

DAFTAR PUSTAKA

- Agustin, A. D., Purwasih, R., Arianti, A. P., & Malikah, A. H. (2022). Development Crackers of Shallot Peel Flour (*Allium cepa* L.) Substitution. *International Journal of Applied Pharmaceutics*, 14(Special Issue 1), 41–46. <https://doi.org/10.22159/ijap.2022.v14s1.09>
- Alhanannasir, Murtado, A. D., Muchsiri, M., Rudi, F., & Agustini, S. (2021). Aplikasi Labu Kuning sebagai Substitusi Zat Warna Kuning pada Pembuatan Kempang. *Jurnal Dinamika Penelitian Industri*, 32(1), 19–26. <https://doi.org/10.28959/jdpi.v32i1.6896>
- Amalia, Y. F. R., Saloko, S., & Amaro, M. (2024). Pengaruh Penambahan Tepung Bunga Telang (*Clitoria ternatea* L.) dan Tepung Sorgum (*Sorghum bicolor* (L.) terhadap Sifat Fisiokimia dan Organoleptik Gelato. *Edu-Food*, 2(4), 1–12.
- American Diabetes Association Professional Practice Committee. (2024). 2. Diagnosis and Classification of Diabetes: Standards of Care in Diabetes—2024. *Diabetes Care*, 47(1). <https://doi.org/10.2337/dc24-S002>
- Anggraini, A. (2020). Manfaat Antioksidan Daun Salam Terhadap Kadar Glukosa Darah dan Penurunan Apoptosis Neuron di Hippocampus Otak Tikus yang Mengalami Diabetes. *JMH: Jurnal Medika Hutama*, 2(1), 349–355. <http://jurnalmedikahutama.com>
- Aprilia, M., Rachmawati, Ahmad, A., & Ichsan. (2022). Formulasi Cookies Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moschata* Duch.) dan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L.) sebagai Alternatif Makanan Selingan Penderita Diabetes Melitus. *SHR: Jurnal Swasta Harena Raflesia*, 2(1), 2022.
- Astuti, N. B., Raya, M. K., & Rahayu, E. S. (2023). Pengaruh Suhu dan Tempat Penyimpanan terhadap Kadar Air dan Mutu Organoleptik Biskuit Substitusi Tepung Belut (*Monopterus albus* zuieuw). *AcTion: Aceh Nutrition Journal*, 8(1), 81. <https://doi.org/10.30867/action.v8i1.811>
- Audina, M., Maigoda, T. C., & W, W. T. (2018). Status Gizi, Aktivitas Fisik dan Asupan Serat Berhubungan dengan Kadar Gula Darah Puasa Penderita DM Tipe 2. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Kesehatan*, 6(1), 59–71. <https://doi.org/https://doi.org/10.32668/jitek.v6i1.109>
- Aurelia, L. C., Ma'rifah, B., & Muhlshoh, A. (2023). Snack Bar Tinggi Serat dan Antioksidan Berbahan Dasar Ubi Jalar Ungu dan Beras Hitam sebagai Alternatif Selingan Penderita Diabetes Melitus. *Jurnal Gizi Dan Pangan Soedirman*, 7(2), 196. <https://doi.org/10.20884/1.jgipas.2023.7.2.9413>

- Avif, A. N., & Dewi, A. O. T. (2022). Analisis Kandungan Zat Gizi, Fenol, Flavonoid, Fitat, dan Tanin pada Sorgum (*Sorgum bicolor* (L.) Moench). *Nutri-Sains: Jurnal Gizi, Pangan Dan Aplikasinya*, 6(2), 65–74. <https://doi.org/10.21580/ns.2022.6.2.7083>
- Azimah, F. N., & Qomariah, U. K. N. (2024). Uji Organoleptik dan Uji Hedonik Bubur Bola Ubi Ungu (*Ipomoea Batatas* L). *Exact Papers in Compilation*, 6(1), 15–19. <https://doi.org/https://doi.org/10.32764/epic.v6i1.1099>
- Badan Standardisasi Nasional. (1992). *SNI 01-2973-1992 : Biskuit*.
