

DAFTAR PUSTAKA

- A'yunin, N.A.Q., Santoso, U. and Harmayani, E. (2019) 'Kajian kualitas dan aktivitas antioksidan berbagai formula minuman jamu kunyit asam', *J. Teknologi Pertanian Andalas*, 23(1), pp. 37–48.
- Aeni, S., Puspaningtyas, D.E. and Putriningtyas, N.D. (2019) 'Susu Kacang Tanah Efektif Menurunkan Berat Badan dan Kadar Glukosa Darah Remaja Putri Overweight', *Sport and Nutrition Journal*, 1(1), pp. 33–39. doi:10.15294/spnj.v1i1.31278.
- Agustin, A.T., Zaini, M.A. and Handito, D. (2020) 'Pengaruh Metode Dan Suhu Blanching Terhadap Persenyawaan Serat Batang Pisang Sebagai Bahan Baku Pembuatan Ares', *Pro Food*, 6(1), pp. 609–622. doi:10.29303/profood.v6i1.117.
- Amalia, N.R.P. and Aminah, S. (2021) 'Kadar Serat, Aktivitas Antioksidan, Karakteristik Fisik dan Sensoris Yoghurt Susu Kecambah Kedelai dengan Penambahan Ekstrak Cincau Hijau', *Jurnal Pangan dan Gizi*, 11(01), pp. 50–59.
- Anton Rahmadi, B. (2018) *Pangan Fungsional Berkhasiat Antioksidan*, Mulawarman University PRESS. doi:10.13140/RG.2.2.17345.81764.
- Ardelia, C., Pantjajani, T. and Irawati, F. (2020) 'Pembuatan Keju Lunak Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris L.*) dengan Proses Fermentasi Menggunakan *Lactobacillus Acidophilus*', *Calyptra*, 9(1), pp. 1–18.
- Ariviani, S., Sholihin, N.H. and Nastiti, G.P. (2021) 'Pengembangan Tepung Kecambah Kacang Tunggak (*Vigna Unguiculata*) Sebagai Sereal Fungsional Kaya Serat Pangan Dan Berpotensi Antioksidan', *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 14(2), pp. 84–95. doi:10.20961/jthp.v14i2.53422.
- Arya, S.S., Salve, A.R. and Chauhan, S. (2016) 'Peanuts as functional food: a review', *Journal of Food Science and Technology*, 53(1), pp. 31–41. doi:10.1007/S13197-015-2007-9.
- Aýun, Q., Muthiáh, S.N. and Sukmalara, D. (2023) 'Potensi Bakteri Asam Laktat (BAL) Dari Jus Tempe Sebagai Kandidat Probiotik', *JURNAL AL-AZHAR INDONESIA SERI SAINS DAN TEKNOLOGI*, 8(2), p. 171. doi:10.36722/sst.v8i2.1673.
- Azkiyah, R., Husniyah, L. Tenri, A. M. and Setiyabudi, L. (2023) 'The Effect Lactic Acid Bacteria Fermentation On Kersen Extraction And Its Antioxidant Activity By Using Lactose And Sucrose As A Stimulant', p. 2023.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan (2019) *Pedoman Implementasi Peraturan Di Bidang Pangan Olahan Tertentu*.
- Bekele, L.D., Zhang, W. Liu, Y. Duns, G. J. Yu, C. Jin, L. Li, X. Jia, Q. and Chen, J. (2017) 'Preparation and characterization of lemongrass fiber (*Cymbopogon species*) for reinforcing application in thermoplastic composites', *BioResources*, 12(3), pp. 5664–5681. doi:10.15376/biores.12.3.5664-5681.
- Belcar, J. and Gorzelany, J. (2022) 'Effect of the Addition of Lemongrass

- (*Cymbopogon citratus*) on the Quality and Microbiological Stability of Craft Wheat Beers', *Molecules*, 27(24), pp. 1–11. doi:10.3390/molecules27249040.
- Bota, W., Martosupono, M. and Rondonuwu, F.S. (2015) 'Potensi Senyawa Minyak Sereh Wangi (*Citronella* Oil) Dari Tumbuhan *Cymbopogon Nardus L.* Sebagai Agen', *Fakultas Teknik Universitas Muhammadiyah Jakarta*, (November), pp. 1–8.
- BPOM RI (2019) 'Peraturan Badan Pengawas Obat Dan Makanan Nomor 22 Tahun 2019 Tentang Informasi Nilai Gizi Pada Label Pangan Olahan', *Bpom*, 53, pp. 1689–1699.
- BSN (2009) 'Sni 2981:2009'.
