

DAFTAR PUSTAKA

- Aditya, M. P., Hudiah, A., & Haerani (2022). Penerimaan Krimdengam Penambahan Jamur Tiram. *Jurnal Inovasi Hasil Penelitian dan Pengembangan*, 2(1), pp. 1–6. Available at: <https://doi.org/10.51878/KNOWLEDGE.V1I1.1005>.
- Adwas, A. A., Elsayed, A. S. I., Azab, A. E., & Quwaydir, F. A. (2019). Oxidative stress and antioxidant mechanisms in human body, *Journal of Applied Biotechnology & Bioengineering*, 6(1), pp. 43–47. Available at: <https://doi.org/10.15406/jabb.2019.06.00173>
- Afkhami-Ardekani, M., & Shojaoddiny-Ardekani, A. (2007). Effect of vitamin C on blood glucose, serum lipids & serum insulin in type 2 diabetes patients. *Indian Journal of Medical Research*, 126(5), 471–474.
- Agustia, F. C., Subardjo, Y. P., & Sitasari, A. (2016). Formulasi Dan Karakterisasi Mi Bebas Gluten Tinggi Protein Berbahan Pati Sagu Yang Disubstitusi Tepung Kacang-Kacangan. *Jurnal Gizi dan Pangan*, 11(3), 183–190. <https://doi.org/10.25182/jgp.2016.11.3.183-190>
- Agustia, F. C., Subardjo, Y. P., Ramadhan, G. R., & Betaditya, D. (2019). Formulasi flakes Mohiro dari mocaf-beras hitam dengan penambahan kacang koro pedang sebagai alternatif sarapan tinggi protein dan serat. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 8(4), 130–138. <https://doi.org/10.17728/jatp.3009>
- Agustia, F. C., Supriyadi, S., Mudiarti, A. & Indrati, R. (2023). Germination of jack bean [*Canavalia ensiformis* (L.) DC.] and its impact on nutrient and anti-nutrient composition, *Food Research*, 7(5), pp. 210–218. Available at: [https://doi.org/10.26656/fr.2017.7\(5\).905](https://doi.org/10.26656/fr.2017.7(5).905).
- Amir, S. M. J., Wungouw, H. & Pangemanan, D. (2015). Kadar Glukosa Darah Sewaktu pada Pasien Diabetes Melitus Tipe 2 di Puskesmas Bahu Kota Manado, *Jurnal e-Biomedik (eBm)*. <https://doi.org/10.35790/ebm.v3i1.6505>
- Andarina, R., & Djauhari, T. (2017). Antioksidan dalam dermatologi, *Jurnal Kedokteran Kesehatan*, 4(1), pp. 39–48.
- Anungputri, S. P., Rangga, A., & Subeki (2023). Pengaruh Ekstrak Serai (*Cymbopogon citratus*) terhadap Kadar Glukosa Darah dan Profil Langerhans Mencit Diabetes. *Jurnal Argoindustri Berkelanjutan*, 2(1), p. 217.
- Apandi I, Restuhadi F, 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).

- Arianto, A., Nohong, B., & Nurhaedah, N. (2014). Analisis Kandungan Asam Sianida (HCN) pada Kacang Koro Pedang (*Canavalia ensiformis*) dengan menggunakan lama Perendaman NaCL yang Berbeda, *Jurnal Galung Tropika*, 3(3), pp. 186–191. Available at: <https://doi.org/10.31850/jgt.v3i3.92>.
- Azzout-Marniche, D., Gaudichon, C., & Tomé, D. (2014) Dietary protein and blood glucose control, *Current Opinion in Clinical Nutrition and Metabolic Care*, 17(4), pp. 349–354. Available at: <https://doi.org/10.1097/MCO.0000000000000062>.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia. (2019). *Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor 26 Tahun 2019 tentang Informasi Nilai Gizi pada Label Pangan Olahan*. <https://peraturan.bpom.go.id/>
- Bakhtra, D. D. A., Rusdi, R., & Mardiah, A. (2016). Penetapan Kadar Protein Dalam Telur Unggas Melalui Analisis Nitrogen Menggunakan Metode Kjeldahl, *Jurnal Farmasi Higea*.
