

DAFTAR PUSTAKA

- Abedin, M. J., Abdullah, A. T. M., Satter, M. A., & Farzana, T. (2022). Physical, Functional, Nutritional and Antioxidant Properties of Foxtail Millet in Bangladesh. *Heliyon*, 8.
- Al Islamiyah, S., Samang, A. M. B., & Nurhafnita. (2024). Pengaruh Jenis dan Konsentrasi Anti-Browning Agent Terhadap Mutu Fisik Tepung Jewawut (Foxtail Millet). *Jurnal Teknologi Dan Industri Pertanian Indonesia*, 16(2), 139. <https://doi.org/10.17969/jtipi.v16i2.34009>
- Altiner, D., & Hallaç, Ş. (2020). The Effect of Soy Flour and Carob Flour Addition on The Physicochemical, Quality, and Sensory Properties of Pasta Formulations. *JAIFS*, 4(4).
- Aliwasa, Teguh, Fratama, R., Ramadhan, A., Cahyuda, N., & Hetrik, M. (2024). Uji Kandungan Karbohidrat pada Mie Sagu Basah. *Jurnal Agroindustri Pangan*, 3(3), 139.
- Anindita, A. G., Setyaji, D. Y., & Pujiastuti, V. I. (2023). Pengaruh Penambahan Tepung Kacang Kedelai (*Glycine max*) terhadap Kadar Protein dan Mutu Organoleptik Cilok. *Journal of Nutrition College*, 12(4), 264–265. <http://ejournal3.undip.ac.id/index.php/jnc/>
- Anissa, D. D., & Dewi, R. K. (2021). Peran Protein: ASI dalam Meningkatkan Kecerdasan Anak untuk Menyongsong Generasi Indonesia Emas 2045 dan Relevansi Dengan Al-Qur'an. *Jurnal Tadris IPA Indonesia*, 1(3), 427–435. <http://ejournal.iainponorogo.ac.id/index.php/jtii>
- Anitha, S., Kane-Potaka, J., Tsusaka, T. W., Botha, R., Rajendran, A., Givens, D. I., Parasannanavar, D. J., Subramaniam, K., Prasad, K. D. V., Vetriventhan, M., & Bhandari, R. K. (2021). A Systematic Review and Meta-Analysis of The Potential of Millets for Managing and Reducing The Risk of Developing Diabetes Mellitus. In *Frontiers in Nutrition* (Vol. 8). Frontiers Media S.A. <https://doi.org/10.3389/fnut.2021.687428>
- Anitha, S., Rajendran, A., Botha, R., Baruah, C., Mer, P., Sebastian, J., Upadhyay, S., & Kane-Potaka, J. (2024). Variation in The Nutrient Content of Different Genotypes and Varieties of Millets, Studied Globally: A Systematic Review. In *Frontiers in Sustainable Food Systems* (Vol. 8). Frontiers Media SA. <https://doi.org/10.3389/fsufs.2024.1324046>
- AOAC. (1995). *Official Methods of Analysis*. Association of Official Analytical Chemistry.

- AOAC. (2012). *Official Method of Analysis*. Association of Official Analytical Chemistry.
- Ardiyani, N. P. S., Nurali, E. J. N., & Lalujan, L. E. (2021). Karakteristik Sensoris dan Kimia Flakes dari Tepung Komposit Pisang Goroho (*Musa acuminate* L), Ubi Jalar Kuning (*Ipomea batatas* L), dan Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L). *Jurnal Teknologi Pertanian*, 12(1), 22.
- Aryanti, N., Ismail, A. I., & Yuniati, D. (2024). Uji Organoleptik dan Kandungan Mineral Mie Basah Berbasis Tepung Jewawut (*Setaria italica* L.) dan Daun Kelor (*Moringa oleifera*). *Jurnal Crystal: Publikasi Penelitian Kimia dan Terapannya*, 6(2), 72-109.
- Asrijal, A., & Upe, A. (2018). Analisis Serapan Hara Nitrogen dan Fosfor Tanaman Kedelai. *Jurnal Ecosolum*, 7(1), 24–32. <https://doi.org/10.20956/ecosolum.v7i1.5212>
- Badan Kebijakan Pembangunan Kesehatan. (2023). *Survei Kesehatan Indonesia (SKI) 2023 Dalam Angka*. Jakarta: Kemenkes RI.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan. (2021). *Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 26 Tahun 2021 Tentang Informasi Nilai Gizi pada Label Pangan Olahan*.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan. (2022). *Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 1 Tahun 2022 Tentang Pengawasan Klaim pada Label dan Iklan Pangan Olahan*.
- Badan Standardisasi Nasional. (1996). *Syarat Mutu Susu Sereal (SNI 01-4270-1996)*. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- Badan Standardisasi Nasional. (2006). *Petunjuk Pengujian Organoleptik dan atau Sensori (SNI 01-2346-2006)*. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- Baraja, H., Fitriani, Rahayuni, A., Subandriani, D. N., & Estuasih. (2023). Formulasi Biskuit Substitusi Tepung Kacang Kedelai Dan Tepung Tomat Tinggi Kalium Dan Serat Sebagai Alternatif Makanan Selingan Penderita Hipertensi. *Jurnal Riset Gizi*, 11(1), 30.
