canavalia ensiformis*). *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas*, 26(2), 207-221.
- Pruett A. A Comparison of The Glycemic Index of Sorghum and Other Commonly Consumed Grains [Internet]. [Kansas]: Kansas State University; 2012[cited 2018 Aug 21]. Available from: <http://krex.kstate.edu/dspace/bitstream/handle/2097/13810/AshleyPruett2012.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- Putri, S. (2017). Kajian aktivitas indeks glikemik brownies kukus substitusi tepung ubi jalar termodifikasi. *Jurnal Kesehatan*, 8(1), 18-29.
- Salimi YK. Peranan Ekstrak dan Tepung Sorgum (*Sorghum bicolor L.*) dalam Penghambatan Kanker secara In Vitro dan In Vivo pada Mencit BALB/c [Internet]. [Bogor]: Institut Pertanian Bogor; 2012[cited 2018 Jul 30].
- Saputra, I., Esfandiari, F., Marhayuni, E., & Nur, M. (2020). Indeks massa tubuh dengan kadar Hb-A1c pada pasien diabetes melitus tipe II. *Jurnal Ilmiah Kesehatan Sandi Husada*, 9(2), 597-603.
- Sari, F. D. N. (2019). Uji daya terima bolu kukus dari tepung kulit singkong. *Jurnal Dunia Gizi*, 2(1), 01-11.
- Sari, L. P. (2016). Pemanfaatan Tepung Sorgum Putih sebagai Bahan Subtitusi dalam Pembuatan Sus Songgobuwono (SOBUKOCAN) dan Bolu Kukus (BOUTRICAN). *Universitas Negeri Yogyakarta*.
- Sari, Y. K., & Adi, A. C. (2017). Daya terima, kadar protein dan zat besi cookies substitusi tepung daun kelor dan tepung kecambah kedelai. *Media Gizi Indonesia*, 12(1), 27-33.
- Sinaga, E., & Wirawanni, Y. (2012). *Pengaruh pemberian susu kedelai terhadap kadar glukosa darah puasa pada wanita prediabetes* (Doctoral dissertation, Diponegoro University).
- Wibowo, E. N. (2016). *Kualitas biskuit dengan kombinasi tepung sorgum (Sorghum bicolor (L.) Moench) dan tepung tempe* (Doctoral dissertation, Uajy).