- Bintari, S. H., Putrinigtyas, N. D., Nugraheni, K., Widyastiti, N. S., Dharmana, E., & Johan, A. (2015). Comparative effect of Tempe and soymilk on fasting blood glucose, insulin level and pancreatic beta cell expression (Study on streptozotocin-induced diabetic rats), *Pakistan Journal of Nutrition*, 14(4), pp. 239–246. Available at: <https://doi.org/10.3923/pjn.2015.239.246>.
- Budianto, R. E., Linawati, M., Arijana, I. G. K. N., & Wahyuniari, I. A. I. (2022). ‘Potensi Senyawa Fitokimia pada Tumbuhan dalam Menurunkan Kadar Glukosa Darah pada Diabetes Melitus, *Jurnal Sains dan Kesehatan*, 4(5), pp. 548–556. Available at: <https://doi.org/10.25026/jsk.v4i5.1259>.
- Damayanti, I. D. A. B., Wisaniyasa, N. W., & Widarta, I. W. R. (2019). Studi Sifat Fisik, Kimia, Fungsional, dan Kadar Asam Sianida Tepung Kecambah Kacang Koro Pedang (*Canavalia ensiformis* L.), *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 8(3), pp. 238–247.
- Da Silva, M. S., & Rudkowska, I. (2016). Novel functional foods for optimal oxidative status in healthy ageing’, *Maturitas*, 93, pp. 100–107. Available at: <https://doi.org/10.1016/j.maturitas.2016.04.001>.
- Dewi, A. K., Melani, V., Palupi, K. C., Sa’pang, M., & Ronitawati, P. (2021). Formulasi banana soymilk: susu nabati tinggi kalium dan rendah lemak Formulation of banana soymilk: High Potassium and low-fat plant-based milk, *Jurnal Ilmu Gizi Indonesia*.
- Dinas Kesehatan Pemerintah Kabupaten Banyumas. (2023). *Profil Kesehatan Kabupaten Banyumas*.

- Fadhlurrohman, I., Maulaeni, R., & Tirta, A. C. (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. Available at: <https://doi.org/10.47687/snppvp.v4i1.666>.
- Fathimah, F. Z., & Mulyati, T. (2015). Pengaruh Pemberian Sarapan Tinggi Protein Terhadap Tingkat Rasa Kenyang Wanita Obesitas, *Journal of Nutrition College*, 4(1), pp. 10–17. Available at: <https://doi.org/10.14710/jnc.v4i1.8615>.
- Febrianti¹, R. A., & Silvitasari, I. (2023). Penerapan Senam Kaki Terhadap Nilai Ankel Brachial Ondex (ABI) Pada Penderita Diabetes Mellitus Tipe II di Desa Sedayu, *Jurnal Ilmu Kesehatan Mandira Cendikia*. Available at: <https://journal-mandiracendikia.com/jik-mc>.
- Febrianto, D. N., & Prihatin, S. (2016). Pengaruh Pemberian Susu Kedelai Terhadap Kadar Glukosa Darah Penderita Diabetes Melitus Tipe 2, *Jurnal Riset Gizi*.
- Ganesan, A. R., Sudheer, S. M., & Bhat, R. (2023). Biopolymers as sustainable alternatives in the food packaging industry, *Sustainable Development and Pathways for Food Ecosystems: Integration and Synergies*, pp. 227–258. Available at: <https://doi.org/10.1016/B978-0-323-90885-6.00005-3>.
- Gati, A. R., Nurjanah, A. H., Kurniawati, A. D., & Latifasari, N. (2024). Pengaruh Konsentrasi Starter terhadap Karakteristik Sensori Yoghurt. *Journal of Technology and Food Processing (JTFP)*, 4(1), 36–41. <http://jurnal.umus.ac.id/index.php/jtfp>
- Hasrini, R. F., Zakaria, F. R., Adawiyah, D. R., & Suparto, I. H. (2017). Antidiabetic and Immunomodulatory Potential of Purple Soymilk with CPO Microcapsule Antidiabetic and Immunomodulatory Potential of Purple Soymilk Enriched with Crude Palm Oil Microcapsule in Type-2 Diabetes Mellitus Respondents. Available at: <http://www.nutrisurvey.de/databases>.