- Campbell, A. P., & Rains, T. M. (2015). Dietary Protein is Important in The Practical Management of Prediabetes and Type 2 Diabetes. *Journal of Nutrition*, 145(1), 167. <https://doi.org/10.3945/jn.114.194878>
- Chow, C. Y., Skouw, S., Bech, A. C., Olsen, A., & Bredie, W. L. P. (2024). A Review on Children's Oral Texture Perception and Preferences in Foods. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, 64(12), 3861. <https://doi.org/10.1080/10408398.2022.2136619>

- Cicilia, S., Basuki, E., Alamsyah, A., Yasa, I. W. S., Unsunnidhal, L., & Jannah, N. M. (2024). Karakteristik Tepung Jewawut yang Difermentasi dengan Bimo CF pada Lama Fermentasi yang Berbeda. *Pro Food (Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan)*, 10, 143–144. <http://www.profood.unram.ac.id/index.php/profood>
- Cipta, N. A., & Asmara, K. (2023). Analisis Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Impor Gandum Indonesia. *JEMSI (Jurnal Ekonomi, Manajemen, Dan Akuntansi)*, 9(6), 2321–2331. <https://doi.org/10.35870/jemsi.v9i6.1608>
- Dai, F. J., & Chau, C. F. (2017). Classification and Regulatory Perspectives of Dietary Fiber. *Journal of Food and Drug Analysis* 25, 37-42.
- Demando, G., Hamisah, B., & Marseli, Z. (2019). Potensi Tanaman Jewawut sebagai Sumber Karbohidrat Terbarukan dan Bioaktivitasnya sebagai Anti Hipertensi. *Khazanah Intelektual*, 3(1), 355–370.
- Darmawati, E., Mardjan, S. S., Khumaida, N. (2020). Komposisi Fisikokimia Tepung Ubi Kayu dan Mocaf dari Tiga Genotipe Ubi Kayu Hasil Pemuliaan. *Jurnal Keteknik Pertanian*, 8(3), 97-104.
- Fahroji, & Hendri. (2016). Kinerja Beberapa Tipe Moisture Meter dalam Penentuan Kadar Air Padi. *Jurnal Lahan Suboptimal*, 5(1), 63. www.jlsuboptimal.unsri.ac.id
- Fanggidae, W. D., Sunar, & Bachrun, L. (2020). Pengaruh Kombinasi Pupuk Bokashi, Pupuk Kascing, dan Tanah terhadap Pertumbuhan dan Hasil Tanaman Kedelai (*Glycine max.*). *JURNAL AGRISIA*, 13(1).
- Fatany, A. I., Patimah, S., & Yusriani. (2021). Intervensi Pemberian Tepung Jewawut (*Setaria italica*) dan Edukasi terhadap Perubahan Gula Darah pada Penderita Prediabetes di Puskesmas Bara-Baraya Kota Makassar 2019. *Jurnal Fenomena Kesehatan*, 4(1).
- Fathimah, F. Z., & Mulyati, T. (2015). Pengaruh Pemberian Sarapan Tinggi Protein terhadap Tingkat Rasa Kenyang Wanita Obesitas. *Journal of Nutrition College*, 4(1). <http://ejournal-sl.undip.ac.id/index.php/jnc>
- Fitriani, S. D., & Setiarani, A. (2024). Manfaat Serat Larut Air untuk Kontrol Glikemik pada Diabetes Mellitus Tipe 2: Systematic Review. *Media Publikasi Promosi Kesehatan Indonesia (MPPKI)*, 7(3), 570. <https://doi.org/10.56338/mppki.v7i3.4776>
- Fortuna, T. A., Karuniawati, H., Purnamasari, D., & Purlinda, D. E. (2023). Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Komplikasi pada Pasien Diabetes Mellitus di RSUD Dr. Moewardi. *Jurnal Farmasi Indonesia*, 20(1), 31. <http://journals.ums.ac.id/index.php/pharmacon>

- Gannon, M. C., & Nuttall, F. Q. (2006). Control of Blood Glucose in Type 2 Diabetes Without Weight Loss by Modification of Diet Composition. *Nutrition and Metabolism*, 3. <https://doi.org/10.1186/1743-7075-3-16>
- Gusnadi, D., Taufiq, R., & Baharta, E. (2021). Uji Oranoleptik dan Daya Terima pada Produk Mousse Berbasis Tapai Singkong sebagai Komoditi UMKM di Kabupaten Bandung. *Jurnal Inovasi Penelitian*, 1(12), 2883.
