

DAFTAR PUSTAKA

- Amalia, Rizki. *Kajian Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Snack bars dengan Bahan Dasar Tepung Tempe dan Buah Nangka Kering sebagai Alternatif Pangan CFGF (Casein Free Gluten Free)*. [Skripsi]. Surabaya: Universitas Sebelas Maret; 2011.
- Anonim. 2014. *E-book Pangan 2006: Serat Makanan dan Kesehatan* <http://tekpan.unimus.ac.id/wp-content/uploads/2013/07/SERAT-MAKANAN-DAN-KESEHATAN.pdf>. Diakses pada 30 April 2020 pukul 10.32 WIB.
- AOAC. 2005. *Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists International Volume II*. AOAC International, Gaithersburg, Maryland.
- Astawan, M, dan T. Wresdiyati. 2004. *Diet Sehat dengan Makanan Berserat*. Tiga Serangkai Pustaka Mandiri. Solo.
- Cahyadi, W. 2006. *Bahan Tambahan Pangan*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Carella, H., 2016. *Formulasi Food Bar Sebagai Snack Bagi Penderita Diabetes Mellitus Berbahan Ubi Jalar Ungu Dan Kacang Tanah Pratanak Dilihat Dari Kadar Amilosa Dan Gula Reduksi*. Surakarta: Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Chandra, Feriana. 2010. *Formulasi Snack Bar Tinggi Serat Berbasis Tepung Sorgum (Sorghum bicolor L.), Tepung Maizena, dan Tepung Ampas Tahu*. [Skripsi] Bogor: Institut Pertanian Bogor
- Cook, M. L., W. L. Keyser, P. Swanson, M. W. Zielke, dan W. J. Zielinski. 1984. *Food Bars*. The Quaker Oats Company, Chicago.
- Dahlan MS. 2011. *Statistik untuk Kedokteran dan Kesehatan*. Jakarta: Salemba Medika
- Fathurrizqiah, Ratna. 2015. *Kandungan Pati Resisten, Amilosa, dan Amilopektin Snack Bar Sorgum Sebagai Alternatif Makanan Selingan Bagi Penderita Diabetes Mellitus Tipe 2*. [Skripsi]. Semarang: Universitas Diponegoro

- Food Security Department, 2003. *Sorghum*. Post-harvest Operations. <http://www.fao.org/inpho/compend/test/ch07.html> . Diakses pada tanggal 1 Juli 2019 jam 19.34
- Handayani, L. 2014. Indeks Glikemik Dan Beban Glikemik Vegetable Leather Brokoli (*Brassica oleracea* var. *Italica*) Dengan Substitusi Inulin. Semarang Universitas Diponegoro.
- Hendartina, N.T. 2010. *Formulasi Sereal Susu Berbahan Baku Sorgum Sebagai Pangan Sarapan*. [Skripsi]. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Hulse, J. H., Laing, E. M., Pearson, O. E. 1980. *Sorghum and the Millets: Their Composition and Nutritive Value*. Ottawa: Academic Press.
- Infodatin, 2014. *Situasi Analisis Diabetes*. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- Istinganah, Miftakhul., Rusdin Rauf dan Endang Nur Widyaningsih. 2017. *Tingkat Kekerasan dan Daya Terima Biskuit dari Campuran Tepung Jagung dan Tepung Terigu dengan Volume Air yang Proporsional*. Jurnal Kesehatan 10 (2)
- Hariyadi, P. 2005. *Southeast Asian Food and Agricultural Science and Technology* (SEAFAST).
- Hartadi, H. S., Reksohadiprodjo, A. D., Tillman, 1997. *Komposisi Bahan Pakan Untuk Indonesia*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Hastuti, P., Kartika, B. dan Supartono, W. 1988. *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. Yogyakarta: Universitas Gadjah Mada
- Herminingsih, Anik. 2010. *Manfaat Serat dalam Menu Makanan*. Jakarta: Universitas Mercu Buana.
- Kemenkes RI. 2013. *Riset Kesehatan Dasar*. Jakarta: Balitbang Kemenkes RI.
- Kemenkes RI. 2018. *Riset Kesehatan Dasar*. Jakarta: Balitbang Kemenkes RI.
- Kemenkes RI. 2018. *Tabel Komposisi Pangan Indonesia 2017*. Jakarta: Balitbang Kemenkes RI.
- Kinanti, Pratiwi Septaviani Kustam, Bambang Sigit Ananto dan Windi Atmaka. 2014. *Kajian Karakteristik Fisik dan Kimia Tepung Sorghum (Sorghum bicolor L.) Varietas Mandau Termodifikasi Yang Dihasilkan Dengan Variasi*