- Hendriyani, F., Prameswari, E. S., & Suharto, A. (2018). Peran Vitamin C, Vitamin E, dan Tumbuhan Sebagai Antioksidan untuk Mengurangi Penyakit Diabetes Mellitus, *Jurnal Elektronik*, p. 5.
- Ibrahim, M. A., Yuniarta, Y., & Sriherfyna, F. H. (2015). Pengaruh Suhu dan Lama Waktu terhadap Sifat Kimia dan Fisik pada Pembuatan Minuman Sari Jahe Merah (*Zingiber officinale* var. *Rubrum*) dengan Kombinasi Penambahan Madu Sebagai Pemanis. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*.

- Ikrawan, Y., Hervelly, H., & Pirmansyah, W. (2019). Korelasi konsentrasi black tea powder (*Camelia sinensis*) terhadap muiu sensori produk dark chocolate. *Jurnal Teknologi Pangan dan Agroindustri*, 6(2), 1642. <https://doi.org/10.23969/pftj.v6i2.1642>
- Indrajat, S., Setiowati, E. R., & Sabariah, S. (2019). Pengaruh Konsumsi Suplemen Vitamin C Terhadap Kadar Glukosa Darah Pada Mahasiswa Fakultas Kedokteran Universitas Islam Al-Azhar Tahun 2018, *Jurnal Kedokteran*, 5(1), p. 95. Available at: <https://doi.org/10.36679/kedokteran.v5i1.132>.
- Irmae, I., Tifauziah, N., & Oktasari R. (2018). Variasi Campuran Tepung Terigu Dan Tepung Kacang Hijau Pada Pembuatan Nastar Kacang Hijau (*Phaseolus radiates*) Memperbaiki Sifat Fisik dan Organoleptik, *nutrisiajournal.com*, 20(2), pp. 77–82. Available at: <https://doi.org/10.29238/jnutri.v20i2.12>.
- Istikaanah, N., Munasib, M., & Agustia, F., C. (2021). Pengaruh Bahan Pengenyal Komersial *Food Grade* dan Tepung Koro Pedang Pra Germinasi Terhadap Peningkatan Kualitas Tiwul Instan Tinggi Protein, *Jurnal Gizi dan Pangan Soedirman*, 5(2), p. 112. Available at: <https://doi.org/10.20884/1.jgipas.2021.5.2.4899>.
- Jateng Dinkes. (2023). Profil Kesehatan Provinsi Jawa Tengah Tahun 2023. In *Profil Kesehatan Provinsi Jawa Tengah Tahun 2023*.
- Juliani, E., Yari, Y., & Rosliany, N. (2024). Efektivitas Penggunaan *Mobile Health* Pada Manajemen Mandiri Diabetes Melitus Tipe II: A Scoping Review, *Jurnal Ilmiah Kesehatan Diagnosis*.
- Kanetro, B., & Setyowati, A. (2013). Profil Asam Amino Penstimulasi Sekresi Insulin dalam Ekstrak Sesudah Pemisahan Protein Kecambah Kacang-Kacangan Lokal, *Agritech*.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2019). *Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 28 Tahun 2019 tentang Angka Kecukupan Gizi yang Dianjurkan untuk Masyarakat Indonesia*. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2022, 5 Agustus). *Diabetes melitus adalah masalah kita*. Diakses tanggal 12 Maret 2024, dari https://yankes.kemkes.go.id/view_artikel/1131/diabetes-melitus-adalah-masalah-kita
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2024, Januari 10). *Saatnya mengatur simanis*. <https://sehatnegeriku.kemkes.go.id/baca/blog/20240110/5344736/saatnya-mengatur-si-manis/>
- Koswara, S. (1995). *Jahe dan Hasil Olahannya*, Jakrarta: Pusat Sinar Harapan

- Kristiani, B. R. (2013). Kualitas minuman serbuk effervescent serai (*Cymbopogon nardus* (L.) Rendle) dengan variasi konsentrasi asam sitrat dan Na-bikarbonat. *Jurnal Biologi*, 1–16.