- Handoko, A., Kusnandar, F., Budijanto, S., & Herawati, H. (2025). Karakteristik Fisikokimia Tepung Jewawut (*Setaria italica*) Varietas Polewali Mandar Sebagai Pengaruh Frekuensi Proses Penyosohan. *Agrointek : Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 19(3), 589. <https://doi.org/10.21107/agrointek.v19i3.25233>
- Hardianti, B., Anwar, I., Sida, N. A., Sumiati, E., Rita, R. S., Amin, A., Suherman, Jati, M. A. S., Nasruddin, N. I., Larasati, M. D., Salman, & Dewi, Y. R. (2023). *Biokimia Advance. Eureka Media Aksara*. <https://www.researchgate.net/publication/380074635>
- Hartoyo, A., & Sunandar, F. (2006). Pemanfaatan Tepung Komposit Ubi Jalar Putih (*Ipomoea batatas* L) Kecambah Kedelai (*Glycine max* Merr.) dan Kecambah Kacang Hijau (*Virginia radiata* L) Sebagai Substituen Parsial Terigu Dalam Produk Pangan Alternatif Biskuit Kaya Energi Protein. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan*, 17(1), 57.
- Hermana, J., Falahudin, A., & Imanudin, O. (2023). Pengaruh Penambahan Tepung Kedelai Terhadap Tingkat Kesukaan Dan Kandungan Protein Pada Bakso Daging Sapi. *Tropical Livestock Science Journal*, 2(1), 30. <https://doi.org/10.31949/tlsj.v2i1.6700>
- Horwitz, William. (2005). *Official methods of analysis of AOAC International* (18th ed.). AOAC International.
- Hu, C. (2022). Reasons for Unexplainable Weight Loss among Diabetics. *African Journal of Diabetes Medicine*.
- Ilfada, D. N. E., Rahmah, J., Mariana, Sari, M., & Rahayu, S. (2024). Mempertahankan Nutrisi Protein Melalui Bahan Makanan Nabati untuk Meningkatkan Status Gizi Masyarakat. *Jurnal Inovasi Global*, 2(1), 1–13. <https://jig.rivierapublishing.id/index.php/rv/index>
- Indrastuti, Al Islamiyah, S., & Basma, V. C. (2017). Nutrisi dan Kualitas Sensori Produk Sereal Jewawut dengan Substitusi Teh Hijau. OJS Unsulbar.
- International Diabetes Federation. (2025). *Diabetes Atlas 11th Edition*.

- Jacob, J., Krishnan, V., Antony, C., Bhavyasri, M., Aruna, C., Mishra, K., Nepolean, T., Satyavathi, C. T., & Visarada, K. B. R. S. (2024). The Nutrition and Therapeutic Potential of Millets: An Updated Narrative Review. In *Frontiers in Nutrition* (Vol. 11). Frontiers Media SA. <https://doi.org/10.3389/fnut.2024.1346869>
- Jin, S., & Kang, P. M. (2024). A Systematic Review on Advances in Management of Oxidative Stress-Associated Cardiovascular Diseases. *Antioxidants*, 13(8). <https://doi.org/10.3390/antiox13080923>
- Kaikini, A., Dhodi, Di., Muke, S., Peshattiwar, V., Bagle, S., Korde, A., Sarnaik, J., Kadwad, V., Sachdev, S., & Sathaye, S. (2020). Standardization of Type 1 and Type 2 Diabetic Nephropathy Models in Rats: Assessment and Characterization of Metabolic Features and Renal Injury. *Journal of Pharmacy and Bioallied Sciences*, 12(3), 295–307. https://doi.org/10.4103/jpbs.JPBS_239_19
- Kamila, I., Gurid, P., Judiono, J., Dadang, R., & Mona, F. (2024). Formulasi Bean Flakes Tepung Kacang Hijau dan Tepung Kacang Kedelai sebagai Alternatif Sarapan Tinggi Protein Tinggi Serat. *Jurnal Gizi Dan Dietetik*, 3(1), 12–20. <https://doi.org/10.34011/jgd.v3i1.2181>
- Kartikasari, D. D., Afiah, D. N., Witasari, W. S., Mufid. (2023). Pemanfaatan Kulit Ari Kedelai sebagai Adsorben Asam Lemak Bebas pada Minyak Jelantah. *DISTILAT: Jurnal Teknologi Separasi*, 9(2), 168-176.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2017). *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. Kementerian Kesehatan RI.
- Khairiah, Sobari, P. A., & Kiptiyah, S. Y. (2023). Pengaruh Penambahan Tepung Jewawut (*Setaria italica* L.) pada Produk Cookies Sagu (*Metroxylon* Sp.) sebagai Inovasi Pangan Lokal. *Indonesian Journal of Food Technology*, 2(2).
- Khoirunnisah, F. M., Aji, A. S., Saloko, S., Aprilia, V., Sailendra, N. V., Djidin, R. T. S., & Rahmawati, S. (2024). Pengaruh Teknik Penanakan terhadap Sifat Fisik (Tekstur dan Warna) Nasi dari Beras Analog Berbahan Baku Tepung Sorgum, Mocaf, Glukomanan, dan Kelor. *Amerta Nutrition*, 8(4), 507.
