

DAFTAR PUSTAKA

1. Hartanti, Pudjibudojo JK, Aditama L, Rahayu RP. Pencegahan dan Penanganan Diabetes Mellitus. Fakultas Psikologi Universitas Surabaya. 2013;1–96.
2. Nurjana MA, Veridiana NN. Hubungan Perilaku Konsumsi dan Aktivitas Fisik dengan Diabetes Mellitus di Indonesia. *Buletin Penelitian Kesehatan*. 2019;47(2):97–106.
3. [IDF] International Diabetes Federation. International Diabetes Federation Diabetes Atlas. 2021.
4. Kementerian Kesehatan RI Badan Penelitian dan Pengembangan. Hasil Utama Riset Kesehatan Dasar. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia; 2018.
5. Kementerian Kesehatan RI Badan Penelitian dan Pengembangan. Hasil Utama Riset Kesehatan Dasar. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia; 2013.
6. Dinas Kesehatan Kota Padang. Profil Kesehatan Kota Padang. Padang: Dinas Kesehatan Kota Padang; 2022.
7. Dewi AC, Widyastuti N, Probosari E. Pengaruh Pemberian Tepung Sorgum (*Sorghum bicolor* L. Moench) Terhadap Kadar Glukosa Darah Puasa Tikus Diabetes. *Journal of Nutrition College*. 2020;9(1):63–70.
8. Muchtahdi T, Sugiyono S, Ayustaningwarno F. Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan. Alfabeta; 2010.
9. Rolfes S, Pinna K, Whitney E. *Understanding Normal and Clinical Nutrition*. 8th editio. Wadsworth: Cengage Learning; 2009.
10. Ernawati. *Penatalaksanaan Keperawatan Diabetes Melitus Terpadu*. Jakarta: Mitra Wacana Medika; 2013.
11. Wahyuningsih R. *Penatalaksanaan Diet Pada Pasien*. Pertama. Yogyakarta: PT. Graha Ilmu; 2013.
12. Ojo O, Adebawale F, Wang X. The Effect of Dietary Glycaemic Index on Glycaemia in Patients with Type 2 Diabetes: A Systematic Review and Meta-Analysis of Randomized Contolled Trials. *Nutrients*. 2018;10(373).
13. Chen C, Zeng Y, Xu J, Zheng H, Liu J, Fan R. Therapeutic Effects of Soluble Dietary Fiber Consumption on Type 2 Diabetes Mellitus. *Exp Ther Med*. 2016;12(12):32–42.
14. Lattimer J, Haub M. Effects of Dietary Fiber and Its Components on Metabolic Health. *Nutrients*. 2010;2(12):66–89.

15. Chandalia M, Garg A, Lutjohann D, von Bergmann K, Grundy S, Brinkley L. Beneficial Effect of High Dietary Fiber Intake in Patients with Type 2 Diabetes Mellitus. *E Engl J Med*. 2000;3(13):92–8.
16. Lina EC, Murtius WS. Pengembangan Budidaya Sorgum Tanaman Pangan Alternatif pada Daerah Bayangan Hujan Di Nagari Rambatan Kabupaten Lima Puluh Kota. *Jurnal hilirisasi IPTEKS*. 2020;3(3):220–8.
17. Nori P. Pengaruh Penambahan Bubuk Kayu Manis(*Cinnamomum burmanii*) terhadap Karakteristik Cookies Bebas Gluten Berbahan Dasar Tempe dan Tepung Mocaf. Universitas Andalas; 2021.
18. Hastuti A, Ninik R. Pengaruh Penambahan Kayu Manis terhadap Aktivitas Antioksidan dan Kadar Gula Total Minuman *Cinnamomum burmanii* (Nees & Th. Nees) Terhadap *Escherichia coli* dan *Staphylococcus aureus*. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Universitas Surabaya*. 2014;2(2):1–8.
19. Silva ML, Bernardo MA, Singh J, de Mesquita MF. Cinnamon as a Complementary Therapeutic Approach for Dysglycemia and Dyslipidemia Control in Type 2 Diabetes Mellitus and Its Molecular Mechanism of Action: A Review. *Nutrients*. 2022;14(13).
20. PERKENI. Konsesus Pengolahan dan Pencegahan Diabetes Melitus Tipe 2 Di Indonesia. *Perkeni* 2011. 2011;1(69):5–24.
21. Hardianto D. Telaah Komprehensif Diabetes Melitus: Klasifikasi, Gejala, Diagnosis, Pencegahan, Dan Pengobatan. *Jurnal Bioteknologi & Biosains Indonesia (JBBI)*. 2021;7(2):304–17.
22. Andriani A, Isnaini M. Morfologi dan Fase Pertumbuhan Sorgum. Balai penelitian Tanaman Serealia. 2013;
23. Purnomohadi M. Potensi penggunaan varietas Sorgum Manis (*Sorghum bicolor* L. Moench) Sebagai Tanaman Pakan. *Jurnal Penelitian Pakan*. 2006;4(12):41–4.
24. Setyanti F. Kualitas Muffin Dengan Kombinasi Tepung Sorgum (*Sorghum bicolor*) dan Tepung Terigu (*Triticum aestivum*). *Journal UAJY*. 2015;
25. Suarni, Sanggih. Karakteristik Sifat Fisik dan Komposisi Kimia Beberapa Varietas/Galur Biji Sorgum. *J Stigma*. 2002;10(2):127–30.
26. Dicko MH, Gruppen H, Berkel AST, Voragen AGJ, Van WJH. Sorghum Grain as Human Food in Africa: Relevance of Content of Starch and Amylase Activities. *Afr J Biotechnol*. 2006;5(5):384–95.
27. Du Plessis J. Sorghum production. Republic of South Africa Department of Agriculture; 2008.

