

DAFTAR PUSTAKA

- Adawiyah, D. R., Wefiani, F. P., & Patricia, K. (2022). Karakterisasi Serat Pangan, Kapasitas Pengikatan Air dan Kemampuan Emulsifikasi Biji Selasih dan Chia. *Jurnal Mutu Pangan : Indonesian Journal of Food Quality*, 8(2), 63–69. <https://doi.org/10.29244/jmpi.2021.8.2.63>
- Ademuyiwa, A. J., Olamide, O. Y., & Oluwatosin, O. O. (2015). *the Effects of Cymbopogon on the Blood Sugar Level, Lipid ... of Wistar Albino Rats 2015*. 3(6), 210–216.
- Agustia, F.C.; Supriyadi, S.; Murdiati, A. and Indrati, R. (2023a). Germination of jack bean [*Canavalia ensiformis* (L.) DC.] and its impact on nutrient and anti-nutrient composition. *Food Research*, 7(5), 210–218. [https://doi.org/10.26656/fr.2017.7\(5\).905](https://doi.org/10.26656/fr.2017.7(5).905)
- Agustia, F. C., (2023b). (*Canavalia ensiformis* (L .) DC) Sebagai Sumber Peptida Bioaktif Inhibitor Dipeptidyl Peptidase- Iv (Dpp-Iv) Dan Bioavailabilitasnya Secara In Vitro. Disertasi Doktor Ilmu Pangan Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Ahirwar, R., & Nahar, P. (2015). Development of an aptamer-affinity chromatography for efficient single step purification of Concanavalin A from *Canavalia ensiformis*. *Journal of Chromatography B: Analytical Technologies in the Biomedical and Life Sciences*, 997, 105–109. <https://doi.org/10.1016/j.jchromb.2015.06.003>
- Akrapunam, M. A., & Sefa-Dedeh, S. (1997). Some physicochemical properties and anti-nutritional factors of raw, cooked and germinated Jack bean (*Canavalia ensiformis*). *Food Chemistry*, 59(1), 121–125. [https://doi.org/10.1016/S0308-8146\(96\)00248-8](https://doi.org/10.1016/S0308-8146(96)00248-8)
- Aminah, S., Hersoelistyorini, W., Suyanto, A., Rosidi, A., Meikawati, W., & Yonata, D. (2022). Total fenolik dan aktivitas antioksidan formula susu kecambah kedelai dan ekstrak beras hitam terenkapsulasi dengan variasi jenis penyalut. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 16(4), 476–484. <https://doi.org/10.21107/agrointek.v16i4.13432>
- Ankita, W. P. R. S. W. P. (2019). A Review On The Sugar Alternates. 10(4), 1595–1604. [https://doi.org/10.13040/IJPSR.0975-8232.10\(4\).1595-04](https://doi.org/10.13040/IJPSR.0975-8232.10(4).1595-04)
- Annury, K., Harahap, N., & Hasibuan, H. S. (2024). Uji Organoleptik Teh Celup Herbal Kombinasi Jahe (*Zingiber officinale*), Serai (*Cymbopogon citratus*), dan Kunyit (*Curcuma longa*). 8(12), 289–294.
- Apandi, I., Fajar, R., & Yusmarini. (2016). Analisis Pemetaan Kesukaan Konsumen (Consumer's Preference Mapping) Terhadap Atribut Sensori Produk Soygurt Dikalangan Mahasiswa Fakultas Pertanian Universitas Riau. *JOM Faperta*, 3(1). <http://www.tjyybjb.ac.cn/CN/article/downloadArticleFile.do?attachType=PDF&id=9987>

- Astuti, Y., Fandizal, M., & Khairani. (2022). Pengaruh Pemberian Air Rebusan Jahe Terhadap Penurunan Kadar Gula Darah Pada Penderita Diabetes Mellitus Di Kelurahan Cililitan Tahun 2021. *Jurnal Medika Utama*, 3(2), 2053-2057 (5). <http://jurnalmedikahutama.com>
- B, Y. A., & B, S. U. (2023). Phytochemical Analysis and Functional Properties of Lemon Grass Tea Supplemented with Ginger Powder. *Middle East Research Journal of Biological Sciences*, 3(03), 83–88. <https://doi.org/10.36348/merjbs.2023.v03i03.008>
- Borneo, P., Wanniatie, V., Qisthon, A., & Riyanti. (2022). Kualitas Organoleptik Yoghurt Susu Kambing dengan Penambahan Ekstrak Jahe Merah (*Zingiber Officinale* Var. *Rubrum*). 6(November), 343–350.