- Chintya, R.S. and Lailiyah, S. (2024) 'Systematic Literature Review : Pengaruh Jahe dalam Menurunkan Kadar Glukosa dalam Darah pada Pasien Penderita Diabetes Melitus di Indonesia', *Pendidikan Tambusai*, 8(1), pp. 6629–6635.
- Chuenchom, P., Swatsitang, P. Senawong, T. and Jogloy, S. (2016) 'Antioxidant capacity and phenolic content evaluation on peanut skins from 3 peanut types', *Chiang Mai Journal of Science*, 43(1), pp. 123–137.
- Dhurhania, C.E. and Novianto, A. (2019) 'Uji Kandungan Fenolik Total dan Pengaruhnya terhadap Aktivitas Antioksidan dari Berbagai Bentuk Sediaan Sarang Semut (*Myrmecodia pendens*)', *Jurnal Farmasi Dan Ilmu Kefarmasian Indonesia*, 5(2), pp. 62–68. doi:10.20473/jfiki.v5i22018.62-68.
- Eldeeb, G.S.S., Abouelnaga, M. and Mosilhey, S.H. (2021) 'Improving Quality Properties of Frozen Yogurt by Fortification with Lemongrass (*Cymbopogon citratus*) as Prebiotic', *Suez Canal University Journal of Food Sciences*, 8(1), pp. 1–9. doi:10.21608/scuj.2021.178514.
- Fajriah, F., Faridah, D.N. and Herawati, D. (2022) 'Penurunan Indeks Glikemik Nasi Putih dengan Penambahan Ekstrak Serai dan Daun Salam', *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 33(2), pp. 169–177. doi:10.6066/jtip.2022.33.2.169.
- Faradila, C.J.L., Rizqiati, H. and Nurwantoro (2019) 'Pengaruh substitusi kefir terhadap sifat kimia, total bakteri asam laktat (BAL), dan organoleptik es krim', *Jurnal Teknologi Pangan*, 3(2), pp. 192–198.
- Fauzi, N.I., Herawati, I.E. and Hadisoebroto, G. (2023) 'Kadar Fenolik Total, Kadar Flavonoid, dan Aktivitas Antioksidan Dari Ekstrak Kulit Buah Nanas (*Ananas comosus (L.) Merr.*) Varietas Pemalang', *Jurnal Mandala Pharmacoon Indonesia (JMPI)*, 9(2), pp. 492–500.
- Fitria, M., Gumilar, M. Dewi, M. dan Judiono. (2022) 'Snack Bars Kacang Tanah Dan Tepung Ubi Jalar Sebagai Pangan Darurat', *Jurnal Riset Kesehatan Poltekkes Depkes Bandung*, 14(1), pp. 66–75. doi:10.34011/juriskesbdg.v14i1.2091.
- Futra, R.K., Setyawardani, T. and Astuti, T.Y. (2020) 'Pengaruh Penggunaan Pektin Nabati Dengan Presentase yang Berbeda Terhadap Warna dan Tekstur Yogurt Susu Sapi', *Journal of Animal Science and Technology*, 2(1)(1), pp.

20–28.

- Gilani, S.J., Bin-Jumah, M. Y. Al-Abbasi, F. A. Nadeem, M. S. Afzal, M. Sayyed, Nadeem. and Kazmi, I. (2021) 'Fustin ameliorates hyperglycemia in streptozotocin induced type-2 diabetes via modulating glutathione/Superoxide dismutase/Catalase expressions, suppress lipid peroxidation and regulates histopathological changes', *Saudi Journal of Biological Sciences*, 28(12), pp. 6963–6971. doi:10.1016/j.sjbs.2021.07.070.
- Helal, A. and Tagliazucchi, D. (2018) 'Impact of in-vitro gastro-pancreatic digestion on polyphenols and cinnamaldehyde bioaccessibility and antioxidant activity in stirred cinnamon-fortified yogurt', *Lwt*, 89(October 2017), pp. 164–170. doi:10.1016/j.lwt.2017.10.047.
- Hidayah, T. (2019) 'Perbedaan Kualitas Kimiawi Kefir Susu Sapi, Susu Kedelai, Dan Susu Kacang Merah', *SainsTech Innovation Journal*, 2(1), pp. 5–11. doi:10.37824/sij.v2i1.2019.108.
- Hidayati, N.R., Pujiati and Rahayu, E.A. (2018) 'Uji Antibakteri Dan Organoleptik Yoghurt Kacang-Kacangan', (1), pp. 89–94.
- Ibrahim, I., Evama, Y. and Sylvia, N. (2021) 'Ekstrak Minyak Dari Serai Dapur (*Cymbopogon Citratus*) Dengan Menggunakan Metode Maserasi', *Jurnal Teknologi Kimia Unimal*, 10(2), p. 57. doi:10.29103/jtku.v10i2.5479.
