

DAFTAR PUSTAKA

- Abidin, Z., dan Rahmawati, R. (2023). Produksi Sukaku (Susu Kacang Kurma) sebagai Nutrisi dalam Pencegahan *Stunting* Di Desa Borisallo, Gowa. *Jurnal Mandala Pengabdian Masyarakat*, 4(1): 280-289.
- Afandi, F. A., Wijaya, C. H., Faridah, D. N., & Suyatma, N. E. (2019). *Hubungan antara Kandungan Karbohidrat dan Indeks Glikemik pada Pangan Tinggi Karbohidrat Relationship between Carbohydrate Content and the Glycemic Index in High-Carbohydrate Foods*. Sekolah Pascasarjana IPB, Bogor: Jawa Barat.
- Agustin, D. S., Astuti, S., Sugiharto, R., dan Nurdjanah, S. (2023). Purple Sweet Potato Bars dengan Penambahan Pisang Ambon dan Kacang Hijau: Evaluasi Sifat Kimia, Fisik, dan Sensori Purple Sweet Potato Bars with Addition of Ambon Banana and Mung Beans: Evaluation of Chemical, Physical and Sensory Properties. *Jurnal Agroindustri Berkelanjutan*, 2(2): 298-314.
- Agustin, P. Y., et al. (2023). Formulasi Tempe Flour as a Substitute for *Snack bars* for Patients with Tipe 2 Diabetes Mellitus. *Nutriture Journal*, 2(2): 92-106.
- Alhusseini, N., & Alqahtani, A. (2020). COVID-19 Pandemic's Impact on Eating Habits in Saudi Arabia. *Journal Of Public Health Research*, 9(3).
- AOAC (Association Official Analytical Chemist). (2005). Official Methods of Analysis. Arlington: New York.
- Aprida, P. D. (2017). Pendugaan Umur Simpan Susu Bubuk *Full Cream* yang Dikemas dengan *Aluminium Foil* (AL7) atau *Metalized Plastic* (VM-PET12). *Jurnal Agroindustri Halal*, 3(2): 097-104.
- Awalin, A. S., Yulianto, S., dan Purwasih, R. (2023). Analisis Biskuit Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L.) dan Tepung Kacang Koro Pedang (*Canavalia ensiformis*). In *Jurnal Formil (Forum Ilmiah) Kesmas Respati*, 8(8): 305-315.
- Ayuningtyas, S. A., Syska, K., Ropiudin, R., Nurhayati, A. D., Wahdah, F., Subekti & Zahroh, I. (2024). Kajian Suhu Pengeringan Teh Daun Beluntas (*Pluchea Indica* L.) dan Pengaruhnya terhadap Kandungan Antioksidan. *Jurnal Agritechno*, 48-58.
- Badan Standarisasi Nasional (SNI) 01-2970-2015. 2015. Susu Bubuk. Badan Standarisasi Nasional.
- Chaerunnisa, S., Amalia, L., dan Hutami, R. (2024). Karakteristik Kimia dan Sensori Bantrek Instan Pasta dengan Penambahan Sari Kurma Sukari (*Phoenix dactylifera*. L) dan Ekstrak Jahe Merah (*Zingiber officinale* var. Rubrum). *Karimah Tauhid*, 3(3): 2616-2637.
- Chekima, K., Yan, S. W., Lee, S. W. H., Wong, T. Z., Noor, M. I., Ooi, Y. B., dan Lai, N. M. (2023). Low Glycaemic Index or Low Glycaemic Load Diets for People With Overweight or Obesity. *Cochrane Database of Systematic Reviews*, (6).

- Dewi, D. P., Fatimah, F., & Zakiyah, Z. (2024). Indeks Glikemik Cookies Substitusi Tepung Beras Merah (*Oryza Nivara*) dan Tepung Kacang Koro Pedang (*Canavalia Ensiformis*) Makanan Fungsional untuk Penderita Diabetes. *Journal of Nutrition College*, 13(1), 9-16.
