

## DAFTAR PUSTAKA

- Adhamatika, A., & Murtini, E. S. (2021). PENGARUH METODE PENGERINGAN DAN PERSENTASE TEH KERING TERHADAP KARAKTERISTIK SEDUHAN TEH DAUN BIDARA (*Ziziphus mauritiana* L.). *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 9(4), 196–207. <https://doi.org/10.21776/ub.jpa.2021.009.04.1>
- Ahmed, S. H. ., Jumaa, M. E. M., & Omer, Shadia. A. . (2017). The Use of in vitro Gas Production Technique as an Index of the Nutritive Value of Green shoot, Leaves, Fruits Flesh and Seed Cakes of *Ziziphus spina-christi* (Sidder) Tree for feeding Ruminants. *IOSR Journal of Agriculture and Veterinary Science*, 10(2), 58–63. <https://doi.org/10.9790/2380-1002015863>
- Aji, N. (2019). PENGARUH PELARUT CAMPUR ETIL ASETAT DAN N-HEKSAN TERHADAP RENDEMEN DAN KANDUNGAN METABOLIT SEKUNDER EKSTRAK DAUN BIDARA ARAB (*Ziziphus spina-christi* L.). *Pharmacoscript*, 2(1), 1–8. <https://doi.org/10.36423/pharmacoscript.v2i1.222>
- Ajie, R. B. (2015). *WHITE DRAGON FRUIT (Hylocereus undatus) POTENTIAL AS DIABETES MELLITUS TREATMENT*. 4, 69–72.
- Alhassan, K. A., Indabawa, A. S., & Shah, M. M. (2019). Phytochemical analysis, proximate composition and antibacterial activities of *Ziziphus* Species (*Z. jujube* and *Z. spina christi*). *Journal of Applied and Advanced Research*, 4(1), 42. <https://doi.org/10.21839/jaar.2019.v4i1.262>
- Amanto, B. S., Aprilia, T. N., & Nursiwi, A. (2020). PENGARUH LAMA BLANCHING DAN RUMUS PETIKAN DAUN TERHADAP KARAKTERISTIK FISIK, KIMIA, SERTA SENSORIS TEH DAUN TIN (*Ficus carica*). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 12(1), 1. <https://doi.org/10.20961/jthp.v12i1.36436>
- Aprilia, S. E., Pranata, F. S., & Purwijantiningsih, L. M. E. (2015). Kualitas Cookies Dengan Kombinasi Tepung Sorgum (*Sorghum bicolor* (L.) Moench) dan Tepung Terigu Dengan Penambahan Susu Kambing. *Journal of Chemical Information and Modeling*, 53(9), 1689–1699.
- Ashfiyah, V. N. (2019). Substitusi Sorgum dan Ubi Jalar Putih pada Roti Bagel sebagai Alternatif Selingan untuk Penderita Diabetes. *Media Gizi Indonesia*, 14(1), 75.
- Astuti, A., & Maulani, M. (2017). Pangan Indeks Glikemik Tinggi Dan Glukosa Darah Pasien Diabetes Mellitus Tipe Ii. *Jurnal Endurance*, 2(2), 225. <https://doi.org/10.22216/jen.v2i2.1956>

- Azrimaidaliza. (2011). Asupan zat gizi dan penyakit diabetes mellitus. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 6(1), 36–41. [http://jurnal.fkm.unand.ac.id/index.php/jkma/article/view/86#:~:text=Dianjurkan bagi masyarakat untuk mengonsumsi,yang berperan sebagai antioksidan dan](http://jurnal.fkm.unand.ac.id/index.php/jkma/article/view/86#:~:text=Dianjurkan%20bagi%20masyarakat%20untuk%20mengonsumsi,yang%20berperan%20sebagai%20antioksidan%20dan)
- Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian. (n.d.). *Numbu*. <https://www.litbang.pertanian.go.id/varietas/47/>
- Bakri, B., Intiyati, A., & Widartika. (2018). *Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi*. Pusat Pendidikan Sumber Daya Manusia Kesehatan Badan Pengembangan dan Pemberdayaan Sumber Daya Manusia Kesehatan.
