

DAFTAR PUSTAKA

- Adnan, M. (1984). *Kimia dan Teknologi Pengolahan Air Susu*. Yogyakarta: Andi Offset.
- Alexander, R. A. (2014). *Analisis Proksimat, Serat Pangan Total, dan Uji Kesukaan Cookies Biji Nangka (*Artocarpus heterophyllus* Lamk.) Sebagai Makanan Selingan Alternatif bagi Penderita Diabetes Mellitus Tipe 2*. Universitas Gadjah Mada.
- Almatsier, S. (2004). *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Andarwulan, N. (2011). *Analisis Pangan*. Jakarta: Dian Rakyat.
- Atmarita, Jahari, A. B., Sudikno, & Soekatri, M. (2016). Asupan Gula, Garam, dan Lemak di Indonesia: Analisis Survei Konsumsi Makanan Individu (SKMI) 2014. *Gizi Indonesia*, 39(1), 1–14.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan. (2016). *Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor 13 Tahun 2016 Tentang Pengawasan Klaim pada Label dan Iklan Pangan Olahan*. Jakarta: BPOM RI.
- Badan Standarisasi Nasional. (2009). *Standar Nasional Indonesia 2981:2009: Yoghurt*. Jakarta: Dewan Standarisasi Nasional.
- Burton, E., Arief, & Taufik, E. (2014). Formulasi Yoghurt Probiotik Karbonasi dan Potensi Sifat Fungsionalnya. *Jurnal Ilmu Produksi Dan Teknologi Hasil Peternakan*, 2(1), 213–218.
- Chairunnissa, H., Balia, R. L., Pratama, A., & R, D. H. (2017). Karakteristik Kimia Set Yoghurt Dengan Bahan Baku Susu Tepung Dengan Penambahan Jus Bit (*Beta*

- Vulgaris L.). *Jurnal Ilmu Ternak*, 17(1), 35–39.
- Choi, Y. J., Jin, H. Y., Yang, H. S., Lee, S. C., & Huh, C. K. (2016). Quality and Storage Characteristics of Yogurt Containing *Lactobacillus sakei* ALI033 and Cinnamon Ethanol Extract. *Journal of Animal Science and Technology*, 1–7. <https://doi.org/10.1186/s40781-016-0098-0>
- Chotimah, S. C. (2009). Peranan *Streptococcus thermophilus* dan *Lactobacillus bulgaricus* dalam Proses Pembuatan Yogurt. *Jurnal Ilmu Peternakan*, 4(2).
- Clifford, T., Howatson, G., West, D. J., & Stevenson, E. J. (2015). The Potential Benefits of Red Beetroot Supplementation in Health and Disease. *Nutrients*, 7, 2801–2822. <https://doi.org/10.3390/nu7042801>
- Dewi, E. R. S. (2013). Pemberian Kultur Camur Antara *Lactobacillus bulgaricus* dan *Streptococcus thermophilus* Terhadap Kandungan Serat dan Fe pada Yoghurt acang Koro Benguk Putih (*Mucuna pruriens*). *Proceeding Biology Education Conference*, 1–6.
- Fernandez, M. A., & Marette, A. (2017). Potential Health Benefits of Combining Yogurt and Fruits Based on Their Probiotic and Prebiotic Properties. *Adv Nutr*, 8, 155–164. <https://doi.org/10.3945/an.115.011114>
- Ferry, Y. (2013). Prospek Pengembangan Kayu Manis (*Cinnamomum Burmanii* L) di Indonesia. *Sirinov*, 1(1), 11–20.
- Fuller, S., Beck, E., Salman, H., & Tapsell, L. (2016). New Horizons for the Study of Dietary Fiber and Health : A Review. *Plant Foods for Human Nutrition*, 71(1), 1–12. <https://doi.org/10.1007/s11130-016-0529-6>
- Ginting, N., & Pasaribu, E. (2005). Pengaruh Temperatur Dalam Pembuatan Yoghurt