- Dwiyanti, H., Setyawati, R., Siswanto, S., & Krisnansari, D. (2019). Formulasi Minuman Fungsional Tinggi Antioksidan Berbasis Gula Kelapa dengan Variasi Jenis dan Konsentrasi Ekstrak Rimpang. *Media Pertanian*, 4(2).
- Fadilla, H. N., et al. (2022). Pengaruh Suhu Perebusan dan Penambahan Ekstrak Kurma Sukari terhadap Aktivitas Antioksidan Teh Herbal Daun Kalistemon (*Melaleuca viminalis*). *JITIPARI (Jurnal Ilmiah Teknologi dan Industri Pangan UNISRI)*, 7(1), 12-19.
- Fajriah, F., et al. (2022). Penurunan Indeks Glikemik Nasi Putih dengan Penambahan Ekstrak Serai dan Daun Salam. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 33(2): 169-177.
- Fitri, A. S., dan Fitriana, Y. A. N. (2020). Analisis Senyawa Kimia pada Karbohidrat. *Sainteks*, 17(1): 45-52.
- Fitria, M., Gumilar, M., Dewi, M., & Judiono, J. (2022). *Snack bars* Kacang Tanah dan Tepung Ubi Jalar sebagai Pangan Darurat. *Jurnal Riset Kesehatan Poltekkes Depkes Bandung*, 14(1): 66-75.
- Haeruddin, A. O., dan Ansharullah, N. A. (2020). Formulasi dan Kajian Organoleptik Tepung Pisang Kepok (*Musa Paradisiaca* L.) dan Kacang Hijau (*Vigna Radiata*) dalam Pembuatan *Snack bar Gluten-Free* sebagai Camilan Sehat. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*, 5(6): 3398-3411.
- Hamidah, N., Riyanto, R., dan Uji, E. T. (2019). Kualitas Sensori, Ukuran Pori, Indeks Glikemik, dan Beban Glikemik Roti Tawar Substitusi Tepung Singkong (*Manihot Esculenta*) dan Tepung Tempe [Sensory Quality, Pore Size, Glycemic Index, and Glycemic Load of White Bread with Cassava Flour (*Manihot esculenta*) and Tempeh Flour Substitution]. *Media Gizi Indonesia*, 14(2), 154-163.
- Handito, D., Basuki, E., Saloko, S., Cicilia, S., & Suardani, N. K. N. (2022). Karakteristik Cookies Dari Terigu dan Tepung Jagung Fermentasi. *Prosiding Saintek*, 4, 197-206.
- Herawati, J., Thohiron, M., Toheri, T., dan Dhinata, Y. P. (2024). Instant Organoleptic Test of Ginger from Three Ginger Varieties (*Zingiber officinale*). *Journal of Applied Plant Technology*, 3(1): 66-77.
- Heriyadi, H., Alam, N., dan Ariany, S. P. (2024). Sifat Fisikokimia dan Sensoris Jahe Instan pada Berbagai Rasio Jahe dan Gula Pasir. *Agrotekbis: Jurnal Ilmu Pertanian (e-journal)*, 12(1): 91-103.
- Ibrahim, S. A., et al. (2021). Application of Date (*Phoenix dactylifera* L.) Fruit in The Composition of a Novel *Snack bar*. *Foods*, 10(5): 918.
- Idayati, E., dan Kartiwan, K. (2022). Aktivitas Antioksidan, Total Fenolik, dan Vitamin C pada Proses Pengolahan *Snack bar* Fortifikasi Biji Kelor dan Tomat Kering. *Jurnal Teknologi Agro-Industri*, 9(1).

- Imawan, M. L., Anandito, R. B. K., dan Siswanti, S. (2020). Karakteristik Fisik, Kimia dan Sensori Cookies BERBAHAN Dasar Tepung Komposit Uwi (*Dioscorea alata*), Koro Pedang (*Canavalia ensiformis*) dan Tepung Terigu. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 12(1): 18-28.