- IDF (2021) *IDF Diabetes Atlas 2021 _ IDF Diabetes Atlas*, *IDF official website*.
- Irfan Fadhlurrohman, Ridho Maulaeni and Asmaradika Cahya Tirta (2023) 'Fortifikasi Serai (*Cymbopogon citratus*) pada Produk Susu Fermentasi sebagai Potensi Pangan Fungsional: Kajian Literatur', *Prosiding Seminar Nasional Pembangunan dan Pendidikan Vokasi Pertanian*, 4(1), pp. 418–428. doi:10.47687/snppvp.v4i1.666.
- Isdamayani, L. and Panunggal, B. (2015) 'Kandungan Flavonoid, Total Fenol, Dan Antioksidan Snack Bar Sorgum Sebagai Alternatif Makanan Selingan Penderita Diabetes Mellitus Tipe 2', *Journal of Nutrition College*, 4(4), pp. 342–349. doi:10.14710/jnc.v4i4.10108.
- Jainata, D., Utama, B.I. and Desmawati, D. (2022) 'Pengaruh Probiotik Dalam Menurunkan Kadar Gula Darah Pada Penderita Diabetes Melitus Tipe 2', *Jurnal Ilmu Kesehatan Indonesia*, 2(4), pp. 312–320. doi:10.25077/jikesi.v2i4.487.
- Kemenkes, R. (2017) *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*, *Direktorat Jenderal Kesehatan Masyarakat*. doi:10.29103/averrous.v2i2.412.
- Khang, D., Dung, T. Elzaawely, A. and Xuan, T. (2016) 'Phenolic Profiles and Antioxidant Activity of Germinated Legumes', *Foods*, 5(4), pp. 27–36. doi:10.3390/foods5020027.
- Kristina, H., Sartono, N. and Rusdi (2015) 'Kadar Peroksida Lipid Dan Aktivitas Superoksida Dismutase Serum Darah Pada Penderita Diabetes Melitus Tipe 2', *Bioma*, 11(1), pp. 1–11. doi:10.21009/bioma11(1).1.
- Kusuma, B.A.D., Aminah, S. and Harsoelistyorini, W. (2022) 'Aktivitas Antioksidan, Karakteristik Fisik, Dan Sensoris Yogurt Beku Kecambah

- Kacang Merah Dengan Variasi Penambahan Ekstrak Kulit Buah Naga Merah', *Jurnal Pangan dan Gizi*, 12(1), pp. 32–40. doi:10.26714/jpg.12.1.2022.32-40.
- Laiño, J., Villena, J. Kanmani, P. and Kitazawa, H. (2016) 'Immunoregulatory effects triggered by lactic acid bacteria exopolysaccharides: New insights into molecular interactions with host cells', *Microorganisms*, 4(3), pp. 1–16. doi:10.3390/microorganisms4030027.
- Larasati, B.A., Panunggal, B. Afifah, D. N. Anjani, G. dan Rustanti, N. (2018) 'Total lactic acid bacteria, antioxidant activity, and acceptance of synbiotic yoghurt with red ginger extract (*Zingiberofficinale* var. *rubrum*)', *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 116(1), pp. 1–8. doi:10.1088/1755-1315/116/1/012037.
- Latifah, R.N. (2021) 'Analisis Pembuatan Susu Kedelai dengan Pemanis Gula Kulit Singkong Terhadap Kadar Nutrisi dan Uji AKtivitas Anti Bakteri Coliform', *Journal Chempublish*, 6(2), pp. 90–102. doi:10.22437/chp.v6i2.21711.
- Limmongkon, A., Janhom, P. Amthong, A. Kawpanuk, M. Nopprang, P. Poohadsuan, J. Somboon, T. Saijeen, S. Surangkul, D. Srikumool, M. and Boonsong, T. (2017) 'Antioxidant activity, total phenolic, and resveratrol content in five cultivars of peanut sprouts', *Asian Pacific Journal of Tropical Biomedicine*, 7(4), pp. 332–338. doi:10.1016/j.apjtb.2017.01.002
- Limón, R.I., Peñas, E. Torino, M. I. Martínez-Villaluenga, C. Dueñas, M. and Frias, J. (2015) 'Fermentation enhances the content of bioactive compounds in kidney bean extracts', *Food Chemistry*, 172, pp. 343–352. doi:10.1016/j.foodchem.2014.09.084.
- Linangsari, T., Sandri, D. Lestari, E. and Noorhidayah. (2022) 'Evaluasi Sensori Snack Bar Talipuk Dengan Penambahan Tepung Pisang Kepok (*Musa paradisiaca* forma *typica*) pada Panelis Anak-anak dan Dewasa', *Jurnal Agroindustri Halal*, 8(2), pp. 213–221. doi:10.30997/jah.v8i2.6560.
