

DAFTAR PUSTAKA

- Adeyanju, A. A., Adejuyitan, J. A., Ogunsimiro, O., Adebawale, O. J., & Akinsanola, B. (2022). Developing a plant-based yoghurt recipe that has the same high-quality characteristics as conventional yoghurt. *Research Square*.
- Afrida, M., Nurlaili, E. P., & Hermanu, B. (2022). Pengaruh Lama Fermentasi dan Penambahan Ekstrak Bunga Telang (*Clitoria ternatea* L) pada Sifat Fisik "Black Soyghurt". *Jurnal Agrifoodtech*, 1(2), 93–102.
- Agustina, W., & Andriana, Y. (2010). *Karakterisasi Produk Yoghurt Susu Nabati Kacang Hijau (Phaseolus radiatus L.)*.
- Akbar, A., & Youfa, R. (2020). Ekstraksi Antioksidan Alami Dan Uji Aktivitas Antioksidan Dari Daun Sirsak (*Annona muricata* L.). *REACTOR: Journal of Research on Chemistry and Engineering*, 1(1), 15–18.
- Almatsier, S. (2013). *Daur Kehidupan dan Gizi* (Gizi Seimb).
- Anwar, F., Latif, S., Przybylski, R., Sultana, B., & Ashraf, M. (2007). Chemical composition and antioxidant activity of seeds of different cultivars of mungbean. *Journal of Food Science*, 72(7), S503-S510.
- Aprilianti, R. G., Sekti, B. H., & Sari, B. P. (2021). Uji Aktivitas Antioksidan pada Daun Teratai Biru (*Nymphaea stellata* Wild) dengan Metode DPPH (1, 1-Diphenyl-2-Picrylhydrazyl). *Jurnal Jamu Kusuma*, 1(2), 46–50.
- Ardiaria, M. (2019). Disfungsi Mitokondria Dan Stress Oksidatif. *Journal of Nutrition and Health*, 7(3), 50–55.
- Arifin, B., Ibrahim, S. (2018). Struktur, bioaktivitas dan antioksidan flavonoid. *Jurnal Zarah*, 6(1), 21–29.
- Arifin, B., & Ibrahim, S. (2018). Struktur, bioaktivitas dan antioksidan flavonoid. *Jurnal Zarah*, 6(1), 21–29.
- Arinanti, M. (2018). Potensi senyawa antioksidan alami pada berbagai jenis kacang. *Ilmu Gizi Indonesia*, 1(2), 134–143.
- Astawan, M. (2009). *Sehat dengan Hidangan Kacang dan Biji-bijian*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Atika, R., Riyanta, A. B., & Santoso, J. (2021). *Perbandingan Kadar Flavonoid pada Kulit Bawang Merah (Allium cepa L.) dan Kulit Bawang Putih (Allium sativum L.) dengan Metode Spektrofotometri UV-is*. Politeknik Harapan Bersama.
- Atteh, J. O., Onagbesan, O. M., Tona, K., Decuypere, E., Geuns, J. M. C., & Buyse, J. (2008). Evaluation of supplementary stevia (*Stevia rebaudiana*, bertoni) leaves and stevioside in broiler diets: effects on feed intake, nutrient metabolism, blood parameters and growth performance. *Journal of Animal Physiology and Animal Nutrition*, 92(6), 640–649.
- Biswas, T., Sen, A., Roy, R., Maji, S., & Maji, H. S. (2015). Isolation of mangiferin from flowering buds of *Mangifera indica* L and its evaluation of in vitro antibacterial activity. *J Pharm Anal*, 4(3), 49–56.
- BSN. (2009). *SNI Yoghurt (SNI 01-2981:2009)*. Jakarta: Dewan Standar Indonesia.
- Cabrera-Orozco, A., Jiménez-Martínez, C. and DávilaOrtiz, G. (2013). Soybean: Non-Nutritional Factors and Their Biological Functionality. In *InTech Open E-Book* (In El-Shem).