- BPOM. (2016). Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat Dan Makanan Republik Indonesia Nomor 13 Tahun 2016 Tentang Pengawasan Klaim Pada Label Dan Iklan Pangan Olahan. *Bpom*, 1–16.
- Budiarti, G. I., Sya'bani, I., & Alfarid, M. A. (2021). Pengaruh Pengeringan terhadap Kadar Air dan Kualitas Bolu dari Tepung Sorgum (*Sorghum bicolor* L). *Fluida*, 14(2), 73–79. <https://doi.org/10.35313/fluida.v14i2.2638>
- Diachanty, S., Kusumaningrum, I., & Asikin, A. N. (2021). Uji Organoleptik Butter Cookies Fortifikasi Kalsium dari Tulang Ikan Belida (*Chitala lopis*). *Jurnal Kelautan Dan Perikanan Terapan (JKPT)*, 4(1), 13. <https://doi.org/10.15578/jkpt.v4i1.9658>
- Diniatik. (2015). *PENENTUAN KADAR FLAVONOID TOTAL EKSTRAK ETANOLIK DAUN KEPEL (Stelechocarpus burahol (Bl.) Hook f. & Th.) DENGAN METODE SPEKTROFOTOMETRI. II(1)*, 1–5.
- Haeria, Hermawati, & Dg.Pine, A. T. (2016). Penentuan Kadar Flavonoid Total dan Aktivitas Antioksidan Ekstrak Etanol Daun Bidara (*Ziziphus spina-christi* L.) Haeria,. *Journal of Pharmaceutical and Medicinal Sciences*, 1(2), 57–61.
- Hastiana, Y., Handaiyani, S., & Agustin, I. (2022). *TEST OF PHYTOCHEMICAL LEVELS ON LEAVES OF THE PLANT ( Ziziphus spina-christi L.) AS A MEDICINAL PLANT Yetty Hastiana \*, Sapta Handaiyani, Icke Agustin*. 6(2), 182–196.
- Iriany, R. N., & Takdir, M. a. (2013). Asal Usul dan Taksonomi Tanaman Sorgum. *Balai Penelitian Tanaman Serealia*, 1–12.
- Ivonne, & Ariyani, I. (2006). *Analisa Penerapan Food Cost Control Process dengan CVP Analysis Guna Mengoptimalkan Profit di Golden Restaurant Kediri*. Universitas Kristen Petra.
- Kemendes RI. *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. Panganku.Org. <http://panganku.org/id-ID/beranda>

- Kementerian Kesehatan RI. *Cantel, mentah (Sorghum, raw)*. Panganku.Org. <https://www.panganku.org/id-ID/view>
- Kementerian Kesehatan RI. (2014). *Situasi dan Analisis Diabetes-Waspada Diabetes Eat Well Live Well*. InfoDATIN.
- Kementerian Kesehatan RI. (2018). *Hasil Utama Rizkesdas 2018*. Balai Penelitian dan Pengembangan Kesehatan.
- Kusuma, T. Sari., Kurniawati, A. Desi., Rahmi, Yosfi., Rusdan, I. H., & Widyanto, R. M. (2017). *Pengawasan Mutu Makanan*. Universitas Brawijaya Press.
- Larasati, A. (2019). *PENGARUH PENCAMPURAN TEPUNG DAUN PEGAGAN ( Centella asiatica ) PADA BAKPAO DITINJAU SIFAT FISIK , ORGANOLEPTIK PENGARUH PENCAMPURAN TEPUNG DAUN PEGAGAN ( Centella asiatica ) PADA BAKPAO DITINJAU SIFAT FISIK , ORGANOLEPTIK DAN AKTIVITAS ANTIOKSIDAN*. Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.