- Liu, X., Liao, R. Lai, M. Li, F. Zhao, L. Li, Y. Liu, F. Yan, J. and Li, L. (2025) 'In vitro releasing characteristics of bound phenolics from mangosteen (*Garcinia mangostana* L.) pericarp dietary fiber and its role in gut microbiota regulation', *Food Bioscience*, 63, p. 105685. doi:10.1016/J.FBIO.2024.105685.
- Mahardani, O.T. and Yuanita, L. (2021) 'Senyawa Fenolik Dan Aktivitas Antioksidan', *UNESA Journal of Chemistry*, 10(1), pp. 64–78.
- Mahayaning, F.A., Darmanti, S. and Nurchayati, Y. (2015) 'Pengaruh Alelokimia Ekstrak Tanaman Padi (*Oryza Sativa* L. Var. *Ir64*) Terhadap Perkecambahan Dan Perkembangan Kecambah Kedelai (*Glycine Max* L.)', 23(2), pp. 88–93.
- Manongko, P.S., Sangi, M.S. and Momuat, L.I. (2020) 'Uji Senyawa Fitokimia dan Aktivitas Antioksidan Tanaman Patah Tulang (*Euphorbia tirucalli* L.)', *Jurnal MIPA*, 9(2), pp. 64–69. doi:10.35799/jmuo.9.2.2020.28725.
- Megawati, M. et al. (2021) 'Kandungan Fenolik dan Flavonoid Total Daun *Macaranga hispida* (Blume) Mull. Arg sebagai Kandidat Obat Antidiabetes',

- Jurnal Kefarmasian Indonesia*, 11(1), pp. 1–7. doi:10.22435/jki.v11i1.2846.
- Melia, S., Juliarsi, I. and Kurnia, Y.F. (2022) ‘Physicochemical properties, sensory characteristics, and antioxidant activity of the goat milk yogurt probiotic *Pediococcus acidilactici* BK01 on the addition of red ginger (*Zingiber officinale* var. *rubrum rhizoma*)’, *Veterinary World*, 15(3), pp. 757–764. doi:10.14202/vetworld.2022.757-764.
- Moskowitz, H.R., Beckley, J.H. and Resurreccion, A.V.. (2012) *Sensory and Consumer Research in Food Product Design and Development*. 1st edn. IFT Press.
- Mulyani, S., Fajariyah, N. and Pratiwi, W. (2016) ‘Organoleptik Soyghurt Kulit Buah Pisang Raja (*Musa Textillia*) Pada Variasi Suhu Dan Waktu’, *Jurnal Kimia Dan Pendidikan Kimia*, 1(2), Pp. 48–57.
- Musdholifah and Zubaidah, E. (2016) ‘Studi Aktivitas Antioksidan Kefir Teh Daun Sirsak Dari Berbagai Merk Dipasaran Study Antioxidant Activity Soursop Leaf Tea Kefir from Various Brands in the Market’, *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 4(1), pp. 29–39.
- Najmah Fitria, R. Munaandar, H. Kurniawati, E. dan Thayban. (2023) ‘Skrining Fitokimia, dan Fenolik Daun Sereh Wangi *C.nardus* (L.) Rendle’, *Jurnal Crystal*, 5(1), pp. 62–70.
- Narsih, A. and Revi, S. (2018) ‘Penurunan Senyawa Antinutrisi Pada Biji Jagung Dengan Berbagai Metoda’, *TEKNOLOGI PANGAN: Media Informasi dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 9(1), pp. 45–50. doi:10.35891/tp.v9i1.944.
- Nasution, F.M., Oktavianty, H. and Sunardi (2023) ‘Enkapsulasi Daun Sambiloto dengan Penambahan Ekstrak Sereh Menggunakan Metode Foam Mat Drying’, *Agroforetech*, 1(3), pp. 1858–1862.
- Nicolas, J.L.S. Lopez, E. C. F. Perez, J. G. Ordaz, J. J. Escalante, E. P. Rivera, N. V. Olivares, L. G. G. and Godinez, J. R. (2024) ‘Improvement of the antioxidant capacity of a yogurt enriched with aqueous ginger extract (*Zingiber officinale*)’, pp. 97–104.
- Nur Suci Ayu, R. and Surahman, N. (2022) ‘Hubungan Asupan Serat Dengan Kadar Glukosa Darah Pasien Diabetes Melitus’, *Jurnal Kesehatan Tambusai*, 3(3), pp. 529–533.