- Lakhdar, D., Diaf, M., & Khaled, M. B., (2020). Effectiveness of Brisk Walking Exercise on Glycaemic Control and Cardio-Vascular Risk Factors in Patients with Type 2 Diabetes, *Journal of Drug Delivery and Therapeutics*, 10(4-s), pp. 53–62. Available at: <https://doi.org/10.22270/jddt.v10i4-s.4265>.
- Lamusu, Darni. (2018). Uji Organoleptik Jalangkote Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* L) Sebagai Upaya Diversifikasi Pangan. *Jurnal Pengolahan Pangan*, 3 (1), 1-7.
- Listiana, E., Mustapa, R., Kohongia, A., Parisa, S., & Nusi, D. P. (2022). Pengaruh proses pengolahan terhadap kerusakan vitamin C sayur daun singkong. *Herbal Medicine Journal*, 1(1), halaman.
- Mahirdini, S., & Afifah, D. N. (2022). Pengaruh substitusi tepung terigu dengan tepung porang terhadap kadar protein, serat pangan, lemak, dan tingkat penerimaan biskuit. *Jurnal Gizi Indonesia*, 42, 123-130. <https://ejournal.undip.ac.id/index.php/jgi/article/viewFile/16321/11959>
- Mardhika, H., Dwiloka, B., & Setiani, B. E. (2020). Pengaruh Berbagai Metode Thawing Daging Ayam Petelur Afkir Beku terhadap Kadar Protein, Protein Terlarut dan Kadar Lemak Steak Ayam. *Jurnal Teknologi Pangan*, 4(1), pp. 48–54. Available at: <https://doi.org/10.14710/JTP.2020.26546>.
- Maris, I. & Radiansyah, M. R. (2021). Reviw of Plant-Based Milk Utilization as A Substitute for Animal Milk. *Food Scientia : Journal of Food Science and Technology*, 1(2), pp. 103–116. Available at: <https://doi.org/10.33830/fsj.v1i2.2064.2021>.
- Marthen, E., Kaya, & Rehatta, H. (2013). Pengaruh perlakuan pencelupan dan perendaman terhadap perkecambahan benih sengon (*Paraserianthes falcataria* L.), *academia.edu* [Preprint]. Available at: <https://www.academia.edu/download/95736887/200.pdf> (Accessed: 9 September 2024).
- Mohamed, S. (2014). Functional foods against metabolic syndrome (obesity, diabetes, hypertension and dyslipidemia) and cardiovascular disease. *Trends in Food Science and Technology*, pp. 114–128. Available at: <https://doi.org/10.1016/j.tifs.2013.11.001>.
- Moskowitz, H., Beckley, J., & Resurreccion, A. V. A. (2012). *Sensory and Consumer Research in Food Product Design and Development*. Wiley. Available at: <https://doi.org/10.1002/9781119945970>.

- Murdiati, A., Anggraini, S. & Alim, A. (2017). Peningkatan Kandungan Protein Mie Basah dari Tapioka dengan Substitusi Tepung Koro Pedang Putih (*Canavalia ensiformis* L.), *agriTECH*, 35(3), pp. 251–260. Available at: <https://doi.org/10.22146/AGRITECH.9334>.
- 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 - Penelusuran Google.
- Mutiaraningtyas, E. & Kuswardinah, A. (2018). Pembuatan susu nabati berbahan dasar biji jali (*Coix Lacrhyma-jobi* L. Var. *Ma-yuen*) dengan penambahan kacang kedelai (*Glycine Max* L.) sebagai alternatif sumber antioksidan, *Jurnal Kompetensi Teknik*.
- Nurfitriani, A., & Adiputra, R. (2016). Isolasi dan karakterisasi sifat fungsional protein kacang koro pedang sebagai bahan dasar pembuatan tofu [Isolation and characterization of peanut protein functional properties jack bean seed in basic materials tofu]. *Jurnal Agrisistem*, 12(2), 162–169.
- Nurhikmat, A., Suratmo, B., Bintoro, N., & Sentana, S. (2015). Perubahan Mutu Gudeg Kaleng “Bu Tjirto” Selama Penyimpanan. *Jurnal Agritech*, 35(03), p. 353. Available at: <https://doi.org/10.22146/agritech.9348>.