- dari Berbagai Jenis Susu Dengan Menggunakan *Lactobacillus Bulgaricus* dan *Streptococcus Thermophilus*. *Jurnal Agribisnis Peternakan*, 1(2), 73–77.
- Guruh, Karyantina, M., & Suhartatik, N. (2017). Karakteristik Yoghurt Susu Wijen (*Sesamun indicum*) dengan Penambahan Ekstrak Buah Bit (*Beta vulgaris*). *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan*, 2(1), 39–45.
- Handika, T. R. (2018). *Pengaruh Penambahan Tepung Kulit Kayu Manis (Cinnamomum burmanii) dan Tepung Kolang Kaling (Arenga pinnata Merr) Terhadap Aktivitas Antioksidan, Serat Kasar dan Total Bakteri Asam Laktat Yoghurt*. Universitas Andalas.
- Herlina, W. A. (2016). *Kadar Total Fenol, Serat Pangan dan Uji Organoleptik Brownies dengan Penambahan Puree Bit Merah (Beta vulgaris L.)*. Universitas Gadjah Mada.
- Ismawati, N., Nurwantoro, & Pramono, Y. B. (2016). Nilai pH , Total Padatan Terlarut , dan Sifat Sensoris Yoghurt dengan Penambahan Ekstrak Bit (*Beta vulgaris L.*). *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 5(3), 89–93.
- Iyyah, I., Putriningtyas, N. D., & Wahyuningsih, S. (2019). Perbedaan Yogurt Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris L*) dengan Berbagai Starter Ditinjau dari Sifat Organoleptic, Kadar Protein dan Lemak. *Sport and Nutrition Journal*, 1(2), 40–47.
- Karppinen, S. (2003). Dietary fibre components of rye bran and their fermentation in vitro.
- Kavalcová, P., Bystrická, J., Tomáš, J., Karovičová, J., Kovarovič, J., & Lenková, M. (2015). The Content of Total Polyphenols and Antioxidant Activity in Red Beetroot.

Potravinarstvo Scientific Journal for Food Industry Potravinarstvo, 9(1), 77–83.

<https://doi.org/10.5219/441>

Keefe, S. (2011). Soluble Fiber & Beets. Retrieved January 30, 2020, from <https://healthfully.com/370840-soluble-fiber-beets.html>

Kushwaha, R., Kumar, V., Vyas, G., & Kaur, J. (2018). Optimization of Different Variable for Eco-friendly Extraction of Betalains and Phytochemicals from Beetroot Pomace. *Waste and Biomass Valorization*, 9(9), 1485–1494. <https://doi.org/10.1007/s12649-017-9953-6>

Lattimer, J. M., & Haub, M. D. (2010). Effects of Dietary Fiber and Its Components on Metabolic Health. *Nutrients*, 2(12), 1266–1289. <https://doi.org/10.3390/nu2121266>

Lingga, L. (2010). *Cerdas Memilih Sayuran*. Jakarta: AgroMedia Pustaka.

Lu, G., Edwards, C. G., Fellman, J. K., Mattison, D. S., & Navazio, J. (2003). Biosynthetic Origin of Geosmin in Red Beets (*Beta vulgaris L.*). *J. Agric. Food Chem.*, 51, 1026–1029. <https://doi.org/10.1021/jf020905r>

Lubis, Z. (2009). *Hidup Sehat dengan Makanan Kaya Serat*. Bogor: IPB Press.

Machmuh, N. A., Retnowati, Y., & Uno, W. D. (2013). Aktivitas *Lactobacillus bulgaricus* pada Fermentasi Susu Jagung (*Zea mays*) dengan Penambahan Sukrosa dan Laktosa. *Jurnal Sainste*, 7.

Mahmud, M. K., Hermana, Zulfianto, N. A., Apriyantono, R. R., Ngadiarti, I., Hartati, B., ... Tinexcellly. (2009). *Tabel Komposisi Pangan Indonesia (TKPI)*. Jakarta: PT Elex Media Komputindo.

Marsono, Y. (2004). *Serat Pangan dalam Perspektif Ilmu Gizi, Pidato Pengukuhan*

Jabatan Guru Besar pada Fakultas Teknologi Pertanian. Yogyakarta: Universitas Gadjah Mada.

Marsono, Y. (2008). Prospek Pengembangan Makanan Fungsional. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*, 7(1), 19–27.

Martirosyan, D. M., & Singh, J. (2015). A new definition of functional food by FFC : what makes a new definition unique? *Functional Foods in Health and Disease*, 5(6), 209–223.

