

## DAFTAR PUSTAKA

- Ahmed, B. *et al.* (2024) "After-meal blood glucose level prediction for type-2 diabetic patients," *Heliyon*, 10(7). doi: 10.1016/j.heliyon.2024.e28855.
- Andayanie, W. R. (2016) *Pengembangan Produksi Kedelai Sebagai Upaya Kemandirian Pangan di Indonesia*. I. Jakarta: Mitra Wacana Media.
- Anggraeni, D. (2013) *Indeks Glikemik dan Beban Glikemik Ubi Jalar Ungu (Ipomoea Batatas L.) Goreng dan Kukus, Universitas Gadjah Mada*. Universitas Gadjah Mada.
- Arif, A. Bin, Budiyanto, A. dan Hoerudin (2014) "Nilai Indeks Glikemik Produk Pangan dan Faktor-Faktor yang Memengaruhinya (Glicemic Index of Foods and Its Affecting Factors)," *Jurnal Penelitian dan Pengembangan Pertanian*, 32(3).
- Aryani, N. F. *et al.* (2022) *Budidaya Tanaman Sorgum (Sorghum bicolor (L.) Moench)*. Diedit oleh O. Jumadi *et al.* Makassar: Jurusan Biologi FMIPA UNM.
- Atkinson, F. S. *et al.* (2021) "International tables of glycemic index and glycemic load values 2021 : a systematic review," *The American Journal of Clinical Nutrition*, 114(5), hal. 1625–1632. doi: 10.1093/ajcn/nqab233.
- Avianty, S. dan Ayustaningwarno, F. (2014) "Indeks Glikemik Snack Bar Ubi Jalar Kedelai Hitam sebagai Alternatif Makanan Selingan Penderita Diabetes Melitus Tipe 2," *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 3(3), hal. 98–102.
- Balitbang Kemenkes RI (2014) *Pedoman Konversi Berat Matang-Mentah, Berat Dapat Dimakan (BDD) dan Resep Makanan Siap Saji dan Jajanan*.
- Benedich, A. dan Deckelbaum, R. J. (ed.) (2015) *Preventive Nutrition The Comprehensive Guide for Health Professionals*. 5 ed. Humana Press. doi:

10.1007/978-3-319-22431-2.

BPOM RI (2011) *Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Tentang Pengawasan Klaim Dalam Label Dan Iklan Pangan Olahan, BPOM RI*. Indonesia.

Diyah, N. W. *et al.* (2016) "Evaluasi Kandungan Glukosa Dan Indeks Glikemik Beberapa Sumber Karbohidrat Dalam Upaya Penggalan Pangan Ber-Indeks Glikemik Rendah," *Jurnal Farmasi dan Ilmu Kefarmasian Indonesia*, 3(2), hal. 69–73. doi: <https://doi.org/10.20473/jfiki.v3i22016.67-73>.

Fajarna, F., Putri, S. K. dan Irayana, N. I. (2022) "Perbedaan Kadar Glukosa Darah Berdasarkan Hasil Pemeriksaan Spektrofotometer Dengan Glukometer di UPTD Puskesmas Sukajaya Kota Sabang," *Jurnal SAGO Gizi dan Kesehatan*, 4(1), hal. 89–96. doi: <https://ejournal2.poltekkesaceh.ac.id/index.php/gikes>.

FAO (2003) *Food Energy - Methods of Analysis and Conversion Factors*. Rome. Tersedia pada: <https://www.fao.org/>.

International Diabetes Federation (2021) *IDF Diabetes Atlas 10TH edition, Diabetes Research and Clinical Practice*. doi: 10.1016/j.diabres.2013.10.013.

International Organization of Standardization (2010) "ISO 26642; Food Products — Determination of The Glycaemic Index (GI) and Recommendation For Food Classification."

Kementerian Kesehatan RI (2017) *Tabel Komposisi Pangan Indonesia 2017*. Kementerian Kesehatan RI. Tersedia pada: <https://www.panganku.org/>.