- Kole, H., Tuapattinaya, P., & Watuguly, T. (2020). Analisis Kadar Karbohidrat Dan Lemak Pada Tempe Berbahan Dasar Biji Lamun (*Enhalus acoroides*). *Biopendix*, 6(2).
- Kumalasari, I. D., & Budiati, R. (2024). Analisis Sifat Fisiko-Kimia, Mikrobiologi, Dan Organoleptik Flakes Berbahan Dasar Tepung Sorgum (*Sorghum bicolor* L. Moench) Dan Tepung Kacang Kedelai (*Glycine max*. L). *Jurnal Sains Dan Teknologi*, 13(1), 101–109. <https://doi.org/10.23887/jstundiksha.v13i1.69487>

- Kurniasari, S., Sari, N. N., & Warmi, H. (2020). Pola Makan Dengan Kadar Glukosa Darah Pada Penderita Diabetes Melitus Tipe 2. *Jurnal Riset Media Keperawatan*, 3, 31.
- Laksono, H., Heriyanto, H., & Apriani, R. (2022). Determinan Faktor Kejadian Komplikasi pada Penderita Diabetes Melitus di Kota Bengkulu Tahun 2021. *Journal of Nursing and Public Health*, 10(1), 68–78.
- Lasaji, H., Assa, J. R., & Taroreh, M. I. R. (2023). Kandungan Protein, Kekerasan Dan Daya Terima Cookies Tepung Komposit Sagu Baruk (*Arenga microcarpa*) Dan Kacang Hijau (*Vigna radiata*). *Jurnal Teknologi Pertanian*, 14(1), 59.
- Lestari, Zulkarnain, & Sijid, ST. A. (2021). Diabetes Melitus: Review Etiologi. *Journal UIN Alauddin*, 237–241. <http://journal.uin-alauddin.ac.id/index.php/psb>
- Lisanti, E., Puspitaningrum, R., Tresnawati, N. E., & Arwin. (2021). Inovasi Aneka Pangan Bergizi Tinggi dari Bahan Kedelai Iradiasi Gamasugen untuk Meningkatkan Pendapatan Masyarakat Rawamangun Jakarta Timur. *Sarwahita: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 18(01), 84–92. <https://doi.org/10.21009/sarwahita.181.8>
- Marpaung, V., Trimawang Aji, Y. G., & Yenny. (2022). Gambaran Pola Makan Pada Pasien Diabetes Mellitus Di Puskesmas Cempaka Putih Jakarta. *Jurnal Kesehatan Mahardika*, 9(2), 67–71. <https://doi.org/10.54867/jkm.v9i2.122>
- Marzel, R. (2021). Terapi pada DM Tipe 1. *Jurnal Penelitian Perawat Profesional*, 3(1), 51–61. <http://jurnal.globalhealthsciencegroup.com/index.php/JPPP>
- Marzuki, F., Faridah, & Syafrial, H. (2024). Pengaruh Cita Rasa dan Varian Menu Terhadap Keputusan Pembelian Pada Warung Sunda Miraos Bu Tuti Depok. *INNOVATIVE: Journal of Social Science Research*, 4(4), 3843.
- Moramarco, A., Ricca, E., Acciardo, E., Laurenti, E., & Braco, P. (2025). Cellulose Extraction from Soybean Hulls and Hemp Waste by Alkaline and Acidic Treatments: An In-Depth Investigation on the Effects of the Chemical Treatments on Biomass. *Polymers*, 17.
- Morell, P., & Fiszman, S. (2017). Revisiting The Role of Protein-Induced Satiation and Satiety. *Food Hydrocolloids*, 68, 199-210.
- Muhammad, A. (2018). Resistensi Insulin dan Disfungsi Sekresi Insulin sebagai Faktor Penyebab Diabetes Melitus Tipe 2. *PROMOTIF: Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 8(2). <http://jurnal.unismuhpalu.ac.id/index.php/PJKM>
- Muhandri, T., Septieni, D., Subarna, Koswara, S., & Hunaefi, D. (2018). Cookies Kaya Serat Pangan dengan Bahan Dasar Tepung Asia (Ampas) Ubi Jalar. *Jurnal Mutu Pangan*, 5(1), 43–49.

- Murtiningsih, M. K., Pandelaki, K., & Sedli, B. P. (2021). Gaya Hidup sebagai Faktor Risiko Diabetes Melitus Tipe 2. *E-Clinic*, 9(2), 328–333. <https://doi.org/10.35790/ec1.9.2.2021.32852>
- Nafsiyah, I., Diachanty, S., Guttifera, Sari, S. R., Rizki, R. R., Lestari, S., & Syukerti, N. (2022). Profil Hedonik Kemplang Panggang Khas Palembang. *Jurnal Ilmu Perikanan Air Tawar (Clarias)*, 3(1), 3.