- Inayah, I., Metty, M., dan Aprilia, Y. (2021). Indeks Glikemik dan Beban Glikemik Nasi Jagung Instan dengan Penambahan Tepung Tempe sebagai Alternatif Makanan Pokok Pasien Diabetes Mellitus. *Ilmu Gizi Indonesia*, 4(2): 179-188.
- Istikomah, R. (2018). *Optimalisasi Formulasi Tortilla Wrap Berbasis Tepung Kacang Hijau (Vigna Radiata L) Menggunakan Aplikasi Design Expert Metode Mixture D-Optimal* (Doctoral dissertation, Fakultas Teknik Unpas).
- Jamilah, N., Hidayati, D., dan Purwandari, U. (2024). Physical and Chemical Characteristic of *Snack bars* from Jewawut Flour and Mocaf as Effect of Temperature and Roasting Time. *JITIPARI (Jurnal Ilmiah Teknologi dan Industri Pangan UNISRI)*, 9(1): 20-31.
- Josef, I. R., Kapahang, A., & Gumolung, D. (2019). Penghambatan Oksidasi Lipid Minyak Ikan Cakalang (*Katsuwonus pelamis*) oleh Air Jahe (*Zingiber officinale* var. *rubrum*) Selama Penyimpanan Dingin. *Fullerene Journal of Chemistry*, 4(2): 66-71.
- Kamiliya, A. N., dan Wulan, S. N. (2023). Kajian Literatur: Potensi dan Pengembangan Kacang-Kacangan untuk Produk Pangan Berindeks Glikemik Rendah. *Seminar Nasional Fakultas Pertanian*, 6(1).
- Kartika, N. M. A., dan Alimuddin, A. (2020). Nilai Gizi dan Organoleptik Bakso Daging Ayam yang Ditambahkan Tepung Kacang Koro Pedang (*Canavalia gladiata*). *Jurnal Sains Teknologi dan Lingkungan*, 6(2): 232-240.
- Khafsah, F. N., Yanti, R., dan Manikharda, M. (2024). Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Biskuit Tepung Ubi Jalar Ungu dan Tepung Koro Pedang Putih. *AGRITEKNO: Jurnal Teknologi Pertanian*, 13(1): 31-41.
- Khirzin, M. H., et al. (2020). Aktivitas Penghambatan Alfa Amilase (α -Amilase Inhibitor) Hidrolisat Gelatin Tulang Itik. *Prosiding Seminar Nasional Terapan Riset Inovatif (SENTRINOV)*, 6(1): 1200-1208.
- Kidnem, D. M. M., Nurdjanah, S., Suharyono, S., dan Zuidar, A. S. (2023). Kekerasan dan Sifat Sensori *Snack bar* pada Berbagai Perbandingan Tepung Pisang Kepok Dan Bekatul. *Jurnal Agroindustri Berkelanjutan*, 2(1): 75-85.
- Kouřimská, L., et al. (2018). Lipid Content, Fatty Acid Profile, and Nutritional Value of New Oat Cultivars. *Journal of Cereal Science*, 84: 44-48.
- Krawęcka, A., Sobota, A., & Sykut-Domańska, E. (2019). Functional Cereal Products in The Diet for Type 2 Diabetes Patients. *International Journal of Food Science*, 2019(1), 4012450.
- Kumalasari, I. D., Kusuma, I., Sinaga, S. R. T., & Mutmainah, S. (2022). Pengembangan Produk Mi Suweg–Bekatul Rendah Indeks Glikemik bagi Penderita Diabetes Mellitus. *Indonesian Journal of Human Nutrition*, 9(1): 90-102.

- Lal, M. K., Singh, B., Sharma, S., Singh, M. P., & Kumar, A. (2021). Glycemic Index of Starchy Crops and Factors Affecting Its Digestibility: A Review. *Trends in Food Science & Technology*, 111: 741-755.