- Muawanah, A., Djajanegara, I., Sa'duddin, A., Sukandar, D., & Radiastuti, N. (2012). Penggunaan Bunga Kecombrang (*Etingera Elatior*) Dalam Proses Formulasi Permen Jelly. *Jurnal Kimia VALENSI*, 2(4). <https://doi.org/10.15408/jkv.v2i4.270>
- Muchlisun, A. (2015). *Karakteristik Apel Manalagi Celup yang dibuat dengan Variasi Lama Blanching dan Suhu Pengeringan*. Universitas Jember.
- Muhandri, T., & Subarna. (2019). *Kumpulan Istilah Pangan*. IPB Press.
- 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. <https://doi.org/10.29244/jipthp.4.2.286-290>
- Noviyanti, Wahyuni, S., & Syukri, M. (2016). Analisis Penilaian Organoleptik Cake Brownies Substitusi Tepung Wikau Maombo. *Jurnal Sains Dan Teknologi Pangan*, 1(1), 58–66. [https://doi.org/http://dx.doi.org/10.1016/S0952-1976\(98\)00044-X](https://doi.org/http://dx.doi.org/10.1016/S0952-1976(98)00044-X)
- Nugraha, M. R., & Hasanah, A. N. (2018). Metode Pengujian Aktifitas Antidiabetes. *Farmaka*, 16(3), 28–34.
- Nurazizah, N. I., Darusman, F., & Aryani, R. (2017). Standarisasi Simplisia Daun Bidara Arab (*Ziziphus spina-christi L.*). *Prosiding Farmas*, 6, 900–905.
- NURHASANAH. (2018). *PEMANFAATAN AMPAS KELAPA SEBAGAI TEPUNG PADA PEMBUATAN KUE KERING LIDAH KUCING*. POLITEKNIK NEGERI BALIKPAPAN.

- Nurjanah, Abdullah, A., Sudirman, S., & Tarman, K. (2018). *Pengetahuan dan Karakteristik Bahan Baku Hasil Perairan*. PT Penerbit IBP Press.
- Ora, F. H. (2015). *Buku Ajar Struktur & Komponen Telur*. Deepublish.
- P2PTM Kemenkes RI. (2019a). *Apa Penyebab Penyakit Diabetes Melitus?* <http://www.p2ptm.kemkes.go.id/informasi-p2ptm/penyakit-diabetes-melitus>
- P2PTM Kemenkes RI. (2019b). *Bagaimana Cara Mengatasi Penyakit Diabetes Melitus*. <http://www.p2ptm.kemkes.go.id/informasi-p2ptm/penyakit-diabetes-melitus>
- P2PTM Kemenkes RI. (2019c). *Tanda dan Gejala Diabetes*. <http://www.p2ptm.kemkes.go.id/informasi-p2ptm/penyakit-diabetes-melitus>
- Pangkalan Ide. (2008). *Health Secret of Kefir Menguak Keajaiban Susu Asam untuk Penyembuhan Berbagai Penyakit*. PT Elex Media Komputindo.
- Pranita, R. F. (2018). *Sifat Kimia Dan Organoleptik Cookies Lidah Kucing Ubi Jalar Ungu Sebagai Potensi Makanan Ringan Penderita Diabetes Melitus*.
- Pusat Perpustakaan dan Penyebaran Teknologi Pertanian, K. P. R. (2019). *Varietas Unggul Sorgum*.
- Puteri, P. S., Arumsari, A., & Sukanta. (2019). Uji Aktivitas Antibakteri Ekstrak Etanol Daun Bidara Arab ( *Ziziphus Spina-Christi L.* ) Terhadap Bakteri Penyebab Jerawat ( *Propionibacterium Acnes* ) dan ( *Staphylococcus Epidermidis* ). *Prosiding Farmasi*, 5(2), 668–673.
- Putri, S. H., Sayuti, K., & Nurdin, H. (2017). Kajian Kombinasi Daun Pepaya (*Carica papaya L.*) dan Daun Surian (*Toona sureni (Bl.) Merr.*) serta Aplikasinya pada Produk Mie Basah. *Jurnal Teknotan*, 11(1). <https://doi.org/10.24198/jt.vol11n1.3>
- Rini, H. (2016). *Reaksi Maillard - Pembentukan Citarasa dan Warna pada Produk Pangan*.