- Capcanari, T., Chirsanova, A., Covaliov, E., & Siminiuc, R. (2021). Development of Lactose Free Yogurt Technology for Personalized Nutrition. *Food and Nutrition*

- Sciences*, 12(11), 1116–1135.
- Carocho, M., Ferreira, I. C. F. R. (2013). A review on antioxidants, prooxidants and related controversy: Natural and synthetic compounds, screening and analysis methodologies and future perspectives. *Food and Chemical Toxicology*, 51, 15–25.
- Carolín, B. T., Suprihatin, I., & NoveliaShinta. (2021). Pemberian Sari Kacang Hijau untuk Meningkatkan Kadar Hemoglobin pada Siswi Anemia. *Journal for Quality in Women's Health*, 4(1), 109–114.
- Chakraborty, A., & Bhattacharyya, S. (2014). Thermal processing effects on in vitro Antioxidant activities of five common Indian Pulses. *Journal of Applied Pharmaceutical Science*, 4(05), 065–070.
- Chakravorty, S., Bhattacharya, S., Chatzinotas, A., Chakraborty, W., Battacharya, D., & Gachhui, R. (2016). Kombucha tea fermentation: Microbial and biochemical dynamics. *International Journal of Food Microbiology*, 2020, 63–72.
- Chelule, P.K., Mokoena, M.P. & Gqaleni, N. (2010). Advantages of traditional lactic acid bacteria fermentation of food in Africa. *Technology and Education Topics in Applied Microbiology and Microbial Biotechnology*, 1160–1167.
- Choiron, M., & Yuwono, S. S. (2018). Pengaruh Suhu Pasteurisasi dan Durasi Perlakuan Kejut Listrik Terhadap Karakteristik Sari Buah Mangga (*Mangifera indica* L.). *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 6(1).
- Claeys, W. L., Cardoen, S., Daube, G., De Block, J., Dewettinck, K., Dierick, K., ... Herman, L. (2013). Raw or heated cow milk consumption: Review of risks and benefits. *Food Control*, 31(1), 251–262.
- de Torre, M. P., Cavero, R. Y., Calvo, M. I., & Vizmanos, J. L. (2019). A simple and a reliable method to quantify antioxidant activity in vivo. *Antioxidants*, 8(5), 142.
- Destiani, D. P., & Lung, J. K. S. (2017). Uji antioksidan vitamin ACE dengan metode DPPH. *Suplemen Volume*, 15(1), 55–62.
- Dhurhanía, C. E., & Istantini, E. (2021). Analisis Kadar Flavonoid Total Tempe Kedelai Secara Spektrofotometri Visibel. *Media Farm J Ilmu Farm*, 17(2), 72.
- Diez-Ozaeta, I., & Astiazaran, O. J. (2022). Fermented foods: An update on evidence-based health benefits and future perspectives. *Food Research International*, 111133.
- Diniyah, N., & Lee, S. H. (2020). Komposisi senyawa fenol dan potensi antioksidan dari kacang-kacangan. *Jurnal Agroteknologi*, 14(1), 91.
- Diniyati, B. (2012). *Kadar Betakaroten, Protein, Tingkat Kekerasan Mie Instan dengan Substitusi Tepung Ubi Jalar Merah (Ipomea Batatas) dan Kacang Hijau (Vigna Radiata)*. Diponegoro University.
- Dwiputra, R., Adriani, L., & Pratama, R. (2020). Pengaruh Penambahan Probiotik Berbasis Susu Sapi, Susu Kedelai dan Susu Kacang Hijau dalam Ransum terhadap Kadar Kolesterol dan Trigliserida Darah Ayam Broiler. *Jurnal Nutrisi Ternak Tropis*, 2(3).
- Dwiputri, M. C. (2018). *Pengaruh lama fermentasi terhadap total asam tertitrasi, total flavonoid dan aktivitas antioksidan kombucha bunga telang (Clitoria ternatea L.)*. Universitas Sanata Dharma, Yogyakarta.
