

## DAFTAR PUSTAKA

- Assyifa, N. M. (2020). Perbandingan Tepung Sorgum (*Sorghum bicolor* L. Moench) dengan Tepung Ganyong (*Canna edulis* Kerr.) dan Ukuran Partikel Tepung Sorgum terhadap Karakteristik Brownies Kukus (Doctoral dissertation, Fakultas Teknik Unpas).
- Ashfiah, V. N. (2019). Substitusi Sorgum dan Ubi Jalar Putih Pada Roti Bagel Sebagai Alternatif Selingan Untuk Penderita Diabetes. *Media Gizi Indonesia*, 14(1), 75-86.
- Andriani, A., & Isnaini, M. (2013). Morfologi dan Fase Pertumbuhan Sorgum. *Inovasi Teknologi dan Pengembangan*, 47.
- Arziah, D., Yusmita, L., & Wijayanti, R. (2022). Analisis Mutu Organoleptik Sirup Kayu Manis dengan Modifikasi Perbandingan Konsentrasi Gula Aren dan Gula Pasir. *Jurnal Penelitian Dan Pengkajian Ilmiah Eksakta*, 1(2), 105-109.
- Apriani, S. (2015). Perbandingan Indeks Glikemik dan Beban Glikemik antara Bubur Kacang Hijau dan Bubur Kacang Hijau yang disertai Ketan Hitam. 2015 (Bachelor's thesis, UIN Syarif Hidayatullah Jakarta: Fakultas Kedokteran dan Ilmu Kesehatan, 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.
- Chen, C. M. (2017). Almonds Ameliorate Glycemic Control In Chinese Patients With Better Controlled Type 2 Diabetes. *Nutrition & Metabolism*, 12.
- Daforte, H. H., & Sobari, E. (2018, October). Daya Terima Responden Terhadap Tepung Limbah Susu Beras Sebagai Substitusi Tepung Terigu dalam Pembuatan Brownies Panggang dan Kukus. In *Prosiding Industrial Research Workshop and National Seminar* (Vol. 9, pp. 180-186).
- 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.
- Elsayed, N. A., Aleppo, G., Aroda, V. R., Bannuru, R. R., Brown, F. M., Bruemmer, D., ... & American Diabetes Association. (2023). 2. Classification and diagnosis of diabetes: standards of care in diabetes—2023. *Diabetes care*, 46(Supplement\_1), S19-S40.
- Fatimah, S., & Rahayu, D. S. (2016). Pengaruh Substitusi Tepung Buah Bogem (*Sonneratia caseolaris*) dan Teknik Pemasakan Terhadap Sifat Organoleptik Brownies. *E-journal Boga*, 5(1), 201-210.
- Hariawan, H., Fathoni, A., & Purnamawati, D. (2019). Hubungan Gaya Hidup (Pola Makan dan Aktivitas Fisik) dengan Kejadian Diabetes Melitus di Rumah Sakit Umum Provinsi NTB. *Jurnal Keperawatan Terpadu (Integrated Nursing Journal)*, 1(1), 1-7.

- Melati, N., & Castika, Y. (2019). Perubahan Kadar Gula Dalam Darah Pada Orang Dengan Diabetes Mellitus Tipe II Di Wilayah Kerja Puskesmas Prambanan Klaten Tahun 2019.
- Marasabessy, Nur Baharia, and Sitti Johri Nasela. Pencegahan Penyakit Diabetes Melitus (DM) Tipe 2. Penerbit NEM, 2020.
- Maulidah, K. (2022). Hubungan Pengetahuan, Sikap Dan Dukungan Keluarga Dengan Upaya Pengendalian Hipertensi Pada Lansia Di Wilayah Kerja Puskesmas Cikampek Kabupaten Karawang (Doctoral dissertation, Universitas Siliwangi).
- Mulyadi, T., Putra, W. A., & Silitonga, F. (2022). Mutu Brownies Menjadi Peluang Usaha Rumahan. *Jurnal Cafeteria*, 3(2), 51-68.
- Nida, A. (2023). Pengaruh Perbandingan Tepung Sorgum (*Sorgum bicolor*) Dan Tepung Kacang Hijau (*Vigna radiata L.*) Terhadap Karakteristik Kue Semprong Gluten Free (Doctoral dissertation, Fakultas Teknik Unpas).
- Ori Oksilia, O. R. I. (2019). Kadar  $\beta$ -karoten dan Aktivitas Antioksidan Brownies Kukus Substitusi Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomeoa batatas Poiret*) Termodifikasi Sebagai Alternatif Makanan Selingan Penderita Diabetes Melitus Tipe 2 (Doctoral dissertation, Stikes Perintis Padang).
- Onasis, K. (2023). Hubungan Kecemasan Dengan Kualitas Hidup Pada Penderita Diabetes Mellitus Tipe II di Puskesmas Andalas Kota Padang 2024 (Doctoral dissertation, Sekolah Tinggi Ilmu Kesehatan Alifah Padang).
- Pratama, A. K. Y., Wisdaningrum, O., & Nugrahani, M. P. (2020). Pendampingan dan Penerapan Teknologi Untuk Peningkatan Produktivitas Usaha Mikro Gula Semut. *DINAMISIA: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 4(2), 275-284.
- PERKENI. (2021). Pedoman Pengelolaan dan Pencegahan Diabetes Mellitus tipe-2 Dewasa di Indonesia.
- Purnama, H., Adzidzah, H. Z. N., Solihat, M., & Septriani, M. (2023). Determinan Risiko dan Pencegahan Terhadap Kejadian Penyakit Diabetes Melitus Tipe 2 pada Usia Produktif di Wilayah DKI Jakarta: Determinants of Risk and Prevention of Type 2 Diabetes Mellitus in the Productive Age in the DKI Jakarta Area. *Journal of Public Health Education*, 2(4), 158-166.
- Pangestika, B. N. D. (2020). Pengaruh Variasi Campuran Jamur Tiram Putih Pada Sosis Ikan Patin Terhadap Sifat Fisik, Sifat Organoleptik, Kandungan Protein Dan Aktivitas Antioksidan (Doctoral dissertation, Poltekkes Kemenkes Yogyakarta).
- Ratnawati, D., Wahyudi, C. T., & Zetira, G. (2019). Dukungan Keluarga Berpengaruh Kualitas Hidup Pada Lansia dengan Diagnosa Diabetes Melitus. *Jurnal Ilmiah Ilmu Keperawatan Indonesia*, 9(02), 585-593.
- Rimbawan, dan A. Siagian. 2004. Indeks Glikemik Pangan. Penebar Swadaya. Jakarta. 144 hal

