

## DAFTAR PUSTAKA

- Abbas, A., 2020. Potensi Pangan Fungsional Dan Perannya Dalam Meningkatkan Kesehatan Manusia Yang Semakin Rentan—Mini Review. *Teknosains: Media Informasi Sains dan Teknologi*, 14(2), pp.176-186.
- Adisarwanto, T. 2008. *Budi Daya Kedelai Tropika*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Ahmad, J., Khan, I., Blundell, R., Azzopardi, J. & Mahomoodally, M.F., 2020. Stevia Rebaudiana Bertoni: An Updated Review of Its Health Benefits, Industrial Applications and Safety. *Trends in Food Science & Technology*, 100, pp.177-189.
- Aliyah, Q., 2019. Penggunaan gum arab sebagai bulking agent pada pembuatan minuman serbuk instan labu kuning dengan menggunakan metode Foam Mat Drying. *EDUFORTECH*, 4(2), pp.118-127.
- Anastasia, D.S., Luliana, S., Desnita, R., Isnindar, I. & Atikah, N., 2022. Pengaruh Variasi Gula Terhadap Karakteristik Sediaan Minuman Serbuk Instan Kombinasi Rimpang Jahe dan Temu Putih. *Journal Syifa Sciences and Clinical Research*, 4(2), pp.253-262.
- Anjani, T.Z., Suhaema, S., Lutfiah, F., & Sulendri, N.K.S., 2019. Pengaruh Pemberian Minuman Fungsional Terhadap Penurunan Kadar Glukosa Darah Puasa pada Penderita Diabetes Melitus. *Jurnal Gizi Prima (Prime Nutrition Journal)*, 4(2), pp.114-120.
- Aprilia, A.Y., Setiawan, F. & Nurdianti, L., 2021. Formulasi dan Evaluasi Emulgel Itraconazol. *Jurnal Kesehatan Bakti Tunas Husada: Jurnal Ilmu-ilmu Keperawatan, Analis Kesehatan dan Farmasi*, 21(1), pp.153-161.
- Ariska, S.B. & Utomo, D., 2020. Kualitas Minuman Serbuk Instan Sereh (*Cymbopogon citratus*) dengan Metode Foam Mat Drying. *Teknologi Pangan: Media Informasi Dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 11(1), pp.42-51.
- Christina, D., 2018. Penambahan Alginat sebagai Emulsifier pada Susu dari Kulit Pisang dan Kacang Hijau (LITSANG-IJO). *Jurnal Inovasi Proses*, 3(1), pp.33-39.
- Dzakwan, M. & Widodo, P., 2019. Peningkatan Kelarutan Fisetin dengan Teknik Kosolvensi. *Jurnal Para Pemikir*, 8(2), pp.5-9.

- Erika, D.R., 2023. Nilai pH pada Sari Buah Jeruk Gerga (*Citrus Nobilis Sp.*) dengan Tingkat Kematangan Berbeda. *Jurnal Pustaka Padi (Pusat Akses Kajian Pangan dan Gizi)*, 2(1), pp.11-13.
- Farlina, B.F. & Suhaemi, S., 2021. Pengaruh Rebusan Daun Sukun Terhadap Kontrol Kadar Gula Darah pada Penderita Diabetes Melitus di Desa Aikmel. *Jurnal Ilmiah Hospitality*, 10(1), pp.159-164.
- Fidela, Z., Muflihati, I., Nurlaili, E.P. and Affandi, A.R., 2021. Efek Jenis Jahe dan PreTreatment Blansing Terhadap Karakteristik Fisikokimia Minuman Jahe Instan. *Journal of Food and Culinary*, 4(2), pp.99-110.
- Fitriani, M.N., Gumilar, M., Rahmat, M. & Purnawan, A.I., 2022. Formulasi Es Krim Sari Kedelai dan Pisang Ambon sebagai Selingan untuk Remaja Anemia. *Jurnal Inovasi Bahan Lokal dan Pemberdayaan Masyarakat*, 1(2), pp.20-29.