- Mahendradatta, M., dan Asfar, M. (2023). Fortification of Carrot (*Daucus carota* L.) and Snakehead Fish (*Channa striata*) in Bagea Product for Nutrition Fulfillment Patients of Type II Diabetes Mellitus (DM). In *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science* (Vol. 1230, No. 1, p. 012026). IOP Publishing.
- Mao, Q.-Q. et al. (2019). Bioactive Compounds and Bioactivities of Ginger (*Zingiber officinale* Roscoe). *Foods*, 8(6): 185.
- Maryanto, S., dan Antika, K. S. A. (2024). Tekstur dan Kandungan Zat Gizi Cookies BERBAHAN Dasar Tepung Ganyong (*Canna Edulis* Ker.) dan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris* L). *Media Informasi Penelitian Kabupaten Semarang*, 6(1): 01-13.
- Mawarno, B. A. S., dan Putri, A. S. (2022). Karakteristik Fisikokimia dan Sensoris *Snack bar* Tinggi Protein Bebas Gluten dengan Variasi Tepung Beras, Tepung Kedelai dan Tepung Tempe. *Nutrition and Public Health*, 3(1): 47-54.
- Muhandri, T., et al. (2018). Cookies Kaya Serat Pangan BERBAHAN Dasar Tepung Asia (Ampas) Ubi Jalar. *Jurnal Mutu Pangan: Indonesian Journal of Food Quality*, 5(1): 43-49.
- Nadiah, N. (2022). Pengaruh Perbandingan Konsentrasi Tepung Jagung Nikstamal dengan Tepung Kacang Koro Pedang (*Canavalia Ensiformis* L.) terhadap Karakteristik Tortilla *Chips*. *Doctoral dissertation*, Fakultas Teknik Unpas.
- Nalurita, I., Suwasono, S., Kuswardhani, N., & Isnain, F. S. (2023). Kualitas Produk Cascara Celup dengan Penambahan Jahe Merah (*Zingiber officinale* var. Rubrum): Product Quality of Cascara Infusion with the Addition of Red Ginger (*Zingiber officinale* var. Rubrum). *Pro Food*, 9(1): 1-11.
- Noor, N. A. M., et al. (2024). Impact of Date Powder, Sacha Inchi Oil, and Moringa Powder in a Novel Cognitive-Enhancing Health Bar: An Evaluation of Physicochemical Properties and Functional Benefits. *Halalsphere*, 4(1): 34-40.
- Nugroho, P., Dwiloka, B., dan Rizqiati, H. (2018). Rendemen, Nilai pH, Tekstur, dan Aktivitas Antioksidan Keju Segar BERBAHAN Pengasam Ekstrak Bunga Rosella Ungu (*Hibiscus sabdariffa* L.). *Jurnal Teknologi Pangan*, 2(1): 33-39.
- Nur, Y., et al. (2020). Profil GC-MS Senyawa Metabolit Sekunder dari Jahe Merah (*Zingiber officinale*) dengan Metode Ekstraksi Etil Asetat, Etanol dan Destilasi. *Jurnal Sains dan Kesehatan*, 2(3): 198-204.
- Nuramalia, R. N., dan Dessy, A. S. (2024). Analisis Karotenoid dan Glukosa pada Produksi Serbuk Jahe Merah (*Zingiber officinale* Rosc. Var Rubrum) terhadap Variasi Suhu dan Kadar Gula. *Jurnal Ilmiah Teknologi Harapan*, 12(1): 1-7.
- Nursalma, C. A., et al. (2021). Substitusi Tepung Kacang Koro Pedang (*Canavalia ensiformis* (L.) DC.) Pada Pie Susu Ditinjau dari Sifat Organoleptik, Kandungan Gizi dan *Unit Cost*. *Puinovakesmas*, 2(1): 1-11.

- Nurshafira, S., Basuki, E., dan Paramartha, D. N. A. (2024). Uji Aktivitas Antioksidan Teh Daun Katuk (*Sauropus androgynous*) dengan Variasi Penambahan Bubuk Jahe Emprit (*Zingiber officinale* var. *Amarum*). *Jurnal Edukasi Pangan*, 2(1): 11-19.
