

DAFTAR PUSTAKA

- Age, S. P. (2021). PENGARUH PEMBERIAN REBUSAN DAUN KELOR TERHADAP PENURUNAN KADAR GLUKOSA DARAH DIABETES MELITUS. *Journal Health & Science: Gorontalo Journal Health and Science Community*, 5(2), 252–257. <https://doi.org/10.35971/gojhes.v5i2.10383>
- Al-Fariqi, M. Z., & Yunika, R. P. (2021). *Pengaruh Senam Diabetes dan Asupan Energi Terhadap Perubahan Kadar Gula Darah Pada Penderita Diabetes Melitus Tipe 2 di RSUD Patut Patuh Patju Lombok Barat*. 3.
- Antari, N. W. S., Damayanti, I. A. M., & Wulansari, N. T. (2021). Antioxidant activity, carbohydrates and protein in sorghum (*Sorghum bicolor* L. Moench) plants as a development of economic functional food materials during the COVID-19 pandemic. *International Journal of Chemical & Material Sciences*, 4(1), 33–36. <https://doi.org/10.21744/ijcms.v4n1.1776>
- Ardiansyah, A., Nurlansi, N., & Musta, R. (2018). Waktu Optimum Hidrolisis Pati Limbah Hasil Olahan Ubi Kayu (*Manihot esculenta* Crantz var. Lahumbu) Menjadi Gula Cair Menggunakan Enzim α -Amilase Dan Glukoamilase. *Indo. J. Chem. Res.*, 5(2), 86–95. <https://doi.org/10.30598/ijcr.2018.5-ard>
- Ardianti, D. Y., Anggriani, R., & Sukardi, S. (2019). PEMBUATAN COOKIES SUBSTITUSI TEPUNG TALAS (*Colocasia esculenta* (L) Schot) DAN TEPUNG DAUN KELOR (*Moringa oleifera* Lamk). *Food Technology and Halal Science Journal*, 2(1), 167. <https://doi.org/10.22219/fths.v2i1.12973>
- Arwani, M. (2018). *Produksi Tepung Daun Kelor (Moringa oleifera) Rendah Saponin* [Thesis]. Universitas Brawijaya.
- 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.
- Avif, A. N., & Oktaviana, A. (2021). ANALISIS SIFAT KIMIA TEPUNG DAN PATI SORGUM DARI VARIETAS BIOGUMA DAN LOKAL DI PROVINSI NUSA TENGGARA TIMUR, INDONESIA. *Lantanida Journal*, 8(2), 178. <https://doi.org/10.22373/lj.v8i2.8120>
- Azizaah, E. N., & Indarto, C. (2022). *Profil Tekstur Snack Bar Tepung Jagung Talango Yang Diperkaya Antioksidan Dari Tepung Kelor (Moringa oleifera L.)*. 7(2).
- Badejo, A. A., Osunlakin, A. P., Famakinwa, A., Idowu, A. O., & Fagbemi, T. N. (2017). Analyses of dietary fibre contents, antioxidant composition, functional and pasting properties of plantain and *Moringa oleifera* composite flour blends. *Cogent Food & Agriculture*, 3(1), 1278871. <https://doi.org/10.1080/23311932.2017.1278871>

- Cahyadi, W., Gozali, T., & Ramdiani, D. A. (2018). *NKAJIAN PERBANDINGAN TEPUNG SORGUM (Sorghum bicolor) DENGAN TEPUNG GANYONG (Canna edulis) DAN KONSENTRASI IKAN KEMBUNG (Rastrelliger kanagurta L) TERHADAP KARAKTERISTIK NUGGET*. 5.