- Banday, M. Z., Sameer, A. S., & Nissar, S. (2020). Pathophysiology of Diabetes: An Overview. *Avicenna Journal of Medicine*, 10(04), 174–188. https://doi.org/10.4103/ajm.ajm_53_20
- Batool, M., Ranjha, M. M. A. N., Roobab, U., Manzoor, M. F., Farooq, U., Nadeem, H. R., Nadeem, M., Kanwal, R., Abdelgawad, H., Al Jaouni, S. K., Selim, S., & Ibrahim, S. A. (2022). Nutritional Value, Phytochemical Potential, and Therapeutic Benefits of Pumpkin (*Cucurbita* sp.). In *Plants* (Vol. 11, Issue 11). MDPI. <https://doi.org/10.3390/plants11111394>
- Beandrade, M. U., Amelia, R., & Hasmar, W. N. (2022). Gambaran Histologi Pankreas Tikus dengan Diabetes Melitus Tipe 2 yang Diberikan Tablet Kedelai Detam II. *Jurnal Kedokteran Dan Kesehatan*, 2. <https://doi.org/https://doi.org/10.24853/jkk.18.2.240-248>
- Brady, V., Whisenant, M., Wang, X., Ly, V. K., Zhu, G., Aguilar, D., & Wu, H. (2022). *Characterization of Symptoms and Symptom Clusters for Type 2 Diabetes Using a Large Nationwide Electronic Health Record Database* (Vol. 35, Issue 2, pp. 159–0). <https://doi.org/https://doi.org/10.2337/ds21-0064>
- Budianto, R. E., Linawati, N. M., Arijana, I. G. K. N., Wahyuniari, I. A. I., & Wiryawan, I. G. N. S. (2022). Potensi Senyawa Fitokimia pada Tumbuhan dalam Menurunkan Kadar Glukosa Darah pada Diabetes Melitus. *Jurnal Sains Dan Kesehatan*, 4(5), 548–556. <https://doi.org/10.25026/jsk.v4i5.1259>
- Calista, R. A. D., Wulan, S. N., & Murtini, E. S. (2022). The Effects of Wheat Flour Substitution with Gude Bean Flour (*Cajanus cajan* L.) on Crackers Products and Its Potential for Diet Foods. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 10(3), 178–186. <https://doi.org/https://doi.org/10.21776/ub.jpa.2022.010.03.6>
- Denggos, Y. (2023). Penyakit Diabetes Mellitus Umur 40-60 Tahun di Desa Bara Batu Kecamatan Pangkep. *HealthCaring: Jurnal Ilmiah Kesehatan*, 99(99). <https://doi.org/doi.org/healthcaring.v2i1.2177>
- Dewi, A. C., Widyastuti, N., & Probosari, E. (2020). Pengaruh Pemberian Tepung Sorgum (*Sorghum bicolor* L. Moench) Terhadap Kadar Glukosa Darah Puasa

- Tikus Diabetes. *Journal of Nutrition College*, 9, 63–70. <https://doi.org/https://doi.org/10.14710/jnc.v9i1.24266>
- Dianati, S. (2023). Efek Kumis Kucing terhadap Glukosa Darah dan Gambaran Histologi Pankreas Tikus (*Rattus norvegicus*) Diabetes. *Java Health Journal*, 10(1). <https://doi.org/https://doi.org/10.1210/jhj.v10i01.493>
- Dira, M. A., & Puspitasari, L. (2021). Penurunan Glukosa Darah dan Peningkatan Jumlah Sel Beta Pankreas dengan Pemberian Ekstrak Etanol *Pleurotus Ostreatus*. *Media Farmasi*, 17(2), 133. <https://doi.org/10.32382/mf.v17i2.2285>
- Fakhira, D. E., Istiqomah, A. N., & Patonah. (2022). Studi Literatur Aktivitas Antidiabetes Tanaman Suku Cucurbitaceae. *Jurnal Ilmiah Farmasi Farmasyifa*, 5(2), 140–151. <https://doi.org/10.29313/jiff.v5i2.9547>
- Gani, R. J. P. R., Rahma, Aliyati, N. N., Tusi, J. S., & Sasmito, P. (2023). Konsumsi Gula Pasir dan Konsumsi Serat Terhadap Kejadian Diabetes Melitus. *Holistik Jurnal Kesehatan*, 17(3), 246–252. <https://doi.org/https://doi.org/10.33024/hjk.v17i3.10289>
- Gultom, S. F., Handarini, K., & Prayudanti, A. A. (2025). Pengaruh Proporsi Umbi Bit (*Beta vulgaris* L.) dan Buah Jambu Biji (*Psidium guajava* L.) Terhadap Sifat Kimia dan Organoleptik Slice Jam. *Teknologi Pangan : Media Informasi Dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 16(1), 5916. <https://doi.org/10.35891/tp.v16i1.5916>
- Gunawan, A., Pranata, F. S., & Swasti, Y. R. (2021). Kualitas Muffin dengan Kombinasi Tepung Sorgum (*Sorghum bicolor*) dan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris*). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 14(1), 11. <https://doi.org/10.20961/jthp.v14i1.46841>
- Handayani, D., Nurwantoro, & Pramono, Y. B. (2022). Karakteristik Kadar Air, Kadar Serat dan Rasa Beras Analog Ubi Jalar Putih dengan Penambahan Tepung Labu Kuning. *Jurnal Teknologi Pangan*, 6(2), 14–18. <https://doi.org/https://doi.org/10.14710/jtp.2022.26035>
- Hans, F. (2024). Polyuria and Diabetes: Understanding the Connection and Implications. *African Journal of Diabetes Medicine*, 32(4). <https://doi.org/10.54931/AJDM-32.4.7>
- Hartati, Y., & Meiliana, A. (2022). Gambaran Spesifikasi Bahan Makanan Segar dan Citarasa Makanan Lunak yang Dihasilkan. *Jurnal Pustaka Padi: Pusat Akses Kajian Pangan Dan Gizi*, 1(1), 11–16. <https://jurnal.pustakagalerimandiri.co.id/index.php/pustakapadi/article/view/128>

- Hasanah, N., & Novian, D. R. (2020). *Analisis Ekstrak Etanol Buah Labu Kuning (Cucurbita Moschata D.)*. <http://ejournal.poltektegal.ac.id/index.php/parape>
- Hendriyani, F., Prameswari, E. S., & Suharto, A. (2018). Peran Vitamin C, Vitamin E, dan Tumbuhan Sebagai Antioksidan untuk Mengurangi Penyakit Diabetes Mellitus. *2-TRIK: Tunas-Tunas Riset Kesehatan*, 8(1), 36–40.