- Chen, Q., Wang, X., Yuan, X., Shi, J., Zhang, C., Yan, N., & Jing, C. (2021). Comparison of phenolic and flavonoid compound profiles and antioxidant and α -glucosidase inhibition properties of cultivated soybean (*Glycine max*) and wild soybean (*glycine soja*). *Plants*, 10(4). <https://doi.org/10.3390/plants10040813>
- Chintya, R. S., Lailiyah, S., Alam, I., & Airlangga, U. (2024). Systematic Literature Review : Pengaruh Jahe dalam Menurunkan Kadar Glukosa dalam Darah pada Pasien Penderita Diabetes Melitus di Indonesia. *Pendidikan Tambusai*, 8(1), 6629–6635.
- Dewi, A. K., Melani, V., Palupi, K. C., Sa'pang, M., & Ronitawati, P. (2021). Formulasi banana soymilk: susu nabati tinggi kalium dan rendah lemak. *Ilmu Gizi Indonesia*, 5(1), 81. <https://doi.org/10.35842/ilgi.v5i1.214>
- Dhurhanian, C. E., & 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), 62. <https://doi.org/10.20473/jfiki.v5i22018.62-68>
- Diastari, I., & Agustina, K. (2013). Uji Organoleptik Dan Tingkat Keasaman Susu Sapi Kemasan Yang Dijual Di Pasar Tradisional Kota Denpasar. *Indonesia Medicus Veterinus*, 2(4), 453–460.
- Diniyah, N., & Lee, S.-H. (2020). Komposisi Senyawa Fenol Dan Potensi Antioksidan Dari Kacang-Kacangan: Review. *Jurnal Agroteknologi*, 14(01), 91. <https://doi.org/10.19184/j-agt.v14i01.17965>
- Dinkes Jateng. (2023). *Tengah Tahun 2023 Jawa Tengah*.
- Etika, A. N., Nurrahayu, K. I., & Sulistyoning Suharto, I. P. (2017). Pengaruh Ekstrak Jahe (*Zingiber Officinale* Roscoe) Terhadap Jumlah Sel Fibroblas Pada Tikus (*Rattus Norvegicus*). *Journal Nursing Care and Biomolecular*, 2(1), 10. <https://doi.org/10.32700/jnc.v2i1.21>
- Fitri, R. Y. (2016). Kajian Perbandingan Sari Kacang Koro Pedang dan Susu Sapi Dalam Pempuatan Keju Cottage. *Tugas Akhir*.
- Fitriasari, R. M. (2010). Kajian Penggunaan Tempe Koro Benguk (*Mucuna*

- Pruriens) Dan Tempe Koro Pedang (*Canavalia Ensiformis*) Dengan Perlakuan Variasi Pengecilan Ukuran (Pengirisan Dan Penggilingan) Terhadap Karakteristik Kimia Dan Sensoris Nugget Tempe Koro (Issue 0)
- Günes-Bayir, A., Kiziltan, H. S., Kocyigit, A., Güler, E. M., Karataş, E., & Toprak, A. (2017). Effects of natural phenolic compound carvacrol on the human gastric adenocarcinoma (AGS) cells in vitro. *Anti-Cancer Drugs*, 28(5), 522–530. <https://doi.org/10.1097/CAD.0000000000000491>
- Hardinsyah, Salsabila, D. M., Fadilah, N. R., Maqfira, N., & Fajriani, L. N. (2022). Hubungan Kontribusi Energi Dan Zat Gizi Makan Selingan Dengan Indeks Massa Tubuh Mahasiswa Pascasarjana Ilmu Gizi Ipb University. *Jurnal Pangan Kesehatan Dan Gizi Universitas Binawan*, 3(1), 13–22. <https://doi.org/10.54771/jakagi.v3i1.521>
- Herlina R, Murhananto JE, Listyarini T, & Pribadi ST. (2002). Khasiat dan Manfaat Jahe Merah: Si Rimpang Ajaib. Media Pustaka. Jakarta
- Hintono, A. M. N. B. D. A. (2019). Pengaruh Lama Waktu Germinasi terhadap Mutu Fisik dan Mutu Kimia Tepung Kacang Koro Benguk (*Mucuna pruriens*) The Effect of Germination Time on Physical Quality and Chemical Quality of *Mucuna pruriens* Flour. *Jurnal Teknologi Pangan*, 3(2), 332–339. www.ejournal-s1.undip.ac.id/index.php/tekpangan.
