

DAFTAR PUSTAKA

1. World Health Organization . Diabetes [Internet]. 2022 [dikutip 18 Februari 2023]. Tersedia dari : <https://www.who.int/news-room/factsheets/detail/diabetes>
2. Kementerian Kesehatan RI. Infodatin tetap produktif, cegah, dan atasi Diabetes Melitus 2020. Pusat Data dan Informasi Kementerian Kesehatan RI. 2020. p. 1–10.
3. International Diabetes Federation. Indonesia [Internet]. 2021 [dikutip 2 Agustus 2023]. Tersedia dari: <https://idf.org/our-network/regions-and-members/western-pacific/members/indonesia/>
4. Kemenkes RI. Laporan Nasional Riskesdas 2018 Kementerian Kesehatan Republik Indonesia [Internet]. 2018 [dikutip 18 Februari 2023]. p. 154–65. Tersedia dari: <http://www.yankes.kemkes.go.id/assets/downloads/PMK No. 57 Tahun 2013 tentang PTRM.pdf>
5. Espino JD. Diagnosis and management of type 2 diabetes. *Aten Primaria*. 2010;42(SUPPL. 1):2–8.
6. Magdalena R, Arifin N. Tingkat Pengetahuan Lansia terhadap Diabetes Melitus Tipe II Pasca Promkes di Pulau Pramuka. *JAKHKJ*. 2021;7(2):54–8.
7. Arif AB, Budiyanto A, Hoerudin. Nilai Indeks Glikemik Produk Pangan dan Faktor-faktor yang Memengaruhinya. *Jurnal Litbang Pertanian*. 2013;32(3):91–9.
8. Tumiwa FA, Langi YA. Terapi Gizi Medis Pada Diabetes Melitus. *Jurnal Biomedik*. 2013;2(2).
9. Badan Pusat Statistik. No Title [Internet]. 2022 [dikutip 23 Maret 2023]. Tersedia dari: <https://www.bps.go.id/pressrelease/2022/10/17/1910/pada-2022-luas-panen-padi-diperkirakan-sebesar-10-61-juta-hektare-dengan-produksi-sekitar-55-67-juta-ton-gkg.html#:~:text=Produksi beras pada 2022 untuk,sebesar 31%2C36 juta ton.>
10. Badan Pusat Statistik Provinsi Sumatera Barat. Konsumsi Padi-Padian dan Umbi-Umbian per Kapita per Minggu di Sumatera Barat (KG), 2018-2020 [Internet]. 2021 [dikutip 24 Maret 2023]. Tersedia dari: <https://sumbar.bps.go.id/indicator/5/188/1/rincian-konsumsi-padi-padian-dan->

umbi-umbian-di-sumatera-barat.html

11. Badan Pusat Statistik. Impor Beras Menurut Negara Asal Utama, 2000-2021 [Internet]. 2022 [dikutip 24 Maret 2023]. Tersedia dari: <https://www.bps.go.id/statictable/2014/09/08/1043/impor-beras-menurut-negara-asal-utama-2000-2021.html>
12. Kementerian Sekretariat Negara Republik Indonesia. Hadiri Rakernas Pembangunan Pertanian Tahun 2023, Wapres Dorong Penggalakan Diversifikasi Pangan [Internet]. 2023 [dikutip 24 Maret 2023]. Tersedia dari: https://www.setneg.go.id/baca/index/hadiri_rakernas_pembangunan_pertanian_tahun_2023_wapres_dorong_penggalakan_diversifikasi_pangan_1
13. Noviasari S, Kusnandar F, Setiyono A, Budijanto S. Karakteristik Fisik, Kimia, dan Sensori Beras Analog Berbasis Bahan Pangan Non Beras. *J Pangan*. 2017;26(1):1–12.
14. Arif A. Sorgum benih leluhur untuk masa depan [Internet]. 1st ed. Jakarta: KPG (Kepustakaan Populer Gramedia); 2020 [dikutip 3 Maret 2023]. 149. Tersedia dari: <https://books.google.com/books?hl=id&lr=&id=IsnjDwAAQBAJ&oi=fnd&pg=PP1&dq=sorgum&ots=1eQuzwkVkJ&sig=zsQSF9XKWmbl0rFhcyKrpVqn4>
15. Halil, Sjah T, Tanaya IP, Budastra IK, Suparnin. Revitalisasi Usahatani Sorgum Daerah Lahan Kering untuk Konsumsi Pangan Alternatif Lokal di Desa Loloan Kecamatan Bayan Kabupaten Lombok Utara. *J PEPADU*. 2010;1(3):280-97.
16. Kementerian Pertanian. Rencana Strategis Kementerian Pertanian Tahun 2020-2024. Keputusan Menteri Pertanian Republik Indones. 2021;1–161.
17. Kementerian Koordinator Bidang Perekonomian Republik Indonesia. Dimulainya Pilot Project Pengembangan Sorgum Menandai Upaya Substitusi dan Diversifikasi dalam Penguatan Ketahanan Pangan [Internet]. 2022 [dikutip 24 Maret 2023]. Available from: <https://ekon.go.id/publikasi/detail/4419/dimulainya-pilot-project-pengembangan-sorgum-menandai-upaya-substitusi-dan-diversifikasi-dalam-penguatan-ketahanan-pangan>
18. Dinas Pertanian Ketahanan Pangan dan Perikanan. Pengembangan Sorgum Solok Selatan [Internet]. 2022 [dikutip 3 Maret 2023]. Tersedia dari: <https://pertanian.solselkab.go.id/read/86/pengembangan-sorgum-solok-selatan>