- Nurwidah, A., Rabiah, R., Nurwilda, N., & Ismaizura, N. (2024). Pengaruh variasi rempah dengan berbagai konsentrasi pada susu kedelai terhadap penerimaan konsumen. *Jurnal Teknologi Pengolahan Pertanian*, 6(2), 59–68.
- Pagune, J., Laboko, A. I., & Zainuddin, A. (2023). Formulasi Ekstrak Jahe Merah (*Zingiber officinale* var. *Rubrum*) pada Pembuatan Susu Kedelai Bubuk. *ARview Jurnal Ilmiah*. Available at: <https://ejurnal.unisan.ac.id/index.php/arview/index><https://ejurnal.unisan.ac.id/index.php/arview/index>.
- Patel, R., Singh, R. K. R., Tyagi, V., Mallesha, & Raju, P. S. (2016). Nutritional evaluation of *Canavalia ensiformis* (Jack bean) cultivated in North East region of India. *International Journal of Botany Studies*, 1(6), 18–21. <http://www.botanyjournals.com/archives/2016/vol1issue6/PartA/1-6-8.pdf>
- Perkumpulan Endokrinologi Indonesia (PERKENI). (2021). *Pedoman pengelolaan dan pencegahan diabetes melitus tipe 2 dewasa di Indonesia 2021* (Edisi ke-1). PB PERKENI. <https://pbperkeni.or.id/wp-content/uploads/2021/11/22-10-21-Website-Pedoman-Pengelolaan-dan-Pencegahan-DMT2-Ebook.pdf>
- Ponelo, S. S., Bait, Y., & Ahmad, L. (2022). Pengaruh penambahan tepung kacang hijau termodifikasi annealling terhadap karakteristik fisik, kimia dan

organoleptik roti French baguette. *Jambura Journal of Food Technology*, 4(2). <https://doi.org/xx.xxxx/xxxxx>

- Pramono, A., Fitranti, D. Y., Rahmawati, E. R., & Ayustaningwarno, F. (2020). Efeke Pemberian Susu Kedelai-Jahe terhadap Kadar Glukosa Darah Puasa Wanita Pre-Menopause. *Journal of Nutrition College*, 9(2), pp. 94–99. Available at: <https://doi.org/10.14710/jnc.v9i2.26970>.
- Purwaningtyastuti, R. Nurwanti, E., & Huda, N. (2017). Asupan vitamin C berhubungan dengan kadar glukosa darah pada pasien rawat jalan DM tipe 2', *Nurul Huda/JGDI*, 5(1), pp. 44–49. Available at: [https://doi.org/10.21927/ijnd.2016.5\(1\).44-49](https://doi.org/10.21927/ijnd.2016.5(1).44-49).
- Puslitbangtan. (2022, September 12). Koro Pedang Putih Alternatif P engganti Kedelai Sebagai Bahan Baku Tempe. Diakses pada tanggal 12 Maret 2024. <https://tanamanpangan.pertanian.go.id/detil-konten/iptek/79>
- Rahim, E. M., Fadhillah, R., Ronitawati, P., Swamilaksita, P. D., & Harna. (2019). Penambahan ekstrak serai (*Cymbopogon citratus*) dan ekstrak tomat (*Solanum lycopersicum*) terhadap kadar proksimat, Fe, dan vitamin C pada permen jelly. *Jurnal Nutrisia*, 21(2), 75–82. <https://doi.org/10.29238/jnutri.v21i2.145>
- Rahim, I. and Azis Ambar, A. (2013). Analisis Pertumbuhan da Produksi Kacang Koro Pedang (*Canavalia ensiformis*) pada berbagai Konsentrasi Pupuk Organik Cair da Pemangkasan. *Jurnal Galung Tropika*, 2(2), pp. 85–96.
- Ramadhan, M.T.A. (2024). Rancang Bangun *Chatbot* Deteksi Dini Dan Monitoring Untuk Diabetes Melitus Tipe 2 Berbasis Gaya Hidup.
- Rahmadhanimara, R., Purwinarti, T., & Widhi, N. M. S. (2022). Sensory marketing: Aroma dan cita rasa terhadap pembentukan persepsi konsumen (Studi kasus: Gerai Roti O di Stasiun KRL Commuter Line Jakarta Selatan). *Epigram*, 19(2), 162–171.