- Ibrahim, A. M., & Sriherfyna, F. H. (2015). Effect of Temperature and Extraction Time on Physicochemical Properties of Red Ginger (*Zingiber officinale* var . Rubrum) Extract with The Additional of Honey Combination as Sweetener for Functi. 3(2), 530–541.
- International Diabetes Federation. (2021). International Diabetes Federation. In *Diabetes Research and Clinical Practice* (Vol. 102, Issue 2). <https://doi.org/10.1016/j.diabres.2013.10.013>
- Fadhlurrohman, I Ridho Maulaeni, & 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), 418–428. <https://doi.org/10.47687/snppvp.v4i1.666>
- Kartika, B., P. Hastuti & W. Supartono. (1998). Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta
- Kemkes RI. (2023). Tanya Jawab Seputar Diabetes. *Kementrian Kesehatan RI*, 101. <https://p2ptm.kemkes.go.id/uploads/2016/11/Tanya-Jawab-Seputar-Diabetes-1.pdf>
- Kisnawaty, S. W., Pertiwi, M. A., Ariyani, I., & Mustikaningrum, F. (2023). Education on preventing diabetes mellitus for prolanis through the introduction of high-fiber foods and glycemic index variations. *Community Empowerment*, 8(11), 1776–1784. <https://doi.org/10.31603/ce.10245>
- Lutfi, M., Fauziyah J, L., & Abdillah, A. (2020). Hubungan Antara Diet Tinggi

- Serat Dengan Derajat Hipertensi pada Lansia di Wilayah Kerja Puskesmas Kecamatan Bangkalan. *Jurnal Ilmiah Ilmu Keperawatan*, 11(2), 1–10. <https://stikes-nhm.e-journal.id/NU/article/view/142>
- M. Sulistyoningih; R. Rakhmawati dan A. A. Septiyanto. (2018). *Pengaruh Pemberian Jahe, Kunyit dan Salam Terhadap Kadar Asam Urat dan Glukosa Darah pada Bebek*. 20(2), 78–83.
- Mahmudati, N & Wahyono, P & Djunaedi, D. (2020). Antioxidant activity and total phenolic content of three varieties of Ginger (*Zingiber officinale*) in decoction and infusion extraction method. *Journal of Physics: Conference Series*. 1567. 022028. 10.1088/1742-6596/1567/2/022028.
- Maryoto, A. (2008). *Manfaat Serat Bagi Tubuh*.
- Mawardi, Y. (2016). Kadar Air, Tanin, Warna Dan Aroma Off-Flavour Minuman Fungsional Daun Sirsak (*Annona Muricata*) Dengan Berbagai Konsentrasi Jahe (*Zingiber Officinale*). *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 5(3), 94–98. <https://doi.org/10.17728/jatp.179>
- Moskowitz, H.R., Beckley, J.H. & Resurrezzion, A.V.A. (2012) *Sensory and Consumer Research in Food Product Design and Development*. 2nd edition. doi: 10.1002/9781119945970
- Muawanah, A. (2007). Pengaruh Lama Inkubasi dan Variasi Jenis Starter Terhadap Kadar Gula, Asam Laktat, Total Asam dan pH Yoghurt Susu Kedelai. *Jurnal Kimia VALENSI*, 1(1), 1–6. <https://doi.org/10.15408/jkv.v1i1.206>
- Muflihah. (2023). Karakteristik dan Aktivitas Antioksidan Mie Basah Substitusi Tepung Tempe Kacang Koro Pedang (*Canavalia ensiformis* L). In *Skripsi*.