- Novia, R., & Setiawan, B. (2022). Karakteristik Organoleptik dari Pengembangan Produk Brownies Dengan Substitusi Tepung Oncom Hitam Karakteristik Organoleptik dari Pengembangan Produk Brownies Dengan Substitusi Tepung Oncom Hitam Dan Sorgum Untuk Balita Gizi Kurang. *Jurnal Ilmu Gizi Indonesia (JIGZI) ISSN*, 3(2), 6.
- Osiana, N. P. W., Kusumayanti, G. A. D., & Cintari, L. (2024). Gambaran Tingkat Konsumsi Serat dan Kadar Glukosa Darah Kasus DM Tipe 2 Poli Penyakit Dalam di RSUD Wangaya Denpasar. *Jurnal Ilmu Gizi: Journal of Nutrition Science*, 10(3), 136–141.
- Panjaitan, R. S., Purwati, Rabima, Dinli, D. Y., Lestari, S. U., Handayani, D., Purnama, M., Parisa, R., Nabila, M. S., Aprilia, R. D., Damayanti, M., & Regina. (2022). Sosialisasi Manfaat Asupan Karbohidrat Kompleks pada Pasien Diabetes Melitus Tipe-2. *Jurnal Abdimas Sang Buana*, 2, 85.
- Perdana, H., Nurhayati, A., Pratiwi, A. R., & Wati, D. A. (2023). Hubungan Asupan Serat dengan Kadar Gula Darah Sewaktu (GDS) Pasien Diabetes Melitus Tipe II di Pos Binaan Terpadu UPTD Puskesmas Rawat Inap Ketapang Kabupaten Lampung Selatan Tahun 2022. *Universitas Aisyah Pringsewu*, 6(2), 95–96.
- Prawinda, Y. D., Minahussanyyah, Setyaningrum, D. E., Listiana, Mujirahayu, V., Noviana, D. W., Zuliyanti, E., Permatajaya, K. K. D., & Pranata, S. (2024). Penatalaksanaan Lima Pilar Diabetes Melitus Oleh Diabetisi: Studi Fenomenologi. *Journal Nursing Research Publication Media (NURSEPEDIA)*, 3(1), 14. <https://doi.org/10.55887/nrpm.v3i1.52>
- Probosari, E. (2019). Pengaruh Protein Diet terhadap Indeks Glikemik. *JNH (Journal of Nutrition and Health)*, 7(1), 33–39.
- Purbowati, Novita, L., Septiani, & Sari, F. Y. K. (2022). Daya Terima dan Kandungan Zat Gizi Sereal Singkong Kacang Hijau. *Jurnal Medika Indonesia*, 1(1), 7–15.
- Purbowati, & Septiani, D. (2024). Indeks Glikemik Produk Sereal Berbasis Pangan Lokal. *Jurnal Medika Indonesia*, 5(1), 19–26.

- Puspita, D., Harini, N., & Winarsih, S. (2021). Karakteristik Kimia dan Organoleptik Biskuit dengan Penambahan Tepung Kacang Kedelai (*Glycine max*) dan Tepung Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus costaricensis*). *Food Technology and Halal Science Journal*, 4(1), 55. <https://doi.org/10.22219/fths.v4i1.15627>
- Putri, M. K., Fajri, M. A., & Tetuko, A. (2023). Deteksi Dini Kadar Glukosa Darah Sewaktu dan Kadar Asam Urat di Masyarakat Maguwo, Banguntapan, Bantul. *Jurnal Pengabdian Kesehatan*, 6(4), 281. <http://jpk.jurnal.stikescendekiautamakudus.ac.id>
- Putri, S. A. (2020). Kandungan Gizi pada Pangan Lokal Jewawut Foxtail Millet (*Setaria italica*). *Jurnal Pendidikan Dan Teknologi Kesehatan*, 3(2). <https://ejournal.stikesbbm.ac.id/index.php/jptk>
- Rahayu, R., Haryani, S., & Yuliani, S. (2023). Perbandingan Pati Modifikasi Heat Moisture Treatment, Asetilasi, dan Kombinasi Ganda. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 8(3), 396. www.jim.unsyiah.ac.id/JFP
- Rahmasari, I., Putri, Yudianto, & Purwaningsih. (2021). Literature Review: Self Management Beresiko Komplikasi Kardiovaskuler pada Pasien Diabetes Melitus. *Prosiding Seminar Informasi Kesehatan Nasional (SIKESNas)*, 106–107.
- Rajebi, O., Sabrina, A. P., Aeni, F. N., Ahda, A., & Gunarti, N. S. (2023). Isolasi Jenis Asam Lemak dari Bahan Alam: Artikel Review. *Jurnal Buana Farma: Jurnal Ilmiah Farmasi*, 3(2), 11.