19. United States Department of Agriculture. Sorghum Grain [Internet]. 2019 [dikutip 20 Februari 2023]. Tersedia dari: <https://fdc.nal.usda.gov/fdc-app.html#/food-details/169716/nutrients>
20. Leboe DW, Dhuha NS, Wahyuddin M, A NRR. The Potential of Sorghum Bicolor L . as a Blood Glucose Lowering Agent : a Review. 2020:1–10.
21. Badan Pusat Statistik Provinsi Sumatera Barat. Produksi Tanaman Sayuran Buah Semusim (Ton) [Internet]. 2020 [dikutip 3 Maret 2023]. Tersedia dari: <https://sumbar.bps.go.id/indicator/55/42/1/produksi-tanaman-sayuran-buahan-semusim.html>
22. Ratnayani, Septiani, Ritonga AF, Fahlia N. Karakteristik Tepung Kulit Kentang (*Solanum Tuberosum*) sebagai Bahan Pangan Alternatif Sumber Kalium bagi Penderita Hipertensi. *J Kesehat Manarang*. 2021;07(2):137–47.
23. Widaryanti B, Khikmah N, Sulistyani N. Efek Rebusan Sereh (*Cymbopogon citratus*) Terhadap Respon Stress Oksidatif Pada Tikus Wistar Jantan (*Rattus norvegicus*) Diabetes. *Life Sci*. 2021;10(2):173–81.
24. Kim JS, Nam K, Chung SJ. Effect of nutrient composition in a mixed meal on the postprandial glycemic response in healthy people: A preliminary study. *Nutr Res Pract*. 2019;13(2):126–33.
25. Yosmar R, Almasdy D, Rahma F. Survei Risiko Penyakit Diabetes Melitus Terhadap Kesehatan Masyarakat Kota Padang. *J Sains Farm dan Klin*. 2018;5(2):134–41.
26. Irawan D. Prevalensi dan Faktor Risiko Kejadian Diabetes Melitus Tipe 2 di Daerah Urban Indonesia. Universitas Indonesia [skripsi]. Depok:Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Indonesia; 2010.
27. Rosyada A, Trihandini I. Determinan Komplikasi Kronik Diabetes Melitus pada Lanjut Usia. *J Kesehatan Masyarakat*. 2013;7(9):395–401.
28. Rahmasari I, Wahyuni ES. Efektivitas Memordoca carantia (Pare) Terhadap Penurunan Kadar Glukosa Darah. *J Ilm Rekam Medis dan Inform Kesehat*. 2019;9(1):1–14.
29. Association AD. 2. Classification and diagnosis of diabetes: Standards of medical care in diabetes-2021. *Diabetes Care*. 2021;44(Suppl. 1):S15–33.
30. Suyono S, Waspadji S, Soegondo S, Soewondo P, Subekti I, Semiardji G, *et al*. Penatalaksanaan Diabetes Melitus Terpadu. 2nd ed. Jakarta: Balai Penerbit FKUI; 2013.