- Murdiati, A., Wijatniko, B.D, & Canti, M. (2019) Koro pedang (*Canavalia Ensiformis* L. DC) : budidaya, kandungan gizi, manfaat bagi kesehatan dan produk olahannya. PT Kanisius, Yogyakarta
- Mutiaraningtyas, E., & Kuswardinah, A. (2018). Pembuatan Susu Nabati Berbahan Dasar Biji Jali (*Coix Lacrhyoma-jobi* L . Var . Ma-yuen) dengan Penambahan Kacang Kedelai (*Glycine Max*) sebagai Alternatif Sumber Antioksidan. *Jurnal Kompetensi Teknik*, 10(2), 37–45. <https://journal.unnes.ac.id/nju/index.php/JKT/article/view/17744/8925>
- Ndubuisi, N. D., & Chidiebere, A. C. U. (2018). Cyanide in Cassava: A Review. *International Journal of Genomics and Data Mining*, 3(1). <https://doi.org/10.29011/2577-0616.000118>
- 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>
- Nurhasim, A., Tamrin, & Wahab, D. (2017). Development Of Vegetable Milk From Yellow Seed Filtrates (*Cucurbita moschata*) and Sweet Potatoes (*Impomoea batatas* L.) Filtrates. *Journal of Food Science and Technology (JFST)*, 2(4),

648–656.

- Nurjanati, M., & 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), 27. <https://doi.org/10.20884/1.jgps.2018.2.2.1352>
- Nurkhasanah, M. A., Si, A., Mochammad, S., Bachri, S., Si, M., Si, D. S., & Yuliani, M. P. (2023). *Antioksidan dan Stres Oksidatif*.
- Orak, H. H. (2007). Total antioxidant activities, phenolics, anthocyanins, polyphenoloxidase activities of selected red grape cultivars and their correlations. *Scientia Horticulturae*, 111(3), 235–241. <https://doi.org/10.1016/j.scienta.2006.10.019>
- Pagune, J., Laboko, A. L., & Zainuddin, A. (2023). Formulasi Ekstrak Jahe Merah (Zingiber Officinale Var.Rubrum) Pada Pembuatan Susu Kedelai Bubuk. *Jurnal : Agricultural Review*, 2(1), 1–9. <https://doi.org/10.37195/arview.v2i1.354>
- Pandiansyah, A., Asiah, N., & Ramadhan, K. (2024). Aktivitas Antioksidan dan Profil Sensori Minuman Sari Kacang Merah (Phaseolus vulgaris L .) dengan Penambahan Ekstrak Jahe Merah Antioxidant Activity and Sensory Profile of Kidney Bean Drink (Phaseolus vulgaris L .) with Added Red Ginger Extract. 11(2), 71–77. <https://doi.org/10.29244/jmpi.2024.11.2.71>
- Pannucci, E., Spagnuolo, L., De Gara, L., Santi, L., & Dugo, L. (2023). Phenolic Compounds as Preventive and Therapeutic Agents in Diabetes-Related Oxidative Stress, Inflammation, Advanced Glycation End-Products Production and Insulin Sensitivity. *Discovery Medicine*, 35(178), 715. <https://doi.org/10.24976/discov.med.202335178.68>
- Paruntu, O. L., Legi, N. N., Djendra, I. M., & Kaligis, G. (2018). Asupan Serat Dan Magnesium Dengan Kadar Glukosa Darah Pada Pasien Diabetes Mellitus Tipe Ii. *Jurnal GIZIDO*, 10(2), 101–107. <https://doi.org/10.47718/gizi.v10i2.837>
- Perdhana, M. G. P. P. F. F. (2023). Reactive oxygen species. *Food and Agro-Industry Journal*, 4(1), 42–56. <https://doi.org/10.1097/00004872-200211000-00009>
- PERKENI. (2021). Pedoman Pengelolaan dan Pencegahan Diabetes Melitus Tipe 2 Dewasa di Indonesia 2021. *Global Initiative for Asthma*, 46. www.ginasthma.org.
- Pertiwi, N. K. A. S., Sari, P. M. N. A., Pangesti, N. M. D. P., Devi, P. A. S., & Pradnya, L. P. C (2023). Potensi Berbagai Tanaman sebagai Nutrasetikal Diabetes Melitus dengan Mekanisme Kerja Menghambat Enzim α -Glukosidase. *Prosiding Workshop Dan Seminar Nasional Farmasi*, 2, 512–530. <https://doi.org/10.24843/wsnf.2022.v02.p41>
- Rahmi, H. (2017). Review: Aktivitas Antioksidan dari Berbagai Sumber Buah-buahan di Indonesia. *Jurnal Agrotek Indonesia*, 2(1), 34–38. <https://doi.org/10.33661/jai.v2i1.721>

- Riskesdas. (2018). Laporan Riskesdas 2018 Kementerian Kesehatan Jawa Tengah Republik Indonesia. In *Laporan Nasional Riskesdas 2018*.
