

DAFTAR PUSTAKA

- Aisy, N. R., Suwita, I. K., & Razak, M. 2025. "Pengaruh Penambahan Yogurt dan Jeruk Nipis Terhadap Aktivitas Antioksidan dan Mutu Organoleptik Jus Bit (*Beta Vulgaris L.*) untuk Penyakit tidak Menular". *Nutriture Journal*. Vol 4 No.1. Hal. 10–19.
- Arab, M., Yousefi, M., Khanniri, E., & Azari, M. 2023. "A Comprehensive Review on Yogurt Syneresis : Effect of Processing Conditions and Added Additives". *Journal of Food Science and Technology*. Vol. 60. No.6.
- Bartosz, I. S., & Bartosz, G. 2021. "Biological Properties and Applications of Betalains". *Molecules*. Hal. 1–36.
- Carito, D. H., & Ulfah, M. 2024. "Pemanfaatan Pati Ganyong Sebagai Bahan Pengental Alami Pada Yogurt: Karakterisasi Sifat Fisik Dan Uji Hedonik". *Jurnal Teknologi Pangan Dan Kesehatan (The Journal of Food Technology and Health)*. Vol. 6. No.2. Hal. 119–124.
- Diasari, N. R., Nurrahman, N., & Yusuf, M. 2021. "Antioxidant Activity and Physical Properties Soyghurt Edamame With Red Beet". *Edible: Jurnal Penelitian Ilmu-Ilmu Teknologi Pangan*. Vol. 10. No.1.
- Djali, M., Huda, S., & Andriani, L. 2018. "Karakteristik Fisikokimia Yogurt Tanpa Lemak dengan Penambahan Whey Protein Concentrate dan Gum Xanthan". *Agritech*. Vol. 38. No.2. Hal. 178–186.
- Fatjria, R. B., Nurtiana, W., Ningtias, D. A., Dewi, A. R., Alhazazie, N., & Siburian, G. 2023. "Review : Pigmen Betalain sebagai Sumber Pewarna Alami dan Stabilitasnya terhadap Pengaruh Lingkungan". *Jurnal Pangan dan Gizi*. Vol. 13. No.1. Hal. 1–7.
- Hasna, A. H., Handayani, B. R., & Apriyana, M. D. 2023. "Pengaruh Konsentrasi Sari Kurma (*Phoenix dactylifera L.*) Terhadap Beberapa Komponen Mutu Yoghurt Jagung Manis (*Zea mays L. saccharata Sturt*)". *EduFood*. Vol. 1. No. 1. Hal. 44–54.
- Humaira, A. W., Zainuri, & Ariyana, M. D. 2025. "Pengaruh Konsentrasi Penambahan Sari Labu Madu (*Cucurbita moschata D.*) Terhadap Mutu Yoghurt Dengan Penstabil Glukomanan Porang". Vol. 3. No. 2.
- Maleta, H. S., & Kusnadi, J. 2018. "Fisikokimia Casapian Sea Yogurt Addition Effect of Red Dragon Fruit (*Hylocereus polyrhizus*) to Antioxidant Activity

and Physicochemical Characteristic of Caspian Sea Yoghurt". Vol. 6. No. 2. Hal. 13–22.

Marín-Sánchez, J., Gimeno-Ruiz, S., Berzosa, A., Raso, J., & Sánchez-Gimeno, C. 2025. "Measuring Viscosity and Consistency in Thickened Liquids for Dysphagia: Is There a Correlation Between Different Methods". *Foods*. Vol. 14. No. 13. Hal. 1–16.

NauE, D. A. B., Karneli, Syailendra, A., Syafitri, I., Wulandari, S., & Julianti, W. 2022. "Buah Bit (*Beta vulgaris L.*) Sebagai Alternatif Safranin Pada Pewarnaan Gram". *Husada Mahakam : Jurnal Kesehatan*. Vol. 12. No. 1. Hal. 19-24.

Nugroho, M. R., Wanniatie, V., Qishton, A., & Dian, S. 2023. "Sifat Fisik dan Total Bakteri Asam Laktat (BAL) Yoghurt Dengan Bahan Baku Susu Sapi yang Berbeda". *Jurnal Riset Dan Inovasi Peternakan (Journal of Research and Innovation of Animals)*. Vol. 7. No. 4.

Nurdini, D., Herawati, E., & Nurhayatin, T. 2023. "Effect of Starter Dose on pH Value and Level of Preference in Cow's Milk Yogurt". *Jurnal Ilmu Peternakan*. Vol. 8. No. 1. Hal. 9–17.

Octaviani, N. E. K., Nurdyansyah, F., Umiyati, R., & Ferdiansyah, K. 2025. "Physicochemical, Microbiological, and Sensory Characteristics of Soy Milk Yoghurt with the Addition of Cascara Extract". Vol. 13. No. 4. Hal 213–224.

Priyashantha, H., Madushan, R., Pelpolage, S. W., Wijesekara, A., & Jayarathna, S. 2025. "Incorporation of fruits or fruit pulp into yoghurts: recent developments, challenges, and opportunities". Hal. 1–17.