- Olagunju, A. I., Arigbede, T. I., Oyeleye, I. S., Makanjuola, S. A., Oyebode, E. T., dan Enikuomihin, A. C. (2024). High-Protein, Low Glycemic Index Snack from Optimized Blend of Three Wholegrains Exhibits Nutraceutical Quality and Elicits Low Glycemic Response in Diabetic Human Subjects. *Food Production, Processing and Nutrition*, 6(1): 32.
- Olurin, T. O., et al. (2020). Cookies-Making Potentials of Sorghum-Wheat Flour Blends. *Anchor University Journal of Science and Technology*, 1(2): 44-51.
- Özcan, M. M. (2022). The Effect of Ginger (*Zingiber Officinale*) Powders at Different Concentrations on Bioactive Compounds, Antioxidant Activity, Phenolic Constituents, Nutrients and Sensory Characteristics of Wheat Bread. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 28, 100532.
- Phillips, G. O. dan Williams, P. A. (2020). Handbook of Hydrocolloids. Second edition. New Delhi: Woodhead Publishing Limited.
- Pradana, A., Aisiyah, S., & Purwaningsih, D. (2024). Optimasi Gelling Agent Pada Sediaan Gummy Candy Parasetamol dengan Metode Simplex Lattice Design. *Jurnal Farmasi (Journal of Pharmacy)*, 13(1): 1-12.
- Pradnyani, N. W. A., dan Muflih, M. (2024). Studi Analisis Zat Gizi *Snack bar* Biji Rambutan sebagai Alternatif Makanan Selingan Bagi Penderita Diabetes. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi (Journal of Food Technology and Nutrition)*, 23(1): 61-69.
- Prasetyo, H. A., dan Sinaga, R. E. (2020, February). Karakteristik Roti dari Tepung Terigu dan Tepung Komposit dari Tepung Terigu dengan Tepung Fermentasi Umbi Jalar Oranye. In *Seminar Nasional Teknologi Komputer dan Sains (SAINTEKS)*, 1(1): 649-654.
- Pratama, Y., dan Setiani, B. E. (2018). Karakteristik Fisik Tepung Kacang Koro Pedang (*Canavalia Ensiformis* L.) dengan Perendaman pH yang Berbeda. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 6(1).
- Pujianti, R., & Fadhillah, T. M. (2023). *Snack bar* Tepung Kacang Arab (*Cicer Arietinum*) dan Chia Seed (*Salvia Hispanica*) sebagai Alternatif Camilan Diabetes Melitus Tipe 2. *Darussalam Nutrition Journal*, 7(2): 118-129.
- Purbowati, P., dan Septiani, D. D. (2024). Indeks Glikemik Produk Sereal Berbasis Pangan Lokal. *Jurnal Medika Indonesia*, 5(1): 19-26.
- Puspaningrum, D. H. D., et al. (2019). Addition of Moringa Leaf Flour (*Moringa oleifera*) and Soybean Flour (*Glycine max.* L) on Nutritional Value of *Snack bar*. *Pro Food*, 5(2): 544-548.
- Putri, S. (2017). Kajian Aktivitas Indeks Glikemik Brownies Kukus Substitusi Tepung Ubi Jalar Termodifikasi. *Jurnal Kesehatan*, 8(1), 18-29.

- Putu cahya putriyani Cahya, N., Suhartatik, N., dan Widanti, Y. A. (2024). The Effect of Heating Temperature on the Antioxidant Activity of Red Rose Water Distillation Waste (*Rosa damascena Mill*) Using Varying Distillation Methods. *Agrobiotek*, 1(1): 20-28.
- Rahayu, I. S., Andriani, E., & Elvandari, M. (2024). Analisis Uji Organoleptik dan Fisikokimia Pembuatan Es Krim BERBAHAN Susu Kurma. *Prepotif: Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 8(2): 4528-4546.