- Ergina, E., Nuryanti, S. Pursitasari, I. D. (2014). Uji kualitatif senyawa metabolit sekunder pada daun palado (*Agave angustifolia*) yang diekstraksi dengan

- pelarut air dan etanol. *Jurnal Akademika Kimia*, 3(3), 165–172.
- Eszril, A. S. (2018). *Efek Pemberian Yoghurt Kacang Hijau (Vigna radiata) terhadap Kadar Glukosa Darah Tikus Sprague Dawley yang Diberi Diet Tinggi Lemak Tinggi Karbohidrat*. Universitas Gadjah Mada.
- Fadlilaturrahmah, F., Wathan, N., Firdaus, A. R., & Arishandi, S. (2020). Pengaruh metode ekstraksi terhadap aktivitas antioksidan dan kadar flavonoid daun kareho (*Callicarpa Longifolia* Lam). *Pharma Xplore: Jurnal Sains Dan Ilmu Farmasi*, 5(1), 23–33.
- Fakhrudin, N., Kurniailla, N. A., & Fatimah, K. N. (2020). Potensi Antioksidan Biji dan Daun Kacang Hijau (*Vigna radiata* L.) dan Studi Korelasinya Dengan Kadar Flavonoid Total. *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian*.
- Fardiaz. (1989). *Hidrokoloid*. Bogor: Laboratorium Kimia dan Pangan Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Institut pertanian Bogor.
- Fatimah, K. N. (2018). *Aktivitas Antioksidan Ekstrak Air dan Ekstrak Etanolik Biji Kacang Hijau (Vigna radiata L.) dengan Metode FRAP*. Universitas Gadjah Mada.
- Gan, R. Y., Shah, N. P., Wang, M. F., Lui, W. Y., & Corke, H. (2017). *Lactobacillus plantarum* WCFS1 fermentation differentially affects antioxidant capacity and polyphenol content in mung bean (*Vigna radiata*) and soya bean (*Glycine max*) milks. *Journal of Food Processing and Preservation*, 41(1).
- Gasiani, F. (2018). *Pengaruh Penambahan Jahe (Zingiber officinale) terhadap Sifat Fisik, Kimia, dan Kesukaan Minuman Sari Kacang Hijau (Phaseolus radiatus)*. Gadjah Mada University.
- Ghasemzadeh, A., & Ghasemzadeh, N. (2011). Flavonoids and phenolic acids: Role and biochemical activity in plants and human. *Journal of Medicinal Plants Research*, 5(31), 6697–6703.
- Gjorgievski, N., Tomovska, J., Dimitrovska, G., Makarijoski, B., & Shariati, M. A. (2014). Determination of the antioxidant activity in yogurt. *Journal of Hygienic Engineering and Design*, 8, 88-92.
- Harborne, J. B. (1987). *Metode Fitokimia; Penuntun Cara Modern Menganalisa Tumbuhan* (2nd, Terjema ed.). Bandung: ITB.
- Hasbullah, U. H. A. A., Pertiwi, R. B., Hidayah, I. N., & Andrianty, D. (2020). Aktivitas Antioksidan Ekstrak Buah Parijoto pada Berbagai pH Pengolahan Pangan. *AGRISAINTEFIKA: Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian*, 4(2), 170–175.
- Hur, S. J., Lee, S. Y., Kim, Y. C., Choi, I., & Kim, G. B. (2014). Effect of fermentation on the antioxidant activity in plant-based foods. *Food Chemistry*, 160, 346–356.
- Indrayna. (2008). Efek Antioksidan Ekstrak Etanol 70% Daun Salam (*Syaigium Polyanthum* [Wight] Walp) pada Serum Darah Tikus Putih Jantan. Univ. Muhammadiyah.
- Irina, I., & Mohamed, G. (2012). Biological activities and effects of food processing on flavonoids as phenolic antioxidants. *Advances in Applied Biotechnology*, 101–124.
