

DAFTAR PUSTAKA

1. Badan Pusat Statistik. Profil Statistik Kesehatan 2023. Jakarta : BPS; 2023.
2. Todd, Ewen. Food-borne disease prevention and risk assessment. *International journal of environmental research and public health*. 2020; 17(14) : 5129.
3. Rahayu et al. The potential of *Lactobacillus rhamnosus* and *Lactobacillus plantarum* isolated from goat's milk in inhibiting *Salmonella typhimurium* ATCC 14028 infections in rats. 2017.
4. Slavica G, Mirjana G. Factors Affecting Consumer Preference For Healthy Diet And Functional Foods. *J Foods And Raw Materials*. 2023;11(2), 259-271.
5. Susanto DA, Kristiningrum E. Pengembangan Standar Nasional Indonesia (SNI) Definisi Pangan Fungsional. *J Standardisasi*. 2021; 23(1): 53-64.
6. Sunaryanto R, Martius E, Marwoto B. Uji Kemampuan *Lactobacillus Casei* Sebagai Agensia Probiotik. *J Bioteknologi & Biosains Indonesia (JBBI)*. 2014; 1(1): 9-14.
7. Yuniastuti A. Buku Monograf Probiotik (Dalam Perspektif Kesehatan). Semarang: UNNES Press. 2014: 13-14.
8. Mazziotta C, Tognon M, Martini F, Torreggiani E, Rotondo JC. Probiotics Mechanism Of Action On Immune Cells And Beneficial Effects On Human Health. *Cells*. 2023;12(1):184.
9. Mishra V, et al. Probiotics As Potential Antioxidants: A Systematic Review. *J Of Agricultural And Food Chemistry*. 2015; 63(14): 3615-3626.
10. Grumezescu AM, Holban AM. Therapeutic, Probiotic, And Unconventional Foods. United Kingdom: Academic Press. 2018.
11. Badan Pusat Statistik Provinsi Sumatera Barat. Produksi Tanaman Hortikultura Provinsi Sumatera Barat 2022. Padang: BPS Provinsi Sumbar; 2023.
12. Sheela T, S. Kulothugan, R. Saravanamuthu. Antagonistic Action Of Synbiotic Carrot Juice Against Diarrhea Causing Organisms. *Indian J. Appl. And Pure Bio.V*. 2011; 26 (1): 15-22.

13. Ahmad T, Cawood M, Iqbal Q, Ariño A, Batool A, Sabir Tariq RM, Azam M, Akhtar S. Phytochemicals In *Daucus Carota* and Their Health Benefits, Review Article. *Foods*. 2019; 8(9):1–22.
14. Khadi RM, FS Al-Fartusie. Antioxidant Vitamins And Their Effect On Immune System. *Journal Of Physics: Conference Series*. 2021; 1853(1).
15. Skoryk OD, MV Horila. Oxidative Stress And Disruption Of The Antioxidant Defense System As Triggers Of Diseases. *Regulatory Mechanisms In Biosystems*. 2023; 14(4): 665-672.
16. A. Karim, DZ Badruzzaman, W Juanda, YA Hidayati. Pengaruh Nisbah C/N Campuran Limbah Milk Tea Dan Molasses Terhadap Jumlah Bakteri Asam Laktat, Ph, Perubahan Fisik Warna, Dan Aroma Pada Probiotik. *J Teknol. Has. Peternak*. 2020; 1(2). P 47.
17. Elsaputra UP, Rahmayuni. Pembuatan Minuman Probiotik Berbasis Kulit Nanas (*Ananas Comosus* (L.) Merr.) Menggunakan *Lactobacillus Casei* Subsp. *Casei* R-68 yang diisolasi dari dadih. *J Faperta*. 2016; 3(1): 1-9.
18. Cinderela, Ni Komang Dewi, Komang Ayu Nocianitri, Sayi Hatiningsih. Pengaruh Konsentrasi Sukrosa Terhadap Karakteristik Minuman Probiotik Sari Buah Naga Merah (*Hylocereus Polyrhizus*) Terfermentasi Dengan Isolat *Lactobacillus* Sp. F213. *J Ilmu Dan Teknologi Pangan (ITEPA)*. 2022; 11(2).
19. Tamime A. *Fermented Milk*. United Kingdom: Blackwell Science; 2006.
20. Novitasari A. Kajian Mutu Mikrobiologi, Kimia dan Organoleptik Yogurt Berbahan Dasar Nabati Menggunakan Starter Komersial [Skripsi]. Semarang : Program Studi Teknologi Hasil Pertanian. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Semarang; 2019.
21. Krisnaningsih ATN, A Efendi. Pengaruh Penggunaan Level Susu Skim Dan Masa Inkubasi Pada Suhu Ruang Terhadap Ph Dan Organoleptik Stirred Yogurt. *J Pendidikan Dan Pengajaran Eksakta*. 2015; 6(2): 54–63.
22. Yanuar SE, Eka, Aji S. MINUMAN PROBIOTIK DARI AIR KELAPA MUDA DENGAN STARTER BAKTERI ASAM LAKTAT *Lactobacillus Casei*. *J Pangan dan Agroindustri*. 2015; 3(3).
23. Utami, Cahyaning R. Karakteristik Minuman Probiotik Fermentasi *Lactobacillus Casei* Dari Sari Buah Salak. *J Teknologi Pangan*. 2018; 9(1): 1-9.

