

DAFTAR PUSTAKA

- Alfaridz, A. (2018) “Klasifikasi dan Aktivitas Farmakologi dari Senyawa Aktif Flavonoid,” *Farmaka*, 16(3), hal. 1–7.
- Alifianita, N. dan Sofyan, A. (2022) “Kadar air, Kadar protein, dan Kadar Serat Pangan pada Cookies dengan Substitusi Tepung Ubi Jalar Ungu dan Tepung Rebung Water Content, Protein Levels, And Food Fiber Levels In Cookies With Purple Sweet Flour Substitution And Bamboo Shoots Flour,” *Jurnal Pangan dan Gizi*, 12(2), hal. 37–45.
- Aminah, A., Tomayahu, N. dan Abidin, Z. (2017) “Penetapan Kadar Flavonoid Total Ekstrak Etanol Kulit Buah Alpukat (*Persea Americana* Mill.) Dengan Metode Spektrofotometri Uv-Vis,” *Jurnal Fitofarmaka Indonesia*, 4(2), hal. 226–230. doi: 10.33096/jffi.v4i2.265.
- Andriadin, Wahyuni, S. dan S, M. S. (2023) “Karakteristik Nilai Gizi dan Organoleptik Crackers Dari Berbagai Formulasi Tepung Komposit : Studi Kepustakaan,” *Jurnal Riset Pangan*, 1(1), hal. 1–7.
- AOAC (2012) *Official Method of Analysis of Association of Official Analytical Chemist (19th ed)*. Association of Official Analytical Chemist Inc.
- Aprilia, D. T. *et al.* (2021) “Pengaruh Substitusi Tepung Sukun (*Artocarpus altilis*) terhadap Sifat Organoleptik Bolu Kukus,” *Jurnal Tata Boga*, 10(2), hal. 314–323.
- Ariani, F. *et al.* (2024) “Penentuan Kadar Lemak Pada Tepung Terigu Dan Tepung Maizena Menggunakan Metode Soxhlet,” *Ganec Swara*, 18(1), hal. 172. doi: 10.35327/gara.v18i1.747.
- Artina, Z. J., Ayu, D. F. dan Rahmayuni, R. (2023) “The Crackers of Modified Cassava Flour (MOCAF) and Cowpea Flour: Chemical and Sensory Properties,” *AGRITEKNO: Jurnal Teknologi Pertanian*, 12(1), hal. 57–64. doi: 10.30598/jagritekno.2023.12.1.57.
- Astuti, D., Kawiji, K. dan Nurhartadi, E. (2018) “Kajian Sifat Fisik, Kimia Dan Sensoris Crackers Substitusi Tepung Sukun (*Artocarpus communis*) Termodifikasi Asam Asetat Dengan Penambahan Sari Daun Pandan Wangi (*Pandanus amaryllifolius*),” *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 11(1), hal. 1. doi: 10.20961/jthp.v11i1.29086.
- Astuti, S. (2008) “Isoflavon Kedelai dan Potensinya Sebagai Penangkap Radikal Bebas,” *Jurnal Teknologi Industri dan Hasil Pertanian*.
- Azizah, J. S. *et al.* (2023) “Pengaruh Pemberian Zat Aktif Flavonoid terhadap Gambaran Hinstopatologi Pankreas Tikus Diabetes Melitus dan Tinjauannya Dalam Pandangan Islam,” *Cerdika : Jurnal Ilmiah Indonesia*, 3(3), hal. 219–232.

- Bajaj, S. dan Khan, A. (2012) “Antioxidants and Diabetes,” *Indian Journal of Endocrinology and Metabolism*, 16.
- Balbi, M. E. *et al.* (2018) “Antioxidant effects of vitamins in type 2 diabetes: A meta-analysis of randomized controlled trials,” *Diabetology and Metabolic Syndrome*, 10(1), hal. 1–12. doi: 10.1186/s13098-018-0318-5.
- Bhatti, J. S. *et al.* (2022) “Oxidative stress in the pathophysiology of type 2 diabetes and related complications: Current therapeutics strategies and future perspectives,” *Elsevier*.