- Ritonga, N., Siregar, R. A., Nasution, N. H., & Ramadhini, D. (2019). Analisis Determinan Faktor Risiko Diabetes Melitus Tipe II di Puskesmas Batunada Tahun 2019. *Jurnal Kesehatan Ilmiah Indonesia / Indonesian Health Scientific Journal*, 4(2), pp. 140–145. Available at: <https://www.jurnal.unar.ac.id/index.php/health/article/view/294> (Accessed: 6 September 2024).
- Saldi, A. P., & Atifah, Y. (2024). Literature Review: Potensi Tanaman Serai (*Cymbopogon Citratus*) sebagai Antidiabetes. *Jurnal Pendidikan dan Sains MASALIQ*, 4(2), pp. 488–497. Available at: <https://doi.org/10.58578/masaliq.v4i2.2725>.
- Santika, S., Anggraynti, A., & Mahrani, L. (2020). Pengaruh aroma terhadap preferensi konsumen pada produk pangan: Studi kasus produk olahan buah

- lokal. *Jurnal Teknologi Pangan*, 15(2), 123-130.
<https://doi.org/10.xxxx/jtp.v15i2.2020>
- Santosa, H., Gunawan, I., Trihastuti, D., & Celestiana, N. L. (2021). The Effect of Heat Treatment on Specific Gravity and Organoleptic Properties of Jack Bean (*Canavalia ensiformis*) Milk, *Industria: Jurnal Teknologi dan Manajemen Agroindustri*, 10(3), pp. 206–215. Available at: <https://doi.org/10.21776/ub.industria.2021.010.03.2>.
- Sari, D. & Nasuha, A. (2021). Kandungan Zat Gizi, Fitokimia, dan Aktivitas Farmakologis pada Jahe (*Zingiber officinale* Rosc.): Review Nutrients content, phytochemical, and pharmacological activities of ginger (*Zingiber officinale* Rosc.): A review, *Tropical Bioscience: Journal of Biological Science*.
- Savioqoh, D., Hasneli, Y., &. (2021). Analisis Pola Hidup dan Dukungan Keluarga pada Pasien Diabetes Melitus Tipe 2. *Health Care Jurnal Kesehatan 1 Iis*. 181-193 DOI:[10.36763/healthcare.v10i1.116](https://doi.org/10.36763/healthcare.v10i1.116)
- Setyaningsih, S., Roosita, K., & Damayanthi, E. (2017). Efek Produk Galohgor Terhadap Aktivitas Antioksidan dan Penurunan Stress Oksidatif Diabetes Mellitus Tipe 2. *The Indonesian Journal of Public Health*.
<https://doi.org/10.30597/mkmi.v13i4.1930>
- Solichah, A. K., & Ramdani, A. (2021). Pengaruh Penambahan Ekstrak Jahe dengan Konsentrasi Berbeda terhadap Uji Organoleptik Yoghurt. Available at: <https://www.researchgate.net/publication/353571779>.
- Soraya, R. (2018). *Kandungan fenolik dan aktivitas antioksidatif senyawa oleoresin jahe gajah (Zingiber officinale var. Roscoe) dan jahe emprit (Zingiber officinale var. Amarum) bervariasi suhu ekstraksi* [Skripsi, Universitas Jember]. Universitas Jember Repository. <https://repository.unej.ac.id/xxxx>
- Steven Christianto, B. (2022). Analisis Model Bisnis Produk Susu: Alasan Kesuksesan dan Kegagalan. DOI:[10.31219/osf.io/dqyfe](https://doi.org/10.31219/osf.io/dqyfe)
- Subagjo, I. E., Lumadi, S. A., & Handian, F. I. (2024). Hubungan Kepatuhan Diet Dengan Insiden Komplikasi DM Tipe 2; Literatur Review, *Jurnal Akademika Baiturrahman Jambi*, 2024(1), pp. 25–37. Available at: <https://doi.org/10.36565/jab.v13i1.676>.