- Rahmawati, A. (2021). Formulasi *Food Bars* BERBAHAN Baku Koro Pedang Putih (*Canavalia ensiformis*) Autoclaving-Cooling. *Teknologi Pangan: Media Informasi dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 12(2): 154-165.
- Ramadhani, A. S., Dewi, Y. S., dan Saputri, N. E. (2024). Liang Teh Pontianak Kaya Antioksidan Pada Berbagai Formulasi Substitusi Massa Rasio Jahe Gamprit. *AGRITEKNO: Jurnal Teknologi Pertanian*, 13(1): 92-101.
- Rasyid, R. N. L. (2023). Karakteristik Fisikokimia *Snack bar* BERBAHAN Dasar Tepung Koro Pedang Putih (*Canavalia ensiformis*) dengan Penambahan Jahe Merah (*Zingiber officinale var. Rubrum*). *Skripsi*. Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Ratnasari, D. (2023). Pemanfaatan Tepung Ampas Tahu sebagai Bahan Tambahan Pembuatan *Snack bar* Ditinjau dari Kadar Protein dan Daya Terima. *Journal of Technology and Food Processing (JTFFP)*, 3(01): 1-9.
- Rizkaprilisa, W., et al. (2023). Potensi Pangan Lokal sebagai *Snack bar* Mpasi Balita: *Systematic Review: Indonesia*. *Science Technology and Management Journal*, 3(1): 1-5.
- Saputra, S. K., Raharjo, D., & Artini, K. S. (2024). Optimasi dan Aktivitas Antioksidan Granul *Effervescent* Kulit Buah Rambutan (*Nephelium Lappaceum L.*). *Jurnal Kesehatan Tambusai*, 5(4):10389-10400.
- Saragih, B. S. F. M., & Saragih, F. M. (2020). Gambaran Kebiasaan Makan Masyarakat Pada Masa Pandemi Covid-19. *Research Gate*, 19, 1-12.
- Sari, D., dan Nasuha, A. (2021). Kandungan Zat Gizi, Fitokimia, dan Aktivitas Farmakologis pada Jahe (*Zingiber officinale Rosc.*). *Tropical Bioscience: Journal of Biological Science*, 1(2): 11-18.
- Soviana, E., dan Pawestri, C. (2020). Efek Konsumsi Bahan Makanan yang Mengandung Beban Glikemik terhadap Kadar Glukosa Darah. *Darussalam Nutrition Journal*, 4(2): 94-103.
- Suhendy, H. (2021). Formulasi Minuman Herbal Antioksidan Jahe Merah (*Zingiber officinale Rosc. var. rubrum*). *Jurnal Ilmiah Farmasi Farmasyifa*, 4(2): 79-86.
- Suloi, A., et al. (2020). *Snack bars*: Camilan Sehat Rendah Indeks Glikemik sebagai Alternatif Pencegahan Penderita Diabetes. *Jurnal Abdi*, 2(1).
- Syahputra, A., Halimatussakdiah, H., & Amna, U. (2024). Testing Antioxidant Activity of Pineapple (*Ananas Comossus Merr.*) Rinds Using UV-Vis Spectrophotometry Method. *Journal of Carbazon*, 2(1): 22-30.
- Syed, S. J., Gadhe, K. S., & Katke, S. D. (2020). Studies on Physical, Chemical and Mineral Evaluation of Oats (*Avena sativa*). *Journal of Pharmacognosy and Phytochemistry*, 9(5), 79-82.

- Syukri, D., Rina, Y., dan Fauzan, A. (2020). *Serba Serbi Praktis Analisis Proksimat Bahan Pangan Bagi Mahasiswa*. Sidoarjo: Indomedia Pustaka.
- Tambunan, L. O., Hintono, A., dan Bintoro, V. P. (2024). Karakteristik Fisik Saus Tomat Analog BERBAHAN Dasar Pepaya (*Carica papaya* L.) dengan Penambahan Asam Sitrat. *Jurnal Teknologi Pangan*, 7(2): 40-47.