- BSN (Badan Standarisasi Nasional) (1992) *SNI 01-2973-1992 Syarat Mutu dan Cara Uji Crackers*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- BSN (Badan Standarisasi Nasional) (2018) *SNI 3751-2018 Tepung Terigu Sebagai Bahan Makanan*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Butar-Butar, T. N. *et al.* (2022) “Histopatologi Pankreas Tikus (*Rattus Norvegicus*) Diabetes Melitus Yang Diberi Ekstrak Etanol Bawang Batak (*Allium Chinense* G. Don),” *Klorofil : Jurnal Ilmu Biologi dan Terapan*, 6(1).
- Butkowski, E. dan Jelinek, H. (2017) “Hyperglycaemia, Oxidative Stress and Inflammation Markers,” *Redox Rep.*, 22, hal. 257–264.
- Damayanti, S., Bintoro, V. P. dan Setiani, B. E. (2020) “Pengaruh Penambahan Tepung Komposit Terigu, Bekatul Dan Kacang Merah Terhadap Sifat Fisik Cookies,” *Journal of Nutrition College*, 9(3), hal. 180–186. doi: 10.14710/jnc.v9i3.27046.
- Darmajana, D. A., Wulandari, N. dan Kumalasari, R. (2019) “Pengaruh Perbandingan Tepung Rebung (*Dendrocalamus asper*) Dan Tepung Terigu Terhadap Karakteristik Kimia Dan Karakteristik Sensori Cookies,” 16(1), hal. 25–30.
- Dewi, D. P. (2018) “Substitusi tepung daun kelor (*Moringa oleifera* L.) pada cookies terhadap sifat fisik, sifat organoleptik, kadar proksimat, dan kadar Fe,” *Ilmu Gizi Indonesia*, 1(2), hal. 104. doi: 10.35842/ilgi.v1i2.22.
- Dewi, D. S. dan Asman, A. (2021) “Resiko Stroke Pada Usia Produktif di Ruang Rawat Inap RSUD Pariaman,” *Journal Scientific of Mandalika (JSM)*, 2(11), hal. 576–581. Tersedia pada: <http://ojs.cahayamandalika.com/index.php/jomla/article/view/487/389>.
- Dhurjad, L. *et al.* (2020) “Asian Journal of Pharmaceutical Research and Development,” *Asian Journal of Pharmaceutical Research and Development*, 8(3), hal. 92–96.
- Erwin, Murlida, E. dan Nur, M. B. (2021) “Pengaruh Suhu dan Waktu Pemanggangan Terhadap Mutu Fisik, Kimia, dan Organoleptik Pada Biskuit Ubi Jalar Ungu,” *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 6(2), hal. 37–46.

- Fadila, N., Ansharullah dan Rejeki, S. (2023) “Pengaruh Substitusi Tepung Daun Katuk (*Saoropus androgynus* L.merr) dan Tepung Daun Kelor (*Moringa oleifera*) Terhadap Nilai Gizi Biskuit,” *Jurnal Riset Pangan*, 1(1), hal. 64–77.
- Farlina, B. F. dan Suhaemi (2021) “Pengaruh Rebusan Daun Sukun Terhadap Konsentrasi Kadar Gula Darah pada Penderita Diabetes Melitus di Desa Aikmel,” *Jurnal Ilmiah Hospitality*, 10(1).
- Flieger, J. *et al.* (2021) “Antioxidants: Classification, natural sources, activity/capacity measurements, and usefulness for the synthesis of nanoparticles,” *Materials*, 14(15). doi: 10.3390/ma14154135.
- Fortuna, T. A. *et al.* (2023) “Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Komplikasi pada Pasien Diabetes Mellitus di RSUD Dr. Moewardi Factor Affecting Complications in Diabetes Mellitus Patients in RSUD Dr. Moewardi,” *Jurnal Farmasi Indonesia*, 20(1), hal. 27–35. Tersedia pada: <http://journals.ums.ac.id/index.php/pharmacon>.
- Gusnadi, D., Taufiq, R. dan Baharta, E. (2021) “Uji Organoleptik dan Daya Terima pada Produk Mousse Berbasis Tapai Singkong sebagai Komoditi UMKM di Kabupaten Bandung,” *Jurnal Inovasi Penelitian*, 1(12), hal. 2883–2888.
- Handayani, D., Nurwantoro dan Pramono, Y. B. (2022) “Karakteristik Kadar Air, Kadar Serat dan Rasa Beras Analog Ubi Jalar Putih dengan Penambahan Tepung Labu Kuning,” *Jurnal Teknologi Pangan*, 6(2), hal. 14–18.