- Herawati, D., Jati, I. R. A., Yusa, N. M., Arnata, I. W., Wijaya, I. M. M., Ngadisih, Kuswardhani, N., Sumiyati, Setiyo, Y., & Permana, I. D. G. M. (2021). Industri dalam Menunjang Ketahanan Pangan Agroindustri Berkelanjutan dan Pencapaian Sustainable Development Goals. In N. S. Antara, G. A. K. D. Puspawati, & N. N. Sulastri (Eds.), *Inovasi dalam Menunjang Ketahanan Pangan Agroindustri Berkelanjutan dan Pencapaian Sustainable Development Goals* (1st ed.). Swasta Nulus.
- Hermeni, H., Jumiyati, J., & Yulianti, R. (2023). Daya Terima, Mutu Hedonik dan Profil Nilai Gizi Kukis Substitusi Tepung Sorgum (*Sorghum bicolor*). *Ghidza: Jurnal Gizi Dan Kesehatan*, 7(2), 234–244. <https://doi.org/10.22487/ghidza.v7i2.1036>
- Hu, C. (2022). Reasons for Unexplainable Weight Loss Among Diabetics. *African Journal of Diabetes Medicine*, 30(11).
- Hunaifi, I., Agustriadi, I. G. N. O., Asmara, I. G. Y., & Budyono, C. (2021). The Correlation Between HbA1c and Neuropathy Disability Score in Type 2 Diabetes. *Acta Medica Indonesiana - The Indonesian Journal of Internal Medicine*, 53(2).
- Hussain, A., Kausar, T., Sehar, S., Sarwar, A., Ashraf, A. H., Jamil, M. A., Noreen, S., Rafique, A., Iftikhar, K., Quddoos, M. Y., Aslam, J., & Majeed, M. A. (2022). A Comprehensive review of functional ingredients, especially bioactive compounds present in pumpkin peel, flesh and seeds, and their health benefits. *Food Chemistry Advances*, 1. <https://doi.org/10.1016/j.focha.2022.100067>
- International Diabetes Federation. (2021). *IDF Diabetes Atlas 10th edition*. www.diabetesatlas.org
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2019). *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*.
- Khalid, W., Ali, A., Arshad, M. S., Afzal, F., Akram, R., Siddeeg, A., Kousar, S., Rahim, M. A., Aziz, A., Maqbool, Z., & Saeed, A. (2022). Nutrients and bioactive compounds of *Sorghum bicolor* L. used to prepare functional foods: a review on the efficacy against different chronic disorders. In *International Journal of Food Properties* (Vol. 25, Issue 1, pp. 1045–1062). Taylor and Francis Ltd. <https://doi.org/10.1080/10942912.2022.2071293>

- Khalisa, Lubis, Y. M., & Agustina. Raida. (2021). Uji Organoleptik Minuman Sari Buah Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi*.L) (Organoleptic Test Fruit Juice Drink (*Averrhoa Bilimbi*.L)). *JFP Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 6(4). <https://doi.org/https://doi.org/10.17969/jimfp.v6i4.18689>
- Khan, S., Rafi, Z., Baker, A., Shoaib, A., Alkhathami, A. G., Asiri, M., Alshahrani, M. Y., Ahmad, I., Alraey, Y., Hakamy, A., Saeed, M., & Mansoor, S. (2022). Phytochemical Screening, Nutritional Value, Anti-Diabetic, Anti-Cancer, and Anti-Bacterial Assessment of Aqueous Extract from *Abelmoschus esculentus* Pods. *Processes*, 10(2). <https://doi.org/10.3390/pr10020183>
- Khoddami, A., Messina, V., Vadabalija Venkata, K., Farahnaky, A., Blanchard, C. L., & Roberts, T. H. (2023). Sorghum in foods: Functionality and potential in innovative products. In *Critical Reviews in Food Science and Nutrition* (Vol. 63, Issue 9, pp. 1170–1186). Taylor and Francis Ltd. <https://doi.org/10.1080/10408398.2021.1960793>
- Lianah, Tyas, D. A., Armanda, D. T., & Setyawati, S. M. (2018). Aplikasi Umbi Suweg (*Amorphophallus campanulatus*) Sebagai Alternatif Penurun Gula Darah Pada Penderita Diabetes Mellitus. *Al-Hayat: Journal of Biology and Applied Biology*, 1(1), 1–12. <https://doi.org/10.21580/ah.v1i1.2666>
- Lismawati, Tutik, & Nofita. (2021). Kandungan Beta Karoten Dan Aktivitas Antioksidan Terhadap Ekstrak Buah Labu Kuning (*Cucurbita moschata*). *Jurnal Mandala Pharmacoon Indonesia*, 7(2). <https://doi.org/10.35311/jmpi>