- Jadid, N., Hidayati, D., Hartanti, S.R., Arraniry, B.A., Rachman, R.Y., and Wikanta, W. (2016). Antioxidant Activities of Different Solvent Extracts of Piper retrofractum Vahl. using DPPH Assay. *Biology Conference 2016 AIP Conference Proceedings Proceeding of International*, 1–6.

- Jafar, N. (2020). Hubungan Pola Konsumsi Sayur dan Buah dengan Kejadian Sindrom Metabolik pada Pasien Rawat Jalan di RSUD Labuang Baji Kota Makassar. *Window of Public Health Journal*, 38–47.
- Jing, C. L., Dong, X. F., & Tong, J. M. (2015). Optimization of ultrasonic-assisted extraction of flavonoid compounds and antioxidants from alfalfa using response surface method. *Molecules*, 20(9), 15550–15571.
- Jung, W. K., Choi, I. W., Hong, G. E., Pyun, C. W., Park, K. K., Park, P. J., Lee, C. H. (2010). Effects of isoflavone aglycone-rich fermented soybean paste extracts on osteoblastic differentiation of MG-63 cells. *Journal of the Korean Society for Applied Biological Chemistry*, 53(6), 803–809.
- Kementerian Kesehatan RI. (2019). *Pokok Pokok Hasil Riskesdas (Riset Kesehatan Dasar) 2018*. Jakarta: Kementerian Kesehatan RI.
- Khairun, N. B., & Desty, M. (2018). Efektivitas kulit batang bakau minyak (*Rhizophora apiculata*) sebagai antioksidan. *Jurnal Agromedicine*, 5(1), 412–417.
- Kuligowski, Maciej., Jasinska-Kuligowska, Iwona., Nowak, J. (2013). Evaluation of Bean and Soy Tempeh Influence on Intestinal Bacteria and Estimation of Antibacterial Properties of Bean Tempeh. *Polish Journal of Microbiology*, 62(2), 189–194.
- Kurniati, D. (2019). Kajian Pengaruh Pemanasan terhadap Aktivitas Antioksidan Buah Mengkudu (*Morinda Citrifolia*) sebagai Alternatif Sumber Pangan Fungsional. *Jurnal Teknologi Pangan*, 3(1), 20–25.
- Larasati, A. Q. (2018). *Uji Proksimat, Uji Kadar Serat Pangan, dan Uji Organoleptik Yoghurt Kacang Hijau*. Universitas Gadjah Mada.
- Lee, J. H., Jeon, J. K., Kim, S. G., Kim, S. H., Chun, T., & Imm, J. Y. (2011). Comparative analyses of total phenols, flavonoids, saponins and antioxidant activity in yellow soy beans and mung beans. *International Journal of Food Science & Technology*, 46(12), 2513–2519.
- Liang, Z., Sun, J., Yang, S., Wen, R., Liu, L., Du, P., & Zhang, G. (2022). Fermentation of mung bean milk by *Lactococcus lactis*: Focus on the physicochemical properties, antioxidant capacities and sensory evaluation. *Food Bioscience*, 101798.
- Listyandini, R., Pertiwi, F. D., & Riana, D. P. (2020). Asupan Makan, Stress, dan Aktivitas Fisik Dengan Sindrom Metabolik Pada Pekerja di Jakarta. *An-Nur: Jurnal Kajian Dan Pengembangan Kesehatan Masyarakat*, 1(1), 19–32.
- Liu, T., Yu, X. H., Gao, E. Z., Liu, X. N., Sun, L. J., Li, H. L., & Yu, Z. G. (2014). Hepatoprotective effect of active constituents isolated from mung beans (*P. haseolus radiatus* L.) in an alcohol-induced liver injury mouse model. *Journal of Food Biochemistry*, 38(5), 453–459.
- Magro, A. E. A., & de Castro, R. J. S. (2020). Effects of solid-state fermentation and extraction solvents on the antioxidant properties of lentils. *Biocatalysis and Agricultural Biotechnology*, 28, 101753.