- Handayani, I. Y., Aini Isnawati, I. dan Hamim, H. N. (2023) “Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Tingkat Keparahan Stroke di Ruang Melati RSUD Dr. Haryoto Lumajang,” *Jurnal Ilmu Kesehatan Mandira Cendikia*, 2(10), hal. 534–554. Tersedia pada: <https://journal-mandiracendikia.com/jikmc>.
- Harahap, A. K. (2021) *Uji Daya Terima Dan Kandungan Gizi Crackers Tepung Biji Durian Dan Bayam Merah Sebagai Makanan Tambahan Anak Sekolah Dasar*.
- Hepni, H. (2019) “Isolasi dan Identifikasi Senyawa Flavonoid dalam Daun Kumak (*Lactuca Indica* L.),” *Jurnal Dunia Farmasi*, 4(1), hal. 17–22.
- Hidayat, T., Kandriasari, A. dan Alshendra (2024) “Pengaruh Suhu Pemanggangan Terhadap Kualitas Fisik Dan Daya Terima Kue Biji Ketapang,” 10(April), hal. 1017–1030.
- Hilma, Nadiyah, A. dan Nilda, L. (2021) “Determination Of Total Phenol and Total Flavonoid Content Of Longan (*Dimocarpus longan* Lour) Leaf Extract.”
- Hodri, S., Putri, R. D. dan Hanafi, I. (2023) “Karakteristik Crackers Labu Kuning Sebagai Pangan Fungsional,” *Prosiding: Seminar Nasional Ekonomi dan Teknologi*, hal. 158–161. doi: 10.24929/prosd.v0i0.2382.

- Ibrahim, A. R. dan Albaar, N. (2020) “Analisis Komposisi Kimia dan Sifat Organoleptik Tepung Pisang ‘Mulu Bebe’ (*Musa acuminata*) dengan Suhu dan Waktu Pengeringan yang Berbeda,” *Jurnal-Jurnal Ilmu Pertanian*.
- Ibrahim, I. dan Aisyah, N. (2023) “Efektivitas Progressive Muscle Relaxation terhadap Gula Darah Sewaktu Pasien Diabetes Mellitus Tipe 2,” *ProHealth Journal*, 20(1), hal. 1–7. doi: 10.59802/phj.2023201103.
- Ismarani (2012) “Potensi Senyawa Tannin Dalam Menunjang Produksi Ramah Lingkungan Ismarani Abstract menjadi hydrolyzable tannin dan condensed tannins (proanthocyanidins).,” *Jurnal Agribisnis dan Pengembangan Wilayah*, 3(2), hal. 46–55.
- Kemenkes (2018) *Riset Kesehatan Dasar (Riskesdas)*.
- Kemenkes RI (2019) “Tabel Komposisi Pangan Indonesia.”
- Kinanthi Pangestuti, E. dan Darmawan, P. (2021) “Analysis of Ash Contents in Wheat Flour by The Gravimetric Method,” *Jurnal Kimia dan Rekayasa*, 2(1), hal. 16–21. doi: 10.31001/jkireka.v2i1.22.
- Kolondam, L. *et al.* (2023) “Potential Antioxidant Activity Of Coconut Kentos Flour (*Cocos nucifera* L.) And Application In Biscuits,” *Jurnal Agroekoteknologi Terapan*, 4(2), hal. 284–292. doi: 10.35791/jat.v4i2.49330.
- Kusnandar, F., Danniswara, H. dan Sutriyono, A. (2022) “Pengaruh Komposisi Kimia dan Sifat Reologi Tepung Terigu terhadap Mutu Roti Manis,” *Jurnal Mutu Pangan: Indonesian Journal of Food Quality*, 9(2), hal. 67–75. doi: 10.29244/jmpi.2022.9.2.67.
- Laboro, G. R., Sudirman, A. A. dan Sudirman, A. N. A. (2023) “Pengaruh Pemberian Susu Kedelai Terhadap Kadar Gula Darah Pada Penderita Diabetes Mellitus Di Wilayah Kerja Puskesmas Telaga Biru,” 1(2), hal. 102–113.
- Mardiana, L. dan T.K., B. (2012) *Daun Ajaib Tumpas Penyakit*. Penebar Swadaya Grup.