- Liu, H., Xu, J., Yeung, C., Chen, Q., & Li, J. (2023). Effects of Hemicellulose on Intestinal Mucosal Barrier Integrity, Gut Microbiota, and Metabolomics in A Mouse Model of Type 2 Diabetes Mellitus. *Frontiers in Microbiology*. <https://doi.org/https://doi.org/10.3389/fmicb.2023.1096471>
- Mahardani, O. T., & Yuanita, L. (2021). Efek Metode Pengolahan dan Penyimpanan terhadap Kadar Senyawa Fenolik dan Aktivitas Antioksidan. *UNESA Journal of Chemistry*, 10(1), 64–78. <https://doi.org/https://doi.org/10.26740/ujc.v10n1.p64-78>
- Mahrta, S., Kusumadati, W., Faridawaty, E., & Tianto. (2023). Pengaruh Formulasi Santan dan Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) terhadap Sifat Fisik dan Kimia Es Krim. *Jurnal Inovasi Penelitian*, 3(8). <https://doi.org/https://doi.org/10.47492/jip.v3i8.2391>
- Malasari, N., Saloko, S., & Nofrida, R. (2024). Pengaruh Rasio Mocaf dan Tepung Sorgum terhadap Sifat Fisis Kimia dan Organoleptik Pai Bunga Telang (*Clitoria ternatea*). *EduFood*, 2(2), 12–26.
- Marbun, T. S. G., Susyani, & Podojoyo. (2023). Pengaruh Pemberian Food Bar Tinggi Serat Terhadap Kadar Glukosa Darah Pasien Diabetes Melitus Tipe 2.

- Journal of Nutrition College*, 12(2), 105–112.
<https://doi.org/https://doi.org/10.14710/jnc.v12i2.35408>
- Martín, M. Á., & Ramos, S. (2021). Dietary flavonoids and insulin signaling in diabetes and obesity. *Cells*, 10(6), 1. <https://doi.org/10.3390/cells10061474>
- Migdalis, I. N. (2024). Chronic Complications of Diabetes: Prevalence, Prevention, and Management. *Journal of Clinical Medicine*, 13(23). <https://doi.org/10.3390/jcm13237001>
- Millati, T., Udiantoro, & Wahdah, R. (2020). Pengolahan Labu Kuning Menjadi Berbagai Produk Olahan Pangan. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Berkemajuan*.
- Mudiarta, K. T. N., Husodo, S. D., & Andisari, H. E. (2024). Hubungan antara Kadar HbA1c dengan Komplikasi Makrovaskular pada Pasien Diabetes Mellitus Tipe 2. *Surabaya Biomedical Journal*, 3(3).
- Murdaningsih, & Uran, A. F. G. (2021). Kajian Agronomi Potensi Pengembangan Tanaman Sorgum Varietas Numbu di Kabupaten Ende. *JURNAL BUDIDAYA PERTANIAN*, 17(1), 23–27. <https://doi.org/10.30598/jbdp.2021.17.1.23>
- Murtiningsih, M. K., Pandelaki, K., & Sedli, B. P. (2019). Gaya Hidup sebagai Faktor Risiko Diabetes Melitus Tipe 2. *Jurnal Ilmiah Kedokteran Klinik*, 9(2), 328. <https://doi.org/10.35790/ecl.9.2.2021.32852>
- Mustofa, A., Suhartatik, N., & Pratiwi, D. Y. V. (2024). Aktivitas Antioksidan Tepung Labu Kuning dari Berbagai Varietas dengan Variasi Suhu Pengeringan. *Agrointek: Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 18(3), 568–573. <https://doi.org/10.21107/agrointek.v18i3.15936>
- Na'imah, F., & Putriningtyas, N. D. (2021). Kadar B-Karoten, Serat, Protein, Dan Sifat Organoleptik Snack Bar Labu Kuning Dan Kacang Merah Sebagai Makanan Selingan Bagi Pasien Diabetes Melitus Tipe 2. *Indonesian Journal of Public Health and Nutrition*, 1(3), 563–570. <https://doi.org/10.15294/ijphn.v1i3.49244>
- Nasution, F., Andilala, Azwar Siregar, A., & Tinggi Kesehatan Indah Medan, S. (2021). Faktor Risiko Kejadian Diabetes Mellitus (Risk Factors for The Event of Diabetes Mellitus). *Jurnal Ilmu Kesehatan*, 9(2), 94–102. <https://doi.org/https://doi.org/10.32831/jik.v9i2.304>
- Nicole, T. Z. H., Nichelle, T. S., Elizabeth, T. E., & Yuliarti, O. (2021). Formulation of functional crackers enriched with fermented soybean (tempeh) paste: rheological and microstructural properties. *Future Foods*, 4. <https://doi.org/10.1016/j.fufo.2021.100050>