- Maharani, A. I., Riskierdi, F., Febriani, I., Kurnia, K. A., Rahman, N. A., Ilahi, N. F., & Farma, S. A. (2022). Peran Antioksidan Alami Berbahan Dasar Pangan Lokal dalam Mencegah Efek Radikal Bebas. *Prosiding Seminar Nasional Biologi*, 390–399.
- Manisha, Whidul, H., Richa, R., & Depali, J. (2017). Oxidative Stress And

- Antioxidants: An Overview. *International Journal of Advanced Research and Review.*, 2(9), 110–119.
- Manoi, F. (2006). Pengaruh Konsentrasi Karboksil Metil Selulosa (CMC) Terhadap Mutu Sirup Jambu Mete. *Bul. Littro*, 2(17), 1–7.
- Mariani, N. R. (2018). Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Buah Semangka (*Citrullus lanatus*). *J. Akademika Kimia*, 7(2), 96–101.
- Maryani, Y., Herayati., Rochmat, Agus. Kosimaningrum, W. E., Buhari, A., Rifqiawati, I., Indriana, I., & Fadhillah, Hani Nurul. Farhan, M. . (2022). Pengaruh Penambahan Sari Kacang Hijau pada Peningkatan Nilai Gizi Minuman Kesehatan Aren Jahe. *Jurnal Integrasi Proses*, 11(2), 17–22.
- Maulidya, R., Wiboworini, B., & Sugiarto, S. (2018). Pengaruh Pemberian Jus Kacang Hijau Terhadap Profil Lipid Darah Pada Pasien Dislipidemia Rawat Jalan. *Jurnal Kesehatan Kusuma Husada*, 127-133.
- Minja, P., & Mulyani, R. Y. T. (2017). PERANAN STARTER DAN CRYOPROTECTAN TERHADAP KUALITAS YOGURT BEKU BUAH PEPINO. *Jurnal Teknologi Pangan*, 6(2).
- Mishra, V., Shah, C., Mokashe, N., Chavan, R., Yadav, H., & Prajapati, J. (2015). Probiotics as Potential Antioxidants: A Systematic Review. *Journal Agricultural Food Chemistry*, 63(14), 3615–3626.
- Moniharapon, P. J., Queljoe, E. D., & Simbala, H. (2016). Identifikasi fitokimia dan uji aktivitas antioksidan ekstrak etanol tauge (*Phaseolus radiatus* L.). *Jurnal Ilmiah Farmasi*, 5(4).
- Mutiara, L. D., & Suhartatik, N. (2014). *Pengaruh Fermentasi Dan Konsentrasi Ekstrak daun Jambu Biji (Psidium guajava) Terhadap Aktivitas Antioksidan Kombucha*. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Narsih, N., & Agato, A. (2018). Efek kombinasi suhu dan waktu ekstraksi terhadap komponen senyawa ekstrak kulit lidah buaya. *Jurnal Galung Tropika*, 7(1), 75–87.
- Ningsih, I. S., & Advinda, L. (2023). Senyawa Aktif Flavonoid yang Terdapat Pada Tumbuhan. *Jurnal Serambi Biologi*, 8(2), 257–263.
- Nisa, I., Arifuddin, M., & Ramadhan, A. (2017). Identifikasi Flavonoid Hasil Fermentasi Sari Kacang Hijau dan Ekstrak Kacang Hijau (*Vigna Radiata*) Menggunakan *Lactobacillus Casei*. *Proceeding of Mulawarman Pharmaceuticals Conferences*, 6, 113–119.
- Nissa, C., Asrifah, I., & Ratnasari, D. K. (2022). POTENSI JUS KACANG HIJAU (*Phaseolus radiatus* linn) MENURUNKAN KADAR KOLESTEROL TOTAL PADA WANITA HIPERKOLESTEROLEMIA. *Jurnal Gizi Dan Pangan Soedirman*, 6(1), 65–80.
- Paravicini, T.M. dan Touyz, R. . (2008). NADPH oxidase, reactive oxygen species, and hypertension. *Journal Diabetes Care*, 31(2), 170–180.