- Nurcholis, W., Weni, M. Fitria, R. Najmah. Manek, K. R. and Habibie, B. Y. (2019) ‘Toxicity Test of Roots, Stems and Leaves of Lemongrass (*Cymbopogon nardus*)’, *Current Biochemistry*, 6(2), pp. 78–85. doi:10.29244/cb.6.2.6.
- Nurjanati, M. and Winarsi, H. (2019) ‘Efek Lama Perkecambahan Terhadap Sifat Sensori Dan Kadar Protein Terlarut Susu Kecambah Kacang Merah (Sukarah) Untuk Remaja Obesitas’, *Jurnal Gizi dan Pangan Soedirman*, 2(2), pp. 27–42. doi:10.20884/1.jgps.2018.2.2.1352.
- Omar, M., Khafagy, M. and Ratib, A. (2021) ‘Antidiabetes Effect of Aqueous Extract of leaves Lemongrass (*Cymbopogon citratus*) and its Leaves Powder

- on Diabetic Rats', *Journal of Home Economics-Menofia University*, 31(4), pp. 42–67.
- Orak, H.H. (2007) 'Total antioxidant activities, phenolics, anthocyanins, polyphenoloxidase activities of selected red grape cultivars and their correlations', *Scientia Horticulturae*, 111(3), pp. 235–241. doi:10.1016/j.scienta.2006.10.019.
- Pamela, V.Y. (2022) 'Karakteristik Karakteristik Sifat Organoleptik Yoghurt Dengan Variasi Susu Skim Dan Lama Inkubasi', *Nutriology: Jurnal Pangan, Gizi, Kesehatan*, 3(1), pp. 18–24. doi:10.30812/nutriology.v3i1.1963.
- Parhusip, A.J.N., Kaywina, D. and Suraja, J. (2019) 'Pemanfaatan Bakteri Asam Laktat pada Minuman Fermentasi Kulit Melinjo Merah untuk Anti Asam Urat pada Tikus Wistar.', *Jurnal Sains dan Teknologi*, 3(1), pp. 59–70.
- Paruntu, O.L. Legi, N. N. Djendra, I. M. and Kaligis, G. (2018) 'Asupan Serat Dan Magnesium Dengan Kadar Glukosa Darah Pada Pasien Diabetes Mellitus Tipe II', *Jurnal GIZIDO*, 10(2), pp. 101–107. doi:10.47718/gizi.v10i2.837.
- Permana, I.D.M. Indrati, R. Hastuti, P. dan Suparmo. (2013) 'Aktivitas Lipase Indigenous Selama Perkecambahan Biji Kakao (*Theobroma Cacao L.*) Indigenous Lipase Activities During Cocoa Bean (*Theobroma Cacao L.*) Germination', *Agritech*, 33(2), pp. 176–181.
- Prasetyo, A.D. and Rustanti, N. (2019) 'Total Lactic Acid Bacteria, Antioxidant Activity, and Acceptance of Herbal Soyghurt with Addition of Red Ginger (*Zingiber officinale var Rubrum*)', *Nutri-Sains: Jurnal Gizi, Pangan dan Aplikasinya*, 3(1), p. 18. doi:10.21580/ns.2019.3.1.3371.
- Priyanto, Y. Christijanti, W. Lisdiana. and Marianti, A. (2023) 'Aktivitas Antioksidan Daun Kelor (*Moringa oleifera*) pada Tikus Diabetik Induksi Aloksan', *Life Science*, 12(1), pp. 97–106.
- Putri, dwi R.I. and Hudi, L. (2024) 'The Effect Given by Various Types of Stabilizers and Fructose Concentration on the Characteristics of Ginger Juice Syrup (*Zingiber*) Pengaruh Jenis Bahan Penstabil dan Konsentrasi Fruktosa Terhadap Karakteristik Sirup Sari Jahe (*Zingiber officinale Rosc*)', pp. 1–15.
- Putri, A., Wisaniyasa, N.W. and Suparthana, I.P. (2020) 'Pengaruh Lama Perkecambahan Terhadap total Fenol, Flavonoid, dan Aktivitas Antioksidan Tepung Kecambah Kacang Tunggak (*Vigna unguiculata L. Walp.*) Itepa: Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan', 8010, pp. 36–43.
- Rachmansyah, M.S., Junaidi, E. and Effendi, E. (2020) 'Reduction of Blood Glucose Levels by Apple Vinegar in Mice Induced by Dexamethasone', *Journal of Agromedicine and Medical Sciences*, 6(3), p. 143. doi:10.19184/ams.v6i3.11481.