- Nitzke, D., Czermainski, J., Rosa, C., Coghetto, C., Fernandes, S. A., & Carteri, R. B. (2024). Increasing Dietary Fiber Intake for Type 2 Diabetes Mellitus Management: A Systematic Review. *World Journal of Diabetes*, 15(5), 1001–1010. <https://doi.org/10.4239/wjd.v15.i5.1001>
- Novidahlia, N., Kusumaningrum, I., Intan Pamela, A., Teknologi Pangan dan Gizi, J., & Ilmu Pangan Halal, F. (2020). Karakteristik Fisikokimia dan Sensori Minuman Sereal Instan dari Sorgum (*Sorgum Bicolor*) dan Tepung Tempe. *Jurnal Agroindustri Halal*, 6(2), 181–188. <https://doi.org/https://doi.org/10.30997/jah.v6i2.3248>
- Nurhidajah, N., Astuti, M., Sardjono, S., & Murdiati, A. (2017). Profil Antioksidan Darah Tikus Diabetes dengan Asupan Beras Merah yang Diperkaya Kappa-Karagenan dan Ekstrak Antosianin. *Agritech*, 37(1), 82. <https://doi.org/10.22146/agritech.17013>
- Nurjanah, H., Setiawan, B., & Roosita, K. (2020). Potensi Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) sebagai Makanan Tinggi Serat dalam Bentuk Cair. *Indonesian Journal of Human Nutrition*, 7(1), 54–68. <https://doi.org/10.21776/ub.ijhn.2020.007.01.6>
- Nurjannah, M., & Asthiningsih, N. W. W. (2023). *Hipoglikemi pada Penderita Diabetes Mellitus Tipe 2* (1st ed.). CV Pena Persada.
- Pamela, V. Y., Riyanto, R. A., Kusumasari, S., Meindrawan, B., Diwan, A. M., & Istihamsyah, I. (2022). Karakteristik Sifat Organoleptik Yoghurt dengan Variasi Susu Skim dan Lama Inkubasi. *Nutriology: Jurnal Pangan Gizi, Kesehatan*, 3(1).
- Paruntu, O. L., Legi, N. N., Djendra, I. M., & Kaligis, G. (2019). Asupan Serat dan Magnesium dengan Kadar Glukosa Darah pada Pasien Diabetes Mellitus Tipe II. *GIZIDO*, 10(2), 101–107. <https://doi.org/https://doi.org/10.47718/gizi.v10i2.837>
- Peraturan Badan Pengawas Obat Dan Makanan Nomor 1 Tahun 2022 Tentang Pengawasan Klaim Pada Label Dan Iklan Pangan Olahan (2022).
- Perdana, H., Nurhayati, A., Pratiwi, A. R., Wati, D. A., & Pringsewu, U. 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. *Jurnal Gizi Aisyah*, 6(2), 91. <https://doi.org/10.30604/jnf.v6i2.1399>
- Permana, R. A., & Ikasari, D. (2023, January 8). Uji Normalitas Data Menggunakan Metode Empirical Distribution Function dengan Memanfaatkan Matlab dan Minitab 19. *Seminar Nasional Riset dan Inovasi Teknologi (SEMNAS RISTEK)* 2023. <https://doi.org/https://doi.org/10.30998/semnasristek.v7i1.6238>

- Permatasari, M., & Indrawati, V. (2022). Tingkat Kesukaan dan Kandungan Gizi Crackers Substitusi Tepung Kacang Merah dan Penambahan Daun Katuk untuk Ibu Menyusui. *Jurnal Gizi Dan Pangan Soedirman*, 6(1). <https://doi.org/https://doi.org/10.20884/1.jgipas.2022.6.1.4890>
- Pratama, K. J., Wicahyo, S. M., & Hidayat, R. (2024). Aktivitas Antigiperglikemi dan Regenerasi Sel β Pankreas dari Fraksi Etil Asetat Daun Kersen (*Muntingia calabura*) pada Tikus yang Diinduksi Streptozotosin. *Duta Pharma Journal*, 4(1), 193–197. <https://doi.org/10.47701/djp.v4i1.3818>
- Pratiwi, N. K. Y., & Santika, I. W. M. (2023). Review Artikel Mekanisme Aktivitas Anti-Diabetes Dari Kandungan Senyawa Tanaman Kersen (*Muntingia calabura* L.): Systematic Review. *Pemanfaatan Bahan Alam Sebagai Nutrasetikal Dalam Menunjang Eksistensi Pengobatan Untuk Meningkatkan Derajat Kesehatan*, 2, 2023. <https://doi.org/https://doi.org/10.24843/WSNF.2022.v02.p08>
- Pratiwi, N., Nur, M., & Triwahyuni, T. (2023). Hubungan Pemeriksaan Kadar HbA1c dengan Kadar Gula Darah Sewaktu dengan Kejadian Diabetes Melitus Tipe 2 di Rumah Sakit Pertamina Bintang Amin Husada Bandar Lampung Tahun 2023. *INNOVATIVE: Journal Of Social Science Research*, 3(5), 134–143.