31. Soelistijo SA, Suastika K, Lindarto D, Decroli E, Permana H, Sucipto KW, *et al.* Pedoman pengelolaan dan pencegahan diabetes melitus tipe 2 dewasa di Indonesia 2021. PB. PERKENI; 2021.
32. Nasution F, Andilala, Siregar AA. Faktor Risiko Kejadian Diabetes Mellitus. *J Ilmu Kesehat.* 2021;9(2):94–102.
33. Utomo AA, R AA, Rahmah S, Amalia R. Faktor Risiko Diabetes Mellitus Tipe 2: A Systematic Review. *J Kaji dan Pengemb Kesehat Masy.* 2020;01:44–52.
34. Isnaini N, Ratnasari R. Faktor Risiko Mempengaruhi Kejadian Diabetes Mellitus Tipe Dua. *J Kebidanan dan Keperawatan Aisyiyah.* 2018;14(1):59–68.
35. Sari SW, Adelina R. Apakah Pola Makan Menjadi Faktor Dominan Kejadian Diabetes Melitus Tipe 2 di Indonesia? *J Pangan Kesehat dan Gizi.* 2020;1(1):54–63.
36. Rimbawan, Siagian A. Indeks glikemik pangan. Jakarta: Penebar Swadaya; 2004.
37. Azizah DM. Perbandingan Indeks Glikemik dan Beban Glikemik Singkong sebagai Pengganti Nasi. 2017;4–5.
38. Santoso A. Serat Pangan (Dietary Fiber) dan Manfaatnya Bagi Kesehatan. *Maagistra.* 2011;(75):35–40.
39. Rantika N, Rusdiana T. Penggunaan dan Pengembangan Dietary Fiber. *Farmaka.* 2018;16(2):152–65.
40. Li YO, Komarek AR. Dietary fibre basics: Health, nutrition, analysis, and applications. *Food Qual Saf.* 2017;1(1):47–59.
41. P NPV, Joye IJ. Dietary Fibre from Whole Grains and Their Benefits on Metabolic Health. *Nutrients.* 2020;12(10):1–20.
42. Hapsari PK, Murbawani EA. Hubungan Asupan Serat, Lemak dan Kalsium dengan Kejadian Karsinoma Kolorektal di Semarang. *J Nutr Coll.* 2016;5(4):360–7.
43. Viapita B, Suzan R, Kusdiyah E. Studi Literatur : Hubungan Asupan Serat Terhadap Kadar Glukosa Darah Postprandial. *Electron J Sci Environ Heal Dis.* 2021;2(1):01–9.
44. Ibroham MH, Jamilatun S, Kumalasari ID. A Review: Potensi Tumbuhan-Tumbuhan Di Indonesia Sebagai Antioksidan Alami. *J UMJ.* 2022;1–13.
45. Maharani AI, Riskierdi F, Febriani I, Kurnia KA, Rahman NA, Ilahi NF, *et al.* Peran Antioksidan Alami Berbahan Dasar Pangan Lokal dalam Mencegah Efek

- Radikal Bebas. Pros Semin Nas Bio. 2021;1(2):390–9.
46. Werdhasari A. Peran Antioksidan Bagi Kesehatan. *J Biomedik Medisiana Indones*. 2014;3(2):59–68.
47. Rufaizah U. Pemanfaatan Tepung Sorghum (*Sorghum Bicolor L. Moench*) Pada Pembuatan Snack Bar Tinggi Serat Pangan Dan Sumber Zat Besi Untuk Remaja Puteri [skripsi]. Bogor: Fakultas Ekologi Manusia Institut Pertanian Bogor; 2011.
48. Suarni S. Peranan Sifat Fisikokimia Sorgum dalam Diversifikasi Pangan dan Industri serta Prospek Pengembangannya. *J Penelit dan Pengemb Pertan*. 2017;35(3):99.
49. Fauziah A. Pengaruh Substitusi Kacang Merah Terhadap Kandungan Gizi, Serat, Kapasitas Antioksidan, dan Indeks Glikemik Beras Analog Sorgum [skripsi]. Bogor; Sekolah Pascasarjana Institut Pertanian Bogor; 2017.
50. Rosita B. Pemanfaatan Limbah Kulit Kentang (*Solonum tuberosum L.*) Untuk Pembuatan Bioetanol Dengan Metode Hidrolisa Asam (HCl). *J Kesehat Perintis*. 2007;26–32.
51. Gebrechristos HY, Chen W. Utilization of Potato Peel as Eco-Friendly Products: A Review. *Food Sci Nutr*. 2018;6(6):1352–6.
52. Damat D, Tain A, Winarsih S, Siskawardani DD, Rastikasari A. Teknologi proses pembuatan beras analog fungsional. Malang: Penerbit Universitas Muhammadiyah Malang; 2020.
53. Budijanto S, Yuliyanti. Studi Persiapan Tepung Sorgum (*Sorghum bicolor L.*) dan Aplikasinya pada Pembuatan Beras Analog *J. Teknol Pertan*. 2012;13(3):177–86.
54. Herawati H, Kusnandar F, Adawiyah DR, Budjianto S. Teknologi Proses Produksi Beras Tiruan Mendukung Diversifikasi Pangan. *J Litbang Pertan*. 2013;32(2):87–93.
55. Program Studi Teknologi Pangan Semarang Universitas Muhammadiyah. Pengujian Organoleptik. Univ Muhammadiyah Semarang. 2013;1–31.
56. Wagiyono. Menguji Kesukaan Secara Organoleptik. *Uji Kesukaan Secara Organoleptik*. 2003;36.
57. Aliah AI, Afriana E, Sari N. Uji Efektivitas Antihiperghlikemik Ekstrak Etanol Kulit Kentang (*Solanum tuberosum L.*) Terhadap Mencit Jantan (*Mus Musculus*) Dengan Metode Uji Toleransi Glukosa. *J Media Kesehat Politek*