- Rukmana, R. (2001). Aneka Olahan Jahe. Yogyakarta: PT. Kanisius
- Safitri, F. M., Rahmadewi, Y. M., & Apriyanto, M. (2017). Pengaruh Variasi Bahan Susu Kacang Tolo Terhadap Sifat Kimia Dan Kadar Serat Kasar. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 6(1), 48–59. <https://doi.org/10.32520/jtp.v6i1.101>
- Santosa, H., Gunawan, I., Trihastuti, D., & Levina Celestina, N. (2021). The Effect of Heat Treatment on Specific Gravity and Organoleptic Properties of Jack Bean (*Canavalia ensiformis*) Milk Pengaruh Perlakuan Panas terhadap Berat Jenis dan Sifat Organoleptik Susu Kacang Koro (*Canavalia ensiformis*). *Jurnal Teknologi Dan Manajemen Agroindustri*, 10(3), 206–215.
- Santoso. (1994). Jahe Gajah. Yogyakarta: Kanisius
- Santoso, I. A. (2006). Serat Makanan Dan Kesehatan. *Jurnal Gizi Dan Pangan*, 1(November), 1–18.
- Sari, A. I. C., Karlina, E., & Cahyo, A. (2020). Pemanfaatan Susu menjadi Olahan Yogurt dan Pemasaran Online Sebagai Sarana untuk Meningkatkan Pendapatan. *Jurnal PkM Pengabdian Kepada Masyarakat*, 3(2), 136. <https://doi.org/10.30998/jurnalpkm.v3i2.4374>
- Sari, D. R. T., & Bare, Y. (2021). Kajian In Silico Aktivitas Antioksidan Senyawa Bioaktif Dalam Minyak Serai (*Cymbopogon Citratus*). *Al-Kimia*, 9(1), 61–69.
- Sedli, M. K. M. K. P. B. P. (2020). Gaya Hidup sebagai Faktor Risiko Diabetes Melitus Tipe 2. *Ejournal Unsrat*, 9(2), 329–333.
- Sipahelut, S. G. (2024). Saloi Karakteristik Fisik dan Preferensi Konsumen Terhadap Minuman Teh dengan Penambahan Sari Buah Pala Physical Characteristics and Consumer Preferences Toward Tea Drink with The Addition of Nutmeg Juice. 2(2).
- Siska, R. N. A., Ulya, K. K., & Dinnar, N. L. (2021). Inovasi Pangan Fungsional Susu Kedelai Dengan Penambahan Bunga Telang dan Kayu Manis untuk Mencegah Insomnia. *Hubisintek*, 2(1), 365–366.
- Sitanggang, G. S., Ardiaria, M., & Rahadiyanti, A. (2018). Pengaruh Pemberian Nasi Beras Merah (*Oryza nivara*) dan Nasi Beras Hitam (*Oryza sativa L.indica*) Terhadap Kadar hsCRP Tikus Wistar (*Rattus norvegicus*) Diabetes Melitus Tipe 2. *Journal of Nutrition College*, 7(4), 169. <https://doi.org/10.14710/jnc.v7i4.22276>
- Soekarto, S. T. (2002). Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian. Jakarta: Batara Karya Aksara
- Sudarwati, T. C. M. S. (2015). Studi nilai cerna protein susu kecambah kedelai varietas lokal secara in vitro. 1(5), 1256–1264. <https://doi.org/10.13057/psnmbi/m010451>
- Sudiyono. (2010). Penggunaan Na₂HCO₃ untuk Mengurangi Kandungan Asam

- Sianida (HCN) Koro Benguk pada Pembuatan Koro Benguk Goreng. *Jurnal Agrika*, 4(1), 48–53.
- Suhery, W. N., Fernando, A., & Sekolah, N. H. (2016). Uji Aktivitas Antioksidan Dari Ekstrak Bekatul Padi Ketan Merah Dan Hitam (*Oryza Sativa L. Var. Glutinosa*) Dan Formulasinya Dalam Sediaan Krim. *Jurnal Farmasi Indonesia*, 13(1), 101–115.
- Susanti, I., Siregar, N., & Supriatna, D. (2013). Potensi Kacang Koro Pedang (*Canavila ensiformis DC*) Sebagai Sumber Protein Produk Pangan. In *Indonesian Journal of Industrial Research* (Vol. 7, Issue 1, pp. 1–13).