- Royana, L. N., & Wachidiyah, W. (2022). Pembuatan Brownies Kukus Dengan Substitusi Tepung Sorgum. *JBT (JURNAL BISNIS dan TEKNOLOGI)*, 9(2), 15-18.
- Rohmalia, D., & Dainy, N. C. (2023). Daya Terima dan Kandungan Gizi Mie Basah Berbasis Tepung Hati Ayam dan Tepung Talas Bogor. *Muhammadiyah Journal of Nutrition and Food Science (MJNF)*, 4(1), 1-13.
- Sugiarta, I. G. R. M., & Darmita, I. G. K. (2020). Profil Penderita Diabetes Mellitus Tipe-2 (DM-2) dengan Komplikasi yang Menjalani Rawat Inap di Rumah Sakit Umum Daerah (RSUD) Klungkung, Bali tahun 2018. *Intisari Sains Medis*, 11(1), 7-12.
- Septianingrum, E., Liyanan, L., & Kusbiantoro, B. (2016). Review indeks Glikemik Beras: Faktor-Faktor yang Mempengaruhi dan Keterkaitannya Terhadap Kesehatan Tubuh. *Jurnal kesehatan*, 9(1), 1-9.
- Suarni (2012). Potensi Sorgum Sebagai Bahan Pangan Fungsional. *Jurnal. Balai Penelitian Tanaman Serealia. Sulawesi Selatan. Iptek Tanaman Pangan*, Vol. 7(1): 58-66
- Setyowati, S. (2017). Modifikasi Resep Brownis Untuk Makanan Selingan Penderita Diabetes Mellitus. *Jurnal Nutrisia*, 19(2), 140-144.
- Soeprapto, V. S. (2023). Pengaruh Substitusi Tepung Sorgum dan Tepung Kulit Pisang Kepok sebagai Pengganti Tepung Terigu dalam Pembuatan Pizza Dough bagi Penderita Diabetes dan terhadap Daya Terima Masyarakat di Jakarta Barat. *Jurnal Manajemen Perhotelan dan Pariwisata*, 6(2), 479-492.
- Silalahi, M. J., Rumambi, A., Telleng, M. M., & Kaunang, W. B. (2018). Pengaruh Pertumbuhan Tanaman Sorgum. *Zootec*, 38(2), 286-295.
- Suryati, I., Primal, D., & Pordiati, D. (2019). Hubungan Tingkat Pengetahuan dan Lama Menderita Diabetes Mellitus (DM) dengan Kejadian Ulkus Diabetikum pada Pasien DM Tipe 2. *Jurnal Kesehatan Perintis*, 6(1), 1-8.
- Simanjuntak, R. R., Sulaeman, A., Moviana, Y., & Judiono, J. (2022). Snack Bar Sorgum Dan Kacang Merah Rendah Indeks Glikemik Sebagai Makanan Selingan Tinggi Serat Penderita Diabetes. *MELITUS. Jurnal Gizi dan Dietetik*, 1(2), 78-86.
- Wiandyla Siagian, W. S., Cortis Maigoda, T., Yuliantini, E., Suryani, D., & Okfrianti, Y. (2021). Uji Organoleptik Brownis Tepung Jagung Dan Alpukat Sebagai Cemilan Sehat Untuk Lansia (Doctoral dissertation, Poltekkes Kemenkes Bengkulu).
- Widowati, S. (2010). Karakteristik Mutu Gizi dan Diversifikasi Pangan Berbasis Sorgum (*Sorghum vulgare*). *Jurnal Pangan*, 19(4), 373-382.
- Wulandari, W. (2019). Pasien Dengan Diabetes Mellitus Tipe II Di Ruang Flamboyan RSUD Abdul Wahab Sjahranie Samarinda.

- Wu, W. J. (2023). A New Dietary Fiber Can Enhance Satiety and Reduce Postprandial Blood Glucose in Healthy Adults. *Nutrients*, 18.
- 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.
- Yusra, S., & Putri, E. (2023). Karakteristik Fisikokimia Tepung Sorgum (*Sorghum Bicolor L.*) Varietas Lokal Merah dengan Fermentasi Spontan. *Jurnal Agroteknologi*, 16(02), 163-175.