- Park, J. W., Choi, W. G., Lee, P. J., Chung, S. W., Kim, B. S., Chung, H. T., & Back, S. H. (2017). The novel resveratrol derivative 3, 5-diethoxy-3', 4'-dihydroxy-trans-stilbene induces mitochondrial ROS-mediated ER stress and cell death in human hepatoma cells in vitro. *Acta Pharmacologica Sinica*, 38(11), 1486-1500.
- Parwata, M. O. A. (2016). *Bahan Ajar Antioksidan* (Kimia Tera). Bali: Universitas Udayana.

- Pasaribu, N., & Damayati, R. P. (2022). Hubungan Konsumsi Sumber Antioksidan dan Aktivitas Fisik dengan Gejala Depresi pada Mahasiswa Tingkat Akhir. *Jurnal Dunia Gizi*, 5(1), 16–22.
- Pelealu, K., Pontoh, J., & Suryanto, E. S. E. D. (2011). Pengaruh Pemanasan Terhadap Aktivitas Antioksidan Dalam Pembuatan Gula Aren. *Chemistry Progress*, 4(2), 60–65.
- Persagi. (2017). *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. Jakarta: Elex Media Komputindo.
- Pramashinta, A. (2014). Bioteknologi Pangan: Sejarah, Manfaat dan Potensi Risiko. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 3(1), 3–4.
- Pratt, D. E. (1992). Natural Antioxidants from plant material. In *Phenolic Compound in Food and Their Effect on Health*. (Huang M.T.). Washington DC: American Society.
- Purwanti, A., Wigati, D., Setyaningrum, L., Anggitasari, W. (2022). Pengenalan Produk Fermentasi dan Pembuatan Yoghurt di SMKS Shofa Marwah Jember. . *J-ABDI: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(2), 4167–4176.
- Rahmawati, I., & Suharyani, D. (2020). Pencegahan Peningkatan tekanan Darah melalui Konsumsi Sari. *Pengabdian Kepada Masyarakat Surakarta*, 2(3).
- Rahmi, H. (2017). Aktivitas Antioksidan dari Berbagai Sumber Buah-buahan di Indonesia. *Jurnal Agrotek Indonesia (Indonesian Journal of Agrotech)*, 2(1).
- Rangkuti, K. (2017). IbM Kelompok Ternak Sapi: Pembuatan Yoghurt dari Susu Sapi Skala Rumah Tangga. *JURNAL PRODIKMAS Hasil Pengabdian Kepada Masyarakat*, 1(1).
- Rodríguez-Roque, M. J., de Ancos, B., Sánchez-Moreno, C., Cano, M. P., Elez-Martínez, P., & Martín-Belloso, O. (2015). Impact of food matrix and processing on the in vitro bioaccessibility of vitamin C, phenolic compounds, and hydrophilic antioxidant activity from fruit juice-based beverages. *Journal of Functional Foods*, 14, 33–43.
- Roflin, E., Liberty, I. A. (2021). *Populasi, Sampel, Variabel dalam Penelitian Kedokteran*. Pekalongan: Penerbit NEM.
- Sah, B. N. ., Vasiljevic, T., McKechnie, S., & Donkor, O. N. (2014). Effect of probiotics on antioxidant and antimutagenic activities of crude peptide extract from yogurt. *Food Chemistry*, 156, 264-270.
- Saleem, M., Tahir, A., Ahmed, M., Khan, A., Burak, L. C., Hussain, S., & Song, L. (2023). Development of functional yogurt by using freeze-drying on soybean and mung bean peel powders., 7. *Frontiers in Sustainable Food Systems*, 1083389.
- Santoso, U., Utari, M., & Marpaung, M. P. (2020). Aktivitas Antibakteri dan Antijamur Ekstrak Batang Akar Kuning (*Fibraurea chloroleuca* Miers) Terhadap *Escherichia coli*, *Staphylococcus aureus* dan *Candida albicans*. *Jurnal Kesehatan Bakti Tunas Husada: Jurnal Ilmu-Ilmu Keperawatan, Analisis Kesehatan Dan Farmasi*, 20(2), 194–208.