- Ramli, N.A.M. Chen, Y. H. Mohd Zin, Z. Abdullah, M. A.A. Rusli, N. D. and Zainol, M. K. (2021) 'Effect of soaking time and fermentation on the nutrient and antinutrients composition of *Canavalia ensiformis* (Kacang Koro)', *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 756(1). doi:10.1088/1755-1315/756/1/012033..

- Rizka Erwinda Sari, N.M., Wisaniyasa, N.W. and Sri Wiadnyani, A.A.I. (2020) 'Studi Kadar Gizi, Serat Dan Antosianin Tepung Kacang Merah Dan Tepung Kecambah Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L.)', *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan (ITEPA)*, 9(3), p. 282. doi:10.24843/itepa.2020.v09.i03.p04.
- Saputra, D., Zuhry, E. and Yoseva, S. (2017) 'Pematahan dormansi benih kelapa sawit (*Elaeis guineensis* Jacq.) dengan berbagai konsentrasi kalium nitrat (KNO_3) dan pengaruhnya terhadap pertumbuhan bibit pada tahap pre nursery', *Jurnal Online Mahasiswa Fakultas Pertanian Universitas Riau*, 4(2), pp. 1–15.
- Savira, A.P.I., Wahyuni, S. and Faradilla, R.F. (2020) 'Analisis Kandungan Gizi, Organoleptik dan Aktivitas Antioksidan Snack Bar Berbasis Beras Warna Organik (*Oryza sativa* L.) Varietas Lokal (Merah Wakawondu, Hitam Wakombe, dan Cokelat Warumbia) sebagai Alternatif Makanan Selingan Penderita Diabetes Melitus', *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*, 5(6), pp. 3436–3452.
- Sekhavatizadeh, S.S. Banisaeed, K. Hasanzadeh, M. Khalatbari-Limaki, S. and Amininezhad, H. (2023) 'Physicochemical properties of kashk supplemented with encapsulated lemongrass extract', *Foods and Raw Materials*, 11(1), pp. 141–151. doi:10.21603/2308-4057-2023-1-560.
- Septiana, A.T., Samsi, M. and Mustaufik, M. (2017) 'Pengaruh Penambahan Rempah dan Bentuk Minuman terhadap Aktivitas Antioksidan Berbagai Minuman Tradisional Indonesia', *Agritech*, 37(1), p. 7. doi:10.22146/agritech.17001.
- Septiani, A.H., Dan, K. and Legowo, A.M. (2013) 'Pengaruh penambahan susu skim pada proses pembuatan frozen yogurt yang berbahan dasar whey terhadap total asam, pH dan jumlah bakteri asam laktat', *Animal Agriculture Journal*, 2(1), pp. 225–231.
- Setyaningsih, S., Katrin, R. and Damayanthi, E. (2017) 'Efek Produk Galohgor Terhadap Aktivitas Antioksidan dan Penurunan Stres Oksidatif Diabetes Melitus Tipe 2', *Media Kesehatan Masyarakat Indonesia*, 13(4), pp. 310–318. doi:10.30597/mkmi.v13i4.1930.
- Shagti, I. (2017) 'Influence Of Supplying Of Sukrosa To Yoghurt Milk Tolo Milk Using Mixed Culture Bacteria Acid Laktat As Functional Food Pengaruh Penambahan Sukrosa Terhadap Yoghurt Susu Kacang Tolo Menggunakan Kultur Campuran Bakteri Asam Laktat Sebagai Makanan Pokok', *Jurnal Info kesehatan*, 15(1), pp. 137–145.
- Shi, J., Han, Y.P. and Zhao, X.H. (2017) 'Quality attributes of set-style skimmed yoghurt affected by the addition of a cross-linked bovine gelatin', *CYTA - Journal of Food*, 15(2), pp. 320–325. doi:10.1080/19476337.2016.1255914.
- SNI (1992) 'SNI 01-2891-1992: Cara Uji Makanan dan Minuman', *SNI (Satandar Nasional Indonesia)*, 01-2891–19, pp. 1–36.
- Soelistijo, S. (2021) 'Pedoman Pengelolaan dan Pencegahan Diabetes Melitus Tipe 2 Dewasa di Indonesia 2021', *Global Initiative for Asthma*, p. 19.

- Soviana, E., Rachmawati, B. and Widyastiti, N.S. (2014) 'Pengaruh suplementasi β -carotene terhadap kadar glukosa darah dan kadar malondialdehida pada tikus sprague dawley yang diinduksi Streptozotocin', *Jurnal Gizi Indonesia (The Indonesian Journal of Nutrition)*, 2(2), pp. 41–46. doi:10.14710/jgi.2.2.41-46.