- Prita, A. W., Bayu Mangkurat, R. S., & Mahardika, A. (2021). Potensi Rumput Laut Indonesia sebagai Sumber Serat Pangan Alami: Telaah Pustaka. *Science Technology and Management Journal*, 1(8), 34–40. <https://doi.org/10.53416/stmj.v1i2.17>
- Priyanto, Y., Christijanti, W., Lisdiana, & Marianti, A. (2023). Aktivitas Antioksidan Daun Kelor (*Moringa oleifera*) pada Tikus Diabetik Induksi Aloksan. *Life Science Journal of Biology*, 12(1), 97–106. <https://doi.org/https://doi.org/10.15294/lifesci.v12i1.65968>
- Purnamasari, P., Susilawati, & Astuti, S. (2022). Pengaruh Penambahan Puree Labu Kuning (*Cucurbita moschata* Duch) terhadap Sifat Sensori dan Fisiokimia Cookies Berbahan Dasar Campuran Tepung Mocaf dan Tepung Terigu. *Jurnal Agroindustri Berkelanjutan*, 1(2). <https://doi.org/https://doi.org/10.23960/jab.v1i2.6326>
- Purwaningsih, S. (2022). Study of Fibre and Active Components of Rice Analogue from Seaweed *Gracilaria* sp. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 25(3), 382–392. <https://doi.org/10.17844/jphpi.v25i3.40138>
- Putri, H. S. (2021). Etlingera Elatior sebagai Anti Hiperglikemi pada Penderita Diabetes Mellitus. *Jurnal Penelitian Perawat Profesional*, 1, 189. <https://doi.org/https://doi.org/10.37287/jppp.v3i1.386>

- Rahayu, R. L., Mubarak, A. Z., & Istianah, N. (2021). Karakteristik Fisiokimia Cookies dengan Variasi Tepung Sorgum dan Pati Jagung serta Varian Margarin dan Whey. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 9(2), 89–99. <https://doi.org/10.21776/ub.jpa.2021.009.02.3>
- Rahmawati, Y. D., & Wahyani, A. D. (2021). Sifat Kimia Cookies Dengan Substitusi Tepung Sorgum. *Jurnal Teknologi Agro-Industri*, 8(1). <https://doi.org/https://doi.org/10.34128/jtai.v8i1.135>
- Rahmayuni, R., Dewi, Y. K., & Selfianti, D. (2023). Pemanfaatan Labu Kuning dan Rumput Laut dalam Pembuatan Dodol. *AGRITEKNO: Jurnal Teknologi Pertanian*, 12(2), 115–123. <https://doi.org/10.30598/jagritekno.2023.12.2.115>
- Ramadhanti, B. W., Sumardianto, & Romadhon. (2024). Quality and Volatile Compound Content Characteristics of Fermented Squid Bekasam With Different Fermentation Durations. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 27(3), 208–222. <https://doi.org/10.17844/jphpi.v27i3.48451>
- Rasyid, M. I., Maryati, S., Triandita, N., Yuliani, H., & Angraeni, L. (2020). Karakteristik Sensori Cookies Mocaf dengan Substitusi Tepung Labu Kuning. *Jurnal Teknologi Pengolahan Pertanian*, 2(1), 1–7. <https://doi.org/https://doi.org/10.35308/jtpp.v2i1.2043>
- Ryanividya, D. N. A., Alamsyah, A., Cicilia, S., & Pengajar, S. (2022). Mutu Kue Bingka Dolu pada Berbagai Konsentrasi Substitusi Terigu dengan Tepung Sorgum. *Pro Food (Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan)*, 8(2), 107–115. <https://doi.org/https://doi.org/10.29303/profood.v8i2.273>
- Sabir, N. C. (2020). Analisis Karakteristik Crackers Hasil Substitusi Tepung Terigu Dengan Tepung Ampas Tahu Analysis of Crackers Characteristic Resulting From The Substitution of Wheat Flour With Tofu Waste Flour. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 6(1), 41–54. <https://doi.org/10.26858/jptp.v6i1.11178>
- Saloko, S., Nofrida, R., & Triutami, R. A. (2022). Potensi Ubi Jalar Kuning dan Sorgum sebagai Sumber Protein dan Antioksidan pada Kue Lumpur. *LPPM Universitas Mataram*, 4, 310–324. <https://jurnal.lppm.unram.ac.id/index.php/prosidingsaintek/article/view/525>
- Sangur, K. (2020). Uji Organoleptik dan Kimia Selai Berbahan Dasar Kulit Pisang Tongkat Langit (*Musa troglodytarum* L.). *Biopendix*, 7(1), 26–38. <https://doi.org/https://doi.org/10.30598/biopendixvol7issue1page26-38>
- Serli, S., Syadik, F., & Marhayani, M. (2022). Kandungan Protein dan Serat Kasar Ampas Sagu dengan Metode Biologi sebagai Alternatif Pakan Berkualitas Ternak Ruminansia. *JAGO TOLIS: Jurnal Agrokompleks Tolis*, 2(3), 56. <https://doi.org/10.56630/jago.v2i3.236>

- Shivanna, A., HN, R., & A, A. (2020). Effect of Mixing Pumpkin Powder with Wheat Flour on Physical, Nutritional and Sensory Characteristics of Cookies. *International Journal of Chemical Studies*, 8(4), 1030–1035. <https://doi.org/10.22271/chemi.2020.v8.i4g.9737>