- CNBC. (2022, Agustus). Mantap! Jokowi Siapkan Peta Jalan Produksi Sorgum Hingga 2024 [News]. *CNBC Indonesia*. <https://www.cnbcindonesia.com/news/20220825091704-8-366467/mantap-jokowi-siapkan-peta-jalan-produksi-sorgum-hingga-2024>
- Daeli, E., Ardiaria, M., & Aryu, C. (2018). Pengaruh Pemberian Nasi Beras Merah (*Oryza nivara*) dan Nasi Beras Hitam (*Oryza sativa L. indica*) terhadap Perubahan Kadar Gula Darah dan Trigliserida Tikus Wistar (*Rattus norvegicus*) Diabetes Melitus Tipe 2. *Journal of Nutrition and Health*, 6, 15.
- Decroli, E. (2019). *Diabetes Melitus Tipe 2* (1st ed.). Pusat Penerbitan Bagian Ilmu Penyakit Dalam.
- 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.
- Dewiyeti, S., & Hidayat, S. (2015). Ekstran Daun Kelor (*Moringa oleifera Lamk.*) sebagai Penurun Kadar Glukosa Darah Mencit Jantan (*Mus musculus L.*) Hiperglikemik. *Jurnal Penelitian Sains*, 17 Nomor 2.
- Fa, A., Ch, W., & Dn, F. (2019). *Hubungan antara Kandungan Karbohidrat dan Indeks Glikemik pada Pangan Tinggi Karbohidrat*.
- Fahlia, N. (2020). PENGARUH SUBSTITUSI TEPUNG DAUN KELOR (*Moringa oleifera Lam.*) TERHADAP SIFAT ORGANOLEPTIK DAN KADAR KALSIMUM SNACK BAR. *Jurnal Gizi dan Pangan Soedirman*, 4(2), 216. <https://doi.org/10.20884/1.jgipas.2020.4.2.2794>
- Febrinasari, R. P., Sholikhah, T. A., Pakha, D. N., & Putra, S. E. (2021). *Buku Saku Diabetes Melitus untuk Awam* (1st ed.). UNS Press.
- Fitriana, W. D., Ersam, T., Shimizu, K., & Fatmawati, S. (2018). Antioxidant Activity of *Moringa oleifera* Extracts. *Indonesian Journal of Chemistry*, 16(3), 297. <https://doi.org/10.22146/ijc.21145>
- Gopalakrishnan, L., Doriya, K., & Kumar, D. S. (2016). *Moringa oleifera*: A review on nutritive importance and its medicinal application. *Food Science and Human Wellness*, 5(2), 49–56. <https://doi.org/10.1016/j.fshw.2016.04.001>
- Herawati, N. (2019). *Formulasi Tepung Pegagan (Cantella asiztica L) dan Tepung Kacang Merah (Phaseolus vulgaris L) sebagai Bahan Snack Bar untuk Penderita Diabetes Melitus Tipe 2* [Skripsi]. Politeknik Kesehatan Kemenkes Malang.

- Hidayah, S. (2020). Pengaruh Substitusi Biskuit MP-ASI Kemenkes dan Isolat Protein terhadap Daya Terima Snack Bar untuk Batita Usia 12-36 Bulan. *Media Gizi Kesmas*, 8(1), 6. <https://doi.org/10.20473/mgk.v8i1.2019.6-11>
- Imanningsih, N. (2012). *PROFIL GELATINISASI BEBERAPA FORMULASI TEPUNG-TEPUNGAN UNTUK PENDUGAAN SIFAT PEMASAKAN*.
- Isnain, W., & Nurhaedah. (n.d.). Ragam Manfaat Tanaman Kelor (*Moringa oleifera* Lamk.) bagi Masyarakat. *Balai Litbang Lingkungan Hidup Dan Kehutanan Makassar*, 14, 63–75.
- ITPC. (2016). *Produk Sweet Biscuit, Snack Bar, dan Makanan Ringan Rasa Buah*. Kementerian Perdagangan.