- Tiwari, P., et al. (2017). Standardization and Development of Different Types of energy Bars. *International Journal of Home Science*, 370(1): 370-372.
- . (2018). National Nutrient Database for Standard Reference. Basic Report 25048. Snacks, Nutri-Grain Fruit and Nut Bar. *The National Agricultural Library, USA*.
- Utami, N., et al. (2022). Pengolahan Jahe Merah untuk Tingkatkan Imunitas Tubuh di Desa Jimbung, Klaten. *Diseminasi: Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat*, 4(1): 86-91.
- Verenzia, N. A., et al. (2022). Karakterisasi Fisikokimia dan Organoleptik Stik dengan Formulasi Tepung Lemon (*Citrus limon* L) dan Pati Jahe Merah (*Zingiber officinale* var *Rubrum*). *Food Technology and Halal Science Journal*, 5(1): 93-108.
- Vitaminol, J. N. S. (2020). Effects of High-Fiber Biscuits on Lipid and Anthropometric Profile of Patients with Type 2 Diabetes. *J. Nutr. Sci. Vitaminol*, 66, S391-S397.
- Widiantara, T., et al. (2021). Pemanfaatan Komoditas Lokal melalui Pembuatan Produk Mie Berbasis Tepung Kacang Koro Pedang (*Canavalia ensiformis*) Termodifikasi Secara Fermentasi Spontan. *Pasundan Food Technology Journal (PFTJ)*, 8(3): 89-94.
- Widiastuti, T., Slamet, A., dan Kanetro, B. (2022). Pengaruh Pemberian Bubur Instan Gembili (*Dioscorea esculenta*) Campuran Isolat Protein Koro Pedang (*Canavalia Ensiformis*) terhadap Profil Lipid Tikus *Sprague-Dawley* Hiperkolesterolemia. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 23(3), 227-238.
- Wiendarlina, I. Y., & 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): 315-324.
- Windrati, W. S., dan Augustine, P. D. (2010). Sifat Nutrisional Protein Rich Flour (PRF) Koro Pedang (*Canavalia ensiformis* L.). *Jurnal Agroteknologi*, 4(01): 18-26.
- Winiastri, D. (2021). Formulasi *Snack bar* Tepung Sorgum (*Sorghum bicolor* (L.) *moench*) dan Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) Ditinjau dari Uji Organoleptik dan Uji Aktivitas Antioksidan. *Jurnal Inovasi Penelitian*, 2(2): 751-764.
- Wiryani, L. P. L., dan Yustiantara, P. S. (2023). Pengolahan dan Pengembangan Oat (*Avena sativa* L.) menjadi Susu Nabati Rendah Lemak bagi Penderita Hiperkolesterolemia. In *Prosiding Workshop dan Seminar Nasional Farmasi*, 2: 449-463.

- Wulandari, S., Harianti, H., Lawi, Y. S. A., Suprianto, S., dan Ningsih, N. A. (2024). Analisis Tingkat Kesukaan dan Daya Simpan Asinan Rumput Laut (*Gracillaria* sp.). *Jurnal Riset Diwa Bahari (JRDB)*, 60-66.
- Yan, M. R., Parsons, A., Whalley, G. A., Kelleher, J., dan Rush, E. C. (2017). *Snack bar* Compositions and Their Acute Glycaemic and Satiety Effects. *Asia Pacific Journal of Clinical Nutrition*, 26(4): 624-629.
- Yanti, J. S. A., dan Utami, C. R. (2022). Pengaruh Penambahan Kopi Robusta Bubuk (*Coffea canephora* L.) dan Jahe Merah (*Zingiber officinale* var. *rubrum*) sebagai Sumber Antioksidan pada Pembuatan Cookies. *Teknologi Pangan: Media Informasi dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 13(2): 253-263.
- Younas, A., et al. (2020). Functional Food and Nutra-pharmaceutical Perspectives of Date (*Phoenix dactylifera* L.) Fruit. *Journal of food biochemistry*, 44(9), e13332.