

DAFTAR PUSTAKA

- Afiati, F., F. Setiyoningrum., dan G. Priadi. 2018. Karakterisasi curd kefir susu sapi dengan penambahan umbi bit (*Beta vulgaris*). In Prosiding Seminar Nasional Masyarakat Biodiv Indonesia. 4(2) : 270-273.
- Akalin, A. S., H. Kesenkas., N. Dinkci., G. Unal., E. Ozer., dan O. Kinik. 2018. Enrichment of probiotic ice cream with different dietary fibers: Structural characteristics and culture viability. *Journal of Dairy Science*. 101(1) : 37-46.
- Akbarian, M., A. Khani., S. Eghbaltpour., dan V. N. Uversky. 2022. Bioactive peptides: Synthesis, sources, applications, and proposed mechanisms of action. *International Journal of Molecular Sciences*. 23(3) : 1445.
- Alin, H. 2019. Pengembangan produk nata de coco dengan penambahan pewarna alami buah bit (*Beta vulgaris. L*) sebagai pangan alternatif kaya antioksidan. Skripsi. Program Studi S1 Gizi. Sekolah Tinggi Ilmu Kesehatan Perintis. Padang.
- Amelia, R. T., T. D. Ardyanto., dan Y. Sari. 2024. Investigation of antioxidant activity from beetroot juice (*Beta vulgaris L*) as a healthy drink for the prevention of non-communicable disease. *AcTion: Aceh Nutrition Journal*. 9(1) : 82-90.
- Amen, O., A. Jumiono., dan M. A. Fulazzaky. 2020. Penjaminan mutu dan kehalalan produk olahan susu. *Jurnal Ilmiah Pangan Halal*. 2(1) : 42-48.
- Andaru, D. P., H. Rizqiati., dan N. Nurwantoro. 2019. Pengaruh lama fermentasi berbeda terhadap total bakteri asam laktat, total asam, kadar alkohol dan organoleptik kefir whey susu sapi. *Jurnal Teknologi Pangan*. 3(2) : 199-203.
- Anggraeni, Z. D., dan D. F. Rosida. 2023. Kajian lama fermentasi dan konsentrasi ekstrak daun maja (*Crescentia cujete Linn.*) terhadap karakteristik kefir susu kambing. *Jurnal Sains Peternakan*. 11(1): 31-44.
- Arziyah, D., L. Yusmita., dan R. Wijayanti. 2022. Analisis mutu organoleptik sirup kayu manis dengan modifikasi perbandingan konsentrasi gula aren dan gula pasir. *Jurnal Penelitian dan Pengkajian Ilmiah Eksakta*. 1(2) : 105-109.
- Asra, R., R. D. Yetti., D. Ratnasari., dan N. Nessa. 2020. Studi fisikokimia betasianin dan aktivitas antioksidan dari umbi bit merah (*Beta vulgaris L.*). *Journal of Pharmaceutical and Sciences*. 3(1) : 14-21.
- Asrini, D. P., , A. Retnaningsih., dan, E. R. Sembiring. 2025. Uji sifat fisik formulasi sediaan sampo ekstrak bit merah (*Beta vulgaris L.*) Dan uji antioksidan dengan metode DPPH. *Jurnal Analis Farmasi*. 10(1) : 16-31.
- Ateteallah, H., , N. Abd-Elkarim., dan N. A. Hassan. 2019. Effect of adding beetroot juice and carrot pulps on rheological, chemical, nutritional and organoleptic

- properties of ice cream. *Journal of Food and Dairy Sciences*. 10(6) : 175-179.
- Aulia, S., H. Rizqiati., dan N. Nurwanto. 2019. Pengaruh substitusi kefir terhadap sifat fisik, khamir dan hedonik es krim. *Jurnal Teknologi Pangan*. 3(2) : 192-198.
- Avila-Reyes, S. V., C. E. Márquez-Morales., G. R. Moreno-León., A. R. Jiménez-Aparicio., M. L. Arenas-Ocampo., J. Solorza-Feria., E. García-Armenta., J. C. Villalobos-Espinosa. 2022. Comparative analysis of fermentation conditions on the increase of biomass and morphology of milk kefir grains. *Applied Sciences*. 12(5) : 2459.
- Badan Standarisasi Nasional. 2011. SNI 01-3141-2011. Susu Segar. BSN, Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 2018. SNI 01-3713-2018. Es Krim. BSN, Jakarta.