- Rakhmawati, N., Amanto, B. S., & Praseptiangga, D. (2014). Formulasi dan Evaluasi Sifat Sensoris dan Fisikokimia Produk Flakes Komposit Berbahan Dasar Tepung Tapioka, Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L.), dan Tepung Konjac (*Amorphophallus oncophillus*). *Jurusan Teknologi Hasil Pertanian Universitas Sebelas Maret Jurnal Teknosains Pangan*, 3(1), 68. www.ilmupangan.fp.uns.ac.id
- Ramadani, A. S., & Palupi, P. J. (2021). Analisis Variasi Waktu Fermentasi Teh Sari Alang-Alang (*Imperata cylindrica*) terhadap Kualitas Produk dan Organoleptik. *AGROINTEK*, 15(1), 67.
- Ramlah, Indrastuti, Rahmah, M. H., & Pabendon, M. B. (2024). Genetic Variation of Foxtail Millet (*Setaria italica* (L.) P. Beauv.) Germplasm From Polewali Mandar West Sulawesi Based on Morphological Characters. *Jurnal Bios Logos*, 14(1), 24–36. <https://doi.org/10.35799/jbl.v14i1/54702>
- Ramlah, R., Indrastuti, I., Karim, H. A., & Pabendon, M. B. (2023). Karakteristik Morfologi Jewawut (*Setaria Italica* L.) Indonesia. *Agrovital: Jurnal Ilmu Pertanian*, 8(2).

- Ratnawati, L., Ekafitri, R., & Desnilasari, D. (2019). Karakterisasi Tepung Komposit Berbasis Mocaf dan Kacang-Kacangan sebagai Bahan Baku Biskuit MP-ASI. *BIOPROPAL INDUSTRI*, 10(2), 71.
- Ridwanto, M., Saleh, A. J., & Adiputra, F. B. (2024). Hubungan Asupan Protein terhadap Kadar Glukosa Darah 2 Jam Pasca Puasa pada Pasien Diabetes Mellitus Tipe 2. *Jurnal Medika Indonesia*, 5(1), 37.
- Rina, O., Dharma, A., & Afrizal. (2021). Potensi Keberadaan Senyawa Akrilamida dalam makanan. *Jurnal Analis Farmasi*, 6(2), 109.
- Rismayanthi, C. (2006). Konsumsi Protein untuk Peningkatan Prestasi. *MEDIKORA*, 2(2). <https://doi.org/10.21831/medikora.v1i2.4763>
- Rosiana, N. M., Suryana, A. L., & Olivia, Z. (2023). Pengaruh proses pengeringan terhadap Sifat Fungsional Tepung Kedelai. *Teknologi Pangan: Media Informasi Dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 14(1), 32. <https://doi.org/10.35891/tp.v14i1.2888>
- Safitri, E., Anggo, A. D., & Rianingsih, L. (2023). Pengaruh Penambahan Tepung Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*) terhadap Kualitas dan Daya terima Fish Flakes. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Perikanan*, 5(1), 55.
- Safitri, I., Gunadi, S., Lamona, A., Fitriyana, L., Irmayadani, Muhardina, V., Sari, P. M., Sunartaty, R., & Rahmiati, T. M. (2023). Effect Of Orange Peel Paste (*Citrus sinensis*, L) Addition And Drying Temperature On The Physico-Chemical Characteristics Of Dutch Eggplant (*Solanum betaceum* Cav.) Based Fruit Leather. *Serambi Journal of Agricultural Technology*, 5(2), 145–148. <http://ojs.serambimekkah.ac.id/index.php/sjat>
- Santi, J. S., & Septiani, W. (2021). Hubungan Penerapan Pola Diet dan Aktivitas Fisik dengan Status Kadar Gula Darah pada Penderita DM Tipe 2 di RSUD Petala Bumi Pekanbaru Tahun 2020. *JURNAL KESEHATAN MASYARAKAT (e-Journal)*, 9(5), 711–718. <http://ejournal3.undip.ac.id/index.php/jkm>
- Saputro, D. H., Andriani, M. A. M., & Siswanti, S. (2015). Karakteristik Sifat Fisik dan Kimia Formulasi Tepung Kecambah Kacang-Kacangan sebagai Bahan Minuman Fungsional. *Jurnal Teknosains Pangan*, 4(1), 10-19.
- Sardi, M., Tobing, M. N. B., Putri, A. W., Nasution, A. M., Pratiwi, A., ButarButar, K. A., Putri, R. N., Tumangger, S. H., & Sahira, S. (2021). Klaim Kandungan Zat Gizi pada Berbagai Kudapan (Snack) Tinggi Serat: Literature Review. *Jurnal Andaliman: Jurnal Gizi Pangan, Klinik Dan Masyarakat*, 1(1), 39–45.
- Sari, A. M., Melani, V., Novianti, A., & Purwara, L. (2020). Formulasi Dodol Tinggi Energi Untuk Ibu Menyusui dan Puree Kacang Hijau (*Vigna radiata* L), Puree Kacang Kedelai (*Glycine max*), dan Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*). *Jurnal Pangan Dan Gizi*, 10(2).

