

DAFTAR PUSTAKA

- Adikrisna, D. D. (2011). *Pengaruh regelatinasi dan modifikasi hidrotermal terhadap sifat fisik pada pembuatan edible film dari pati kacang merah (Vigna angularis Sp.)* (Doctoral dissertation, Universitas Diponegoro).
- Adisty, R. (2006). Kajian nasi sorgum sebagai pangan fungsional. *Institut Pertanian Bogor*.
- Agustina, A. W., & Anjani, G. (2017). *Cookies tepung beras hitam dan kedelai hitam sebagai alternatif makanan selingan indeks glikemik rendah* (Doctoral dissertation, Diponegoro University).
- Aminuddin, A., Sima, Y., Izza, N. C., Lalla, N. S. N., & Arda, D. (2023). Edukasi Kesehatan Tentang Penyakit Diabetes Melitus bagi Masyarakat. *Abdimas Polsaka*, 2(1), 7-12.
- Anggraeni, G. D., Nissa, C., Candra, A., & Kurniawati, D. M. A. (2023). Analisis Kandungan Gizi Dan Viskositas Formula Enteral Berbasis Tepung Sorgum Dan Tepung Kedelai Untuk Diabetes Mellitus. *Journal Of Nutrition College*, 12(4), 287-295.
- Avianty, S., & Ayustaningwarno, F. (2013). *Kandungan zat gizi dan tingkat kesukaan snack bar ubi jalar kedelai hitam sebagai alternatif makanan selingan penderita diabetes melitus tipe 2* (Doctoral dissertation, Diponegoro University).
- Bin Arif, A., & Budiyanto, A. (2014). Nilai indeks glikemik produk pangan dan faktor-faktor yang memengaruhinya. *Jurnal Penelitian dan Pengembangan Pertanian*, 32(3).
- Bistara, D. N. (2018). Hubungan Pola Makan Dengan Gula Darah Pada Penderita Diabetes Mellitus. *Jurnal Kesehatan Vokasional (JKESVO)*, 3(1), 29-34.
- 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.
- Damayanti, Safitri, Valentinus Priyo Bintoro, and Bhakti Etza Setiani. "Pengaruh penambahan tepung komposit terigu, bekatul dan kacang merah terhadap sifat fisik cookies." *Journal of Nutrition College* 9.3 (2020): 180-186.
- Fadhilah, N. N. (2022). *Penilaian Organoleptik Dan Estimasi Kandungan Gizi Brownies Panggang Tepung Beras Hitam (Oryza Sativa L. Indica) Dan Tepung Kacang Merah (Phaseolus Vulgarius L) Dengan Pemanis Stevia (Stevia Rebaudiana) Bagi Penderita Diabetes* (Doctoral Dissertation, Politeknik Kesehatan Tasikmalaya).
- Farrah, S. D., Emilia, E., Mutiara, E., Purba, R., Ingtyas, F. T., & Marhamah, M. (2022). Analisis Kandungan Gizi dan Aktivitas Antioksidan pada Cookies Substitusi Tepung Sorgum (*Sorghum bicolor*, L). *Sport and Nutrition Journal*, 4(1), 20-28.
- Fatimah, Restyana Noor. "Diabetes melitus tipe 2." *Jurnal Majority* 4.5 (2015): 93-101.
- Gunawan, A., Pranata, F. S., & Swasti, Y. R. (2021). Kualitas Muffin dengan Kombinasi Tepung Sorgum (*Sorghum bicolor*) dan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris*). *Jurnal teknologi hasil pertanian*, 14(1), 11.
- Gusnadi, Dendi, Riza Taufiq, and Edwin Baharta. "Uji oranoleptik dan daya terima pada produk mousse berbasis tapai singkong sebagai komoditi umkm di Kabupaten Bandung." *Jurnal Inovasi Penelitian* 1.12 (2021): 2883-2888.
- Handayani, L., & Ayustaningwarno, F. (2014). *Indeks glikemik dan beban glikemik vegetable leather brokoli (Brassica oleracea var. Italica) dengan substitusi inulin* (Doctoral dissertation, Diponegoro University).

- Hanastiti, W. R., Pramudya Kurnia, S. T. P., & Purwani, E. (2013). *Pengaruh substitusi tepung singkong terfermentasi dan tepung kacang merah terhadap kadar protein, kadar serat, dan daya terima cake* (Doctoral dissertation, Universitas Muhammadiyah Surakarta).
- Helvandari, J. H., Ariyetti, A., & Kasim, A. (2022). Analisis Break Even Point Pada Pembuatan Cookies Dengan Pencampuran Tepung Terigu Dengan Tepung Kacang Merah. *Jurnal Penelitian dan Pengkajian Ilmiah Eksakta*, 1(1), 8-11.