24. Nurainy F, et al. Karakteristik Minuman Probiotik Jambu Biji (*Psidium Guajava*) Pada Berbagai Variasi Penambahan Sukrosa Dan Susu Skim. *J Aplikasi Teknologi Pangan*. 2018; 7(2).
25. Sultan, Reza A, Lahming L. Karakteristik Minuman Probiotik Kombinasi Sari Buah Nenas (*Ananas comosus L.*) Dan Pepaya (*Carica Papaya L.*). *J Pendidikan Teknologi Pertanian*. 2022.
26. Sukweenadhi J, et al. *Imunologi Dasar*. Kendari: Eureka Media Aksara; 2023.
27. Fauziah PN, et al. *Imunologi*. Bandung: Widina Bhakti Persada Bandung; 2023.
28. Darwin E, Elvira D, Elfi EF. *Imunologi Dan Infeksi*. Padang: Andalas University Press; 2021.
29. Primurdia EG, Kusnadi J. Aktivitas Antioksidan Minuman Probiotik Sari Kurma (*Phoenix Dactilyfera L.*) Dengan ISOLAT *L. Plantarum* Dan *L. Casei*. *J Pangan dan Agroindustri*. 2014; 2(3): 98-109.
30. Mustari D, Hamsina H, Tang M. Produksi Minuman Probiotik Hasil Fermentasi Buah Mangga (*Mangifera Indica L*) Dan Sayur Kol (*Brassica Oleracea L.*). *J Saintis*. 2021; 2(1): 19-27.
31. Huda K, et al. Pengaruh Pemberian Probiotik *Lactobacillus Acidophilus* Dan *Bifidobacterium* Terhadap Produksi Ayam Petelur Yang Diinfeksi *Escherichia Coli*. *J Sains Peternakan Indonesia*. 2019; 14(2): 154-160.
32. Cahyono K, Nurcahyani E. Imobilisasi Bakteri Asam Laktat Dengan Menggunakan Alginat. *Jurnal Ilmiah Farmasi Farmasyifa*, 2021; 4(1): 33-40.
33. Rizal S, Erna M, Nurainy F, Tambunan AR. Probiotic Characteristic Of Lactic Fermentation Beverage Of Pineapple Juice With Variation Of Lactic Acid Bacteria (LAB) Types. *Indonesian Journal Of Applied Chemistry*. 2016; 18(01): 106411.
34. Bujna E, Farkas NA, Tran AM, Dam MS, Nguyen QD. Lactic Acid Fermentation Of Apricot Juice By Mono- And Mixed Cultures Of Probiotic *Lactobacillus* And *Bifidobacterium* Strains. *Food Science Biotechnology*. 2017; 27: 547-554.
35. Perricone M, et al. Bioactivity Of Essential Oils: A Review On Their Interaction With Food Components. *Frontiers in microbiology*. 2015; 6: 76.
36. Widodo. *Bakteri Asam Laktat Strain Lokak Isolasi Sampai Aplikasi Sebagai Probiotik Dan Starter Fermentasi Susu*. Yogyakarta: UGM Press; 2017.