- Mu'nisa, A. *et al.* (2018) “Effect of Powder Leaf Breadfruit Disposals (*Arthocarpus Altilis*) in Oil Mandar District and Polman Against Cholesterol and Glucose Mice (*Mus Musculus*),” *Journal of Physics: Conference Series*, 954(1). doi: 10.1088/1742-6596/954/1/012012.
- Mujahidah, F. F. (2020) “Pengaruh Bee Pollen terhadap Daya Terima dan Kandungan Zat Gizi dalam Pembuatan Crackers,” *Jurnal Ilmiah Kesehatan (JIKA)*, 2(2), hal. 53–60.
- Natesan, V. dan Kim, S. J. (2021) “Lipid metabolism, disorders and therapeutic drugs – Review,” *Biomolecules and Therapeutics*, 29(6), hal. 596–604. doi: 10.4062/biomolther.2021.122.

- Njume, C. *et al.* (2021) “Consumer acceptability and antidiabetic properties of flakes and crackers developed from selected native Australian plant species,” *International Journal of Food Science and Technology*, 56(9), hal. 4484–4495. doi: 10.1111/ijfs.15252.
- Normilawati *et al.* (2019) “Penetapan Kadar Air Dan Kadar Protein Pada Biskuit Yang Beredar Di Pasar Banjarbaru,” *CERATA Jurnal Ilmu Farmasi*, 10(2), hal. 51–55. doi: 10.61902/cerata.v10i2.77.
- Nurhidayah *et. al* (2019) “Kandungan Kolagen Sisik Ikan Bandeng Chanos-Chanos Dan Sisik Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*) Collagen Content Of Chanos-Chanos And *Oreochromis Niloticus* ScaL,” *Bioma : Jurnal Biologi Makassar*, 4(1), hal. 39–47.
- Oguntibeju, O. O. (2019) “Type 2 diabetes mellitus, oxidative stress and inflammation: examining the links.,” *International journal of physiology, pathophysiology and pharmacology*, 11(3), hal. 45–63. Tersedia pada: <http://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/31333808> <http://www.pubmedcentral.nih.gov/articlerender.fcgi?artid=PMC6628012>.
- Perkeni (2021) *Pedoman Pengelolaan dan Pencegahan Diabetes Melitus Tipe 2 di Indonesia 2021*.
- Prabowo, C. (2017) Pengaruh Suhu Pengeringan Terhadap Karakteristik Tepung Pisang (*Musa paradisiaca* L) yang Diolah Menjadi Bubur Bayi. Universitas Katolik Soegijapranata Semarang.
- Prawitasari, D. S. (2019) “Diabetes Melitus dan Antioksidan,” *KELUWIH: Jurnal Kesehatan dan Kedokteran*, 1(1), hal. 48–52. doi: 10.24123/kesdok.v1i1.2496.
- Puspitadini, M. dan Budiono, I. (2023) “Substitusi Tepung Daun Kelor (*Moringa oleifera* L.) dan Tepung Kacang Hijau (*Vigna radiate* L.) pada Cookies sebagai Alternative Makanan Tambahan Ibu Menyusui,” *Indonesian Journal of Public Health and Nutrition*, 3(1), hal. 50–58.
- Putra, D. P. dan Salihat, R. A. (2021) “Karakteristik Mutu Margarin dengan Penambahan Bubuk Angkak Sebagai Pewarna Alami,” *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*, 20(2), hal. 111–123.
- Putri, A. S., Kusfriadadi, M. K. dan Sera, A. C. (2020) “Pengaruh Substitusi Tepung Selpis (Seluang Dan Pisang) Terhadap Kadar Protein, Kalsium, Daya Terima Dan Mutu Organoleptik Cookies,” *Jurnal Riset Gizi*, 8(1), hal. 25–31. doi: 10.31983/jrg.v8i1.5668.
- Putri, M. (2023) “Analisis Umur Simpan PMT Ibu Menyusui Cookies Berbasis Tepung Daun Katuk,” *The Journal of Indonesian Community Nutrition*, 12(2), hal. 119–134.

- Putri, S. A. (2015) *Isolasi Senyawa Metabolit Sekunder dari Kulit Batang Garcinia balica*. Institut Teknologi Sepuluh November.