- Herlambang, F. P., Lastryanto, A., & Ahmad, A. M. (2019). Karakteristik fisik dan uji organoleptik produk bakso tepung singkong sebagai substitusi tepung tapioka. *Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis dan Biosistem*, 7(3), 253-258.
- Istiqomah, A., & Rustanti, N. (2015). *Indeks glikemik, beban glikemik, kadar protein, serat, dan tingkat kesukaan kue kering tepung garut dengan substitusi tepung kacang merah* (Doctoral dissertation, Diponegoro University).
- Khalisa, K., Lubis, Y. M., & Agustina, R. (2021). Uji Organoleptik Minuman Sari Buah Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi*. L). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 6(4), 594-601.
- Khairunnisa, Anis, and A. Syukri. "Good Sensory Practices dan Bias Panelis." Universitas Terbuka (2021).
- Kasih, Dewi Rosa Radita, and Niken Purwidiani. "Pengaruh Proporsi Tepung Jagung Dan Tepung Kacang Merah Terhadap Sifat Organoleptik Serta Kandungan Gizi Brownies Kukus." *Jurnal Tata Boga 8.2* (2019): 371-379.
- Lachtaria, T. (2013). Indeks glikemik beberapa variasi sajian siomay.
- Marlina, T. R., Aminah, M., & Mutiyani, M. (2019). Makanan Selingan Tinggi Serat dan Rendah Indeks Glikemik untuk Penderita Diabetes Melitus Tipe 2. *Jurnal Riset Kesehatan Poltekkes Depkes Bandung*, 11(2), 51-59.
- Marzel, R. (2021). Terapi pada DM Tipe 1. *Jurnal Penelitian Perawat Profesional*, 3(1), 51-62.
- Majido, R., & La Karimuna, A. Substitusi Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moschata* D.) dan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris* L.) terhadap Nilai Organoleptik dan Nilai Gizi pada Cake sebagai Kontribusi untuk Pemenuhan Angka Kecukupan Gizi (AKG).
- Mawaddah, N., Mukhlisah, N., Rosmiati, R., & Mahi, F. (2021). Uji daya kembang dan uji organoleptik kerupuk ikan cakalang dengan pati yang berbeda. *Perbal: Jurnal Pertanian Berkelanjutan*, 9(3), 181-187.
- Meilinda, A., & Batubara, S. C. (2021). Formulasi Tepung Terigu, Tepung Sorgum Dan Tepung Kacang Merah Terhadap Mutu Muffin. *Jurnal Teknologi Pangan dan Kesehatan (The Journal of Food Technology and Health)*, 3(1), 26-40.
- Mita, S., N. Asyik, and M. S. Sadimantara. "Karakteristik Kimia Dan Organoleptik Gula Aren Yang Diproduksi Oleh Masyarakat Desa Tanjung Batu Dan Kabangka." *Journal of Agricultural Sciences 2.2* (2022): 118-125
- Monika, G. K. (2016). Pemanfaatan Tepung Sorgum Putih Sebagai Bahan Substitusi Dalam Pembuatan Doughnutsela dan Bikanela. *Skripsi S*, 1.
- Negara, J. K., Sio, A. K., Rifkhan, R., Arifin, M., Oktaviana, A. Y., Wihansah, R. R. S., & Yusuf, M. (2016). Aspek mikrobiologis, serta sensori (rasa, warna, tekstur, aroma) pada dua bentuk penyajian keju yang berbeda. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*, 4(2), 286-290.
- Nisrina, B. F., & Aprialdi, M. A. (2023). Pengaruh Jenis Pengeringan Terhadap Uji Organoleptik Penyedap Rasa Alami Berbahan Keong Sawah. *Jurnal Ilmiah Pangan Halal*, 5(1), 16-20.
- Nurhidayati, V. A., Rizkiriani, A., Nuraeni, A., Prameswari, A. G., Marlina, C. E., & Naqli, F. K. (2022). Pengembangan Produk Dimsum Berbahan Dasar Ubi

- Ungu (Ipomoea Batatas L.). *Jurnal Sains Terapan: Wahana Informasi dan Alih Teknologi Pertanian*, 12(2), 98-109.
- Nuraeni, Ani. "DAYA TERIMA KONSUMEN TERHADAP HIDANGAN UTAMA DI KANTIN SEHATI SEKOLAH VOKASI IPB." *Jurnal Sains Terapan: Wahana Informasi dan Alih Teknologi Pertanian* 11.1 (2021): 20-32.