- Susiloretni, C. S. S. M. J. K. A. (2017). Effect of Addition of Fruits To Blood Glucose Level in Diabetisi Type 2 Inpatient Santa. *Jurnal Kesehatan*, 5(1), 32–37.
- Sutedja, A. M., Ito, A., Yanase, E., Batubara, I., Fardiaz, D., & Lioe, H. N. (2022). Influence of jack bean (*Canavalia ensiformis (L) DC*) milk processing on bioactive compounds and its antioxidant activity. *Food Science and Technology (Brazil)*, 42, 1–9. <https://doi.org/10.1590/fst.11521>
- Tensiska (2008). Serat Makanan. Jurusan Teknologi Industri Pangan. Fakultas Teknologi Industri Pertanian. Universitas Padjadjaran, Bandung
- Uhl, R. S (2000). Handbook of Spices, Seasonings and Flavorings (1st ed.). CRC Press. <https://doi.org/10.1201/9781003040569>
- Umami, C., & Afifah, D. N. (2015). Pengaruh Penambahan Kayu Manis terhadap Aktivitas Antioksidan dan Kadar Gula Total Minuman Fungsional Secang dan Daun Stevia sebagai Alternatif Minuman bagi Penderita Diabetes Melitus Tipe 2. *Journal of Nutrition College*, 4(4), 645–651.
- Urziah, N., Yusa, N. M., & Sugitha, I. M. (2023). Pengaruh Perbandingan Jagung Manis dan Kacang Tanah Terhadap Karakteristik Susu Jagung Modifikasi. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan (ITEPA)*, 12(3), 716. <https://doi.org/10.24843/itepa.2023.v12.i03.p19>
- Vadivel, V., Cheong, J. N., & Biesalski, H. K. (2012). Antioxidant and type II diabetes related enzyme inhibition properties of methanolic extract of an underutilized food legume, *Canavalia ensiformis (L.) DC*: Effect of traditional processing methods. *Lwt*, 47(2), 255–260. <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2012.01.014>
- Vinifera, E., Nurina, & Sunaryo. (2016). Studi tentang kualitas air susu sapi segar yang dipasarkan di kota kediri. *Jurnal Fillia Cendekia*, 1(1), 34–38.
- Widiastuti, A., Anindya, R. N., & Harismah, K. (2018). Minuman Fungsional dari Sereh (*Cymbopogon citratus*) dan Pemanis Stevia. *Proceeding of the URECOL*, Universitas Muhammadiyah Purwokerto.
- Winarsi, H. (2023). Kacang koro pedang putih: Potensinya sebagai yogurt kaya antioksidan. Unsoed Press. <https://www.myedisi.com/unsoedpress/343621/kacang-koro-pedang-putih>

- Winarti, S., Kusumadati, W., Chotimah, H. E. N. C., & Ichriani, G. I. (2020). Introduksi Teknologi Pengolahan Kacang Koro Pedang dalam Rangka Inisiasi Sentra Olahannya di Desa Tahai Baru Kalimantan Tengah. *PengabdianMu: Jurnal Ilmiah Pengabdian Kepada Masyarakat*, 5(3), 287–293. <https://doi.org/10.33084/pengabdianmu.v5i3.1248>
- Xiao, Y., Zheng, L., Zou, X., Wang, J., Zhong, J., & Zhong, T. (2019). Extracellular vesicles in type 2 diabetes mellitus: key roles in pathogenesis, complications, and therapy. *Journal of Extracellular Vesicles*, 8(1). <https://doi.org/10.1080/20013078.2019.1625677>
- Yauri, L., Ellis Mirawati Hamid, K., & Arif, H. (2022). Uji Daya Hambat Ekstrak Etanol Daun Serai Terhadap Pertumbuhan Streptococcus mutans. *Media Kesehatan Gigi*, 21(1), 41–45.
- Yuliningtyas, A. W., Santoso, H., & Syauqi, A. (2019). Active Compound Test of Lemongrass Ginger (*Zingiber officinale* and *Cymbopogon citratus*). *Bioscience-Tropic Journal*, 4(2), 1–6.
- Yusuf, L., Girsang, E., Nasution, A. N., Elvira, C., Wibowo, S. H. B., & Widowati, W. (2021). H₂O₂-Scavenging Activity and Hyaluronidase Inhibition Scutellarin and Apigenin in Basil Leaf Extract. *Jurnal Kedokteran Brawijaya*, 31(3), 133–138. <https://doi.org/10.21776/ub.jkb.2021.031.03.1>