- Sinaga, W. (2016). Peran Tunas Brokoli pada Stres Oksidatif Penyandang Diabetes. *Jurnal Cermin Dunia Kedokteran*, 43(10). <https://www.researchgate.net/publication/364720107>
- Sintawati, R., & Kurniawati, E. (2024). Pengaruh Substitusi Tepung Pisang Cavendish terhadap Karakteristik Fisik Kimia dan Organoleptik Crackers. *JOFE: Journal of Food Engineering | E-ISSN*, 3(4), 137–144. <https://doi.org/10.25047/jofe.v3i4.5126>
- Sintia, I., Pasarella, M. D., & Nohe, D. A. (2022, May). Perbandingan Tingkat Konsistensi Uji Distribusi Normalitas pada Kasus Tingkat Pengangguran di Jawa. *Prosiding Seminar Nasional Matematika, Statistika, Dan Aplikasinya*. <https://jurnal.fmipa.unmul.ac.id/index.php/SNMSA/article/view/844>
- Sinulingga, B. O. (2020). Pengaruh konsumsi serat Dalam Menurunkan Kadar Kolesterol. *Jurnal Penelitian Sains*, 22(1), 9–15. <https://doi.org/10.26554/jps.v22i1.556>
- Soviana, E., & Maenasari, D. (2019). Asupan Serat, Beban Glikemik dan Kadar Glukosa Darah pada Pasien Diabetes Melitus Tipe 2. *Jurnal Kesehatan*, 12(1), 19–9. <https://doi.org/https://doi.org/10.23917/jk.v12i1.8936>
- Stefania, E., Ludong, M. M., & Oessoe, Y. Y. E. (2021). Pemanfaatan Labu Kuning (*Cucurbita moschata* Duch.) dalam Pembuatan Bolu Kukus Mekar. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 12(1). <https://doi.org/https://doi.org/10.35791/jteta.v12i1.38926>
- Styaningrum, S. D., Sari, P. M., Puspaningtyas, D. E., Nidyarini, A., & Anita, T. F. (2023). Analisis Warna, Tekstur, Organoleptik serta Kesukaan pada Kukis Growol dengan Variasi Penambahan Inulin. *Ilmu Gizi Indonesia*, 6(2), 115–124. <https://doi.org/https://doi.org/10.35842/ilgi.v6i2.406>
- Subaktilah, Y., Wahyono, A., Yudiastuti, S. O. N., & Mahros, Q. A. (2021). Pengaruh Substitusi Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moschata* L) terhadap Nilai Gizi Brownies Kukus Labu Kuning Pengaruh Substitusi Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moschata* L) terhadap Nilai Gizi Brownies Kukus Labu Kuning. *Jurnal Ilmiah INOVASI*, 21, 18–21. <https://doi.org/10.25047/jii.v21i1.2629>
- Sucianti, A., Yusa, N. M., & Sugitha, I. M. (2021). Pengaruh Suhu Pengeringan Terhadap Aktivitas Antioksidan Dan Karakteristik Teh Celup Herbal Daun Mint (*Mentha piperita* L.). *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan*, 10(3), 378–388.

- Syarifah, A. N., & Amrih, D. (2021). Pengaruh Penambahan Variasi Tepung Sayuran pada Karakteristik Keripik Tortila. *Jurnal Agercolere*, 3(1), 14–20. <https://doi.org/10.37195/jac.v3i1.125>
- Syifahaque, A.-N., Siswanti, S., & Atmaka, W. (2023). Pengaruh Substitusi Tepung Sorgum Terhadap Karakteristik Kimia, Fisika, dan Organoleptik Cookies dengan Alpukat sebagai Substitusi Lemak. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 15(2), 119. <https://doi.org/10.20961/jthp.v15i2.57912>
- Tafesse, T. B., Hymete, A., Mekonnen, Y., & Tadesse, M. (2017). Antidiabetic activity and Phytochemical Screening of Extracts of the Leaves of *Ajuga Remota* Benth on Alloxan-Induced Diabetic Mice. *BMC Complementary and Alternative Medicine*, 17(1). <https://doi.org/10.1186/s12906-017-1757-5>
- Tanwar, R., Panghal, A., Chaudhary, G., Kumari, A., & Chhikara, N. (2023). Nutritional, phytochemical and functional potential of sorghum: A review. In *Food Chemistry Advances* (Vol. 3). <https://doi.org/10.1016/j.focha.2023.100501>
- Theafelicia, Z., & Wulan, S. N. (2023). Perbandingan Berbagai Metode Pengujian Aktivitas Antioksidan (DPPH, ABTS dan FRAP) pada Teh Hitam (*Camellia sinensis*). *Jurnal Teknologi Pertanian*, 24(1), 35–44. <https://doi.org/https://doi.org/10.21776/ub.jtp.2023.024.01.4>
- Thelmalina, F. J., & Wirasuta, I. M. A. (2022). Potensi *Amorphophallus* sp. sebagai Pangan Fungsional untuk Pasien Diabetes Melitus. *Workshop Dan Seminar Nasional Farmasi* 2022, 1(1). <https://doi.org/https://doi.org/10.24843/WSNF.2022.v01.i01.p19>
- U.S. Department of Agriculture. (2019). *USDA (U.S. Department of Agriculture) National Nutrient Database for Standard Reference*.