- Gao, T., Chen, J., Xu, F., Wang, Y., Zhao, P., Ding, Y., Han, Y., Yang, J. & Tao, Y., 2022. Mixed Mulberry Fruit and Mulberry Leaf Fermented Alcoholic Beverages: Assessment of Chemical Composition, Antioxidant Capacity In Vitro and Sensory Evaluation. *Foods*, 11(19), p.3125.
- Gultom, R. & Amalia, A., 2023. Evaluasi Formulasi Produk Nutrasetikal "Powder Drink" dari Ekstrak Buah Jeruk Kuku Harimau (*Citrus medica L.*) dan Uji Aktivitas Antioksidan dengan menggunakan Metode DPPH (2, 2-DIFENIL-1PIKRILHIDRAZIL). *JIFI (Jurnal Ilmiah Farmasi Imelda)*, 6(2), pp.51-69.
- Hermansyah, D. & Susanto, S., 2018. Perbandingan perkembangan dan kualitas buah tiga aksesori jeruk pamelos (*Citrus maxima* (Burm.) Merr.). *Buletin Agrohorti*, 6(2), pp.206-212.
- Hermanto, K.P., 2021. Pengaruh Perbedaan Konsentrasi Larutan Alkali Ca (OH) 2 Terhadap Mutu Tepung Karagenan Yang Dihasilkan *Euchema cottonii*. *Jurnal Akuatek*, 2(1), pp.51-57.
- Hussain, F., Rana, Z., Shafique, H., Malik, A. & Hussain, Z., 2017. Phytopharmacological Potential of Different Species of *Morus alba* and Their Bioactive Phytochemicals: A review. *Asian Pacific Journal of Tropical Biomedicine*, 7(10), pp.950-956.
- Ilievskas, N., Pavlova, V., Kirovska, V., Ilievskas, J. & Pavlovska, M., 2020. Nutritional and Health Benefits of Inulin Functional Food and Prebiotic. *Journal of Hygienic Engineering and Design*, pp. 45-48.

- Ismail, I., Hardani, M.F. & Khaerati, K., 2022. Edukasi Terapi Komplementer Diabetes dan Hipertensi Pada Masyarakat Desa Tosale Kabupaten Donggala. *Jurnal Pengabdian Farmasi dan Sains*, 1(1), pp.13-18.
- Khalifa, I., Zhu, W., Li, K.K. & Li, C.M., 2018. Polyphenols of mulberry fruits as multifaceted compounds: Compositions, metabolism, health benefits, and stability—A structural review. *Journal of Functional Foods*, 40, pp.28-43.
- Khumar, F., Rosida, D.F. & Winarti, S., 2020. Karakteristik Minuman Serbuk Legen-Rosella dengan Metode Foam Mat Drying. *Prosiding Seminar Nasional Teknologi Pangan*, 13(2), pp.47-57.
- Kurniasari, F., Hartati, I. & Kurniasari, L., 2019. Aplikasi Metode Foam Mat Drying Pada Pembuatan Bubuk Jahe (*Zingiber Officinale*). *Jurnal Inovasi Teknik Kimia*, 4(1), pp. 7-10.
- Kusuma, P.T.W.W., Kurniawati, W., Putera, P.B., Gustina, A., & Hastanto, W.Y., 2020. Putera, P.B., 2020. Studi Perbandingan Kebijakan Pangan Fungsional di Indonesia dan Beberapa Negara Lainnya. *Inovasi*, 17(1), pp.55-66.
- Laksono, A.T., Endryansyah, E., Rusmamto, P.W. & Zuhrie, M.S., 2022. Pengolahan Citra Digital Buah Murbei Dengan Algoritma LDA (Linear Discriminant Analysis). *Indonesian Journal of Engineering and Technology (INAJET)*, 4(2), pp.71-78.
- Lestario, L.N., 2018. *ANTOSIANIN: Sifat Kimia, Perannya dalam Kesehatan, dan Prospeknya sebagai Pewarna Makanan*. Yogyakarta: UGM PRESS.