- Baião, D. D. S., D. V. da Silva., E. M. Del Aguila., dan V. M. F. Paschoalin. 2017. Nutritional, bioactive and physicochemical characteristics of different beetroot formulations. *Food Additives*. 6(6) : 21-43.
- Bondonno, N. P., , F. Dalgaard., , C. Kyrø., , K. Murray., , C. P. Bondonno., , J. R. Lewis., dan J. M. Hodgson. 2019. Flavonoid intake is associated with lower mortality in the danish diet cancer and health cohort. *Nature Communications*. 10(1): 3651.
- Charismasari, O. T., dan N. Purwadiani. 2015. Pengaruh penambahan sari belimbing terhadap sifat organoleptik es krim. *Dosen Pendidikan Tata Boga. Fakultas Teknik. Universitas Negeri Surabaya*. 3(3) : 109-115.
- Cinderela, N. K. D., K. A. Nociantiri., dan S. Hatiningsih. 2022. Pengaruh konsentrasi sukrosa terhadap karakteristik minuman probiotik sari buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus*) terfermentasi dengan isolate *Lactobacillus sp.* F213. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*. 11(2).
- Clifford, T., G. Howatson., D. J. West., dan E. J. Stevenson. 2015. The potential benefits of red beetroot supplementation in health and disease. *Nutrients*. 7(4) : 2801-2822.
- Codex Alimentarius Commission. 2003. Codex standart for fermented milk: Codex STAN 243. FAO/WHO Food Standards.
- Cömert, E. D., B. A. Mogol., dan V. Gökmen. 2020. Relationship between color and antioxidant capacity of fruits and vegetables. *Current Research in Food Science*. 2 : 1-10.
- Chairuni, A. R., P. M. Sari., dan R. Rusnaini. 2019. Pengaruh konsentrasi ekstrak umbi bit (*Beta vulgaris L.*) dan CMC (*Carboxyl Methyl Cellulose*) terhadap mutu es krim. *Serambi Journal of Agricultural Technology*. 1(2) : 80-91.
- Christi, R. F., D. S. Tasripin., D. Suharwanto., dan E. Wulandari. 2020. Perbandingan susu sapi perah pada pemerahan pagi dan sore terhadap total

- plate count dan coliform di KUD Gemah Ripah. Jurnal Ilmu dan Teknologi Peternakan Tropis. 7(1) : 65-69.
- Depkes RI. 2005. Undang-Undang Republik Indonesia Nomor : 23 tahun 2005 Tentang Kesehatan; Jakarta; Hal 1. Fisioterapi Indonesia; Jakarta; Hal. 5.
- Diniyah, N., dan S. H. Lee. 2020. Komposisi senyawa fenol dan potensi antioksidan dari kacang-kacangan. Jurnal Agroteknologi. 14(1) : 91-102.
- Djabali, S., M. Barkat., E. Sabha., L. Boussouf., Z. Chelaghema., dan N. Haif. 2024. Physicochemical analysis and antioxidant benefits of yogurt enriched with betalains from red beet (*Beta vulgaris L.*). Carpathian Journal of Food Science and Technology. 16(4) : 202-219.
- Doni, S. 2023. Pengaruh penambahan pulp buah durian (*Durio zibethinus*) terhadap pH, total titrasi asam, total bakteri asam laktat dan total khamir es krim sinbiotik kefir. Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Andalas. Payakumbuh.
- Farag, M. A., S. A. Jomaa., A. A. El-Wahed., dan H. R. El-Seedi. 2020. The many faces of kefir fermented dairy products: quality characteristics, flavour chemistry, nutritional value, health benefits, and safety. Nutrients. 12 : 346.
- Faridah, R., A. Rahman., K. Khaeruddin., H. Hermawansyah., dan T. Astuti. 2023. Sifat fisik dan organoleptik es krim dengan penambahan labu siam (*Sechium edule*). Anoa: Journal of Animal Husbandry. 2(1) : 23-33.
- Fauziyyah, F. 2017. Karakteristik fisik dan mutu gizi kefir susu kambing dengan fortifikasi vitamin D. Program Studi Ilmu Gizi. Skripsi. Fakultas Kedokteran. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Ferawati, S. Melia., E. L. S. Suharto., dan D. Supadil. 2024. Physicochemical and microbiological characteristics of kefir ice cream with the addition of bengkuang (*Pachyrhizus erosus (L.)*) starch. Emirates Journal of Food and Agriculture. 36 : 1-8.
