

DAFTAR PUSTAKA

- Adrianto, R., Wiraputra, D., Jyoti, M. D., Andaningrum, A. Z., Rachmawati, E., & Stj, R. C. M. A. (2020). Total Bakteri Asam Laktat, Total Asam, Nilai pH, Sineresis, Total Padatan Terlarut, dan Sifat Organoleptik Yoghurt Metode Back Slooping. *Jurnal Agritechno*, 13(2), 105–111.
- Alfitasari, L. D. (2015). *Uji organoleptik dan kadar vitamin C yoghurt buah bligo (Benincasa hispida) dengan penambahan konsentrasi starter bakteri dan ekstrak buah nangka (Artocarpus heterophyllus) yang berbeda* (Skripsi). Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Arifin, M. Z., & Widiaputri, S. I. (2020). Uji sifat fisiko kimia dan organoleptik minuman yoghurt Ngeboon Panorama Indonesia. *Edufortech*, 5(1), 69–78.
- Aryana, K. J., & Olson, D. W. (2017). A 100-Year Review: Yogurt and other cultured dairy products. *Journal of Dairy Science*, 100(12), 9987–10013.
- Dewi, D. P., & Astriana, K. (2019). Efektifitas Pemberian Jus Buah Bit (*Beta vulgaris* L.) Sebagai Minuman Fungsional Penurun Tekanan Darah pada Lansia. *JRST (Jurnal Riset Sains dan Teknologi)*, 3(1), 35–40.
- Dewi, N. K., Susanto, W. H., & Maligan, J. M. (2020). Pengaruh lama fermentasi terhadap karakteristik kimia dan organoleptik yoghurt buah. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 8(2), 75–84.
- Duyar, S. M., Sari, F., & Karaoglan, H. (2024). Production of red beetroot juice by different methods: Kinetics of microbial growth, sugar consumption, and acid production.
- Ferga, S. A., Rahmadani, F., & Pertiwi, E. D. (2024). Proses pembuatan yogurt dengan menggunakan bakteri hidup pada Biokul varian polos. *Jurnal Multidisipliner Kapalamada*, 3(03), 51–56.
- Guruh, M. K., & Suhartatik, N. (2017). Karakteristik yoghurt susu wijen (*Sesamum indicum*) dengan penambahan ekstrak buah bit (*Beta vulgaris*). *JITIPARI (Jurnal Ilmiah Teknologi dan Industri Pangan UNISRI)*, 2(1).
- Hossain, S., Khetra, Y., Dularia, C., Meena, G., & Arora, S. (2023). Symbiotic fermentation study of *Acetobacter orientalis* and lactic acid bacteria for lactobionic acid enriched yoghurt production. *Food Bioscience*.

- Nurainy, F., Rizal, S., & Suharyono. (2018). Karakteristik yoghurt probiotik selama penyimpanan. *Jurnal Teknologi Industri dan Hasil Pertanian*, 23(2), 85–92.
- Permadi, E., Suciati, F., & Lestari, R. B. (2021). Kualitas yoghurt susu kambing PE dengan suplementasi ekstrak buah lakum terhadap viskositas, total asam dan total padatan terlarut. *Jurnal Sains Peternakan*, 9(1), 40–47.
- Pratiwi, R., Putri, W. D. R., & Widyaningsih, T. D. (2020). Pengaruh penambahan sari buah terhadap karakteristik yoghurt. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 8(1), 12–20.
- Purwanti, I., & Djumadi, M. K. (2013). *Uji Total Asam dan Organoleptik dalam Pembuatan Yoghurt Susu Kacang Hijau (Phaseolus radiatus) dengan Penambahan Ekstrak Ubi Jalar Ungu (Ipomoea batatas L.)* (Skripsi). Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Putri, A. R., Kusnadi, J., & Lestari, S. (2022). Stabilitas vitamin C pada produk fermentasi berbasis buah. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 33(1), 12–20.
- Rahmawati, N., Yulianingsih, R., & Harijono. (2021). Pengaruh konsentrasi sari buah terhadap kualitas yoghurt sinbiotik. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 9(3), 155–163.
- Risnawati, I., Indanah, I., & Sukesih, S. (2021). Efektivitas pemberian jus buah bit terhadap kadar hemoglobin ibu hamil dengan anemia di Puskesmas Tayu I. *Indonesia Jurnal Kebidanan*, 5(1), 36–41.
- Sari, M. P., Nugroho, F. A., & Putri, R. D. (2018). Perubahan kadar vitamin C selama proses fermentasi produk pangan. *Jurnal Gizi dan Pangan*, 13(2), 89–96.
- Setyaningsih, D., Apriyantono, A., & Sari, M. P. (2017). *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. Bogor: IPB Press.
- Sibuea, P., & Siantar, V. N. L. (2022). Aktivitas Antioksidan Yoghurt Dengan Tambahan Ekstrak Buah Bit (*Beta vulgaris* L.) dan Mutu Probiotik Yang Dihasilkan. *Jurnal Riset Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian (RETIPA)*, 22–29.
- Suryono, C., Ningrum, L., & Dewi, T. R. (2018). Uji kesukaan dan organoleptik terhadap produk pangan olahan. *Jurnal Teknologi Pangan*, 2(1), 39–44.

- Uspitasari, D., Widyaningsih, T. D., & Ningtyas, D. W. (2019). Pengaruh penambahan sari buah terhadap karakteristik yoghurt probiotik. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 20(1), 45–53.
- Utami, T. S., & Hersoelistyorini, W. (2023). Karakteristik kimia dan sensoris yoghurt sari kacang merah dengan tambahan sari buah bit.
- Wahyuningsih, S., Hidayati, N. R., & Pujiati, P. (2023). Produksi Yoghurt Greek Buah Bit (*Beta vulgaris*) sebagai inovasi pangan diet sehat. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(1), 15–26.
- Winarno, F. G. (2017). *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Wulanningsih, U. A. (2022). Pelatihan pembuatan yoghurt susu sapi dengan metode sederhana menggunakan *Lactobacillus bulgaricus* dan *Streptococcus thermophilus*. *Jurnal Cerdik: Jurnal Pendidikan dan Pengajaran*, 1(2), 66–78