28. Hahn DH, W RL. Effect of genotype on tannins and phenols of sorghum. 1986. 57–58 p.
29. Suarni. Pemanfaatan Tepung Sorgum untuk Produk Olahan. Jurnal Litbang Pertanian. 2004;23(4):146–7.
30. Susila BA. Keunggulan Mutu Gizi dan Sifat Fungsional Sorgum (*Sorghum vulgae*). 2012. 527–534 p.
31. Sutrisna N. Sorgum untuk Penganekaragaman Pangan. Jakarta: Sinar Tani; 2012. 11–12 p.
32. Bandar E. Pharmaceutical Application and Phytochemical Profile of *Cinnamomum burmannii*. Pharmacognosy review. 2012;6(12):125–31.
33. Putri N. Pengaruh Rebusan Kayu Manis (*Cinnamomum burmannii*) Terhadap Pertumbuhan Bakteri *Shigella dysenteriae*. Universitas Muhammadiyah Surabaya; 2014.
34. Rahmah W. Daya Hambat Kayu Manis (*Cinnamomum burmannii*) terhadap Pertumbuhan Bakteri Kultur Darah Widal Positif Anggota Familia Enterobacteriaceae. Universitas Muhammadiyah Semarang; 2016.
35. Wahyuni S, Fitmawati, Sofiyanti N. Analisis Keanekaragaman Kayu Manis (*Cinnamomum burmannii* (Nees & T. Nees) Blume.) Di Kabupaten Agam, Sumatera Barat Berdasarkan Karakter Morfologi. 2016;1(2):160–4.
36. Aprianto. Ekstraksi Oleoresin Dari Kayu Manis Berbantu Ultrasonik Dengan Menggunakan Pelarut Alkohol. Universitas Diponegoro; 2011.
37. Ervina M dkk. No Title. Int Food Res J. 2016;23(3):1346–50.
38. Hasan N. Chemical Composition and Biological Activity of Essential Oil From *Cinnamomum* spp. and *Litsea* spp. Universiti Maaysia Sarawak; 2011.
39. Suarni. Tepung Komposit Sorgum, Jagung, dan Beras untuk Pembuatan Kue Basah (cake). Maros: Balai Penelitian Tanaman Jagung dan Serealia; 2001. 55–60 p.
40. Ezeogu L, Duodu K, Taylor J. Effects of Endosperm Texture and Cooking Conditions on The In Vitro Starch Digestibility of Sorghum and Maize Flours. J Cereal Sci. 2005;42(1):33–44.
41. Budijanto S, Yulianti. Studi persiapan tepung sorgum (*sorghum bicolor* L. Moench) dan aplikasinya pada pembuatan beras analog. Jurnal Teknologi Pertanian. 2012;13(3):177–86.
42. Herawati H. Potensi Pengembangan Produk Pati Tahan Cerna Sebagai Pangan Fungsional. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Jawa Tengah; 2010.