- Ke, Q., Chen, C., He, F., Ye, Y., Bai, X., Cai, L., & Xia, M. (2018). Association between dietary protein intake and type 2 diabetes varies by dietary pattern. *Diabetology & Metabolic Syndrome*, 10(1), 48. <https://doi.org/10.1186/s13098-018-0350-5>
- Khalid, W., Ali, A., Arshad, M. S., Afzal, F., Akram, R., Siddeeg, A., Kousar, S., Rahim, M. A., Aziz, A., Maqbool, Z., & Saeed, A. (2022). Nutrients and bioactive compounds of *Sorghum bicolor* L. used to prepare functional foods: A review on the efficacy against different chronic disorders. *International Journal of Food Properties*, 25(1), 1045–1062. <https://doi.org/10.1080/10942912.2022.2071293>
- Kurniawati, I., & Fitriyya, M. (2018). *Karakteristik Tepung Daun Kelor Dengan Metode Pengeringan Sinar Matahari*. 1.
- Leboe, D. W., Dhuha, N. S., & Wahyuddin, M. (2020). The Potential of *Sorghum bicolor* L. as A Blood Glucose Lowering Agent: A review. *Jurnal Kesehatan*, 1(1), 1–10.
- M. Duman, A. Şekeroğlu, A. Yıldırım, H. Eleroğlu, & Ö. Camcı. (2016). Relation between egg shape index and egg quality characteristics. *European Poultry Science (EPS)*, 80. <https://doi.org/10.1399/eps.2016.117>
- Mahargyani, W. (2019). Uji Aktivitas Antidiabetes Ekstrak n-Heksan Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*). *EduChemia (Jurnal Kimia dan Pendidikan)*, 4(1), 13. <https://doi.org/10.30870/educhemia.v4i1.3958>
- Mahdia, F. F., Susanto, H. S., & Adi, M. S. (2018). Hubungan Antara Kebiasaan Olahraga dengan Kadar Gula Darah Penderita Diabetes Mellitus Tipe 2 (Studi di Puskesmas Rowosari Kota Semarang Taun 2018). *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 6, 267–277.
- Majid, F. R., Hidayat, N., & Waluyo, W. (2017). Variasi Penambahan Tepung Daun Kelor (*Moringa Oleifera* Lam.) pada Pembuatan Flakes Ditinjau dari Sifat Fisik, Sifat Organoleptik dan Kadar Kalsium. *JURNAL NUTRISIA*, 19(1), 31–35. <https://doi.org/10.29238/jnutri.v19i1.44>

- Milita, F., Handayani, S., & Setiaji, B. (2021). *Kejadian Diabetes Mellitus Tipe II pada Lanjut Usia di Indonesia (Analisis Riskesdas 2018)*. 17(1).
- Mukai, Y., Kataoka, S., & Sato, S. (2020). Sorghum (*Sorghum bicolor*) extract affects plasma lipid metabolism and hepatic macrophage infiltration in diabetic rats. *Current Nutrition & Food Science*, 16(5), 824–832.
- Murtiningsih, M. K., Pandelaki, K., & Sedli, B. P. (2021). Gaya Hidup sebagai Faktor Risiko Diabetes Melitus Tipe 2. *e-CliniC*, 9(2), 328. <https://doi.org/10.35790/ecl.v9i2.32852>
- Na'imah, F., & Putriningtyas, N. D. (2021). *Kadar B-Karoten, Serat, Protein, Dan Sifat Organoleptik Snack Bar Labu Kuning Dan Kacang Merah Sebagai Makanan Selingan Bagi Pasien Diabetes Melitus Tipe 2*. 8.
- Nugrahani, A. (2014). *Sifat Fisik dan Kesukaan Sensoris Kulit Bakpia yang disubstitusi dengan Tepung Singkong*. 14.
- Nurul, D., Novitasari, Dewi, S. K., & Pradana, A. A. (2021). *TELAAH MITOS KONSUMSI KARBOHIDRAT PADA DIABETES MELITUS (DM) TIPE 2* [Preprint]. Open Science Framework. <https://doi.org/10.31219/osf.io/snxp9>
- Perkeni. (2021). *Pedoman pengelolaan dan pencegahan diabetes melitus tipe 2 dewasa di INDONESIA - 2021*. 119.