- Sari, R. T., Handrianti, D., Agustina, A., Huzaifah, Z., Linda, L., & Saherna, J. (2022). Edukasi dan Implementasi Perawatan Luka Klien dengan Diabetes Melitus di Kota Banjarmasin. *JURNAL KREATIVITAS PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT (PKM)*, 5(10), 3250–3261. <https://doi.org/10.33024/jkpm.v5i10.6958>
- Serafialy, Wiadnyani, A. A. I. S., & Sugitha, I. M. (2024). Perbandingan Tepung Kedelai (*Glicine max* L. Merril) dan Tepung Hanjeli (*Coixolacryma jobio*L.) Terhadap Karakteristik Snack Bar. *Itepa: Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan*, 13(3), 562.
- Setiawan, H. (2024). *Hiperglikemi Hiperosmolar*.
- Setyawan, R. A., & Purwani, E. (2024). Pengaruh Substitusi Tepung Jewawut terhadap Nilai Warna dan Daya Terima Roti Tawar. *PREPOTIF: Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 8(3), 5550.
- Sitanggang, A. B. (2017). Faktor Kerusakan Produk Bakeri & Pengendaliannya. *FOODREVIEW INDONESIA*, XII(2).
- Smith, A., Liline, S., & Sahetapy, S. (2023). Analisis Kadar Abu pada Salak Merah (*Salacca edulis*) di Desa Riring dan Desa Buria Kecamatan Taniwel Kabupaten Seram Bagian Barat Provinsi Maluku. *BIOPENDIX*, 10(1), 51–57.
- Soviana, E., & Maenasari, D. (2019). Asupan Serat, Beban Glikemik, dan Kadar Glukosa Darah pada Pasien Diabetes Melitus Tipe 2. *Jurnal Kesehatan*, 12(1), 26.
- Sulistyaningrum, A., Rahmawati, & Aqil, M. (2017). Karakteristik Tepung Jewawut (Foxtail Millet) Varietas Lokal Majene dengan Perlakuan Perendaman. *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian*, 14(1).
- Sumakul, V., Suparian, M., Toreh, P., & Karouw, B. (2022). Edukasi Diabetes Melitus Dan Pemeriksaan Kadar Glukosa Darah Umat Paroki St. Antonius Padua Tataaran. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Mapalus*, 1(1), 18–25.
- Supardi, N. (2023). Penyuluhan Tentang Manfaat Sari Kacang Kedelai Terhadap Penurunan Tekanan Darah Pada Ibu hamil di Puskesmas Bontomarannu Kabupaten Gowa. *Jurnal Pengabdian Ilmu Kesehatan*, 3(1).
- Suriany, Dewayani, W., Idaryani, Reswita, Arief, F., & Halil, W. (2020). Peningkatan Kualitas Mie Melalui Modifikasi Tepung Kedelai Mendukung Pemanfaatan Bahan Pangan Lokal. *Jurnal Agrosistem: Seri Sosek dan Penyuluhan*, 16(2), 92–100.
- Suryono, C., Ningrum, L., & Dewi, T. R. (2018). Uji Kesukaan dan Organoleptik Terhadap 5 kemasan dan Produk Kepulauan Seribu Secara Deskriptif. *Jurnal Pariwisata*, 5(2). <http://ejournal.bsi.ac.id/ejurnal/index.php/jp>

- Susanti, I., Lubis, E. H., & Meilidayani, S. (2017). Flakes Sarapan Pagi Berbasis Mocaf dan Tepung Jagung. *Journal of Agro-Based Industry*, 34(1), 44–52.
- Szlas, A., Kurek, J. M., & Krejpcio, Z. (2022). The Potential of L-Arginine in Prevention and Treatment of Disturbed Carbohydrate and Lipid Metabolism—A Review. In *Nutrients* (Vol. 14, Issue 5, pp. 1–19). MDPI. <https://doi.org/10.3390/nu14050961>
- Tjay, T. H., & Rahardja, K. (2015). *Obat-Obat Penting Khasiat, Penggunaan dan Efek-Efek Sampingnya Edisi Ke 7*. Jakarta: PT. Elex Media Komputindo.
- Tortora, G. J., & Derrickson, B. (2009). *Principles of Anatomy and Physiology: 12th Edition*.
- Triana, L., & Salim, M. (2017). Perbedaan Kadar Glukosa Darah 2 Jam Post Prandial. *Jurnal Laboratorium Khatulistiwa*, 1(1), 51–57.
- Tumangger, J., Amna, U., Fajri, R., & Amri, Y. (2021). Analisis Kadar Serat Kasar dan Kadar Abu pada Tepung Beras (*Oryza Sativa* L.) Menggunakan Metode Gravimetri. *Quimica: Jurnal Kimia Sains Dan Terapan*, 3(2), 27. <https://ejurnalunsam.id/index.php/JQ>
- Umar, C. B. P. (2021). Penyuluhan Tentang Pentingnya Peranan Protein Dan Asam Amino Bagi Tubuh Di Desa Negeri Lima. *Jurnal Pengabdian Ilmu Kesehatan*, 1(3), 52–56.