- Konsentrasi Dan Lama Perendaman Asam Laktat. *Jurnal Teknosains Pangan*. Surakarta. 3 (1): 135-144
- Kusumawardhani, Dewanti. 2017. *Optimasi Formulasi Snack Bar Rendah Kalori dan Kaya Serat Berbasis Tepung Sorgum Putih (*Sorghum bicolor* L. Moench), Tepung Tempe dan Bekatul Dengan Menggunakan Program Linear*. [Skripsi]. Bandung: Universitas Pasundan.
- Marrelli, T.M. 2008. *Buku Saku Dokumentasi Keperawatan Edisi 3*. Jakarta: Buku Kedokteran EGC.
- Maltz. 1984. *Food Texture*. The Avi Publishing Co Inc. Westport, Connecticut
Snack Technology.
- Nainggolan, Olwin. dan Cornelis Adimunca, 2005. *Diet Sehat Dengan Serat*. Cermin Dunia Kedokteran No. 147. Jakarta: Departemen Kesehatan RI
- Ningrum, Dhini Rahayu, Fatma Zuhrotun Nisa dan Retno Pangastuti. 2011. *Indeks Glikemik dan Beban Glikemik Sponge Cake Sukun Sebagai Jajanan Berbasis Karbohidrat Pada Subyek Bukan Penyandang Diabetes Mellitus*. Yogyakarta: Universitas Gadjah Mada
- Notoatmodjo. 2012. *Metodologi Penelitian Kesehatan*. Jakarta. Rineka Cipta.
- PERKENI. 2011. *Konsensus Pengelolaan dan Pencegahan Diabetes Melitus Tipe 2 di Indonesia*. Jakarta: PERKENI.
- Rimbawan, dan Siagian A. 2004. *Indeks Glikemia Pangan*. Penerbit Swadaya
- Rufaizah, Ummi. 2011. *Pemanfaatan Tepung Sorghum (*Sorghum bicolor* L. Moench) Pada Pembuatan Snack Bar Tinggi Serat Pangan Dan Sumber Zat Besi Untuk Remaja Puteri* [Skripsi]. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Samosir, DJ. 2010. *Analisis Proksimat*. <http://id.shvoong.com/exactsciences/chemistry/2079360-analisis-proksimat>. Diakses pada tanggal 7 Mei 2020.
- Santoso, Agus. 2011. *Serat Pangan (Dietary Fiber) dan Manfaatnya Bagi Kesehatan*. *Jurnal. Magistra*, No. 75 Th. XXII.
- Sirappa, M.P. 2003. Prospek pembangunan sorgum di Indonesia sebagai komoditas alternatif untuk pangan, pakan, dan industri. *Jurnal Penelitian dan Pengembangan Pertanian*. Jakarta. 22 (4): 133-140.

- Soegondo, Sidartawan; Pradana, Soewondo; Imam, Subekti. 2005. *Penatalaksanaan Diabetes Mellitus Terpadu*. Jakarta: Balai Penerbit FKUI.
- Soekarto. 1990. *Penilaian Organoleptik Untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Jakarta: Bhatara Aksara.
- Suarni. 2004. Pemanfaatan tepung sorghum untuk produk olahan. *Jurnal Litbang Pertanian* 23 (4): 145-150
- Sugiyono. 2007. *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Waspadji, Sarwono. 2007. *Pedoman Diet Diabetes Mellitus*. Jakarta: Balai Penerbit FKUI.
- Widiany, F.L. 2016. Pemberian Formula Nasi Kacang Merah Efektif Meningkatkan Daya Terima Pasien Diabetes Mellitus. *Jurnal Medika Respati*. 11(3)
- Widowati, S. 2007. Sehat dengan Pangan Indeks Glikemik Rendah. *Warta Penelitian dan Pengembangan Pertanian* Vol. 29. No. 3
- Wulandari, F. 2019. Pemanfaatan Bekatul Dan Tepung Kacang Merah Pada Pembuatan *Snack Bar* Ditinjau Dari Sifat Fisik Dan Indeks Glikemik. Yogyakarta: Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.