- Prawitasari, D. S. (2019). Diabetes Melitus dan Antioksidan. *KELUWIH: Jurnal Kesehatan dan Kedokteran*, 1(1), 48–52. <https://doi.org/10.24123/kesdok.V1i1.2496>
- Purnama, M. R., Ilmi, I. M. B., Amar, M. I., & Syah, M. N. H. (2021). Pengaruh Penambahan Bubuk Koko Terhadap Sifat Kimia dan Organoleptik Snack Bar Biji Hanjeli. *Jurnal Ilmu Pangan dan Hasil Pertanian*, 5(1), 49–58. <https://doi.org/10.26877/jjphp.v5i1.8179>
- Rahmi, H. (2017). Review: Aktivitas Antioksidan dari Berbagai Sumber Buah-buahan di Indonesia. *Jurnal Agrotek Indonesia*, 2(1). <https://doi.org/10.33661/jai.v2i1.721>
- Rice Bradley, B. H. (2018). Dietary Fat and Risk for Type 2 Diabetes: A Review of Recent Research. *Current Nutrition Reports*, 7(4), 214–226. <https://doi.org/10.1007/s13668-018-0244-z>
- Sinaga, R. N. (2016). Diabetes Melitus dan Olahraga. *Jurnal Ilmu Keolahragaan*, 15, 21–29.
- Sulistiyowati, L. (2017). *Kebijakan Pengendalian DM di Indonesia*. Ditjen P2P Kementrian Kesehatan. http://p2ptm.kemkes.go.id/uploads/VHcrbkVobjRzUDN3UCs4eUJ0dVBndz09/2017/11/Simposium_WDD_2017_29_Nov_2017_dr_Lily_Sulistiyowati_kebijakan_Pengendalian_Diabetes_Melitus_di_Indonesia.pdf

- Sundari, D., Almasyhuri, A., & Lamid, A. (2015). Pengaruh Proses Pemasakan Terhadap Komposisi Zat Gizi Bahan Pangan Sumber Protein. *Media Penelitian dan Pengembangan Kesehatan*, 25(4), 235–242. <https://doi.org/10.22435/mpk.v25i4.4590.235-242>
- Susanti, & Bistara, D. N. (n.d.). Hubungan Pola Makan dengan Kadar Gula Darah pada Penderita Diabetes Melitus. *Jurnal Kesehatan Vokasional*, 3, 29–34.
- Susantiningsih, T. (2015). *Obesitas dan Stres Oksidatif*.
- Temnikova, O., Rudenko, E., Mukovnina, G., & Ruzyanova, A. (2020). Technology of functional bread using sorghum flour. *BIO Web of Conferences*, 17, 00196. <https://doi.org/10.1051/bioconf/20201700196>
- Waqiah, A. N., Damat, D., & Putri, D. N. (2019). Karakteristik Sifat Fisiko-Kimia Mi Basah Substitusi Tepung Sorgum (*Sorghum bicolor* L. Moench) Diperkaya Serat Rumput Laut (*Gracilaria* sp.). *Food Technology and Halal Science Journal*, 2(2), 256. <https://doi.org/10.22219/fths.v2i2.12990>
- Weickert, M. O., & Pfeiffer, A. F. (2018). Impact of Dietary Fiber Consumption on Insulin Resistance and the Prevention of Type 2 Diabetes. *The Journal of Nutrition*, 148(1), 7–12. <https://doi.org/10.1093/jn/nxx008>
- Yanto, N., Verawati, B., & Akmalia, F. (2019). *HUBUNGAN PENGETAHUAN GIZI DAN KONSUMSI LEMAK DENGAN KEJADIAN OBESITAS SENTRAL*. 3, 10.
- Yosefa, R. (2022). *SNACK BAR SORGUM DAN KACANG MERAH RENDAH INDEKS GLIKEMIK SEBAGAI MAKANAN SELINGAN TINGGI SERAT PENDERITA DIABETES MELITUS*. 1(2).
- Zubair, A. (2016). *Sorghum Tanaman Multi Manfaat* (1st ed.). Unpad Press.