- Sayuti, K., & Yenrina, R. (2015). *Antioksidan Alami dan Sintetik*. Padang: Andalas University Press.
- ŠERTOVIĆ, E., SARIĆ, Z., ORAŠČANIN, M., BOŽANIĆ, R., BARAĆ, M., & OMANOVIĆ-MIKLIČANIN, E. (2022). Functional properties of cow's milk and

- soy drinks prepared by fermentation with probiotic and yoghurt bacteria. *Food Science and Technology*, 42, e66821.
- Setiawan, B., Suhartono, E. (2005). Stres Oksidatif dan Peran Antioksidan pada Diabetes Melitus. *Majalah Kedokteran Indonesia*, 55, 86–91.
- Shahidi, F., Zhong, Y. (2015). Measurement of antioxidant activity. *Journal of Functional Foods*, 18, 757-81.
- Simanjuntak, K. (2012). Peran antioksidan flavonoid dalam meningkatkan kesehatan. *Bina Widya*, 23(3), 135–140.
- Sugito, S. (2012). Aktivitas Antioksidan Biologis Sorgum dan Jewawut serta Aplikasinya pada Pencegahan Penyakit Degeneratif. *Publikasi Penelitian Terapan Dan Kebijakan*, 6(1).
- Sujono, S., Rofat, M. R. A., Hendra, K., & Kusnul, K. (2019). Karakter Rasa dan pH Yoghurt Susu Kambing pd lama dan Jenis Starter yang Berbeda. *Berdikari: Jurnal Inovasi Dan Penerapan Ipteks*, 7(1), 27–35.
- Supriyono, T., Murwani, R., Nurrahman, N. (2014). Kandungan beta karoten, polifenol total dan aktifitas” merantas” radikal bebas kefir susu kacang hijau (*Vigna radiata*) oleh pengaruh jumlah starter (*Lactobacillus bulgaricus* dan *Candida kefir*) dan konsentrasi glukosa. *Jurnal Gizi Indonesia (The Indonesian Journal of Nutrition)*, 2(2), 65–71.
- Susantiningih, T. (2015). Obesitas dan stres oksidatif. *JuKe Universitas Lampung*, 5(9), 89–93.
- Sutedjo, K. S. D., Nisa, F. C. (2015). Konsentrasi Sari Belimbing (*Averrhoa carambola* L) dan Lama Fermentasi Terhadap Karakteristik Fisiko-Kimia dan Mikrobiologi Yoghurt. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 3(2).
- Tristantini, D., Ismawati, A., Pradana, B. T., Jonathan, J. G. (2016). Pengujian aktivitas antioksidan menggunakan metode DPPH pada daun tanjung (*Mimusops elengi* L). *Seminar Nasional Teknik Kimia Kejuangan*, 1.
- Trisanto, N. A., Budianta, D. W., & Utomo, A. R. (2017). Pengaruh suhu penyimpanan dan proporsi teh hijau: bubuk daun kering stevia (*Stevia rebaudiana*) terhadap aktivitas antioksidan minuman teh hijau stevia dalam kemasan botol plastik. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Gizi (Journal of Food Technology and Nutrition)*, 16(1), 21–28.
- Triyono, A., Rahman, T., Agustina, W., Rahman, N. (2009). *Peningkatan Fungsi dan Keanekaragaman Produk Olahan Kacang Hijau (Phaseolus radiatus L) Menjadi Susu Nabati dan Produk Turunannya*. Subang.
- Triyuanda, M. (2022). *Produksi Fermentasi Yoghurt dengan Sari Pati Kacang Hijau*. Universitas Jambi.
- Udayani, N. N. W., Putra, I. M. A. S., Dewi, N. L. K. A. A. (2021). Informasi Obat Penyakit Degeneratif dan Alternatif Terapinya. *COMSERVA Indonesian Journal of Community Services and Development*, 1(4), 144–149.