- Liang, S., Wu, T., Li, Y., Liu, D., Sun, J. & Bai, W., 2023. Study On the Mechanism of Interaction Between Mulberry Anthocyanins and Yeast Mannoprotein. *Food Chemistry*, 405, p.135024.
- Loppies, C.R., Apituley, D.A., Sormin, R.B. & Setha, B., 2021. Kandungan mioglobin ikan tuna (*Thunnus albacares*) dengan pemakaian karbon monoksida dan filter smoke selama penyimpanan beku. *INASUA: Jurnal Teknologi Hasil Perikanan*, 1(1), pp.12-20.
- Mandala, M., Ramadhani, A.H., Anggraini, A.T. & Saputra, A.S., 2022. Pengolahan Kedelai Menjadi Produk Susu Bubuk. *KIAT Journal of Community Development*, 1(2), pp.93-96.
- Marfira, N., Giga, G.G. & Puspa, J.P., 2018. Pengendapan, Koagulasi dan Denaturasi pada Protein. *Departemen Biokimia, Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Institut Pertanian Bogor, Bogor*.

- Nafsiyah, I., Diachanty, S., Sar, S.R., Rizki, R.R., Lestari, S. & Syukerti, N., 2022. Profil Hedonik Kemplang Panggang Khas Palembang. *Clarias: Jurnal Perikanan Air Tawar*, 3(1), pp.1-5.
- Nugraha, B.F., Sumardianto, S., Suharto, S., Swastawati, F. & Kurniasih, R.A., 2021. Analisis Kualitas Dendeng Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*) dengan Penambahan Berbagai Jenis dan Konsentrasi Gula. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Perikanan*, 3(2), pp.94-104.
- Nugroho, C.A., 2020. Uji Toleransi Glukosa Pada Mencit Dengan Perlakuan Sari Buah Murbei (*Morus Alba*). *Seminar Nasional Penalaran dan Penelitian Nusantara*, 1(1), pp. 240-249.
- Nugroho, D.F. & Wijayanti, D.A., 2021. Pengaruh Penambahan Sari Wortel Pada Yoghurt Ditinjau Dari Aw, Kadar Air, Viskositas, Total Asam Titrasi Dan Kadar Protein. *AGRISAINTEFIKA: Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian*, 5(1), pp.18-23.
- Paembonan, F., Haskas, Y., & Jamaluddin, M., 2022. Hubungan Kontrol Glikemik dan Kepatuhan Pengobatan dengan Kejadian *Hospital Readmission* pada Pasien Diabetes Mellitus. *JIMPK: Jurnal Ilmiah Mahasiswa & Penelitian Keperawatan*, 1(5), pp. 650-658.
- Pangestika, H., Ekawati, D. & Murni, N.S., 2022. Faktor-Faktor Yang Berhubungan Dengan Kejadian Diabetes Mellitus Tipe 2. *Jurnal'Aisyiyah Medika*, 7(1), pp. 132-150.
- Pemayun, T.D.A. & Saraswati, M.R., 2020. Gambaran Tingkat Pengetahuan Tentang Penatalaksanaan Diabetes Melitus pada Pasien Diabetes Melitus di RSUP Sanglah. *E-Jurnal Medika Udayana*, 9(8), pp.1-4.
- Permatasari, N.A. & Afifah, F., Pembuatan dan Pengujian Stabilitas Bubuk Pewarna Alami dari Daun Bayam Merah (*Alternanthera amoena* Voss.). *Jurnal Rekayasa dan Manajemen Agroindustri*. 8(3), pp. 409-422.
- Pitayati, P.A., Herpandi, H., Lestari, S. & Ulfadillah, S.A., 2021. Perendaman Pempek dengan Larutan Kitosan sebagai Edible Coating dan Pengaruhnya terhadap Umur Simpan. *Jurnal Fishtech*, 10(1), pp.35-52.