Komariah dan Rahayu, S. (2020) "Hubungan Usia, Jenis Kelamin dan Indeks Massa Tubuh Dengan Kadar Gula Darah Puasa Pada Pasien Diabetes

- Melitus Tipe 2 di Klinik Pratama Rawat Jalan Proklamasi, Depok, Jawa Barat,” *Jurnal Kesehatan Kusuma Husada*, (Dm), hal. 41–50.
- Kumar, M. *et al.* (2021) “Glycemic Index of Starchy Crops and Factors Affecting its Digestibility : A review,” *Trends in Food Science & Technology*, 111(June 2020), hal. 741–755. doi: 10.1016/j.tifs.2021.02.067.
- Kustyawati, M. E. *et al.* (2020) “Vitamin B12 Production in Soybean Fermentation for Tempeh,” *AIMS Agriculture and Food*, 5(2), hal. 262–271. doi: 10.3934/AGRFOOD.2020.2.262.
- Laksmiawati, D. R., Marwati, U. dan Indriani, V. (2019) “Pengaruh Fermentasi Umbi Suweg (*Amorphophallus campanulatus*) Terhadap Kadar Makronutrien Dan Nilai Indeks Glikemik Mencit,” *Kartika : Jurnal Ilmiah Farmasi*, 6(1), hal. 21. doi: 10.26874/kjif.v6i1.124.
- Lamuka, A. P. *et al.* (2023) “Fermentasi Sorgum (*Sorghum bicolor*) Menggunakan (*Rhizopus oligosporus*) Sebagai Sumber Alternatif Karbohidrat,” *Mitita Jurnal Penelitian*, 1(3), hal. 11–16.
- Liguori, I. *et al.* (2018) “Oxidative Stress , Aging , and Diseases,” *Clinical Interventions In Aging*, 13, hal. 757–772. doi: 10.2147/CIA.S158513.
- Lim, J. U. *et al.* (2017) “Comparison of World Health Organization and Asia-Pacific Body Mass Index Classifications in COPD Patients,” *International Journal of COPD*, 12, hal. 2465–2475. doi: 10.2147/COPD.S141295.
- Mawouma, S. *et al.* (2022) “Chemical Composition and Antioxidant Profile of Sorghum (*Sorghum bicolor* (L.) Moench) and Pearl Millet (*Pennisetum glaucum* (L.) R.Br.) Grains Cultivated in the Far-North Region of Cameroon,” *Foods*. doi: <https://doi.org/10.3390/foods11142026>.
- Miller, J. B. *et al.* (1996) *The GI Factor: The GI Solution*. Hodder & Stoughton.

- Mondal, D. *et al.* (2024) "Functional foods with a tailored glycemic response based on food matrix and its interactions: Can it be a reality?," *Food Chemistry: X*, 22(March), hal. 101358. doi: 10.1016/j.fochx.2024.101358.
- Murtini, E. S. (2021) *Sorgum dan Pemanfaatannya dalam Industri Pangan*. Malang: FTP-UB Press Universitas Brawijaya.
- Murtini, E. S., Radite, A. G. dan Sutrisno, A. (2011) "Karakteristik Kandungan Kimia dan Daya Cerna Tempe Sorgum Coklat (*Sorghum bicolor*)," *J. Teknol. dan Industri Pangan*, XXII(2), hal. 150–155.
- Nastiti, D. D. (2022) *Perbandingan Nilai Indeks Glikemik dan Beban Glikemik Bubur Instan Formulasi Beras Merah (*Oryza nivara*), Labu Kuning (*Cucurbita moschata*), dan Ikan Tuna (*Thunnus Sp.*) Untuk Lansia Diabetes Melitus dan Dislipidemia di DIY*. Universitas Gadjah Mada.
- PERKENI (2021) *Pedoman Pengelolaan dan Pencegahan Diabetes Melitus Tipe 2 Dewasa di Indonesia 2021*. I. PB PERKENI.
- Probosari, E. (2019) "Pengaruh Protein Diet Terhadap Indeks Glikemik," *Journal of Nutrition and Health*, 7(1), hal. 33–39. doi: <https://doi.org/10.14710/jnh.7.1.2019.33-39>.
- Przybylska, A. *et al.* (2020) "The Influence of Weather Conditions on Bioactive Compound Content in Sorghum Grain," *European Food Research and Technology*, 246(1), hal. 13–22. doi: 10.1007/s00217-019-03391-0.
- Puspaningtyas, D. E., Sari, P. M. dan Kusuma, N. H. (2020) "Indeks Glikemik Cookies Growol: Studi Pengembangan Produk Makanan Selingan Bagi Penyandang Diabetes Mellitus," *Jurnal Gizi Klinik Indonesia*, 7(1), hal. 34–42. doi: 10.22146/ijcn.54576.
- Putranto, R. W. (2015) *Indeks Glikemik dan Beban Glikemik pada Cookies Tepung*