- Pangestika, H., Ekawati, D., & Murni, N. S. (2022). Faktor-Faktor Yang Berhubungan Dengan Kejadian Diabetes Mellitus Tipe 2. *Jurnal'Aisyiyah Medika*, 7(1), 27-31.
- Permatanisa, T., & Murtini, E. S. (2021). Optimasi proses penambahan konsentrasi puree sirsak (*Annona muricata* L.) dan margarin terhadap karakteristik muffin dengan response surface methodology. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 22(3), 161-176.
- Permatasari, S. M., Sudargo, T., & Purnomo, L. B. (2015). Estimasi asupan indeks glikemik dan beban glikemik dengan kontrol gula darah pasien diabetes melitus tipe 2. *Jurnal Gizi Klinik Indonesia*, 12(2), 45-53.
- Phitri, H. E. (2013). Hubungan Antara Pengetahuan Dan sikap Penderita Diabetes Mellitus Dengan Kepatuhan Diet Diabetes Mellitus Di RSUD AM. Parikesit Kalimantan Timur. *Jurnal Keperawatan Medikal Bedah*, 1(1).
- Putra, I. W. A., & Berawi, K. N. (2015). Empat pilar penatalaksanaan pasien diabetes mellitus tipe 2. *Jurnal Majority*, 4(9), 8-12.
- Putra, I. Nengah Kencana. "Upaya memperbaiki warna gula semut dengan pemberian Na-metabisulfit." *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* 5.1 (2015).
- Putri, N. H. K., & Isfandiari, M. A. (2013). Hubungan empat pilar pengendalian dm tipe 2 dengan rerata kadar gula darah. *Jurnal Berkala Epidemiologi*, 1(2), 234-243.
- Pujiwanti, Windy, et al. "Pengaruh Substitusi Gula Palem Terhadap Sifat Organoleptik Egg Roll Tepung Kacang Koro Benguk." *Intellektika: Jurnal Ilmiah Mahasiswa* 2.2 (2024): 40-55.
- Pratiwi, I. D. (2013). Pengaruh substitusi tepung kulit singkong terhadap kualitas muffin. *Food Science and Culinary Education Journal*, 2(1).
- Radji, S. Y., Halid, A., & Saleh, Y. (2022). Analisis Karakteristik Usaha Olahan Produk Ikm Bilal Mekar Snack Di Kecamatan Sipatana Kota Gorontalo. *Agrinesia: Jurnal Ilmiah Agribisnis*, 7(1), 46-54.
- Rahmawati, L. K., Karseno, K., & Aini, N. (2020). Aplikasi stabilisasi rice bran dalam food bar berbasis tepung sorgum sebagai pangan darurat. *Jurnal Agroteknologi*, 14(02), 115-125.
- Rahayu, Aprilia Putri, Nur Istianah, and Dego Yusa Ali. "Pengaruh Proporsi Tepung Sorgum Dan Tepung Sagu Aren Terhadap Sifat Fisik Mi Kering Bebas Gluten." *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 7.4 (2019): 22-30.
- Refiati, M. J. (2022). Daya Terima Muffin Suplementasi Tepung Sorgum (*Sorgum Bicolor*) Dan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris*).
- Resti, Habibah Yulia, and Widya Hary Cahyati. "Kejadian Diabetes Melitus Pada Usia Produktif Di Puskesmas Kecamatan Pasar Rebo, Kota Jakarta Timur." *HIGEIA (Journal of Public Health Research and Development)* 6.3 (2022): 350-361.
- Rizkiah, E. C., Nadiyah, N., Novianti, A., Gifari, N., & Sapang, M. (2023). Hubungan Beban Glikemik, Aktivitas Fisik, Stres Kerja Dengan Lemak Visceral Pada Pekerja Di Dinas Tenaga Kerja Dan Transmigrasi Provinsi Banten. *Jurnal Ilmu Kesehatan dan Gizi*, 1(3), 172-184.
- Rokhayati, U. A. (2023). Uji Organoleptik Warna Dan Tekstur Telur Dengan Menggunakan Daun Jambu Biji. *Journal Of Agritech Science (Jasc)*, 7(01), 79-85.

- Sapitri, Y. (2023). Studi Literatur Perilaku Pola Makan Pada Penderita Diabetes Melitus.
- Sandika, J. (2020). Rasio triglyceride/high density lipoprotein-cholesterole dan resistensi insulin sebagai faktor risiko diabetes melitus tipe 2. *Majority*, 9(1), 195-199.