- Fiorda, F. A., G. V. M. Pereira., V. Thomas-Soccol., S. K. Rakhsit., M. G. B. Pagnoncelli., L. P. S. Vandenberghe., dan C. R. Soccol. 2017. Microbiology, biochemical and functional aspects of sugary kefir fermentation. A Review Food Microbiol. 66 : 86-95.
- Ganie, S. N. 2003. Upaboga Di Indonesia. PT Gaya Favorit Press, Jakarta.
- Gaware, V., K. Kotade., R. Dolas., K. Dhamak., S. Somwanshi., V. Nikam., A. Khadse., dan V. Kashid. 2011. The magic of kefir: A review. Pharmacologyonline. 1 : 376-386.
- Gruska, R. M., A. Baryga., A. Kunicka-Styczyńska., S. Brzeziński., J. Rosicka-Kaczmarek., K. Miśkiewicz., dan T. Sumińska. 2022. Fresh and stored sugar beet roots as a source of various types of mono- and oligosaccharides. Molecules. 27(16) : 5125.

- Guldiken, B., G. Toydemir., K. N. Memis., S. Okur., D. Boyacioglu., dan E. Capanoglu. 2016. Home-processed red beetroot (*Beta vulgaris L.*) products: Changes in antioxidant properties and bioaccessibility. *International Journal of Molecular Sciences*. 17(6) : 858.
- Hacıbektaşoğlu, F., dan E. Gündoğdu. 2024. Physicochemical, nutritional, and antioxidant properties of ice cream enriched with red beetroot (*Beta vulgaris L.*) at varying sucrose levels. *Turkish Journal of Agriculture-Food Science and Technology*. 12(10) : 1722-1729.
- Hanifah, R., Hardiansyah, A., dan Sugiyanti, D. 2022. Analisis kadar protein, serat, dan daya terima es krim dengan penambahan tepung sorgum. *Jurnal Ilmu Gizi Indonesia (JIGZI)*. 3(2).
- Hanifan, F., A. Ruhana., dan D. Y. N. Hidayati. 2016. Pengaruh substitusi sari umbi bit (*Beta vulgaris L.*) terhadap kadar kalium, pigmen betalain dan mutu organoleptik permen jeli. *Majalah Kesehatan*. 3(1) : 33-41.
- Haryanti, N., dan A. Zueni. 2015. Identifikasi mutu fisik, kimia, dan organoleptik es krim daging kulit manggis (*Garcinia mangostana L.*) dengan variasi susu krim. *AGRITEPA: Jurnal Ilmu dan Teknologi Pertanian*. 2(1) : 143-156.
- Hartatie, E. S. 2011. Kajian formulasi (bahan baku, bahan pemantap) dan metode pembuatan terhadap kualitas es krim. *Jurnal Gamma*. 7(1) : 20-26.
- Hasanah, A. A. N., A. Mustofa., dan Y. A. Widanti. 2020. Karakteristik kimia, fisika, dan sensori es krim buah bit (*Beta vulgaris L.*) dengan perbedaan jenis gula. *JITIPARI (Jurnal Ilmiah Teknologi dan Industri Pangan UNISRI)*. 5(1) : 44-55.
- Hernández-Ledesma, B., M. M. Contreras., dan I. Recio. 2011. Antihypertensive peptides: Production, bioavailability and incorporation into foods. *Advances in Colloid and Interface Science*. 165(1) : 23-35.
- Huang, D., B. Ou., dan R. L. Prior. 2005. The chemistry behind antioxidant capacity assays. *Journal of Agricultural dan Food Chemistry*. 53(6) : 1841-1856.
- Husna, P. A. U., C. F. Kairupan., dan P. M. Lintong. 2022. Tinjauan mengenai manfaat flavonoid pada tumbuhan obat sebagai antioksidan dan antiinflamasi. *EBiomedik*. 10(1) : 76-83.
- Ibroham, M. H., S. Jamilatun., dan I. D. Kumalasari. 2022. A review: Potensi tumbuhan-tumbuhan di Indonesia sebagai antioksidan alami. In *Prosiding Seminar Nasional Penelitian LPPM UMJ*.
- Jaya, F. 2019. *Ilmu, Teknologi dan Manfaat Kefir*. Universitas Brawijaya Press, Malang.