37. Bukhori A. Isolasi Bakteri Asam Laktat (BAL) Dari Saluran Pencernaan Ikan Nila (*Oreochromis Niloticus*) Dan Kemampuannya Dalam Menghambat *Staphylococcus Aureus* Dan *Shigella* [Skripsi]. Medan: Fakultas Biologi. Universitas Medan Area. 2018.
38. Fachrial E, Harmileni H. Isolasi Dan Aktivitas Anti Mikroba Bakteri Asam Laktat Dari Fermentasi Nira Kelapa Sawit. *J Biologi Lingkungan Industri Kesehatan*. 2018; 5(1): 51-58.
39. Sunaryanto R, Tarwadi T. Isolasi Dan Karakterisasi Bakteriosin Yang Dihasilkan Oleh *Lactobacillus Lactis* Dari Sedimen Laut. *J Pascapanen dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan*. 2015; 10(1): 11-18.
40. Kasi, Pauline Destinugrainy, Ariandi Ariandi, and Heni Mutmainnah. Uji Antibakteri Isolat Bakteri Asam Laktat Yang Diisolasi Dari Limbah Cair Sagu Terhadap Bakteri Patogen. *J of Tropical Biology*. 2017; 5(3): 97-101.
41. Manguntungi B. Isolasi dan Karakterisasi Bakteri Asam Laktat Dari Madu Hitam Sumbawa Dan Potensinya Sebagai Senyawa Antibakteri. *J Pendidikan Biologi undiksha*. 2020; 7; 1-7.
42. Mu'minin MA, Caronge MW, Kadirman. Modifikasi Tipe Dorong untuk Memaksimalkan Pembudidayaan Wortel (*Daucus carota*). *J Pendidikan Teknologi Pertanian*. UNM Makassar. 2018; 4: S21-S26.
43. Samadi B. *Rahasia Budidaya Wortel Sistem Organik*. Depok: Pustaka Mina; 2014
44. Lesmana M. *Buku Pintar Wortel: Membahas Secara Lengkap Tentang Hal-Hal Yang Bersangkutan Dengan Wortel Dan Cara Pembudidayaanya*. Jakarta: Lembar Langit Indonesia; 2015.
45. Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian Kementerian Pertanian. *Budidaya Wortel*. Bandung: Kementerian Pertanian; 2015.
46. Sobari E, Ferdi F. Efektivitas Penyiangan Terhadap Hasil Tanaman Wortel (*Daucus Carota L.*) Lokal Cipanas Bogor. *J Biodjati*. 2017; 2(1): 1-8.
47. Ulya R, Dewi Y, Sri H. Pembuatan Velva Wortel (*Daucus Carota L.*)-Jeruk (*Citrus Sinensis*) Dengan Variasi Jenis Penstabil (CMC, Karagenan Dan Gelatin). *J Ilmiah Mahasiswa Pertanian*. 2019; 4(3): 47-54.
48. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. *Tabel Komposisi Pangan*. Jakarta: Kementerian Kesehatan Ri; 2017.

49. [BPOM] Badan Pengawas Obat Dan Makanan. Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat Dan Makanan Republik Indonesia Nomor 9 Tahun 2016 Tentang Acuan Label Gizi. Bpom Ri. 2016; 1–9.
50. Agustina A, Hidayati N, Susanti P. Penetapan Kadar B-Karoten Pada Wortel (*Daucus Carota*, L) Mentah Dan Wortel Rebus Dengan Spektrofotometri Visibel. *J Farmasi Sains dan Praktis*. 2019; (I): 7-13.
51. Kusbandari A, Hari S. Kandungan Beta Karoten Dan Aktivitas Penangkapan Radikal Bebas Terhadap DPPH (1, 1-Difenil 2-Pikrilhidrazil) Ekstrak Buah Blewah (*Cucumis Melo* Var. *Cantalupensis* L) Secara Spektrofotometri UV-Visibel. *Jurnal Farmasi Sains dan Komunitas*. 2017; 14(1): 37-42.
52. Rahmayani, Yaumi N, Agustini F. Carbed (Carrot Bread) Sebagai Sayuran Instan Untuk Anak Kekurangan Vitamin A. *Prosiding Industrial Research Workshop And National Seminar*. 2017; 8.
53. Saufani IA, Mirnawati, Syahrial. Pengaruh Penambahan Jus Jambu Biji (*Psidium Guajava* L) Terhadap Mutu Organoleptik Dan Vitamin C Minuman Fruity-Whey. *Darussalam Nutrition Journal*. 2021; 5(2): 129-139.
54. Ngo B, et al. Targeting Cancer Vulnerabilities With High-Dose Vitamin C. *Nature Reviews Cancer*. 2019; 19(5): 271-282.
55. Carr AC, Maggini S. Vitamin C And Immune Function. *Nutrients*. 2017;9(11): 1211.
56. Maggini, Silvia, et al. Vitamins C, D And Zinc: Synergistic Roles In Immune Function And Infections. *Vitam Miner*. 2017; 6(167): 2376-1318.
57. Jafari D, et al. Vitamin C And The Immune System. *Nutrition And Immunity*. 2019: 81-102.
58. Nita, M, Grzybowski A. The Role Of The Reactive Oxygen Species And Oxidative Stress In The Pathomechanism Of The Age-Related Ocular Diseases And Other Pathologies Of The Anterior And Posterior Eye Segments In Adults. *Oxidative Medicine And Cellular Longevity*. 2016; 1: 3164734.
59. Hartayanie, Laksmi, Sulistyawati I. Sentuhan Teknologi Untuk Meningkatkan Nilai Ekonomi Susu Sapi. *Renai: Kajian Politik Lokal Dan Sosial Humaniora*. 2010; 10(1).
60. Mandei JH, Edam M, Yunita FA. Rasio Campuran Air Kelapa Sari Wortel Dan Variasi Susu Skim Terhadap Mutu Minuman Probiotik. *Indonesian Journal Of Industrial Research*. 2019; 11(2): 192-205.
61. Azhar M. Biomolekul Sel: Karbohidrat, Protein, Dan Enzim. 2016: 1-247.