- Srikandi, S., Humaeroh, M. and Sutamihardja, R. (2020) 'Kandungan Gingerol Dan Shogaol Dari Ekstrak Jahe Merah (*Zingiber Officinale* Roscoe) Dengan Metode Maserasi Bertingkat', *al-Kimiya*, 7(2), pp. 75–81. doi:10.15575/ak.v7i2.6545.
- Srivastava, P. G.M. Prasad, S. Bharti, B.K. Prasad. M. Sharma, N. and Nayeem Ali, M. (2019) 'Studies on Sensory Analysis of Goat Milk Whey based Herbal Beverage', *International Journal of Current Microbiology and Applied Sciences*, 8(08), pp. 1644–1651. doi:10.20546/ijcmas.2019.808.194.
- Subandi, A.E., Sari, S. L. A. Anggarwulan, E. dan Solichatun. (2015) 'Aktivitas endo-b-mannanase pada perkecambahan biji *Parkia roxburghii* dengan pemberian variasi konsentrasi giberelin', *Bioteknologi*, 12(1), pp. 8–15. doi:10.13057/biotek/c120102
- Susyani, Shalsabilah, L. and Telisa, I. (2020) 'Daya Terima Dan Analisis Nilai Gizi Snack Bar Tinggi Serat Sebagai Makanan Selingan Penyandang Diabetes Melitus Tipe 2', *Temu Ilmiah Nasional PERSAGI*, 4, pp. 131–140.
- Tacazily, I. V, Sakul, S.E. and Rumondor, D.B.J. (2024) 'Karakteristik pH , total padatan dan sifat sensoris yogurt dengan penambahan serai (*cymbopogon citratus*)', 1, pp. 95–107.
- Tampinongkol, N.C., Nocianitri, A.K. and Ekawati, I.G.A. (2020) 'Pengaruh Konsentrasi Sukrosa Terhadap Karakteristik Minuman Probiotik Sari Buah Terung Belanda Terfermentasi Dengan *Lactobacillus Rhamnosus* Skg34', *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan (ITEPA)*, 9(3), p. 251. doi:10.24843/itepa.2020.v09.i03.p01.
- Tuyen, P.T., Xuan, T. D. Khang, D. T. Ahmad, A. Quan, N. V. Anh, T. T. A. Anh , L. A. and Minh, T. N. (2017) 'Phenolic compositions and antioxidant properties in bark, flower, inner skin, kernel and leaf extracts of *Castanea crenata* Sieb. et Zucc', *Antioxidants*, 6(2). doi:10.3390/antiox6020031.
- Valentin, G.F., Suhaidi, I. and Yusraini, E. (2018) 'Pengaruh penambahan sari jahe merah dan sari jeruk nipis terhadap mutu minuman sari melon', *Rekayasa Pangan dan Peternakan*, 6(3), pp. 426–433.
- Waterhouse, A. (1999) 'Folin-Ciocalteu micromethod for total phenol in wine', *Davis*, pp. 152–178. doi:10.33476/jky.v23i3.232.
- Widiyana, I.G., Yusa, N.M. and Sugitha, I.M. (2021) 'Pengaruh Penambahan Bubuk Jahe Emprit (*Zingiber officinale* var. *Amarum*) Terhadap Karakteristik Teh Celup Herbal Daun Ciplukan (*Physalis angulata* L.)', *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan (ITEPA)*, 10(1), pp. 44–56. doi:10.24843/itepa.2021.v10.i01.p05.
- Wiendarlina, I.Y. and Sukaesih, R. (2019) 'Perbandingan Aktivitas Antioksidan

- Jahe Emprit (*Zingiber Officinale Var Amarum*) dan Jahe Merah (*Zingiber Officinale Var Rubrum*) dalam Sediaan Cair Berbasis Bawang Putih dan Korelasinya dengan Kadar Fenol dan Vitamin C', *Jurnal Fitofarmaka Indonesia*, 6(1), pp. 315–324.
- Winarsi, H. Wijayanti, S.P.M. Sasongko, N. and Purwanto, A. (2015) 'Effects of Soy-Germ Protein on Catalase Activity of Plasma and Erythrocyte of Metabolic Syndrome Women', *HAYATI Journal of Biosciences*, 22(1), pp. 1–5. doi:10.4308/hjb.22.1.1.
- Winarsi, H. Septiana, A.T. Kartini. dan Hanifah, I.N. (2019) 'Fermentasi Bakteri Asam Laktat Meningkatkan Kandungan Fenolik Dan Serat Yogurt Susu Kecambah Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris L.*)', *Minuman Fungsional Untuk Obesitas*, *Jurnal Gizi dan Pangan Soedirman*, 3(1), pp. 64–75. doi:10.20884/1.jgps.2019.3.1.1526.
