

DAFTAR PUSTAKA

- Aman dan Harjo. 1973. *Perbaikan Mutu Susu Kedelai di dalam Botol*. Departemen Perindustrian. Bogor
- Anonim. 2018. Informasi Nilai Gizi Yogurt Bio kul Plain Kemasan. [Http://Www.Fatsecret.Co.Id/Kalori-Gizi/Umum](http://Www.Fatsecret.Co.Id/Kalori-Gizi/Umum). diakses pada 24 Juli 2018
- Anonim. 2018. Informasi Nilai Gizi Gula pasir. [Http://Www.Fatsecret.Co.Id/Kalori-Gizi/Umum](http://Www.Fatsecret.Co.Id/Kalori-Gizi/Umum). diakses pada 24 Juni 2018
- Anonim. 2018. Informasi Nilai Gizi Susu UHT Fullcream Ultramilk. Tersedia Pada [Http://Www.Fatsecret.Co.Id/Kalori-Gizi/Umum](http://Www.Fatsecret.Co.Id/Kalori-Gizi/Umum) diakses pada 22 Juni 2018
- Anonim. 2018. Informasi Nilai Gizi Kacang Merah, Kacang Tanah, Kacang Hijau Dan Kacang Kedelai. Tersedia Pada [Http://Www.Fatsecret.Co.Id/Kalori-Gizi/Umum](http://Www.Fatsecret.Co.Id/Kalori-Gizi/Umum) 22 Juni 2018
- Anonim. 2018. Informasi Nilai Gizi Susu Skim Lactona. [Http://Www.newmirotaksm.com/lactonaskim](http://Www.newmirotaksm.com/lactonaskim). Diakses pada 24 Juli 2018
- Astawan, M. 2009. *Sehat Dengan Hidangan Kacang Dan Biji Sampai Bijian*, Penebar Swadaya, Jakarta.
- Astawan, M., Tutik, W., Sri, W., Siti, B, dan Nadya, I. 2013. Karakteristik Fisikokimia Dan Sifat Fungsional Tempe Yang Dihasilkan Dari Berbagai Varietas Kedelai. *Jurnal Pangan*. 22 (3): 241-252.
- Badan Standarisasi Nasional (SNI) tahun 2009 Tentang Syarat Mutu Yogurt
- Buckle, A., Edwards. A., Fleet G. H., and Wootton, M. 1987. *Ilmu Pangan. Terjemahan Hari Purnomo dan Adiono*. UI-Press, Jakarta.
- Chaitow, L, and Trener, L. 1990. *Probiotics*. London: Thorsons
- Darwin, P. 2013. *Menikmati Gula Tanpa Rasa Takut*. Sinar Ilmu. Jakarta
- Dasuki, A. 1991. *Sistematik Tumbuhan Tinggi*. Bandung: Pusat Antar Universitas Bidang Ilmu Hayati. Institut Teknologi Bandung
- Departemen Kesehatan. 1992. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Departemen Kesehatan Republik Indonesia. Jakarta
- Dey, M., and Harbone, J. B. 1989. *Methods in Plant Biochemistry: Plant Phenolics*. Academic Press. New York
- Dojlido, R. 1993. *Chemistry of Water and Water Pollution*. Ellis Horwood. New York.
- Dong. 1992. Molecular Cloning and Mapping of Phenol Degradation Genes from *Bacillus Stearothermophilus* FDTP-3 and Their Expression in *Escherichia coli*, *Appl. Environ. Microbiol*, 58 (8): 2531-2535
- Eric, S., Fisher, R., and Pennington, J. 2009. *Lactose Intolerance*. National Institute of Diabetes and Disgetive and Kidney Diseases. Virginia
- Fayed, A. 2009. Antioxidant and Anticancer Activities Of *Citrus Reticulate* (*Petitgrain Mandarin*) And *Pelargonium Graveolens* (*Geranium*) Essential Oils. *Res J Agric & Biol Sci*. 5(5): 740 - 747.