- Suharto, I. S. S., Luthfi, E. I., & Rahayu, M. D. (2019). Pengaruh Pemberian Jahe (*Zingiber officinale*) Terhadap Glukosa Darah Pasien Diabetes Mellitus, *Jurnal Ilmiah Ilmu Kesehatan* Vol. 7, No.3
- Suryani, N., Libri, O., & Lestina, M. D. (2019). Analisis Kandungan Vitamin C, Serat Kasar Dan Daya Terima Jus Rosella (*Hibiscus sabdariffa* L.) Sebagai Alternatif Minuman Kesehatan Penderita Diabetes Melitus', *Jurnal*

- Kesehatan Indonesia*, 10(1), pp. 23–28. Available at: <https://www.journal.stikeshb.ac.id/index.php/jurkessia/article/view/222> (Accessed: 9 September 2024).
- Triandita, N., Zakaria, F. R., Prangdimurti, E., & Putri, E. N. (2016). Perbaikan Status Antioksidan Penderita Diabetes Tipe 2 dengan Tahu Kedelai Hitam Kaya Serat. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 27(2), pp. 123–130. Available at: <https://doi.org/10.6066/jtip.2016.27.2.123>.
- Ummah, L., Widya, A. K., & Yuliana, R. R. (2021). Penambahan sari jahe gajah pada uji organoleptik permen karamel susu. *AVES: Jurnal Ilmu Peternakan*, 14(1), 52–62. <https://doi.org/10.35457/aves.v12i1.1132>
- Utami, S., Bintanah, S., & Isworo, T. (2015). Hubungan Konsumsi Bahan Makanan Sumber Vitamin C dan Vitamin E dengan Kadar Gula Penderita Diabetes Mellitus Tipe 2 Rawat Jalan di Rumah Sakit Tugurejo Semarang. *Jurnal Gizi Unimus*: 4
- Wibawantara, I. D. S., Yanti, N. L. P., & Nurhesti, P. O. (2017). Perbedaan Kadar Glukosa Darah Vegetarian dan Nonvegetarian, *Jurnal Ners Widya Husada*.
- Widiantara, T., Cahyadi, W., & Razak, I. L. (2017). Pemanfaatan kacang koro pedang (*Canavalia ensiformis* L) terhadap pembuatan tahu kacang koro berdasarkan perbedaan konsentrasi koagulan. *Pasundan Food Technology Journal*, 4(3), 182–190. <https://journal.unpas.ac.id/index.php/foodtechnology/article/view/644>
- Widiantoko, R. K. & Yuniarta. (2014). Pembuatan es krim tempe-jahe (kajian proporsi bahan dan penstabil Junaida, S. dan D. Utomo. 2016. Pengaruh konsentrasi penambahan gula pasir terhadap kualitas permen jelly ekstrak kulit buah naga putih (*Hylocereus undatus*). *Jurnal Teknologi Pangan*. 7(1): 39-45.
- Widiastuti, A. & Harismah, K. (2018). Minuman Fungsional dari Serai (*Cymbopogon citratus*) dan Pemanis Stevia. *Prosiding University Research Colloquium urecol*. Available at: <https://repository.urecol.org/index.php/proceeding/article/view/409> (Accessed: 9 September 2024).
- Winarno, F.G. (2004). *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarsi, H. (2023). Kacang Koro Pedang Putih: Potensi Sebagai Yogurt Kaya Antioksidan. *Affiliasi Penerbit Perguruan Tinggi Indonesia*.
- Yulianingsih, E. (2012). *Pengaruh pemberian minuman jahe hangat terhadap tingkat mual pada pasien kanker nasofaring dengan kemoterapi di ruang Teratai RSUD Dr. Soetomo Surabaya: Penelitian Quasy-Experimental* (Skripsi Sarjana, Fakultas Keperawatan, Universitas Airlangga).

Zulkarnain, M., Sitorus, R. J., Appulembang, Y. A., Jasmine, A. B., & Luthfi, A. (2022). The Relationship between Stunting and Tooth Eruption of Primary School Children at Tuah Negeri Sub-district, Musi Rawas District, South Sumatera Province Indonesia. Available at: <https://oamjms.eu/index.php/mjms/article/view/8316> (Accessed: 31 March 2022).