43. Erica, Rafaela S, Sabrina A, Caroline J, Cicero B, A Valeria. Sorghum flour fractions: Correlations among polysaccharides, phenolic compounds, antioxidant activity and glycemic index. Elsevier; 2015. 116–123 p.
44. van Amelsvoort J, Weststrate J. Amylose-amylopectin ratio in a meal affects postprandial variables in male volunteers. *Am J Clin Nutr.* 1992. 712–718 p.
45. Simanjuntak RY, Sulaeman A, Moviana Y, Judiono. Snack Bar Based on Sorghum Flour and Red Beans With Low Glycemic Index As a Food High Fiber in Diabetes Mellitus Patients. *Jurnal Gizi dan Dietetik.* 2022;1(2):78–86.
46. Emilda. Efek Senyawa Bioaktif Kayu Manis *Cinnamomum burmannii* Nees Ex.Bl.) terhadap Diabetes Melitus: Kajian Pustaka. *Jurnal Fitofarmaka Indonesia.* 2018;5(1):246–52.
47. Bandara T et al. Bioactivity of Cinnamon with Special Emphasis on Diabetes Mellitus: A review. *Int J Food Sci Nutr.* 2011;1–7.
48. Tjahjani S dkk. Efek Ekstrak Etanol Kayu Manis (*Cinnamomum burmannii*) Terhadap Penurunan Kadar Glukosa Darah. Fakultas Kedokteran Universitas Kristen Maranatha. 2014;
49. Alusinsing G dkk. Uji Efektivitas Kulit Batang Kayu Manis (*Cinnamomum Burmannii*) Terhadap Penurunan Kadar Gula Darah Tikus Putih Jantan Galur Wistar (*Rattus Norvegicus*) yang Diinduksi Sukrosa. *Pharmakon Jurnal Ilmiah Farmasi – Unsrat.* 2014;3(3).
50. Arrafi AN, Amanatie. Uji Aktivitas Antidiabetes Infusa Kulit Batang Kayu Manis (*Cinnamomun Burmannii*) pada Mencit Putih Jantan secara In Vivo. *Jurnal Kimia Dasar.* 2018;7(2):74–9.
51. Aliyi F. Pengaruh Pembuatan Cookies dengan Subtitusi Tepung Pisang Kepok Terhadap Daya Terima Organoleptik , Mutu Kimia (Kadar Air, Abu) Dan Umur Simpan. Poltekes Kemenkes Bengkulu; 2020.
52. Smith W. Biscuit, Crackers and Cookies Technology Production and Management. Elsevier Applied Science Publishers. 1972.
53. Faridah A, Pada KS, Yulastri A, Yusuf L. Patiseri Jilid 2. Jakarta: Departemen Pendidikan Nasional; 2008.
54. Sutomo B. Sukses Wirausaha Kue Kering Cetakan V. Jakarta: Kriya Pustaka; 2012.
55. Surjani AD. Buku Pintar Membuat Kue Kering. Jakarta: Demedia Pustaka; 2009.
56. Fajarningsih H. Pengaruh Penggunaan Komposit Tepung Kentang (*Solanum Tuberosum L*) Terhadap Kualitas Cookies. 2013;2(1):36–44.
57. Vivi L. 96 Resep Berbisnis Kue Lebaran. Surabaya: Pertiwi Mediasindo; 2011.

58. Badan Standardisasi Nasional. Standar Nasional Indonesia (SNI-2973-2011). Jakarta: Badan Standardisasi Nasional; 2011.
59. Ayustaningwarno F. Teknologi Pangan Teori Praktis dan Aplikasi. Yogyakarta: Graha Ilmu; 2014.
60. Nasiru M. Effect of Cooking Time and Potash Concentration on Organoleptic Properties of Red and White Meat. 2011.
61. Nasution L. Pengembangan Produk Cookies Tepung Daun Kelor (*Moringa Oleifera*) Terhadap Uji Organoleptik Dan Kandungan Zat Gizi Sebagai Pangan Darurat Gizi Bencana Bagi Balita Di Kota Padang Tahun 2019. Universitas Andalas; 2019.
62. Setyaningsih D, Apriyantono A, Sari M. Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro. Bogor: IPB Press; 2010.
63. Ashfiah VN. Substitusi Sorgum dan Ubi Jalar Putih pada Roti Bagel sebagai Alternatif Selingan untuk Penderita Diabetes. 2019;14(1):75–86.
64. Lestari D, Batubara SC. POTENSI COOKIES KENCUR SEBAGAI INOVASI PRODUK USAHA. 2023;6(1):106–24.
65. Rahmawati Y, Wahyuni A. Sifat Kimia Cookies Dengan Substitusi Tepung Sorgum. *Journal Teknologi Agro-industri*. 2021;8(1):42–54.
66. Kizilaslan N, Erdem NZ. The Effect of Different Amounts of Cinnamon Consumption on Blood Glucose in Healthy Adult Individuals. *Int J Food Sci*. 2019;
67. Badan Standardisasi Nasional. Standar Nasional Indonesia (SNI 01-2346-2006). Badan Standardisasi Nasional; 2006.
68. Lufiria PY. Kadar Protein, Zat Besi, dan Mutu Organoleptik Kue Kering Berbahan Dasar Tepung Terigu dan Tepung Beras dengan Substitusi Tepung Sorgum (*Sorghum bicolor* L. Moench). 2012; KEDJAJAAN BANGSA
69. Hermeni, Jumiyati, Yulianti R. Daya Terima, Mutu Hedonik dan Profil Nilai Gizi Kukis Substitusi Tepung Sorgum (*Sorghum bicolor*). *Ghidza: Jurnal Gizi dan Kesehatan*. 2023;7(2):234–44.
70. Wisnu C, Yusep I, Surachman S, Farida N. Perbandingan Tepung Sorgum dengan Umbi Ganyong dan Konsentrasi Gliserol Monostearate (GMS) terhadap Karakteristik Cookies Terfortifikasi Zat Gizi Mikro. *Agroekoteknologi dan Agribisnis*. 2019;3(2):1–12.
71. Fridila V. Pemanfaatan Substitusi Tepung Kulit Singkong dan Tepung Ikan Bilih dalam Pembuatan Mi Kering sebagai Sumber Serat Dan Zinc bagi Penderita Diabetes. Universitas Andalas; 2023.