- Kesehat Makassar. 2021;16(1):159.
58. Rasyid MI, Yuliana ND, Budijanto S. Karakteristik Sensori dan Fisiko-Kimia Beras Analog Sorghum dengan Penambahan Rempah Campuran. *Agritech*. 2017;36(4):394.
 59. Fauziyah A. Pengaruh Subtitusi Kacang Merah Terhadap Kandungan Gizi, Serat, Kapasitas Antioksidan, dan Indeks Glikemik Beras Analog Sorgum [skripsi]. Bogor; Sekolah Pascasarjana Institut Pertanian Bogor; 2017.
 60. Standar Nasional Indonesia. Petunjuk Pengujian Organoleptik dan atau Sensori. 2006.
 61. Humairoh M, Rifdah, Mardwita. Pengaruh Konsentrasi Gula Dan Natrium Bisulfit Terhadap Kualitas Kismis Nanas. *J Distilasi*. 2019;4(1):31.
 62. Ratnaningsih N, Yuriani. Pengaruh Konsentrasi Natrium Bisulfit Terhadap Kadar Vitamin C, Residu Sulfit Total dan Tingkat Kesukaan Konsumen Pada Sirup Rambutan. *Jurnal Penelitian Sainstek*. 2005;10(2);175-93.
 63. Lisnan V. Pengembangan Beras Artificial dari Ubi Kayu (*Manihot esculenta crant.*) dan Ubi Jalar (*Ipomoea batatas*) Sebagai Upaya Diversifikasi Pangan [skripsi]. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor;2008.
 64. Jading A, Tethool E, Payung P, Gultom S. Karakteristik Fisikokimia Pati Sagu Hasil Pengeringan Secara Fluidisasi Menggunakan Alat Pengeringan *Cross Flow Fluidized Bed* Bertenaga Surya dan Biomassa. *Reaktor*. 2011;13(3):155-64.
 65. Kurniasari R, Suwanto, Sulistyono E. Pertumbuhan dan Produksi Tanaman Sorgum (*Sorghum bicolor* (L.) Moench) Varietas Numbu dengan Pemupukan Organik yang Berbeda. *Bul Agrohorti*. 2023;11(1):81–78.
 66. Broto W, Hidayat T, Herawati H. Effect of Sodium Bisulphite Concentration and Thickness of Potato Tuber on Inhibition of Enzymatic and Non-Enzymatic Browning of Potato Flour. 1996;331–46.
 67. Miranti. Pengaruh suhu dan lama pengeringan terhadap mutu permen jelly buah nangka. *Agril J Ilmu Pertan* [Internet]. 2020;8(1):116–20. Available from: <https://jurnal.uisu.ac.id/index.php/agriland>
 68. Jansky SH. Potato Flavor. 2014;(June).
 69. Ramadhani KA, Wisaniyasa NW, W PAS. Pengaruh Perbandingan Kentang Kukus dengan Terigu Terhadap Karakteristik Flakes [Internet]. 2013 [dikutip 3 Oktober 2023];10(1):249–57. Tersedia dari:

<https://ojs.unud.ac.id/index.php/itepa/article/view/22641/14868>

70. Mensinga T, Sips A, Rompelberg C, Van TK, Meulenbelt J, Van den TH, et al. Potato glycoalkaloids and adverse effects in humans: an ascending dose study. *Regul Toxicol Pharmacol*. 2005;41(1):66–72.
71. Fridila V. Pemanfaatan Substitusi Tepung Kulit Singkong dan Tepung Ikan Bilih dalam Pembuatan Mi Kering sebagai Sumber Serat Dan Zinc bagi Penderita Diabetes [skripsi]. Padang: Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Andalas; 2023.
72. Astuti S, S SA, Anayuka STA. Sifat Fisik dan Sensori Flakes Pati Garut dan Kacang Merah dengan Penambahan Tiwul Singkong. *J Penelitian Pertanian Terapan*. 2016;19(3):225–35.
73. Handayani D, Nurwantoro, Pramono YB. Karakteristik Kadar Air, Kadar Serat dan Rasa Beras Analog Ubi Jalar Putih dengan Penambahan Tepung Labu Kuning. *J Teknologi Pangan*. 2022;6(2):14–8.
74. Finirsa MA, Warsidah, Sofiana MSJ, Risiko. Karakteristik Fisikokimia Beras Analog dari Kombinasi Rumput Laut *Eucheuma cottoni*, Mocaf dan Sagu. *Oceanologia*. 2022;1(2):69–76.
75. Rakhmawati N, Amanto BS, Praseptiaga D. Formulasi dan Evaluasi Sifat Sensoris dan Fisiokimia Produk *Flakes* Komposit Berbahan Dasar Tepung Tapioka, Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris L.*) dan Tepung Konjac (*Amorphophallus oncophillus*). *J Teknologi Pangan*. 2014;3(1):63–73.
76. Ramdhani R, Amalia V, Junitasari A. Pengaruh Konsentrasi Sorbitol terhadap Karakteristik Edible Film Pati Kentang (*Solanum tuberosum L.*) dan Pengaplikasiannya pada Dodol Nanas. *J Kim*. 2022;15:103–11.
77. Luna P, Herawati H, Widowati S, Prianto AB. Pengaruh Kandungan Amilosa Terhadap Karakteristik Fisik dan Organoleptik Nasi Instan. *J Penelitian Pascapanen Pertanian*. 2015;12(1):1–10.
78. Wati EA, Prasetya F, Suparningtyas JF. Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Etanol Buah Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi L.*). *Proceeding Mulawarman Pharmaceuticals Conferences*. 2022:21–4.
79. Prawitasari DS. Diabetes Melitus dan Antioksidan. *Jurnal Kesehatan dan Kedokteran*. 2019;1(1):47–51.
80. Islamiyati R, Pujiastuti E. Perbandingan Uji Aktivitas Antioksidan Fraksi N-Heksan, Etil Asetat dan Air Ekstrak Etanol Kulit Buah Salak Menggunakan

- Metode Peredaman Radikal Bebas DPPH. *Cendekia J of Pharmacy*. 2020;4(2):169–74.
81. Maryam S. Kadar Antioksidan dan IC50 Tempe Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris L*) Yang Difermentasi dengan Lama Fermentasi Berbeda. *Proceedings Seminar Nasional FMIPA UNDIKSHA V*. 2015;347–52.
82. Indriyani F, Nurhidajah, Suyanto A. Karakteristik Fisik, Kimia Dan Sifat Organoleptik Tepung Beras Merah Berdasarkan Variasi Lama Pengeringan. *J Pangan dan Gizi*. 2013;4(8):27–34.
83. Ramirez I, Sandra Y, Arifandi F. Perbandingan Kadar Pati Pada Beras Merah Dibandingkan Dengan Beras Putih Menggunakan Uji Iodida. *J Ilmiah Indonesia*. 2022;2(12):1076–80.
84. Pratiwi IDPK, Sugitha IM. Kandungan Tanin dan Serat Pangan dari Tepung Kecambah Millet dan Tepung Kecambah Millet Terfermentasi. *J Ilm Teknol Pertan Agrotechno*. 2020;5(1):34.
85. Lestari R, Kartini S, Berti L, Romita M. Penetapan Kadar Amilosa Dan Protein Pada Beras Solok Jenis Anak Daro Dan Sokan Yang Ditanam Dengan Sistem Pertanian Organik Dan Sistem Pertanian Konvensional. *JOPS (Journal Pharm Sci)*. 2018;1(2):28–32.
86. Purwanto D, Bahri S, Ridhay A. Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Buah Purnajiwa (*Kopsia Arborea Blume.*) Dengan Berbagai Pelarut. *Kovalen*. 2017;3(1):24.
87. Irnawati, Purba M, Mujadilah R, Sarmayani. Penetapan Kadar Vitamin C dan Uji Aktifitas Antioksidan Sari Buah Songi (*Dillenia Serrata Thunb.*) Terhadap Radikal DPPH (Diphenylpicrylhydrazyl). *Pharmacon*. 2017;6(2):40–4.