- Frazier, C and Westhoff. C. 1998. *Food Microbiology*. Mc. Graw Hill Book Co, Singapore.
- Gueguim-Kana, Oloke, J. K., and Lateef. 2007. Optimal temperature profile for acidification process of *Lactobacillus bulgaricus* and *Streptococcus thermophillus* in yogurt fermentation using artificial neural network and genetic algorithm. *J Ind Microbiol Biotechnol*. 34: 491-496.

- Helferich, W, and Westhoff D. C. 1980. *All About Yogurt*. Prentice-Hall Inc, Westport. Connecticut
- Ide, P. 2008. *Health Secret Of Kefir*. PT Elex Media Komputindo. Jakarta
- Jastrebova, J., Cornelia, W., Andes, G., Ulla, S, and Margareta, J. 2002. Analitical Nutritional and Clinical Methods HPLC determination of folates in raw and processed beetroots. *Food Chemistry*. Swedish University of Agroicatural Sciences
- Jay, M., Loessner, M. and Golden, A. 2005. *Modern Food Microbiology*. Springer Science, New York
- Kanbe, M., 1992. *Traditional Fermented Milk Of The World*. In: Nakazawa, Y., and Hosono (Ed). *Function Of Fermented Milk: Challenge For The Health Science*. Elsevier Science Publisher
- Karisma, W. 2014. Pengaruh Penepungan, Perebusan, Perendaman Asam Dan Fermentasi Terhadap Komposisi Kimia Kacang Merah. *Skripsi*. Institut Pertanian Bogor
- Kneifel, W and Bonaparte, C. 2003. Encyclopedia of Food Sciences and Nutrition. *Elsevier Science Ltd*. 2(1): 3-7
- Kunaepah, U. 2008. Pengaruh Lama Fermentasi dan Konsentrasi Glukosa Terhadap Aktivitas Antibakteri, Polifenol Total dan Mutu Kimia Kefir Susu Kacang Merah. *Thesis*. Semarang: Universitas Diponegoro.
- Malaka, R. 1997. Effect Of Curdian, A Bacteria Polysaccharide on The Physichal Properties and Microstructure of Acid Milk Curd By Lactic Acid Fermentation. *Master Thesis*. Faculty Of Agriculture, Miyazaki University. Japan
- Mastuti, Q. 2014. Pengaruh Penambahan Ekstrak Kacang Merah Terhadap Perkembangan Folikel Ovarium Tikus Putih. *Tesis*. Universitas Brawijaya.
- Mulyani, S., Hidayat, R dan Kusrahayu. 2013. Total Bakteri Asam Laktat, Nilai pH dan Sifat Organoleptik Drink Yogurt Dari Susu Sapi yang Diperkaya Dengan Ekstrak Buah Mangga. *Animal Agriculture Journal* 2 (1): 160-167
- Nugraheni, M. 2014. *Pewarna Alami Sumber Dan Aplikasinya Pada Makanan Dan Kesehatan*. Yogyakarta: Graha Ilmu
- Novia, D. 2012. Pembuatan Yogurt Nabati Melalui Fermentasi Susu Kacang Merah Menggunakan Kultur Backslop. *Skripsi*. Universitas Indonesia. Depok.
- Nwaoha, M., Elizabeth and Onyinyechi, G. 2012. Production And Evaluaton of yogurt Flavouredwith Beetroot (*Beta Vulgaris* L.). *Journal Of Food Science And Engineering*. 2: 583-592.
- Pedreno, A., and Escribano, J. 2001. Correlation between antiradical activity and stability of betanine from *Beta Vulgaris* L roots under different pH, temperature and light conditions. *Journal of the Science of Food Agriculture*.
- Prakash, A. 2001. Antioxidant activity medallion laboratories. *Analytical progres*. 19(2): 1-4.
- Risnawanti, Y. 2015. Komposisi Proksimat Tempe Yang Dibuat Dari Kedelai Lokal Dan Kedelai Impor. *Skripsi*. Universitas Muhammadiyah Surakarta. Surakarta.