- Kartamiharja, M., L. B. Akbar., dan S. Fitrianti. 2011. Perbedaan pengaruh pemberian brokoli (*Brassica oleracea*) organik dan brokoli non-organik

- kukus terhadap kadar malondialdehid plasma pada tikus jantan galur wistar yang diinduksi aloksan monohidrat. *Jurnal Medika Planta*. 1(3) : 5060.
- Kartika, K., M. Rahayuningsih., dan D. Setyaningsih. 2019. Karakteristik kefir dengan penambahan puree umbi gembili. *EDUFORTECH*. 4(2) : 81-91.
- Kaur, G. 2021. Studies on antioxidant and biocolorant potential of beetroot fortified yoghurt. Doctoral Dissertation. Guru Angad Dev Veterinary and Animal Sciences University. Ludhiana, India.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. 2018. Tabel Komposisi Pangan Indonesia. Kemenkes RI, Jakarta.
- Kesekas, H., O. Yerlikaya., dan E. Ozer. 2013. A functional milk beverage: Kefir. *Agro Food Industry Hi Tech*. 24(6) : 53-55.
- Khan, I. T., M. Nadeem., M. Imran., M. Ayaz., M. Ajmal., M. Y. Ellahi., dan A. Khalique. 2017. Antioxidant capacity and fatty acids characterization of heat treated cow and buffalo milk. *Lipids in Health and Disease*. 16(1) : 163.
- Kilara, A. 2014. Low fat ice cream. *Food Texture Design and Optimization*. 74-92.
- Kumalasari, R., dan A. Ulilalbab. 2021. Pengaruh penambahan tepung cangkang telur terhadap daya terima dan titik leleh es krim yoghurt. *Jurnal Teknologi Pangan*. 15(1) : 71-80.
- Kusumastuti, M. R., S. Susanti., dan A. M. Legowo. 2023. Karakteristik es krim kefir green tea sebagai pangan fungsional antiobesitas. *Jurnal Penelitian Pangan (Indonesian Journal of Food Research)*. 3(1) : 1-8.
- Liana, D. F. Ayu., dan Rahmayuni. 2017. Pemanfaatan susu kedelai dan ekstrak umbi bit dalam pembuatan es krim. *Jom FAPERTA*. 4(2) : 1-10.
- Lindawati, S. A., N. L. P. Sriyani., M. Hartawan., dan I. G. Suranjaya. 2015. Study mikrobiologis kefir dengan waktu simpan berbeda. *Majalah Ilmiah Peternakan*. 18(3) : 95-99.
- Lingga, L. 2010. Cerdas Memilih Sayuran. PT. Agromedia Pustaka, Jakarta.
- Maharani, A. D. C., Margiyati., dan S. P. Rini. 2026. Pengaruh pemberian jus buah bit dan tablet Fe terhadap peningkatan kadar hemoglobin pada ibu hamil anemia di puskesmas piyungan tahun 2025. *Jurnal Penelitian Ilmiah Multidisipliner*. 2(3) : 649-658.
- Marlina, S., I. M. B. Ilmi., U. Wahyuningsih., E. Harfiani., dan A. Hardiansyah. 2025. Uji indeks glikemik pangan fungsional kefir susu kambing dengan penambahan madu randu (*Ceiba pentandra*). *Jurnal Ners*. 9(2) : 3045-3050.
- Masluhah, Y. L., T. D. Widyaningsih., E. Waziiroh., N. Wijayanti., dan F. H. Sriherfyna. 2016. Faktor pengaruh ekstraksi cincau hitam (*Mesona palustris BL*) skala pilot plant: Kajian pustaka. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 4(1) : 245-254.

- Meliadi, A., D. U. M. Susilo., S. Amperawati., dan N. D. Permatasari. 2025. Pengaruh penambahan tepung ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas*) dan tepung pisang nipah terhadap sifat organoleptik, viskositas dan daya leleh pada es krim santan kelapa. *Agrofood: Jurnal Pertanian dan Pangan*. 7(2) : 13-21.
- Melinda, R., A. S. Daulay., R. Ridwanto., dan M. A. Nasution. 2024. Penetapan kadar vitamin C dan aktivitas antioksidan hasil perasan buah jambu biji kristal. *Indonesian Journal of Pharmaceutical Education*. 4(3) : 438-449.