- Pramitasari, D., Anandhito, R.B.K. & Fauza, G., 2011. Penambahan ekstrak jahe dalam pembuatan susu kedelai bubuk instan dengan metode spray drying: Komposisi kimia, sifat sensoris, dan aktivitas antioksidan. *Biofarmasi*, 9(1), pp.17-25.

- Pramitasari, R. & Angelica, N., 2020. Ekstraksi, Pengeringan Semprot, dan Analisis Sifat Fisikokimia Antosianin Beras Hitam (*Oryza sativa L.*). *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 9(2), pp.83-94.
- Pramono, A., Fitranti, D.Y., Rahmawati, E.R. & Ayustaningwarno, F., 2020. Efek Pemberian Susu Kedelai-Jahe terhadap Kadar Glukosa Darah Puasa Wanita Pre-Menopause Prediabetes. *Journal of Nutrition College*, 9(2), pp.94-99.
- Priska, M., Peni, N., Carvallo, L. & Ngapa, Y.D., 2018. Antosianin dan pemanfaatannya. *Cakra Kimia (Indonesian E-Journal of Applied Chemistry)*, 6(2), pp.79-97.
- Purbasari, D., 2019. Aplikasi Metode Foam-Mat Drying dalam Pembuatan Bubuk Susu Kedelai Instan. *Jurnal Agroteknologi*, 13(01), pp.52-61.
- Purwasih, R. & Rahayu, W.E., 2018. Potensi Tepung Ceker dan Leher Ayam sebagai *Food Ingredient* dan Sumber Pangan Fungsional. *Jurnal Ilmiah Ilmu dan Teknologi Rekayasa*, 1(2), pp. 96-104.
- Puspaningtyas, D.E., Nekada, C.D. & Sari, P.M., 2022. Analisis Sensori dan Kadar Serat Pangan Cookies Growol dengan Penambahan Inulin. *Jurnal Dunia Gizi*, 5(1), pp.36-42.
- Putri, D.O., Mardawati, E. & Putri, S.H., 2019. Perbandingan Metode Degumming Cpo (Crude Palm Oil) Terhadap Karakteristik Lesitin Yang Dihasilkan. *Jurnal Industri Pertanian*, 1(3), pp.88-94.
- Qadri, O.S., Srivastava, A.K. & Yousuf, B., 2020. Trends in Foam Mat Drying of Foods: Special Emphasis on Hybrid Foam Mat Drying Technology. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, 60(10), pp.1667-1676.
- Qifti, F., Malini, H. & Yetti, H., 2020. Karakteristik Remaja SMA dengan Faktor Risiko Diabetes Melitus di Kota Padang. *Jurnal Ilmiah Universitas Batanghari Jambi*, 20(2), pp.560-563.
- Ramadhania, Z.M., 2018. Kandungan Senyawa Kimia Murbei Hitam (*Morus nigra L.*) dan Efek Farmakologinya. *Farmaka*, 16(2).
- Rani, R.M., Ekawati, I.G.A. & Wiadnyani, A.S., 2021. Pengaruh Perbandingan Tepung Ubi Jalar Ungu dan Tepung Kedelai Terhadap Karakteristik Flakes Sebagai Pangan Fungsional. *Itepa: Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 10 (2), pp.268-280.

- Rustanti, N., Nafsiah, V.Z., Avisha, R.N., Kurniawati, D.M.A., Purwanti, R., Nissa, C., Wijayanti, H.S. & Afifah, D.N., 2019. Pengaruh Yoghurt dan Soyghurt Kayu Manis (*Cinnamomum burmannii*) Terhadap Kadar Glukosa Darah, Insulin Serum, dan Malondialdehyde Tikus Pra Sindrom Metabolik. *Jurnal Gizi Indonesia (The Indonesian Journal of Nutrition)*, 8(1), pp.60-68.
- Sholikah, N., Susilowati, S., Tribudi, Y.A. & Sulistyowati, D., 2022. Kualitas Semen Cair Kambing Boer dalam Pengencer Air Kelapa Muda dengan Penambahan Sari Kedelai. *Jurnal Veteriner*. 23(2), pp.202-210.