Mcrae, M. P. (2017). Dietary Fiber Is Beneficial for the Prevention of Cardiovascular Disease: An Umbrella Review of Meta-analyses. *Journal of Chiropractic Medicine*, 16(4), 289–299. <https://doi.org/10.1016/j.jcm.2017.05.005>

Nainggolan, M. (2008). *Isolasi sinamaldehida dari kulit kayu manis*. Universitas Sumatera Utara.

Nandi, I., & Ghosh, M. (2015). Studies on functional and antioxidant property of dietary fibre extracted from defatted sesame husk , rice bran and fl axseed. *Bioactive Carbohydrates and Dietary Fibre*, 5(2), 129–136. <https://doi.org/10.1016/j.bcdf.2015.03.001>

Parera, N. T., Bintoro, V. P., & Rizqiati, H. (2018). Sifat Fisik dan Organoleptik Gelato Susu Kambing dengan Campuran Kayu Manis (*Cinnamomum burmanii*). *Jurnal Teknologi Pangan*, 2(1), 40–45.

Pasca, F. P., Nurwantoro, & Pramono, Y. B. (2016). Total Bakteri Asam Laktat, Kadar Asam Laktat, dan Warna Yogurt Drink dengan Penambahan Ekstrak Bit (*Beta Vulgaris L.*). *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 5(4), 154–156.

Poeloengan, M. (2014). Pengujian Yoghurt Probiotik pada Pertumbuhan Bakteri.

Retrieved February 1, 2020, from <http://bptba.lipi.go.id/sprint/?p=1383>

Pradana, A. S., Srijuliani, E., & Risnantoko, W. (2018). Karakteristik Kimia dan Organoleptik Yoghurt Tempe dengan Penambahan Ekstrak Buah Bit (*Beta vulgaris*). In *Prosiding Seminar Nasional* (pp. 1–8).

Purwasih, W. (2017). *Uji Kandungan Proksimat Ikan Glodok Boleophthalmus boddarti pada Kawasan Mangrove di Pantai Ketapang Kota Probolinggo Sebagai Sumber Belajar Biologi*. Universitas Muhammadiyah Malang.

Putri, W. D. R., & Fibrianto, F. (2018). *Rempah untuk Pangan dan Kesehatan*. Malang: UB Press.

Ramayani, G. (2016). *Total Bakteri Asam Laktat (BAL), Aktivitas Antioksidan, dan Penerimaan Yoghurt Herbal Sinbiotik Jelly Drink dengan Penambahan Ekstrak Kayu Manis (Cinnamomum burmanii)*. Universitas Diponegoro.

Rizky, F. (2013). *The Miracle of Vegetables*. Jakarta: AgroMedia Pustaka.

Rohmatussolihat, P., & Si, S. (2009). Penyelamat Sel-Sel Tubuh Manusia. *BioTrends*, 4(1), 5–9.

Routray, W., & Mishra, H. N. (2011). Scientific and Technical Aspects of Yogurt Aroma and Taste: A Review. *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety*, 10(4), 208–220. <https://doi.org/10.1111/j.1541-4337.2011.00151.x>

Rubatzky, V. E., & Yamaguchi, M. (1997). *World vegetables: principles, production, and nutritive values*. New York: Springer Science & Business Media.

Santoso, A. (2011). Serat Pangan (Dietary Fiber) dan Manfaatnya bagi Kesehatan. *Magistra*, 23(75), 35–40.

Sfakianakis, P., & Tzia, C. (2014). Conventional and Innovative Processing of Milk for

- Yogurt Manufacture; Development of Texture and Flavor: A Review. *Foods*, 3, 176–193. <https://doi.org/10.3390/foods3010176>
- Shagti, I. (2017). Pengaruh Penambahan Sukrosa Terhadap Yoghurt Susu Kacang Tolo Menggunakan Kultur Campuran Bakteri Asam Laktat Sebagai Makanan Pokok. *Jurnal Info Kesehatan*, 15(1), 137–145.
- Shah, N. P. (2017). *Yogurt in Health and Disease Prevention*. (J. Truesdell, Ed.) (1st edn). London: Academic Press Elsevier.
- Shiby, V. K., & Mishra, H. N. (2013). Fermented Milks and Milk Products as Functional Foods — A Review. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, 53(5), 482–496. <https://doi.org/10.1080/10408398.2010.547398>
- Silalahi, J. (2006). *Makanan Fungsional*. Yogyakarta: Kanisius.
- SK, J., Shenoy, A., & Hegde, K. (2018). A Review on Beta vulgaris (Beet Root). *International Journal of Pharma And Chemical Research*, 4(2), 136–140.
- Splittstoesser, W. E. (1984). *Vegetable Growing Handbook*. New York: Van Nostrand Reinhold Company.
- Straus, S., Bavec, F., Turinek, M., Slatnar, A., Rozman, C., & Bavec, M. (2012). Nutritional value and economic feasibility of red beetroot (*Beta vulgaris L . ssp . vulgaris Rote Kugel*) from different production systems. *African Journal of Agricultural Research*, 7(42), 5653–5660. <https://doi.org/10.5897/AJAR12.1519>
- Sudarmadji, S., Bambang, H., & Suhardi. (2010). *Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta: Liberty.
- Sudarmadji, S., Bambang, H., & Suhardi. (2010). *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta: Liberty.

