

## DAFTAR PUSTAKA

- Adzqia, F., Suwonsichon, S., & Thongngam, M. (2023). *Pengaruh Kadar Tepung Sorgum Putih terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Sensorik Roti Bebas Gluten.*
- Agung P, T. K., Karimah, I., & Alviona, Y. Y. (2017). *PENGARUH SUBSTITUSI TEPUNG SORGUM DAN PENAMBAHAN TEPUNG WORTEL TERHADAP DAYA TERIMA MI BASAH.*
- Andriyani, F. (2009). *Pengaruh Jumlah Bubur Labu Kuning dan Konsentrasi Kitosan Terhadap Mutu Mie Basah.*  
<https://repositori.usu.ac.id/handle/123456789/51702>
- Anggadiredja, J., T., Istini, S., & Pirwoto, H. (2006). *Rumput laut.*
- Aridiana, N. A., & Marta, L. (2016). *Asuhan Keperawatan Sistem Endokrin Dengan Pendekatan Nanda Nic Noc.*
- Association American Diabetes. (2018). *Updates to the Standards of Medical Care in Diabetes—2018.*
- Astawan, M. (2006). *Membuat Mi dan Bihun.*
- Badan Standarisasi Nasional. (2015). *SNI 2987-2015 Mie Basah.*
- Batubara, S. C., & Pratiwi, N. A. (2018). *PENGEMBANGAN MINUMAN BERBASIS TEH DAN REMPAH SEBAGAI MINUMAN FUNGSIONAL. Jurnal Industri Kreatif dan Kewirausahaan, 1(2).*  
<https://doi.org/10.36441/kewirausahaan.v1i2.129>
- Budi, N. S. (2014). *Mie Des Khas Kuliner Tradisional Pundong, Bantul, Yogyakarta.*
- 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.* <https://doi.org/10.14710/jnc.v9i1.24266>
- Dinas Komunikasi dan Informatika Flores Timur. (2024). *Kandungan Sorgum dan Manfaatnya.*
- Ernawati. (2013). *Penatalaksanaan keperawatan diabetes melitus terpadu dengan penerapan teori keperawatan self care orem.*
- Fitriani, R. J. (2016). *SUBSTITUSI TEPUNG SORGUM TERHADAP ELONGASI DAN DAYA TERIMA MIE BASAH DENGAN VOLUME AIR YANG PROPORSIONAL.*

- Foster-Powell, K., Holt, S. H., & Brand-Miller, J. C. (2002). International table of glycemic index and glycemic load values: 2002. *The American Journal of Clinical Nutrition*.
- Hardianto, D. (2020). *A Comprehensive Review of Diabetes Mellitus: Classification, Symptoms, Diagnosis. Prevention, and Treatment*.
- Hartati, Y., Novelia, A., Terati, T., & Purnamasari, F. (2021). DAYA TERIMA CUP CAKE SUBSTITUSI IKAN BANDENG DAN UBI JALAR KUNING. *Edible: Jurnal Penelitian Ilmu-ilmu Teknologi Pangan*, 9(1), 49. <https://doi.org/10.32502/jedb.v9i1.3470>
- Hidayatullah, A., Amukti, R., Avicena, R. S., Kawitantri, O. H., Nugroho, F. A., & Kurniasari, F. N. (2016). Substitusi Tepung Ampas Kedelai pada Mie Basah sebagai Inovasi Makanan Penderita Diabetes. *Indonesian Journal of Human Nutrition*.
- Hilmiati, N. Y. (2022). *PERBANDINGAN TEPUNG SORGUM (Sorghum bicolor L. Moench) DENGAN TEPUNG EDAMAME (Glycin max (L) Merrill) DAN KONSENTRASI TEPUNG PORANG (Armorphophalus muelleri) TERHADAP KARAKTERISTIK MIE BASAH BEBAS GLUTEN*.
- Indonesia, P. E. (2015). Pengelolaan dan pencegahan diabetes melitus tipe 2 di Indonesia. *Pb. Perkeni*, 6.
- Istiqomah, A., & Rustanti, N. (2015). INDEKS GLIKEMIK, BEBAN GLIKEMIK, KADAR PROTEIN, SERAT, DAN TINGKAT KESUKAAN KUE KERING TEPUNG GARUT DENGAN SUBSTITUSI TEPUNG KACANG MERAH. *Journal of Nutrition College*, 4(4), 620–627. <https://doi.org/10.14710/jnc.v4i4.10171>
- Jonathan, J., & Nathanael, D. (2021). Substitusi Tepung Terigu dengan Bahan Alternatif Tepung Mocaf dalam Proses Pembuatan Mie. *Bachelor Thesis, Podomoro University*.
- LeMone, P., Burke, K. M., Bauldoff, G., Subekti, N. B., & Linda, A. (2016). *Buku ajar: Keperawatan medikal bedah*.
- Lubis, Y. M., Erfiza, N. M., Ismaturrehmi, I., & Fahrizal, F. (2013). Pengaruh Konsentrasi Rumput Laut (*Eucheuma Cottonii*) dan Jenis Tepung pada Pembuatan Mie Basah. *Rona Teknik Pertanian*, 6(1), 413–420. <https://doi.org/10.17969/rtp.v6i1.913>
- Murniyati, Subaryono, & Hermana, I. (2010). *Pengolahan mie yang difortifikasi dengan ikan dan rumput laut sebagai sumber protein, serat kasar, dan iodium*.
- Nurayati, L., & Adriani, M. (2017). *Hubungan Aktifitas Fisik dengan Kadar Gula Darah Puasa Penderita Diabetes Melitus Tipe 2*.