- Sibuea, P., 2021. Kajian Manfaat Makanan Fungsional di Saat Pandemi Covid-19. *Jurnal Riset Teknologi Pangan Dan Hasil Pertanian (RETIPA)*, 2(1), pp.83-92.
- Supariasa, D.H. & Nyoman, D., 2019. *Asuhan Gizi Klinik*. Jakarta: EGC.
- Susanto, D.A., & Kristiningrum, E., 2021. Pengembangan Standar Nasional Indonesia (SNI) Definisi Pangan Fungsional. *Jurnal Standardisasi*, 23(1), pp.53-64.
- Sutrisno, A.D., Taufik, Y., Wijaya, W.P., & Komala, D.R., 2019. Pengaruh Perbandingan Sari Edamame (*Glycin Max L. Merrill*) dengan Sari Black Mulberry (*Morus nigra L.*) dan Konsentrasi Penstabil Terhadap Karakteristik Minuman Edamuberry. *Pasundan Food Technology Journal (PFTJ)*, 6(3), pp.128-135.
- Tanjung, A., Afifah, C.N., Miranti, C., Al Hasanah, F., Warahmah, S. & Daulay, R.A., 2023. Proses Pembuatan Tahu Berbahan Dasar Kacang Kedelai di Pabrik Tahu Mabar Hilir. *Jurnal Dirosah Islamiyah*, 5(2), pp.553-560.
- Taufik, Y., Sumartini, & Endriana, W., 2019. Kajian Perbandingan Buah *Black Mulberry (Morus nigra L.)* dengan Air Terhadap Karakteristik *Spreadable Processed Cheese Black Mulberry*. *Pasundan Food Technology Journal (PFTJ)*, 6(3), pp.183-191.
- Triandita, N. & Putri, N.E., 2019. Peranan Kedelai dalam Mengendalikan Penyakit Degeneratif. *Teknologi Pengolahan Pertanian*, 1(1), pp.6-17.
- Vanony, D.M.D., 2019. Potensi Sari Biji Kedelai (*Glycine max*), Rimpang Jahe (*Zingiber officinale*) dan Kombinasinya Terhadap Kadar MDA dan SOD Jantung Tikus Model Diabetes. *Jurnal Kedokteran Komunitas*, 6(3).
- Wagiyo, W., Arohman, A., Pasa, D.J. & Aziz, J.A., 2022. Produktivitas Industri Gula Singkong "MANES". *Bagimu Negeri: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 6(2), pp.86-95.

- Wagustina, S., Ahmad, A. & Arnisam, A., 2021. Efektivitas Pemberian Sari Kedelai dan Formula Kedelai Terhadap Kadar Gula Darah Penderita Diabetes Mellitus Tipe 2. *NASUWAKES: Jurnal Kesehatan Ilmiah*, 14(1), pp.67-79.
- Wang, Y., Shen, Y., Qi, G., Li, Y., Sun, X.S., Qiu, D. & Li, Y., 2020. Formation and Physicochemical Properties of Amyloid Fibrils from Soy Protein. *International journal of biological macromolecules*, 149, pp.609-616.
- Xu, X., Huang, Y., Xu, J., He, X. & Wang, Y., 2020. Anti-neuroinflammatory and antioxidant phenols from mulberry fruit (*Morus alba* L.). *Journal of Functional Foods*, 68, p.103914.
- Yazdankhah, S., Hojjati, M. & Azizi, M.H., 2019. The Antidiabetic Potential of Black Mulberry Extract-enriched Pasta through Inhibition of Enzymes and Glycemic Index. *Plant Foods for Human Nutrition*, 74(1), pp.149-155.
- Yulifianti, R., Muzaiyanah, S. & Utomo, J.S., 2018. Kedelai sebagai Bahan Pangan Kaya Isoflavon. *Buletin Palawija*, 16(2), pp.84-93.