- Sangur, K. (2020). Uji organoleptik dan kimia selai berbahan dasar kulit pisang tongkat langit (*Musa troglodytarum* L.). *BIOPENDIX: Jurnal Biologi, Pendidikan Dan Terapan*, 7(1), 26-38.
- Setiarto, R. H. B., Widhyastuti, N., & Saskiawan, I. (2016). Pengaruh fermentasi fungi, bakteri asam laktat dan khamir terhadap kualitas nutrisi tepung sorgum. *Agritech*, 36(4), 440-449.
- Setyanti, F. (2015). Kualitas muffin dengan kombinasi tepung sorgum (*Sorghum bicolor*) dan tepung terigu (*Triticum aestivum*). *Kualitas Muffin dengan Kombinasi Tepung Sorgum (*Sorghum bicolor*) dan Tepung Terigu (*Triticum aestivum*)*, 1-18.
- Sidik, A. J. (2014). "Perbedaan Indeks Glikemik dan Beban Glikemik Dua Varian Biskuit.
- 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.
- Soviana, E., & Pawestri, C. (2020). Efek konsumsi bahan makanan yang mengandung beban glikemik terhadap kadar glukosa darah. *Darussalam Nutrition Journal*, 4(2), 94-103.
- Sunartyasih, C. R., & Kustini, M. M. (2019). Faktor-Faktor Yang Berhubungan Dengan Kepatuhan Menjalankan Diet Pada Pasien Diabetes Melitus Type II Di Rumah Sakit Swasta Bandung. *SNIT 2012*, 1(1), 1-11.
- Suharyono, A. S., and ST Aisah Anayuka. "Sifat fisik dan sensori flakes pati garut dan kacang merah dengan penambahan tiwul singkong." *Jurnal Penelitian Pertanian Terapan* 19.3 (2019): 225-235.
- Suneth, N. A., & Tuapattinaya, P. M. (2016). Uji Organoleptik Selai Buah Salak (*Salacca edulis* REINW) Berdasarkan Penambahan Gula. *BIOPENDIX: Jurnal Biologi, Pendidikan Dan Terapan*, 3(1), 40-45.
- Talibo, M. A., Rumondor, D. B. J., Tinangon, R., & Wahyuni, I. (2023). Pengaruh penambahan kulit buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus*) terhadap intensitas warna dan organoleptik sosis ayam. *ZOOTEC*, 43(2), 177-186.
- Tarwendah, Ivani Putri. "Jurnal review: studi komparasi atribut sensoris dan kesadaran merek produk pangan." *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 5.2 (2017).
- Tentero, I. N., Pangemanan, D. H., & Polii, H. (2016). Hubungan diabetes melitus dengan kualitas tidur. *eBiomedik*, 4(2).
- Tamrin, Restiara, and Shanti Pujilestari. "Karakteristik bubur bayi instan berbahan dasar tepung garut dan tepung kacang merah." *Jurnal Konversi* 5.2 (2016): 49-58.
- Vriyanie, Delvi Addelia, and Aji Sutrisno. "Pengaruh Penambahan Gel Porang Dan Bagian Telur Terhadap Karakteristik Muffin Pasta Singkong Dan Kedelai Hitam." *Jurnal Pangan Dan Agroindustri* 7.1 (2019): 30-39.
- Widiany, F. L. (2016). Pemberian formula nasi kacang merah efektif meningkatkan daya terima pasien diabetes mellitus. *Medika Respati: Jurnal Ilmiah Kesehatan*, 11(3).
- Widiasari, K. R., Wijaya, I. M. K., & Suputra, P. A. (2021). Diabetes Melitus Tipe 2: Faktor Risiko, Diagnosis, Dan Tatalaksana. *Ganesha Medicina*, 1(2), 114-120.

- Wibowo, E. N. (2016). *Kualitas biskuit dengan kombinasi tepung sorgum (Sorghum bicolor (L.) Moench) dan tepung tempe* (Doctoral dissertation, Uajy).
- Yusra, Syarifah, and Elisa Putri. "Karakteristik Fisikokimia Tepung Sorgum (*Sorghum bicolor* L.) Varietas Lokal Merah dengan Fermentasi Spontan." *Jurnal Agroteknologi* 16.02 (2023): 163-175.
- Zahrawani Permatasari, F., Judiono, J., Sulaeman, A., & Moviana, Y. (2021). *Formulasi Cookies Sovi Berbasis Tepung Sorgum (Sorghum bicolor (L.) Moench) dan Tepung Kacang Hijau (Vigna radiata) Sebagai Alternatif Makanan Selingan Bagi Penderita Diabetes* (Doctoral dissertation, Politeknik Kesehatan Kemenkes Bandung).