62. Setyaningsih D, Apriyantono D, Sari M. Analisis Sensori Untuk Industri Pangan Dan Agro. Bogor: IPB Press; 2010.
63. Laila W, Ahriyasna R, Putri DR. Puding Dadih Susu Kerbau Dengan Penambahan Jambu Biji Merah (*Psidium Guajava.L*) Sebagai Alternatif Makanan Jajanan Pada Masa Pandemi Covid-19. *J. Kesehat. PERINTIS (Perintis's Heal. Journal)*. 2021; 8: 147-158.
64. Purba DATP, Mega O, Musnandar E. Karakteristik Kimia Yoghurt dengan Penambahan Sari Wortel (*Daucus carota L.*). *J Ilmiah Ilmu-Ilmu Peternakan*. 2023; 26(1): 60-67.
65. Nugroho DF, Wijayanti DA. Pengaruh Penambahan Sari Wortel Pada Yoghurt Ditinjau Dari Aw, Kadar Air, Viskositas, Total Asam Titrasi Dan Kadar Protein. *AGRISAINTEFIKA: Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian*. 2021; 5(1): 18-23.
66. Toti, Elisabetta, et al. Non-provitamin A and provitamin A carotenoids as immunomodulators: Recommended dietary allowance, therapeutic index, or personalized nutrition?. *J Oxidative medicine and cellular longevity*. 2018.
67. Mulyani S, Sunarko KMF, Setiani BE. Pengaruh Lama Fermentasi Terhadap Total Asam, Total Bakteri Asam Laktat Dan Warna Kefir Belimbing Manis (*Averrhoa Carambola*). *J Ilmiah Sains*. 2021; 21(2):113.
68. Aderinola, Taiwo Ayodele, and Kemi Elizabeth Abaire. Quality acceptability, nutritional composition and antioxidant properties of carrot-cucumber juice. *Beverages* 5. 2019; 15(1).
69. Purkiewicz, A., et al. The impact of the method extraction and different carrot variety on the carotenoid profile, total phenolic content and antioxidant properties of juices. *Plants*. 2020; 9 (12).
70. Samichah, S., & Syauqy, A. Aktivitas antioksidan dan penerimaan organoleptik yoghurt sari wortel (*Daucus carota L*) (Doctoral dissertation, Diponegoro University). 2014.
71. Febriana, Essa, and Prima Retno Wikandari. "Pengaruh Lama Fermentasi Terhadap Karakteristik Minuman Probiotik Sari Tomat dengan Kultur Starter *L. plantarum* B1765." *UNESA Journal of Chemistry*. 2022; 11 (2): 123-135.
72. Fitri, Ardhista Shabrina, and Yolla Arinda Nur Fitriana. "Analisis senyawa kimia pada karbohidrat." *Sainteks*; 2020; 17 (1) 45-52.
73. Campbell, Neil A. *BIOLOGI: JILID 1. EDISI 8. Vol. 1: Penerbit Erlangga*; 2010.

74. Erlando, Megi, and Lezita Malianti. "PENGARUH PENAMBAHAN BUAH MANGGA TERHADAP KADAR LEMAK, KADAR PROTEIN, DAN pH PADA YOGHURT DRINK MENGGUNAKAN STARTER KOMERSIL." *Jurnal Inspirasi Peternakan*: 2023; 3 (1) 33-43.
75. Febrihantana W., L.E., Radiati dan I. Thohari. Pengaruh Penambahan Sari Wortel Sebagai Fortifikasi Produk Yogurt Ditinjau Dari Nilai pH, Total Asam Titrasi, Total Bakteri Asam Laktat, Viskositas dan Total Karoten. Fakultas Peternakan. Universitas Brawijaya. Malang. 2012.
76. Oktaviani, Emy. "Penentuan Kadar Flavanoid Dan Aktivitas Antioksidan Formula Serbuk Minuman Instan Ekstrak Belimbing Manis (*Averrhoa Carambola L.*)" *FITOFARMAKA: Jurnal Ilmiah Farmasi*. 2018; 8 (1) 1-12.