- Pangan, F. teknologi. (2006). *Pengujian Organoleptik (Evaluasi Sensori) dalam Industri Pangan.*
- PERKENI. (2021). *Pedoman Pengelolaan dan Pencegahan DM Tipe 2 Dewasa Indonesia.*
- Permenkes No. 28. (2019). *ANGKA KECUKUPAN GIZI YANG DIANJURKAN UNTUK MASYARAKAT INDONESIA.*
- Rahayu, N. S. (2020). *LITERATURE REVIEW: GAMBARAN PENGETAHUAN DAN SIKAP LANSIA PENDERITA DIABETES MELITUS TENTANG DIET DIABETES MELITUS.*
- Ratnaningsih, P. A., & Richana, N. (2010). *Pembuatan Tepung Komposit dari Jagung, Ubikayu, Ubijalar, dan Terigu (Lokal dan Impor) untuk Produk Mi.*
- Rimbawan, & Siagian, A. (2004). *Indeks glikemik pangan.*
- Riskesdas. (2018). Laporan Nasional Riskesdas 2019. *Badan Penelitian Dan Pengembangan Kesehatan.*
- Riyanto, C., Purwijantiningsih, L. M. E., & Pranata, F. S. (2014). *KUALITAS MI BASAH DENGAN KOMBINASI EDAMAME (Glycine max (L.) Merrill) DAN BEKATUL BERAS MERAH.*
- Rosalina, L., Suyanto, A., & Yusuf, M. (2018). *Kadar Protein, Elastisitas , dan Mutu Hedonik Mie Basah dengan Substitusi Tepung Ganyong.*
- Rosmeri, V. I., Monica, B. N., & Budiyati, C. S. (2013). *PEMANFAATAN TEPUNG UMBI GADUNG (DIOSCOREA HISPIDA DENNST) DAN TEPUNG MOCAF (MODIFIED CASSAVA FLOUR) SEBAGAI BAHAN SUBSTITUSI DALAM PEMBUATAN MIE BASAH, MIE KERING, DAN MIE INSTAN. Jurnal Teknologi Kimia Dan Industri.*
- Rustandi, D. (2011). *Produksi Mie.*
- Saleh, E. (2004). *DASAR PENGOLAHAN SUSU DAN HASIL IKUTAN TERNAK.*
- Santoso, A. (2011). *SERAT PANGAN (DIETARY FIBER) DAN MANFAATNYA BAGI KESEHATAN.*
- Satyajaya, W., & Nawansih, O. (2008). *PENGARUH KONSENTRASI CHITOSAN SEBAGAI BAHAN PENGAWET TERHADAP MASA SIMPAN MIE BASAH.*
- Sihmawati, R. R., Dwi Agustiyah Rosida, D. A. R. D. A. R., & Panjaitan, T. W. S. (2019). *EVALUASI MUTU MIE BASAH DENGAN SUBSTITUSI TEPUNG PORANG DAN KARAGENAN SEBAGAI PENGENYAL ALAMI. Heuristic, 16(1).* <https://doi.org/10.30996/he.v16i1.2485>