- Putu Sri Dia, S., Nurjanah, N. dan Mardiono Jacob, A. (2015) “Chemical Composition, Bioactive Components and Antioxidant Activities from Root, Bark and Leaf Lindur,” *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 18(2), hal. 205–219. doi: 10.17844/jphpi.2015.18.2.205.
- Qamariah, N., Handayani, R. dan Mahendra, A. I. (2022) “Uji Hedonik dan Daya Simpan Sediaan Salep Ekstrak Etanol Umbi Hati Tanah,” *Jurnal Surya Medika*, 7(2), hal. 124–131. doi: 10.33084/jsm.v7i2.3213.
- Rahayu, A. S. (2023) *Crackers Substitusi Tepung Ampas Kelapa Sebagai Makanan Selingan Sumber Serat bagi Penderita Diabetes Melitus Tipe 2*. Politeknik Negeri Jember.
- Rahmawati, F. *et al.* (2022) “Pengaruh konsumsi cookies garut (*Marantha arundinacea*) yang mengandung glukomanan porang sebagai makanan selingan terhadap kadar kolesterol total penyandang diabetes mellitus tipe 2,” *Jurnal Gizi Klinik Indonesia*, 19, hal. 29–38.
- Rahmawati, I. *et al.* (2020) “Hubungan Diabetes Melitus Dengan Penyakit Jantung Koroner Pada Pasien Yang Berobat Di Poli Jantung,” *Jurnal Kesehatan dr. Soebandi*, 8(1). doi: 10.36858/jkds.v8i1.169.
- Rajab, A. A., Patriadi Nuhriawangsa, A. M. dan Rahardjo, S. S. (2023) “Efek Kombinasi Bubuk Mengkudu Dan Kelor Terhadap Glukosa Darah Puasa Tikus Dmt2 Dislipidemia,” *Gizi Indonesia*, 46(1), hal. 57–66. doi: 10.36457/gizindo.v46i1.765.
- Riyadina, W., Rahajeng, E. dan Driyah, S. (2020) “Gambaran Gangguan Fungsi Ginjal Kasus Baru Penderita Diabetes Melitus, Jantung Koroner, dan Strok pada Studi Kohor di Bogor Indonesia,” *Media Penelitian dan Pengembangan Kesehatan*, 30(4), hal. 295–304. doi: 10.22435/mpk.v30i4.3231.
- Rosania, S. P., Sukardi, S. dan Winarsih, S. (2023) “Pengaruh Proporsi Penambahan Pati Ganyong (*Canna edulis* Ker.) Terhadap Sifat Fisiko Kimia Serta Tingkat Kesukaan Cookies,” *Food Technology and Halal Science Journal*, 5(2), hal. 186–205. doi: 10.22219/fths.v5i2.21937.
- Rosida, D. F. (2011) *Reaksi Maillard: Mekanisme dan Peran dalam Pangan dan Kesehatan*. Yayasan Humaniora.
- Rosyidah, A. Z. dan Ismawati, R. (2016) “Studi Tentang Tingkat Kesukaan Responden Terhadap Penganekaragaman Lauk Pauk dari Daun Kelor,” *E-Journal Boga*, 5(1), hal. 17–22.

- Sari, D. R. A. P., Ahmad, F. F. dan Djabir, Y. Y. (2020) “Breadfruit leaves extract (Artocarpus altilis) Effect on Pancreatic Damage in Diabetic Type II Animal Model Induced by Alloxan-nicotinamide,” *Medicna Clinica Practica*, 3.
- Setiadi, E., Peniati, E. dan Susanti, R. (2020) “Pengaruh Ekstrak Kulit Lidah Buaya Terhadap Kadar Gula Darah dan Gambaran Histopatologi Pankreas Tikus yang Diinduksi Aloksan,” *Life Science*, 9(2), hal. 171–185.
- Setyaningsih, A. dan Mushlishoh, A. (2021) “Studi Substitusi Tepung Daun Kelor (Moringa Oleifera) Dan Tepung Sukun (Artocarpus altilis) Pada Pembuatan Biskuit Pmt Ibu Hamil,” *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*, 20(2).
- Setyawati, E., Nurasmu, N. dan Irnawati, I. (2021) “Studi Analisis Zat Gizi Biskuit Fungsional Substitusi Tepung Kelor dan Tepung Ikan Gabus,” *Jurnal Ilmiah Kesehatan Sandi Husada*, 10(1), hal. 94–104. doi: 10.35816/jiskh.v10i1.516.