- Utami, A. R., Sitompul, D. T., & T. Felly. (2023). *Artikel Review: Stres Oksidatif dan Penyakitnya*. <https://www.researchgate.net/publication/366903090>
- Utomo, D., & Muslimah, D. P. (2022). Pengaruh Penambahan Tepung Kedelai (*Glycine max*) dan Kopi Bubuk Robusta terhadap Sifat Kimia dan Organoleptik Brownies. *Teknologi Pangan: Media Informasi Dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 13(2), 247. <https://doi.org/10.35891/tp.v13i2.3444>
- Verma, S., Srivastava, S., & Tiwari, N. (2015). Comparative Study on Nutritional and Sensory Quality of Barnyard and Foxtail Millet Food Products with Traditional Rice Products. *Journal of Food Science and Technology*, 52.
- Viapita, B., Suzan, R., & Kusdiyah, E. (2021). Studi Literatur: Hubungan Asupan Serat terhadap Kadar Glukosa Darah Postprandial. *E-SEHAD*, 1(2).
- Vindianti, R., Nurdiana, & Hardianti. (2024). Daya Terima, Kandungan Gizi dan Daya Antioksidan Formula Snack Bar Substitusi Tepung Ubi Jalar Ungu dan Tepung Biji Kelor Sebagai Jajanan Sehat Bagi Anak Sekolah. *Jurnal Siti Rufaidah*, 2(3), 154. <https://doi.org/10.57214/jasira.v2i3.103>

- Wagustina, S., Ahmad, A., & Arnisam. (2021). Efektivitas Pemberian Sari Kedelai dan Formula Kedelai Terhadap Kadar Gula Darah Penderita Diabetes Mellitus Tipe 2. *NASUWAKES: Jurnal Ilmiah Kesehatan*, 14(1), 69. <http://ejournal.poltekkesaceh.ac.id/index.php/jn>
- Wang, J., Zhang, J., Wang, S., Liu, W., Jing, W., & Yu, H. (2023). Isolation and Extraction of Monomers from Insoluble Dietary Fiber. *Foods*, 12(13), 1–20. <https://doi.org/10.3390/foods12132473>
- Widiastuti, W., Zulkarnaini, A., Mahatma, G., & Darmayanti, A. (2024). Review Artikel: Pengaruh Pola Asupan Makanan Terhadap Resiko Penyakit Diabetes. *Journal of Public Health Science (JoPHS)*, 1(2), 115.
- Weriana, W., Emmawati, A., & Marwati, M. (2022). Pengaruh Suhu dan Lama Pemanggangan terhadap Sifat Sensoris Snack Bar Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea Batatas L. Poir*) dengan Penambahan Yoghurt Buah Sirsak (*Annona muricata L.*). *Journal of Tropical AgriFood*, 4(1), 16. <https://doi.org/10.35941/jtaf.4.1.2022.7867.16-22>
- Xiao, T., Sun, M., Cao, S., Hao, J., Rao, H., Zhao, D., & Liu, X. (2024). Enhancing Water Retention and Mechanisms of Citrus and Soya Bean Dietary Fibres in Pre-fermented Frozen Dough. *Food Chemistry: X*, 22, 1–10. <https://doi.org/10.1016/j.fochx.2024.101269>
- Yashinta, M. R., Handayani, C. B., & Afriyanti. (2021). Karakteristik Kimia, Fisik dan Organoleptik Cookies Tepung Mocaf Dengan Variasi Jenis dan Konsentrasi Lemak. *Journal of Food and Agricultural Product*, 1(1). <http://journal.univetbantara.ac.id/index.php/jfap>
- Yudiono, K. (2020). Peningkatan Daya Saing Kedelai Lokal terhadap Kedelai Impor sebagai Bahan Baku Tempe Melalui Pemetaan Fisiko-Kimia. *AGROINTEK*, 14(1), 57–66. <https://doi.org/10.21107/agrointek.v14i1.6311>
- Yunianto, A. E., Lusiana, S. A., Triatmaja Nining Tyas, Suryana, Utami, N., Yunieswati, W., Ningsih, W. I. F., Fitriani, R. J., Argaheni, N. B., Febry, F., Puspa, A. R., Atmaka, D. R., & Lubis, A. (2021). *Ilmu Gizi Dasar*. Yayasan Kita Menulis.
- Zhang, W., Zhang, G., Liang, W., Tian, J., Sun, S., Zhang, X., Lv, X., Guo, P., Qu, A., & Wu, Z. (2024). Structure, Functional Properties, and Applications of Foxtail Millet Prolamin: A Review. *Biomolecules*, 14(8), 913. <https://doi.org/10.3390/biom14080913>