- Risman, A. (2018). *Analisi Mutu Sediaan Shampo Ekstrak Daun Bidara ( Ziziphus spina-christ L)*. Politeknik Pertanian Negeri Pangkep.
- Santosa, A. (2011). Serat Pangan (Dietary Fiber) dan Manfaatnya bagi Kesehatan. *Magistra*, 23(75), 35–40. <https://doi.org/10.1108/eb050265>
- Saragih, B. (2020). *Pengawasan Mutu Hasil Pertanian*. Deepublish.
- Suarni. (2015). Potensi Sorgum sebagai Bahan Pangan Fungsional. *Iptek Tanaman Pangan*, 7(1), 58–66.
- Suarni, & Firmansyah. (2016). Struktur, Komposisi Nutrisi dan Teknologi Pengolahan Sorgum. *Balai Penelitian Tanaman Serealia*, 11(4), 1–21.

- Suarni, & Firmansyah, I. U. (2007). Struktur , Komposisi Nutrisi dan Teknologi. *Teknologi Pengolahan Sorgum*, 1–21.
- Suarni, & Subagio, H. (2014). Potensi Pengembangan Jagung Dan Sorgum Sebagai Sumber Pangan Fungsional. *Jurnal Penelitian Dan Pengembangan Pertanian*, 32(2), 47–55. <https://doi.org/10.21082/jp3.v32n2.2013.p47-55>
- Suharsanti, R., & Wibowo, F. X. S. (2014). Standarisasi Ekstrak Daun Som Jawa ( *Talinum paniculatum* ( Jacq ) Gaertn ) Untuk Menjamin Mutu Penggunaan Sebagai Obat Herbal. *Jurnal Ilmu Farmasi Dan Farmasi Klinik*, 180–185.
- Sukmaningsih, W. R., Kasjono, H. S., & Werdani, K. E. (2016). *Faktor Risiko Kejadian Diabetes Mellitus Tipe II di Wilayah Kerja Puskesmas Purwodiningratan Surakarta* [Doctoral dissertation]. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Sumarno, Damardjati, D. S., Syam, M., & Hermanto. (2013). *Sorgum: Inovasi teknologi dan pengembangan*. IAARD Press.
- Surajudin, Kusuma, F. R., Purnomo, D., & Yulia, T. (2005). *Yoghurt: susu fermentasi yang menyehatkan*. AgroMedia Pustaka.
- Surayya, N. A., Hilaili, M., Rahmawati, E., Primadiani, E., & Asy, J. (2020). DIFORMULASI MENGGUNAKAN BERBAGAI JENIS PENYALUT NIRA Organoleptic Properties and Glycemic Index of Sorghum Bar Products Formulated Using Different Types of Sugar Syrup Coating. *Pangan Dan Agroindustri*, 8(2), 56–67.
- Susanti, S., & Bistara, D. N. (2018). Hubungan Pola Makan Dengan Kadar Gula Darah Pada Penderita Diabetes Mellitus. *Jurnal Kesehatan Vokasional*, 3(1), 29. <https://doi.org/10.22146/jkesvo.34080>
- Utami, P., & Tim Lentera. (2003). *Tanaman Obat untuk Mengatasi Diabetes Mellitus*. AgroMedia.
- Wati, R. (2013). Pengaruh Penggunaan Tepung Ampas Tahu Sebagai Komposit Terhadap Kualitas Kue Kering Lidah Kuci. *Fsce*, 1(1), 72–78.
- Werdhasari, A. (2014). Peran Antioksidan Bagi Kesehatan. *Jurnal Biomedik Medisiana Indonesia*, 3(2), 59–68.
- WHO. (2020). *Diabetes*. [https://www.who.int/health-topics/diabetes#tab=tab\\_1](https://www.who.int/health-topics/diabetes#tab=tab_1)
- Yuslianti, E. R. (2018). *Pengantar Radikal Bebas dan Antioksidan* (1st ed.). Deepublish.