- Sukandar, D., Muawanah, A., Rizki, E., Nur, F., Suka, S., Tidak, S., & Akhtar, S. (2014). Aktivitas Antioksidan dan Mutu Sensori Formulasi Minuman Fungsional Sawo-Kayu Manis. *Jurnal Kimia Valensi*, 4(2), 80–89.
- Sunanto, H. (2013). *100 Resep Sembuhkan Hipertensi, Obesitas dan Asam Urat*. Jakarta: Elex Media Komputindo.
- Sunarjono, H. (2013). *Bertanam 36 Jenis Sayur*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Susanto, Y., Nugerahani, I., & Kusumawati, Nn. (2014). Pengaruh Variasi Proporsi Sari Bit Merah dan Susu UHT. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Giz*, 13(1), 29–34.
- Tasia, W. R. N., & Widyaningsih, T. D. (2014). Jurnal Review: Potensi Cincau Hitam (*Mesona palustris Bl.*), Daun Pandan (*Pandanus amaryllifolius*) dan Kayu Manis (*Cinnamomum burmannii*) Sebagai Herbal Drink : A Review. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri Vol.*, 2(4), 128–136.
- Thomas, J., Board, R., India, Kuruvilla, K. M., & Cardamom, I. (2012). Cinnamon. In *Handbook of Herbs and Spices* (pp. 182–196). Woodhead Publishing. <https://doi.org/10.1533/9780857095671.182>
- Tribby, D. (n.d.). *The Sensory Evaluation of Dairy Products* (Yogurt. In). New York: Springer Science + Bussiness Media.
- Usman, M., & Davidson, J. (2015). *Health Benefits of Beetroot*. Mendon: JD-Biz Publishing.
- Wahyudi, M. (2006). Proses Pembuatan dan Analisis Mutu Yoghurt. *Buletin Teknik Pertanian*, 11(12), 12–16.
- Welbaum, G. E. (2015). *Vegetable production and practices*. Oxfordshire: CABI Publishing.

- Wiardani, N. K., Sugiani, P. P. S., & Gumala, N. M. Y. (2011). Konsumsi lemak total , lemak jenuh , dan kolesterol sebagai faktor risiko sindroma metabolik pada masyarakat perkotaan di Denpasar. *Jurnal Gizi Klinik Indonesia*, 7(3), 121–128.
- Widodo, W. (2002). *Bioteknologi Fermentasi Susu*. Malang.
- Wiliaingsih, E. J., Jambe, A. A. G. N. A., & Permana, D. G. M. (2016). Pengaruh Lama Fermentasi Kedelai Terhadap Karakteristik Sere Kedele. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan*, 6(1), 1–9.
- Winarno, F. G. (2004). *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT Gramedia PU Utama.
- Winarsi, H., Sepriana, A. T., Kartini, & Hanifah, I. N. (2019). Fermentasi Bakteri Asam Laktat Meningkatkan Kandungan Fenolik dan Serat Yogurt Susu Kecambah Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris L.*) Minuman Fungsional untuk Obesitas. *Jurnal Gizi Dan Pangan Soedirman*, 3.
- Zubaidah, E., Saparianti, E., & Hindrawan, J. (2012). Studi Aktivitas Antioksidan pada Bekatul dan Susu Skim Terfermentasi Probiotik (*Lactobacillus prantarum B2* dan *Lactobacillus acidophillus*). *Jurnal Teknologi Pertanian*, 13(2), 111–118.