- Meneses, R. B. D., M. L. G. Monteiro., F. F. D. Santos., M. H. M. D. R. Leão., dan C. A. Conte-Junior., 2021. Sensory characteristics of dairy by-products as potential milk replacers in ice cream. *Sustainability*. 13(3) : 1531.
- Mierziak, J., K. Kostyn., dan A. Kulma. 2014. Flavonoids as important molecules of plant interactions with the environment. *Molecules*. 19(10) : 16240-16265.
- Muse, M. R., dan R. W. Hartel. 2004. Ice cream structural elements that affect melting rate and hardness. *Journal of Dairy Science*. 87 : 1-10
- Navyanti, F., dan R. Adriyani. 2015. Higiene sanitasi, kualitas fisik dan bakteriologi susu sapi segar perusahaan susu x di Surabaya. *Jurnal Kesehatan Lingkungan*. 8(1) : 36-47.
- Nejati, F., S. Junne., dan P. Neubauer. 2020. A big world in small grain: A review of natural milk kefir starters. *Microorganisms*. 8(2) : 192.
- Ningrum, L., T. Rosavira., dan B. Pambudi. 2017. How panelis votes chicken ballotine with analog chicken turkey and duck. *International Journal of Innovative Science and Research Technology*. 2(4) : 119-124.
- Ningsih, R., H. Rizqiati., dan Nurwantoro. 2019. Total padatan terlarut, total asam, CO₂, total bakteri asam laktat, dan organoleptik water kefir semangka dengan konsentrasi sukrosa yang berbeda. *Jurnal Teknologi Pangan*. 6(2) : 8-13.
- Novatama, S. M., E. Kusumo., dan S. Supartono. 2016. Identifikasi betasianin dan uji antioksidan ekstrak buah bit merah (*Beta vulgaris L.*). *Indonesian Journal of Chemical Science*. 5(3) : 217-220.
- Nugraheni, M. 2014. Pewarna Alami: Sumber dan Aplikasinya pada Makanan dan Kesehatan. Graha Ilmu, Yogyakarta.
- Nuryati, C., A. M. Legowo., dan N. Nurwantoro. 2020. Karakteristik fisik dan sensoris es krim kacang merah (*Phaseolus vulgaris L.*) dengan penambahan tepung umbi gembili (*Dioscorea esculenta L.*) sebagai penstabil. *Jurnal Agroteknologi*. 14(2) : 199-207.
- Oksilia., M. I. Syahfitri., dan E. Lidiasari. 2012. Karakteristik es krim hasil modifikasi dengan formulasi bubur timun suri (*Curcumis melo L.*) dan sari kedelai. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. 23(1) : 17-22.

- Oktafiyani, A., dan D. U. M. Susilo. 2019. Pembuatan es krim ubi jalar ungu dengan variasi jumlah siklus pengocokan–pembekuan. *Agrofood*. 1(2) : 20-26.
- Orak, H. 2007. Total antioxidant activities, phenolics, anthocyanins, polyphenoloxidase activities of selected red grape cultivars and their correlations. *Scientia Horticulturae*. 111(3) : 235-241.
- Padaga, M. dan M. E. Sawitri. 2005. Membuat Es Krim yang Sehat. Trubus Agrisarana, Surabaya.
- Phelan, M., A. Aherne., R. J. FitzGerald., dan N. M. O'Brien. 2009. Casein-derived bioactive peptides: Biological effects, industrial uses, safety aspects and regulatory status. *International Dairy Journal*. 19(11) : 643-654.
- Prasiddha, I. J., R. A. Laeliocattleya., T. Estiasih., dan J. M. Maligan. 2016. Potensi senyawa bioaktif rambut jagung (*Zea mays L.*) untuk tabir surya alami: Kajian Pustaka. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 4(1) : 40-45.
- Primurdia, E. G., dan J. Kusnadi. 2014. Aktivitas antioksidan minuman probiotik sari kurma (*phoenix dactilyfera L.*) dengan isolat *L. Plantarum* dan *L. Casei*. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 2(3) : 98-109.
- Proklamasiningsih, E., I. Budisantoso., dan I. Maula. 2019. Pertumbuhan dan kandungan polifenol tanaman katuk (*Sauropus androgynus (L.) Merr*) pada media tanam dengan pemberian asam humat. *Jurnal Biologi*. 12(1) : 96-102.
- Putri, E. 2016. Kualitas protein susu sapi segar berdasarkan waktu penyimpanan. *Chempublish Journal*. 1(2) : 14-20.