Puspitasari, S. A., & Indradewa, D. 2023. "Metode Standardisasi Warna Krisan (*Chrysanthemum*) Standardization Method of Color *Chrysanthemum*". *Vegetalika*. Vol. 12. No. 3. Hal 273–282.

Rahayu, A., Sampurno, A., & Cahyanti, A. N. 2022. "Pengaruh Sari Buah Nangka (*Artocarpus heterophyllus*) Terhadap Total Solid, Kadar Protein, Viskositas, dan Sineresis Soygurt". Hal. 3–8.

Rahmiati, Situmorang, T. S., Simanjuntak, H. A., Pasaribu, S. F., Lestari, W., Sianturi, A. E., & Amanzino, R. A. 2025. "Analisis Karakteristik Organoleptik, pH, dan Total Bakteri pada Yoghurt Susu Sapi". *Herbal Medicine Journal*. Vol. 8. No. 2. Hal. 79–84.

Rohman, E., & Maharani, S. 2020. "The Role of Color, Viscosity, and Syneresis on Yoghurt Products". *Edufortech*. Vol. 5. No. 2. Hal. 97–107.

- Setiarto, R. H. B., Widhyastuti, N., & Rikmawati, N. A. 2017. "*Optimasi Konsentrasi Fruktooligosakarida untuk Meningkatkan Pertumbuhan Bakteri Asam Laktat Starter Yoghurt*". Vol. 18. No. 36. Hal. 428–440.
- Setiawan, B. P., Wibawanti, J. M. W., & Arifin, H. D. 2019. "*Aktivitas Antioksidan Dan Kualitas Organoleptik Yogurt Susu Kambing Etawa Dengan Sari Buah Bit (Beta vulgaris L.)*". *Jurnal Riset Agribisnis Dan Peternakan*. Vol. 4. No. 2. Hal. 39–48.
- Sibuea, P., & Siantar, V. N. L. 2022. "*Aktivitas Antioksidan Yoghurt Dengan Penambahan Ekstrak Buah Bit (Beta Vulgaris L.) dan Mutu Probiotik Yang Dihasilkan*". Vol. 3. Hal. 22–29.
- Silalahi, L. S., Muhammad, M., Sulhatun, S., Jalaluddin, J., Nurlaila, R., & Hasfita, F. 2022. "*Ekstraksi Kulit Buah Bit (Beta Vulgaris L) Sebagai Zat Pewarna Alami*". Vol. 2. No. 2. Hal. 102–115.
- Soutelino, M. E. M., Silva, D. B. da, Rocha, R. da S., Oliveira, B. C. R. de, Esmerino, E. A., Cruz, A. G. da, Marsico, E. T., & Silva, A. C. de O. 2023. "*Original Article Yogurt Added With Beetroot Extract : Physicochemical Parameters, Biological Activities and Sensory Evaluation By Check-All-That-Apply Method*".
- Suherman, N. O., Sumarmono, J., & Ifani, M. 2025. "*Penstabil Karakteristik Fisko-Kimia (Sineresis) Yoghurt*". Hal. 427–434.
- Wahyuningsih, S., Hidayati, N. R., & Pujiati. 2023. "*Produksi Yoghurt Greek Buah Bit (Beta Vulgaris) Sebagai Inovasi Pangan Diet Sehat*". *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*. Vol. 2. No. 1.
- Wijaya, C., Kusumawati, N., & Nugrahani, I. 2012. "*Pengaruh Jenis Gula dan Penambahan Sari Nanas-Wortel Terhadap Sifat Fisiko-Kimia, Viabilitas Bakteri Yogurt, Serta Organoleptik Yogurt Non Fat*". *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*. Vol. 11. No. 1. Hal 19-27.
- Wulandari, Z., Taufik, E., & Syarif, M. 2018. "*Kajian Kualitas Produk Susu Pasteurisasi Hasil Penerapan Rantai Pendingin*". *Jurnal Ilmu Produksi Dan Teknologi Hasil Peternakan*. Vol. 5. No. 3. Hal. 94–100.
- Yani, L., Roza, R. M., & Martina, A. 2025. "*Isolasi dan Seleksi Bakteri Asam Laktat Dari Yoghurt Produksi Industri Rumah Tangga di Pekanbaru yang Bersifat Antibakteri Terhadap Escherichia coli dan Salmonella typhi*". Vol. 5. No. 2. Hal. 344–350.

Zulaikhah, S. R. 2021. "*Sifat Fisikokimia Yogurt dengan Berbagai Proporsi Penambahan Sari Buah Naga Merah (Hylocereus polyrhizus)*". *Jurnal Sains Peternakan*. Vol. 9. No. 1. Hal 7–15.

Zulaikhah, S. R., & Karseno. 2024. "*Total Padatan dan Warna L *, a *, b * Yogurt dengan Penambahan Sari Buah Naga Merah (Hylocereus polyrhizus) yang Berbeda Levelnya*". *Jurnal Peternakan Indonesia*. Vol. 26. No. 3. Hal. 120–127.