- Sihombing, P. A. (2007). Aplikasi Ekstrak Kunyit (*Curcuma Domestica*) Sebagai Bahan Pengawet Mie Basah. *Institut Pertanian Bogor*.
- Suarni. (2016). *Peranan Sifat Fisikokimia Sorgum dalam Diversifikasi Pangan dan Industri Serta Prospek Pengembangannya*.  
<https://doi.org/10.21082/jp3.v35n3.2016.p99-110>
- Suarni, P. R. (2002). Tepung sorgum sebagai bahan substitusi terigu. *Jurnal Penelitian Pertanian Tanaman Pangan*.
- Sumarno, Damardjati, D. S., Syam, M., & Hermanto. (2013). Sorgum. *Badan Penelitian Dan Pengembangan Pertanian*.
- Sunarya, I., & Puspita, W. L. (2019). PERBANDINGAN DAYA TERIMA MAKANAN SERTA FAKTOR-FAKTOR YANG MEMPENGARUHI PADA SISTEM PENYELENGGARAAN MAKANAN SWAKELOLA DAN OUTSOURCING. *Pontianak Nutrition Journal (PNJ)*, 1(2), 74.  
<https://doi.org/10.30602/pnj.v1i2.292>
- Susilowati, A., Rachmat, B., & Larasati, R. A. (2020). HUBUNGAN POLA KONSUMSI SERAT DENGAN KONTROL GLIKEMIK PADA DIABETES TIPE 2 (T2D) DI KECAMATAN BOGOR TENGAH [RELATIONSHIP OF FIBER CONSUMPTION PATTERNS TO GLYCEMIC CONTROL IN TYPE 2 DIABETES (T2D) IN CENTRAL BOGOR SUB-DISTRICT]. *Penelitian Gizi dan Makanan (The Journal of Nutrition and Food Research)*, 43(1), 41–50.  
<https://doi.org/10.22435/pgm.v43i1.3083>
- Suswanti, I. (2013). *Suswanti, I. (2013). Faktor-Faktor yang Berhubungan dengan Pemilihan Makanan Cepat Saji pada Mahasiswa Fakultas Kedokteran dan Ilmu Kesehatan UIN Syarif Hidayatullah Jakarta Tahun 2012*.
- Tacoh, E., Rumambi, A., & Kaunang, W. B. (2016). PENGARUH PEMANFAATAN PUPUK BOKASI FESES SAPI TERHADAP PRODUKSI SORGUM VARIETAS KAWALI. *ZOOTEC*, 37(1), 88.  
<https://doi.org/10.35792/zot.37.1.2017.14254>
- Triana, L., & Salim, M. (2017). Perbedaan Kadar Glukosa Darah 2 Jam Post Prandial. *Jurnal Laboratorium Khatulistiwa*, 1(1), 51.  
<https://doi.org/10.30602/jlk.v1i1.97>
- Tumiwa, F. A., & Langi, Y. A. (2013). TERAPI GIZI MEDIS PADA DIABETES MELITUS. *JURNAL BIOMEDIK (JBM)*, 2(2).  
<https://doi.org/10.35790/jbm.2.2.2010.846>
- Waqiah, A. N., Damat, D., & Putri, D. N. (2019). Karakteristik Sifat Fisiko-Kimia Mi Basah Subtitusi Tepung Sorgum (*Sorghum bicolor* L. Moench) Diperkaya Serat Rumpun Laut (*Gracilaria* sp.). *Food Technology and Halal Science Journal*, 2(2), 256. <https://doi.org/10.22219/ftths.v2i2.12990>

- Widiasari, K. R., Wijaya, I. M. K., & Suputra, P. A. (2021). DIABETES MELITUS TIPE 2: FAKTOR RISIKO, DIAGNOSIS, DAN TATALAKSANA. *Ganesha Medicine*, 1(2), 114. <https://doi.org/10.23887/gm.v1i2.40006>
- Widyaningsih, T. D., & Murtini, E. S. (2006). Alternatif pengganti formalin pada produk pangan. *Trubus Agrisarana*.
- Yosmar, R., Almasdy, D., & Rahma, F. (2018). *Survei Risiko Penyakit Diabetes Melitus Terhadap Masyarakat Kota Padang*.