72. Handayani D, Nurwantoro, Pramono Y. 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.
73. Aprilia S. Kualitas Cookies Dengan Kombinasi Tepung Sorgum (*Sorghum bicolor* (L.) Moench) dan Tepung Terigu Dengan Penambahan Susu Kambing. *Universitas Atma Jaya*. 2015;53(9).
74. Fridila V. Pemanfaatan Substitusi Tepung Kulit Singkong dan Tepung Ikan Bilih dalam Pembuatan Mi Kering sebagai Sumber Serat Dan Zinc bagi Penderita Diabetes [Skripsi]. *Universitas Andalas*; 2023.
75. N Rahmawati, BS Amanto, D Praseptiaga. Formulasi dan Evaluasi Sifat Sensoris dan Fisiokimia Produk Flakes Komposit Berbahan Dasar Tepung Tapioka, Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L.) dan Tepung Konjac (*Amorphophallus oncophyllus*). *J Teknologi Pangan*. 201AD;3(1):63–73.
76. A Fauziyah. Pengaruh Substitusi Kacang Merah Terhadap Kandungan Gizi, Serat, Kapasitas Antioksidan, dan Indeks Glikemik Beras Analog Sorgum. [Bogor]: Sekolah Pascasarjana Institut Pertanian Bogor; 2017.
77. Aqila Maharani. PENGARUH SUBSTITUSI TEPUNG KULIT KENTANG TERHADAP KANDUNGAN GIZI, SERAT, DAN AKTIVITAS ANTIOKSIDAN DALAM PENGEMBANGAN PRODUK BERAS ANALOG SORGUM SEBAGAI MAKANAN ALTERNATIF BAGI PENDERITADIABETES MELITUS [Skripsi]. [Padang]: Universitas Andalas; 2023.
78. Syifahaque AN, Siswanti S, Atmaka W. PENGARUH SUBSTITUSI TEPUNG SORGUM TERHADAP KARAKTERISTIK KIMIA, FISIKA, DAN ORGANOLEPTIK COOKIES DENGAN ALPUKAT SEBAGAI SUBSTITUSI LEMAK. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*. 2023 Feb 24;15(2):119.
79. AB Arif, A budyanto, Hoerudin. Nilai Indeks Glikemik Produk Pangan dan Faktor-faktor yang Memengaruhinya. *Jurnal Litbang Pertanian*. 2013;32(3):91–9.
80. Avif AN, Dewi AOT. Analisis Kandungan Zat Gizi, Fenol, Flavonoid, Fitat, dan Tanin pada Sorgum (*Sorghum bicolor* (L.) Moench). *Nutri-Sains: Jurnal Gizi, Pangan dan Aplikasinya*. 2022 Nov 20;6(2):65–74.
81. MH Ibroham, S Jamilatun, ID Kumalasari. A Review: Potensi Tumbuhan-Tumbuhan Di Indonesia Sebagai Antioksidan Alami. *J UMJ*. 2022;1–13.
82. 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. *Cendikia Jouenal of Pharmacy*. 2020;4(2):169–74.

83. 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;27–34.
84. Rasyid MI, Yuliana ND, Budijanto S. Karakteristik Sensori dan Fisiko-Kimia Beras Analog Sorghum dengan Penambahan Rempah Campuran. *Agritech*. 2017;36(4):394.