- Utami, R. N., & Prasetyawati, Z. T. (2020). Subtitusi Tepung Labu Kuning Pada Pembuatan Cookies Kastengel. *Media Pendidikan, Gizi Dan Kuliner*, 9(2), 55–61. <https://doi.org/https://doi.org/10.17509/boga.v9i2.33017>
- Utami, S. M., Fadhilah, H., & Aprilivani, S. N. (2022). Aktivitas Antioksidan Sediaan Lip Balm yang Mengandung Ekstrak Etanol Buah Labu Kuning (*Curcubita moschata* D.). *Sainstech Farma: Jurnal Ilmu Kefarmasian*, 15(2). <https://doi.org/https://doi.org/10.37277/sfj.v15i2.1087>
- Viapita, B., Suzan, R., & Kusdiyah, E. (2021). Studi Literatur : Hubungan Asupan Serat terhadap Kadar Glukosa Darah Postprandial. *Electronic Journal Scientific of Enviromental Health and Diseases*, 1(2), 1–9. <https://doi.org/https://doi.org/10.22437/esehad.v2i1.13733>

- Wahjuningsih, S. B., Sudjatinah, Azkia, M. N., & Anggraeni, D. (2020). The Study of Sorghum (*Sorghum bicolor* L.), Mung Bean (*Vigna radiata*) and Sago (*Metroxylon sagu*) Noodles: Formulation and Physical Characterization. *Current Research in Nutrition and Food Science*, 8(1), 217–225. <https://doi.org/10.12944/CRNFSJ.8.1.20>
- Wardhani, R. R. A. A. K., & Pardede, A. (2022). Analysis of Phytochemicals and Antioxidant Activities of Methanol Extracts in Stem, Leaves, Rind, and Fruit of Kelubut Plants (*Passiflora foetida*). *Dalton: Jurnal Pendidikan Kimia Dan Ilmu Kimia*, 5(2). <https://doi.org/http://dx.doi.org/10.31602/dl.v5i2.9343>
- Wibowo, N. K., Rudyanto, M., & Purwanto, D. A. (2022). Aktivitas Antioksidan Teh Hijau dan Teh Hitam. *Camellia: Clinical, Pharmaceutical, Analytical and Pharmacy Community Journal*, 1(2). <http://journal.um-surabaya.ac.id/index.php/CAM>
- Winara, Z., Fitria, M., Sulaeman, A., & Gumilar, M. (2023). Es Krim Labu Kuning dan Pisang Kepok Sebagai Alternatif Jajanan Sehat untuk Anak SD. *Jurnal Inovasi Bahan Lokal Dan Pemberdayaan Masyarakat*, 2(1), 47–56. <https://doi.org/10.34011/jibpm.v2i1.1297>
- Winiastri, D. (2021). Formulasi Snack Bar Tepung Sorgum (*Sorghum bicolor* (L.) Moench) dan Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) Ditinjau dari Uji Organoleptik dan Uji Aktivitas Antioksidan. *Jurnal Inovasi Penelitian*, 2, 751–764.
- Wiryan, D. M., Ariestanti, C. A., & Prasetyaningsih, A. (2024). Sorghum (*Sorghum bicolor* L. Moench var. bioguma) Cookies (SoKis): Source of Antioxidant and Prebiotic. *AgriTECH*, 44(4), 289–298. <https://doi.org/10.22146/agritech.87733>
- Wulandari, L., Nugraha, A. S., & Azhari, N. P. (2020). Penentuan Aktivitas Antioksidan dan Antidiabetes Ekstrak Daun Kepundung (*Baccaurea racemosa* Muell.Arg.) secara In Vitro. *Jurnal Sains Farmasi & Klinis*, 7(1), 60. <https://doi.org/10.25077/jsfk.7.1.60-66.2020>
- Yasaroh, S., Christijanti, W., Lisdiana, & Iswari, R. S. (2021). Efek Ekstrak Daun Kelor (*Moringa oleifera*) Terhadap Glukosa Darah Tikus Diabetes Induksi Aloksan. *Prosiding Semnas Biologi ke-9 Tahun 2021*, 224–229.
- Zulri, M. O., Puspawani, Y., & Dewani, Y. (2023). Gambaran HbA1c pada Pasien Penderita Diabetes Mellitus Tipe 2 dengan Komplikasi Ulkus Diabetikum di RSUD Adam Malik Tahun 2022. *Jurnal Multidisiplin Indonesia*, 2(8). <https://jmi.rivierapublishing.id/index.php/rp>