- Rohyami, Y. 2008. Penentuan Kandungan Flavonoid dari Ekstrak Metanol Daging Buah Mahkota Dewa (*Phaleria Macrocarpa Boerl*). *Jurnal Penelitian dan Pengabdian UII*. 5(1): 2-16
- Rosa, N. 2010. Pengaruh Penambahan Umbi Garut Dalam Bentuk Tepung Dan Pati Sebagai Probiotik Pada Yogurt Sebagai Produk Sinbiotik Terhadap Daya

- Hambat Bakteri *Escherichia coli*. *Skripsi*. Program Studi Ilmu Gizi. Fakultas Kedokteran,. Universitas Diponegoro. Semarang
- Sandi, R. 2015. Pengaruh Rasio Kacang Merah/Air dan Jumlah Starter Terhadap Sifat Fisikokimia dan Fungsional Yogurt Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L). *Skripsi*. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Taufik, E. 2004. Dadih Susu Sapi Hasil Fermentasi Berbagai Starter Bakteri Probiotik Yang Disimpan Pada Suhu Rendah: Karakteristik Kimiawi. *Med. Pattern*. 27:88-100
- Triana, E, dan Novik, N. 2007. Eleksi dan Identifikasi *Lactobacillus* Kandidat Probiotik Penurun Kolesterol Berdasarkan analisis Sekuen 16S RNA. *Biota*. Vol 12 (10):55-60
- Trilaksana, W. 2003. Antioksidan: jenis, sumber, mekanisme kerja dan peran terhadap kesehatan makalah. Bogor: Sekolah Pasca Sarjana, Institut Pertanian Bogor.
- USDA. 2015. *Food Reports*. National Agricultural Statistic Service (NASS), Agricultural Statistic Board, United States Department of Agriculture (USDA).
- USDA. 2016. Nutritious Value Of Beetroot. National Agricultural Statistic Service (NASS), Agricultural Statistic Board, United States Department of Agriculture (USDA).
- Vali, L., Stevanofits-Banyai., Szentmihalyi., Febel, H., Sardi, E., Lugasi, I., Koscis and Blazovics, A. 2007. Liver-Protecting Effects Of Table Beet (*Beta vulgaris* Var. *Rubra*) during Ischemia-Reperfusion. *J. Nutrition* 23: 172-178.
- Widyaningrum, L., dan Suhartiningih. 2014. Pengaruh Penambahan Puree Bit (*Beta Vulgaris*) Terhadap Sifat Organoleptik Kerupuk. *E-Journal Boga*. 3(1): 233-238.
- Winarno, G dan Fernandes. 2007. *Susu dan Produk Fermentasinya*. M-Brio Press. Bogor
- Winarsi, H. 2007. *Antioksidan Alami dan Radikal Bebas*. Kanisius.Yogyakarta
- Winarsi, H. 2010. *Protein Kedelai Dan Kecambah Manfaatnya Bagi Kesehatan*. Kanisius.Yogyakarta
- Windiyan, T. 2012. Instrumen Untuk Menjaring Data Interval, Nominal, Ordinal dan Data Tentang Kondisi, Keadaan, Hal Tertentu dan Data untuk Menjaring Variabel Kepribadian. *Jurnal pendidikan dasar*. 3 (5) 203-207
- Wirakusumah, E. 2007. *Cantik Awet Muda Dengan Buah Sayur dan Herbal*. Penebar Swadaya. Jakarta
- Yanti, T. 2007. Uji Rank *Mann-Whitney* Dua Tahap. *Statistika*. 7 (1): 55-60
- Zakaria, R. 2005. Isolasi dan Karakterisasi Protein Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris*) dan Kacang Tolo (*Vigna Unguiculata*) Lokal Serta Pengujian Sifat Antigeniknya Sebelum dan Sesudah Fermentasi Asam Laktat. *Bul TeknoL Industri Pangan*. 7 (2): 1-9.