- Umer, A., Kelley, G. A., Cottrell, L. E., Giacobbi, P., Innes, K. E., & Lilly, C. L. (2017). Childhood obesity and adult cardiovascular disease risk factors: a systematic review with meta-analysis. *BMC Public Health*, 17(1), 1-24.
- Utami, W. M. (2020). *Aktivitas antioksidan tempe kacang merah (phaseolus vulgaris l.) sebagai pangan fungsional antioksidan*. UIN Syarif Hidayatullah Jakarta.
- Wang, T. Y., Li, Q., Bi, K. S. (2018). Bioactive flavonoids in medicinal plants:

- Structure, activity and biological fate. *Asian Journal of Pharmaceutical Sciences*, 13(1), 12–23.
- Wang, F., Huang, L., Yuan, X., Zhang, X., Guo, L., Xue, C., & Chen, X. (2021). Nutritional, phytochemical and antioxidant properties of 24 mung bean (*Vigna radiata* L.) genotypes. *Food Production, Processing and Nutrition*, 3, 1–12.
- Wang, Y., Wu, Y., Wang, Y., Xu, H., Mei, X., Yu, D., ... Li, W. (2017). Antioxidant Properties of Probiotic Bacteria. *Nutrients*, 9(5), 521.
- Wicaksono, Y., Fanani, M. Z., & Jumiono, A. (2022). Potensi Pengembangan Produk Susu Bebas Laktosa Bagi Penderita Lactose Intolerance. *Jurnal Ilmiah Pangan Halal*, 4(1), 16-24.
- Widagdha, S., Nisa, F. C. (2015). Pengaruh Penambahan Sari Anggur (*Vitis Vinifera* L.) Dan Lama Fermentasi Terhadap Karakteristik Fisiko Kimia Yoghurt. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 3(1), 248-258.
- Widowati, E., Andriani, M. A. M., Kusumaningrum, A. P. (2011). Kajian total bakteri probiotik dan aktivitas antioksidan yoghurt tempe dengan variasi substrat. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 4(1), 18–31.
- Winarsi, H., Agustia, F. C., Ramadhan, G. R., Zaki, I., Putri, W. A. K., Sulistyaning, A. R., Farida, Sari, H. (2021). Polyphenol rich mung bean (*Vigna radiata*) yogurt for obesity prevention. *Food Research*, 5(2), 136–143.
- Winarsi, H., Ramadhan, G., Khoiriani, I. (2021). Transfer Teknologi Yoghurt Nabati Berbasis Kacang Hijau (*Vigna radiata*). *Jurnal Of Community Health Development*, 2(2), 63–71.
- Winarsi, H., Septiana, A. T., Roselina, A. (2020). Perbaikan Lingkar Perut, Tekanan Darah, dan Body Mass Index Wanita Sindrom Metabolik Menggunakan Yoghurt Susu Kecambah Kacang Hijau. *Jurnal Gizi Dan Pangan Soedirman*, 4(2), 173–188.
- Winarsi, H. (2007). *Antioksidan Alami dan Radikal Bebas* (Yogyakarta, Ed.). Kanisius.
- Xu, G., Ye, X., Chen, J., & Liu, D. (2007). Effect of heat treatment on the phenolic compound and antioxidant capacity of citrus peel extract. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 55, 330–335.
- Yeap, S. K., Mohd Ali, N., Mohd Yusof, H., Alitheen, N. B., Beh, B. K., Ho, W. Y., & Long, K. (2012). Antihyperglycemic effects of fermented and nonfermented mung bean extracts on alloxan-induced-diabetic mice. *BioMed Research International*.
- Yildiz, F., & Gultekin, E. (2019). Introduction to Phytoestrogens. In *Phytoestrogens In Functional Foods* (1st editio, p. 16). CRC Press.
- Yusnawan, E., Sutrisno, K. A., & Kristiono, A. (2019). Total phenolic content and antioxidant activity of mung bean seed cultivars from optimized extraction treatment. *Buletin Palawija*, 17(1), 1–9.