- Winarsi, H. Bestari, Y. P. Masluki, N. I. L. and Septiana, A. T (2021) 'The effect of long germination on the levels and types of non-enzymatic antioxidants in red kidney bean sprouts', *Proceeding ICMA-SURE*, 1(1), pp. 22–31. doi:10.20884/2.procicma.2021.1.1.4417.
- Winarsi, H. Erminawati, E. Andreas, A. and Nuraeni, I. (2022) 'Mung bean sprouts yoghurt rich in as a functional drink during pandemic', *Food Research*, 6(1), pp. 287–295. doi:10.26656/fr.2017.6(1).176.
- Winarsi, H. Ramadham, G.R. Dewi, I.A. dan Hernayanti. (2022) 'Penurunan Kadar Gula Darah Dan Lingkar Perut Penderita Diabetes Melitus Tipe-2 Menggunakan Yogurt Kecambah Kacang Tolo (*Vigna Unguiculata*)', *Jurnal Gizi dan Pangan Soedirman*, 6(2), pp. 86–101. doi:10.20884/1.jgipas.2022.6.2.6976..
- Wirawanni, Y. and I.R, F. (2014) 'Hubungan Konsumsi Karbohidrat, Konsumsi Total Energi, Konsumsi Serat, Beban Glikemik Dan Latihan Jasmani Dengan Kadar Glukosa Darah Pada Pasien Diabetes Mellitus Tipe 2', *Diponegoro Journal of Nutrition and Health*, 2(3), pp. 1–27.
- Wulandari, D.D., Nidianti, E. Andini, A. Awalia, R.F. dan Prisilia, H. (2022) 'Pengaruh Penyimpanan dan Lama Pemanasan Terhadap Kadar Asam Galat pada Kacang Tanah (*Arachis hypogaea L.*)', *KOVALEN: Jurnal Riset Kimia*, 8(2), pp. 196–201. doi:10.22487/kovalen.2022.v8.i2.15947.
- Wulansari, P.D., Rahayu, N. and Frasiska, N. (2021) 'The Effect of Incorporating Ginger Extract (*Zingiber officinale*) to Cow Milk Kefir: An Analysis of Antioxidant and Microbiological and Physicochemical Characteristics', *Animal Production*, 22(3), pp. 148–153. doi:10.20884/1.jap.2020.22.3.67.
- Yang, Cheng, L. Long, Z-Y. Li, H-B. Gunaratne, A. Gan, R-Y. and Corke, H. (2019) 'Comparison of the phenolic profiles of soaked and germinated peanut cultivars via UPLC-QTOF-MS', *Antioxidants*, 8(2), pp. 1–12. doi:10.3390/antiox8020047.
- Yang, S. Xu, X. Peng, Q. Ma, L. Qiao, Y. and Shin, B. (2023) 'Exopolysaccharides from lactic acid bacteria, as an alternative to antibiotics, on regulation of intestinal health and the immune system', *Animal Nutrition*, 13, pp. 78–89.

doi:10.1016/j.aninu.2023.02.004.

- Yasir, M., Mailoa, M. and Picauly, P. (2019) 'Karakteristik Organoleptik Teh Daun Binahong dengan Penambahan Kayu Manis', *AGRITEKNO: Jurnal Teknologi Pertanian*, 8(2), pp. 53–57. doi:10.30598/jagritekno.2019.8.2.53.
- Yenrina, R., Sayuti, K. and Harahap, H. (2014) 'Minuman Fungsional Sari Kacang Merah (*Vigna angularis* L.) dengan Penambahan Jahe (*Zingiber officinale* R.)', pp. 141–148.
- Zhang, G G. Xu, Z. Gao, Y. Huang, X. Zou, Y. and Yang, T. (2015) 'Effects of germination on the nutritional properties, phenolic profiles, and antioxidant activities of buckwheat', *Journal of Food Science*, 80(5), pp. H1111–H1119. doi:10.1111/1750-3841.12830.
- Zhi, N.N. Zong, K. Thakur, K. Qu, J. Shi, J.J. Yang, J.L. and Wei, Z.J. (2018) 'Development of a dynamic prediction model for shelf-life evaluation of yogurt by using physicochemical, microbiological and sensory parameters', *CYTA - Journal of Food*, 16(1), pp. 42–49. doi:10.1080/19476337.2017.1336572.
- Zhou, D.-D. Luo, M. Shang, A. Mao, Q.Q. Li, B.Y. Gan, R.Y. and Li, H.B (2021) 'Antioxidant Food Components for the Prevention and Treatment of Cardiovascular Diseases: Effects, Mechanisms, and Clinical Studies.', *Oxidative medicine and cellular longevity*, 2021, pp. 1–17. doi:10.1155/2021/6627355.