- Silviani, D., Marliyati, S. A. dan Kustiyah, L. (2022) “Pengaruh Pemanfaatan Tepung Buah Kersen (Muntingia calabura L.) Dan Substitusi Gula Terhadap Kandungan Gizi, Antioksidan Dan Organoleptik Biskuit,” *Media Gizi Indonesia*, 17(1), hal. 33–42.
- Sofia *et al.* (2020) “Konten Dan Konstruksi Asesmen Keterampilan Berpikir Evaluatif Pada Tema Karbohidrat Dalam Kimia Pangan,” *Orbital: Jurnal Pendidikan Kimia*, 4(1), hal. 88–98.
- Suharjo, A. R. dan Roosita, K. (2019) “Formulasi Cookies Sagu, Ganyong, Dan Galohgor Sebagai Alternatif Kudapan Bagi Penderita Diabetes Melitus Tipe II,” *Indonesian Journal of Human Nutrition*, 6(2), hal. 84–95. doi: 10.21776/ub.ijhn.2019.006.02.3.
- Sunarwati, D. A. dan Saptariana, R. (2012) “Pengaruh Substitusi Tepung Sukun terhadap Kualitas Brownies Kukus,” *Food Science and Culinary Education Journal*.
- Suryono, C., Ningrum, L. dan Dewi, T. R. (2018) “Uji Kesukaan dan Organoleptik Terhadap 5 Kemasan Dan Produk Kepulauan Seribu Secara Deskriptif,” *Jurnal Pariwisata*, 5(2), hal. 95–106. doi: 10.31311/par.v5i2.3526.
- Susila Ningsih, I., Chatri, M. dan Advinda, L. (2023) “Flavonoid Active Compounds Found In Plants Senyawa Aktif Flavonoid yang Terdapat Pada Tumbuhan,” *Serambi Biologi*, 8(2), hal. 126–132.
- Syifahaque, A.-N., Siswanti, S. dan Atmaka, W. (2023) “Pengaruh Substitusi Tepung Sorgum Terhadap Karakteristik Kimia, Fisika, Dan Organoleptik Cookies Dengan Alpukat Sebagai Substitusi Lemak,” *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 15(2), hal. 119. doi: 10.20961/jthp.v15i2.57912.

- Tandi, J. *et al.* (2018) “Uji Efek Ekstrak Etanol Daun Sukun (*Artocarpus Altilis* (Parkinson Ex F.A.Zorn) Terhadap Penurunan Kadar Glukosa Darah, Kolesterol Total Dan Gambaran Histopatologi Pankreas Tikus Putih Jantan (*Rattus Norvegicus*) Hiperkolesterolemia-Diabetes,” *Jurnal Sains dan Kesehatan*, 1(8), hal. 384–396. doi: 10.25026/jsk.v1i8.73.
- Tandi, J. *et al.* (2020) “Uji Potensi Ekstrak Daun Benalu Batu (*Begonia Sp*) Terhadap Kadar Glukosa Dalam Darah Dan Gambaran Histopatologi Pankreas Tikus Putih Jantan (*Rattus Norvegicus*),” *Jurnal Ilmiah Manuntung*, 6(2).
- Tetelepta, G. dan Picauly, P. (2017) “Substitusi Tepung Terigu Dengan Tepung Pisang Tongka Langit Untuk Pembuatan Crackers,” *AGRITEKNO, Jurnal Teknologi Pertanian*, 6(2), hal. 39–44. doi: 10.30598/jagritekno.2017.6.2.39.
- Tommy, M., Putra Pratama, N. dan Purnomo Sari, K. R. (2022) “Perbandingan Kadar Total Fenolik dan Flavonoid Ekstrak Etanol Daun, batang, dan Akar Kirinyuh (*Chromolaena odorata L.*) dengan Menggunakan Metode Spektrofotometri UV-Vis,” *Jurnal Pharmacia Mandala Waluya*, 1(5), hal. 217–231. doi: 10.54883/28296850.v1i5.173.
- Volpe, C. M. O. *et al.* (2018) “Cellular death, reactive oxygen species (ROS) and diabetic complications review-Article,” *Cell Death and Disease*, 9(2). doi: 10.1038/s41419-017-0135-z.