- Putri, R. M. O., A. Fizriani., dan F. Rahmina. 2025. Karakteristik mutu frozen yogurt dengan perbedaan konsentrasi sari bit (*Beta vulgaris L.*). *Agroteknika*. 8(4) : 699-709.
- Ramadhan, H. P., R. Kristianto., dan T. A. Putri. 2025. Review artikel: Kandungan dan manfaat senyawa kimia pada buah bit merah (*Beta vulgaris L.*) sebagai sumber antioksidan. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*. 2(1) : 16-22.
- Raras, T. Y. M. 2022. Kefir: mikrobiologi, senyawa bioaktif, dan manfaatnya pada penyakit noninfeksi. *Majalah Kesehatan*. 9(4) : 263-280.
- Rosartio, R., Y. Suranindyah., S. Bintara., dan I. Ismaya. 2015. Produksi dan komposisi susu kambing peranakan ettawa di dataran tinggi dan dataran rendah Daerah Istimewa Yogyakarta. *Buletin Peternakan*. 39(3) : 180-188.
- Rotama, D., N. Cahaya., S. Sudarsono., A. E. Nugroho., dan K. Anwar. 2019. Aktivitas antiinflamasi ekstrak etanol umbi tawas UT (*Ampelocissus rubiginosa Lauterb.*) pada mencit secara topikal. *Jiis (Jurnal Ilmiah Ibnu Sina): Ilmu Farmasi dan Kesehatan*. 4(1) : 19-30.
- Sadowska-Bartosz, I., dan G. Bartosz. 2021. Biological properties and applications of betalains. *Molecules*. 26(9) : 2520.

- Setiawan, M. A.W., E. K. Nugroho., dan L. N. Lestario. 2015. Ekstraksi betasianin dari kulit umbi bit (*Beta vulgaris L.*) sebagai pewarna alami. Jurnal Ilmu Pertanian. 27(1) : 38-43.
- Setyaningsih, D., A. Apriyantono., dan M. P. Sari. 2010. Analisis Sensoris untuk Industri Pangan dan Agro. IPB Press, Bogor.
- Setyawardani, T., J. Sarmono., Rahardjo, A. H. D. Rahardjo., M. Sulistyowati., dan K. Widayaka. 2017. Kualitas kimia, fisik dan sensori kefir susu kambing yang disimpan pada suhu dan lama penyimpanan berbeda. Buletin Peternakan. 41(3) : 298-306.
- Shahwar, D., Shafiq-ur-Rehman., N. Ahmad., S. Ullah., dan M. A. Raza. 2010. Antioxidant activities of the selected plants from the family euphorbiaceae, lauraceae, malvaceae, and balsaminaceae. African Journal of Biotechnology. 9(7) : 1086-1096.
- Sharifi, M., A. Moridnia., D. Mortazavi., M. Salehi., M. Bagheri., dan A. Sheikhi. 2017. Kefir: A powerful probiotics with anticancer properties. Medical Oncology. 34(11) : 183.
- Siahaan, C. O., I. N. E. Lister., E. Girsang., dan E. Fachrial. 2023. Test of antioxidants and alpha-glucosidase inhibitors from lactic acid bacteria in fermentation of soy milk (soygart). Journal of Research in Science Education. 9(9) : 7000-7013.
- Sobhanardakani, S. 2018. Human health risk assessment of Cd, Cu, Pb and Zn through consumption of raw and pasteurized cow's milk. Iranian Journal of Public Health. 47(8) : 1172.
- Sofiah, B. D., dan T. S. Achyar. 2008. Buku Ajar Kuliah Penilaian Indra (Cetakan ke-1). Universitas Padjadjaran, Bandung.
- Sozańska, B. 2019. Raw cow's milk and its protective effect on allergies and asthma. Nutrients. 11(2) : 469.
- Steel, R. G. D., dan J. H. Torrie. 2000. Prinsip dan Prosedur Statistika Suatu Pendekatan Biometrik. Ed. ke-10. Terjemahan dari Principles and Procedures of Statistics, Penerjemah B. sumantri. PT. Gramedia, Jakarta.
- Stoica, F., G. Răpeanu., R. N. Ratu., N. Stănciuc., C. Croitoru., D. Topa., dan G. Jităreanu. 2025. Red beetroot and its by-products: A comprehensive review of phytochemicals, extraction methods, health benefits, and applications. Agriculture. 15(3) : 270.