- Biji Nangka (Artocarpus heterophyllus Lamk)*. Universitas Gadjah Mada.
- Rahadiyanti, A. dan Mulyati, T. (2017) "Efek Tempe Kedelai Terhadap Penurunan Kadar Glukosa Darah Pada Prediabetes ( The Effect of Soy Tempeh on Decreasing Blood Glucose Level in Prediabetes )," 1(2), hal. 19–30.
- RISKESDAS (2018) *Laporan Nasional Riskesdas 2018*. Jakarta: Lembaga Penerbit Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan.
- Romulo, A. dan Surya, R. (2021) "Tempe : A traditional fermented food of Indonesia and its health benefits," *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 26(May). doi: 10.1016/j.ijgfs.2021.100413.
- Sari, W. P. *et al.* (2024) "Pengaruh Mikroba Dalam Proses Fermentasi Pembuatan Tempe," *Jurnal Ilmiah Dan Karya Mahasiswa*, 2(3). doi: <https://doi.org/10.54066/jikma.v2i3.1892>.
- Setiarto, R. H. B. dan Widhyastuti, N. (2016) "Penurunan Kadar Tanin dan Asam Fitat Pada Tepung Sorgum Melalui Fermentasi *Rhizopus oligosporus*, *Lactobacillus plantarum* dan *Saccharomyces cerevisiae*," *Jurnal Ilmu-Ilmu Hayati*, 15(2). doi: 10.14203/beritabiologi.v15i2.2295.
- Subali, D. *et al.* (2023) "Soy-Based Tempeh Rich in Paraprobiotics Properties as Functional Sports Food : More Than a Protein Source," *Nutrients*, 15, hal. 1–11. doi: <https://doi.org/10.3390/nu15112599>.
- Survei Kesehatan Indonesia (2023) *Survei Kesehatan Indonesia Dalam Angka*. Tersedia pada: <https://www.badankebijakan.kemkes.go.id/hasil-ski-2023/>.
- Tamam, B. (2022) "Tempe : Pangan Lokal Unggul (Superfood) Khasanah Budaya Bangsa," *Indonesian Red Crescent Humanitarian Journal*, 1(1), hal. 41–48. doi: <https://doi.org/10.56744/irchum.v1i1.14>.
- Tanwar, R. *et al.* (2023) "Nutritional, Phytochemical and Functional Potential of

- Sorghum: A review,” *Food Chemistry Advances*, 3(June). doi: 10.1016/j.focha.2023.100501.
- USDA (2024) *The PLANTS Database*, USDA, NRCS. Tersedia pada: <https://plants.usda.gov/>.
- Wari, A. T., Muhlishoh, A. dan Nurzihan, N. C. (2023) “Indeks Glikemik dan Beban Glikemik Makanan Kaitannya Dengan Kadar LDL dan RLPP Pasien Diabetes Mellitus Tipe-1,” *Journal Of Nutrition College*, 12(1), hal. 61–69.
- Ye, J. *et al.* (2018) “Effect of Endogenous Proteins and Lipids on Starch Digestibility in Rice Flour,” *Food Research International*, 106(January), hal. 404–409. doi: 10.1016/j.foodres.2018.01.008.
- Yusra, S. dan Putri, E. (2022) “Karakteristik Fisikokimia Tepung Sorgum ( Sorghum bicolor L .) Varietas Lokal Merah dengan Fermentasi Spontan,” *Jurnal Agroteknologi*, 16(02), hal. 163–175. doi: <https://doi.org/10.19184/j-agt.v16i02.35046>.
- Zaddana, C., Nurmala, S. dan Oktaviyanti, T. (2021) “Snack Bar Berbahan Dasar Ubi Ungu dan Kacang Merah sebagai Alternatif Selingan untuk Penderita Diabetes Mellitus,” *IAGIKMI*, 1, hal. 2–3. doi: 10.20473/amnt.v5i3.2021.
- Zakiah, F. F. *et al.* (2023) “Asupan Karbohidrat , Serat , dan Vitamin D dengan Kadar Glukosa Darah pada Pasien Rawat Inap Diabetes Mellitus,” *Jurnal Gizi Klinik Indonesia*, 20(1), hal. 21–28. doi: 10.22146/ijcn.83275.