- Wahyudin, M. *et al.* (2016) “Effect of Sukun Leaf Extract (*Artocarpus altilis* (Park.) Fosberg) on Insulin Resistance in Obese Rats (*Rattus norvegicus*): A Study of Free Fatty Acid (FFA) Levels,” *Pakistan J Nutr.*
- Walean, M. *et al.* (2020) “Perbaikan Histopatologi Pankreas Tikus Hiperглиkemia setelah Pemberian Ekstrak Etanol Kulit Batang Pakoba (*Syzygium luzonense* (Merr.) Merr.),” *Majalah Ilmiah Biologi Biosfera : A Scientific Journal*, 37(1), hal. 43–48. doi: 10.20884/1.mib.2020.37.1.1210.
- Wardana, A. S. (2012) *Teknologi Pengolahan Susu*. Surakarta: Universitas Slamet Riyadi.
- Wardatun, S., Yulia, I. dan Aprizayansyah, A. (2016) “Kandungan Flavonoid Ekstrak Metanol Dan Ekstrak Etil Asetat Daun Sukun (*Artocarpus altilis* (Park.) Fosberg) Dan Aktivitasnya Terhadap Penurunan Kadar Glukosa Secara In Vitro,” *Fitofarmaka*, 6.
- Wartana, I. K. dan Gustini (2022) “Hubungan Pola Makan dan Aktivitas Fisik dengan Hiperглиkemia pada Pasien Diabetes Mellitus di Desa Tinggide,” *Jurnal Kesmas Untika Luwuk : Public Health Journal*, 13(1), hal. 20–28. doi: 10.51888/phj.v13i1.99.
- Wiardani, N. K. *et al.* (2018) “Hubungan Asupan Lemak dan Serat dengan Kadar Kolesterol pada Penderita Diabetes Mellitus Tipe 2,” *Jurnal Kesehatan*, 7(2), hal. 1–11.

- Widyadnyani, N. P. W. (2022) Daya Terima Snack Bar Substitusi Tepung Ubi Ungu (Ipomoea batatas Var Ayamurasaki) Dan Tepung Kacang Hijau (Vigna radiata L) Terhadap Terigu. Poltekkes Kemenkes Denpasar.
- Widyaningrum, S. A. dan Priadi, M. A. G. (2021) “Kondisi Stres dan Strategi Coping Stress pada Pasien Diabetes Melitus Tipe II yang Bekerja di Jakarta,” *Manasa*, 10(1), hal. 75–88. doi: 10.25170/manasa.v10i1.2575.
- Wijaya, A. dan Noviana (2022) “Penetapan Kadar Air Simplisia Daun Kemangi (Ocimum basilicum L.) Berdasarkan Perbedaan Metode Determination Of The Water Content Of Basil Leaves Simplicia (Ocimum basilicum L.) Based On Different Drying Methods,” *Jurnal Riset Kefarmasian Indonesia*, 4(2), hal. 185–199.
- Wijaya, H., Jubaidah, S. dan Rukkayah (2022) “Perbandingan Metode Ekstraksi Maserasi dan Sokhletasi Terhadap Rendemen Ekstrak Batang Turi (Sesbania Grandiflora L.),” *Indonesian Journal of Pharmacy and Natural Product*, 05(01), hal. 1–11.
- Wijaya, N. I. S. (2021) “Hubungan Pengetahuan dengan Motivasi dalam Mencegah Terjadinya Komplikasi Diabetes Melitus di Wilayah Kerja Puskesmas Samata,” *Nursing Care and Health Technology Journal (NCHAT)*, 1(1), hal. 11–15. doi: 10.56742/nchat.v1i1.3.
- Windyaswari, A. S. *et al.* (2019) “Phytochemical profile of sea grass extract (Enhalus acoroides): A new marine source from Ekas Bay, East Lombok,” *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 278(1). doi: 10.1088/1755-1315/278/1/012081.
- Yeni, R. (2023) Formulasi Biskuit Dengan Substitusi Tepung Kelor (Moringa Oleifera) Dan Tepung Kedelai (Glycine Max) Sebagai Pangan Fungsional Pencegahan Penyakit Hipertensi. Universitas Andalas.
- Zheng, L. *et al.* (2019) “Dietary Polar Lipids and Cognitive Development: A Narrative Review,” *Advances in Nutrition*, 10(6), hal. 1163–1176. doi: 10.1093/advances/nmz051.