- Susanto, Y., I. Nugerahani., dan N. Kusumawati. 2014. Pengaruh variasi proporsi sari bit merah dan susu UHT terhadap sifat fisikokimia, mikrobiologis dan sensoris yoghurt. Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi (Journal of Food Technology and Nutrition). 13(1) : 34-39.

- Sutrisno, C. D. N., dan W. H. Susanto. 2014. Pengaruh penambahan jenis dan konsentrasi pasta (santan dan kacang) terhadap kualitas produk gula merah. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 2(1) : 97-105.
- Suwito, W., dan A. Andriani. 2012. Teknologi penanganan susu yang baik dengan mencermati profil mikroba susu sapi di berbagai daerah. *Indonesian Journal of Agricultural Postharvest Research*. 9(1) : 35-44.
- Sya'adah, N. I., dan P. Surjowardojo. 2022. Hubungan body condition score (BCS) dan bobot badan dengan produksi susu sapi perah PFH di unit KPSP Setia Kawan Nongkojajar Pasuruan. *Jurnal Sains Peternakan*. 10(1) : 5-12.
- Tania, M., dan A. J. N. Parhusip. 2022. Studi literatur perbandingan mutu mikrobiologis dan fisikokimia minuman fermentasi kefir dari beberapa jenis susu. *Jurnal Teknologi Pangan dan Kesehatan (The Journal of Food Technology and Health)*. 4(1) : 25-36.
- Tarigan, F. N., M. R. Nakoe., dan W. Z. Uno. 2023. AICER es krim daun kelor sebagai pencegah stunting di Desa Bongoime, Kec. Tilongkabila, Bone Bolango. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Farmasi: Pharmacare Society*. 2(1) : 56-63.
- [USDA] United State Department of Agriculture. 2018. USDA National Nutrient Database for Standart Reference. www.nal.usda.gov/fnic/foodcomp/search/ (Diakses pada tanggal 06 Juni 2025).
- Usmiati, S. 2007. Kefir, susu fermentasi dengan rasa menyegarkan. *Warta Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian*. 29(2) : 12-13.
- Vanga, S. K., dan V. Raghavan. 2018. How well do plant-based alternatives fare nutritionally compared to cow's milk? *Journal of Food Science and Technology*. 55(1) : 10–20.
- Van Wyk, J. 2019. Kefir: The Champagne of Fermented Beverages. *Fermented Beverages. The Science of Beverages*. 473-527.
- Wibawanto, N. R., V. K. Ananingsih., dan R. Pratiwi. 2014. Produksi serbuk pewarna alami bit merah (*Beta vulgaris L.*) dengan metode oven drying. *Prosiding Sains Nasional dan Teknologi. Fakultas Teknik. Universitas Wahid Hasyim Semarang*. 38-43.
- Widyaningrum, M. L., dan Suhartiningsih. 2014. Pengaruh penambahan puree bit (*Beta vulgaris*) terhadap sifat organoleptik kerupuk. *Jurnal Boga*. 3(1) : 233-238.
- Winanta, A., P. P. Haresmita., dan S. Merilla. 2023. Potensi pemanfaatan umbi bit (*Beta vulgaris*) sebagai imunomodulator dalam meningkatkan fagositosis makrofag dan proliferasi limfosit. *Journal of Pharmaceutical Science and Clinical Research*. 8(3) : 329-343.
- Winarno, F. G. 2008. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT Gramedia Utama, Jakarta.

- Wiranata, I. G., dan M. M. V. Sasadara. 2022. Pengaruh pelarut dan metode ekstraksi terhadap kandungan metabolit sekunder dan nilai IC50 ekstrak umbi bit (*Beta vulgaris L.*). Usadha. 2(1) : 7-13.
- Wruss, J., G. Waldenberger., S. Huemer., P. Uygun., P. Lanzerstorfer., Müller, U. Müller., O. Höglinger., dan J. Weghuber. 2015. Compositional characteristics of commercial beetroot products and beetroot juice prepared from seven beetroot varieties grown in Upper Austria. Journal of Food Composition and Analysis. 42 : 46-55.
- Wulandari, D. P., A. R. Fitriyanti., J. K. Isworo., dan E. Handarsari. 2022. Sifat fisik, daya terima dan kadar serat es krim dengan penambahan buah bit (*Beta vulgaris L.*). Prosiding Seminar Nasional UNIMUS. 5 : 1009-1019.

