

DAFTAR PUSTAKA

- Abdo, E., El-Sohaimy, S., Shaltout, O., Abdalla, A., dan Zeitoun, A. 2020. Nutritional Evaluation of Beetroots (*Beta vulgaris* L.) and Its Potential Application in a Functional Beverage. *Plants*, 9(12), 1752.
- Achyadi, N. S., Hervelly, dan H. Respiani. 2020. Perbandingan sari kacang kedelai dengan bubur umbi bit dan konsentrasi santan terhadap karakteristik es krim nabati. *Journal. Technology Pasundan Food*. 7(2) : 57–64.
- Agic, R., M. Zdravkovska., G. Popsimonova., D. Dimovska., Z. Bogevska., dan M. Davitkovska. 2018. Yield and quality of beetroot (*Beta vulgaris ssp. esculenta* L.) as a result of microbial fertilizers. *The Serbian Journal of Agriculture Science*. 67(1) : 40 – 44.
- Ahmad, D., Suriati., dan Nuzuliyanti. 2020. Kajian penerapan faktor yang mempengaruhi akurasi penentuan kadar air metode thermogravimetri. *Jurnal Pendidikan Kimia*. 4(2) : 0853-7658.
- 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.
- Antarini, A. A. N. 2011. Sinbiotik antara prebiotik dan probiotik. *Jurnal Ilmu Gizi*. 2(2) : 148-155.
- Ardani, E. N. 2018. Pengaruh penambahan bubur rumput laut merah (*Eucheuma cottonii*) terhadap mutu es krim campuran jagung manis dan tepung kacang hijau. *Agrointek: Jurnal Teknologi Industri Pertanian*. 18(1) : 90-101.
- Aritonang, S. N. 2017. *Susu dan Teknologi*. LPTIK. Universitas Andalas. Padang.
- Association of Official Analytical Chemists 2005. *Official Methods of Analysis*. Association of Official Analytical Chemists. Benjamin Franklin Station, Washington.
- 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 Nurwanto. 2019. Pengaruh substitusi kefir terhadap sifat fisik, khamir dan hedonik es krim. *Jurnal Teknologi Pangan*. 3(2) : 192–198.
- Badan Standarisasi Nasional. 2011. SNI 01-3141-2011. *Susu Segar*. BSN, Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 2018. SNI 01-3713-2018. *Es Krim*. BSN, Jakarta.

- Bharti, N., N. Seth, R. C. Shalunkhe, R. Parmar, dan V. S. Vyas. 2025. A study on physicochemical properties of fresh beetroot (*Beta vulgaris* L.). International Journal of Advanced Biochemistry Research SP. 9(8): 161–164.
- Codex Alimentarius Commission. 2003. Codex Standard for Fermented Milks: Codex. STAN. 243. FAO/WHO.
- Departemen Kesehatan RI. 2005. Undang-Undang Republik Indonesia Nomor : 23 tahun 2005 Tentang Kesehatan; Jakarta; Hal 1. Fisioterapi Indonesia; Jakarta; Hal. 5.
- Djajati, S., Sudaryati., dan T. Palupi. 2017. Es krim susu biji kecipir (*Psophocarpus tertragonolobus* L.) dengan penambahan tepung glukomanan dan virgin coconut oil. Reka Pangan. 11(2) : 23-30.
- Evstigneeva, T., N. Iakovchenko., N. Kuzmicheva., dan N. Skvortsova. 2020. Applying beetroot as food ingredient in ice-cream production. *Agronomy Research*. 18(3): 1662–1672.
- 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.
- Goff, H. D., dan R.W. Hartel. 2013. *Ice Cream*. Springer Science Business Media. New York.
- Guzel-Seydim, Z. B., T. Kok-Tas., A. K. Greene., dan A. C. Seydim. 2011. Review: Functional properties of kefir. *Crit Rev Food Sci Nutr*. 51(3) : 261-268.
- Hanifan, F., Amalia, R., dan Dwi Yuni, N. H. 2016. Pengaruh Substitusi Sari Umbi Bit (*Beta vulgaris* L.) terhadap Kadar Kalium, Pigmen Betalain dan Mutu Organoleptik Permen Jeli. *Majalah Kesehatan FKUB*. 3(1): 33–41.
- Harris, A. 2011. Pengaruh substitusi ubi jalar ungu (*Ipomea batatas*) dengan Susu skim terhadap pembuatan es krim. Skripsi. Universitas Hasanuddin, Makassar.
- 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) : 1–10.
- Indahsari, I. 2016. Pengaruh penambahan konsentrasi tomat pada pembuatan es krim terhadap nilai overrun dan daya leleh. Karya Tulis Ilmiah. Politeknik Kesehatan Bengkulu. Bengkulu.
- Irawan, I., A. Ardhanawinata., U. Khasanah., S. Diachanty., dan I. Zuraida. 2024. Karakteristik fisikokimia dan mutuhedonik es krim dengan penambahan

- bubur rumput laut. Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia. 27(2) : 132-141.
- Karami, A., T. Rahayuni., dan S. Priyono. 2018. Pengaruh formulasi karagenan dan pati sagu terhadap sifat fisik, kimia, dan organoleptik es krim ubi jalar ungu. Pangan, FoodTech: Jurnal Teknologi. 1(1) : 42–49.
- Kemenkes RI. 2018. Tabel Komposisi Pangan Indonesia 2017. Direktorat Gizi Masyarakat Kementerian Kesehatan Republik Indonesia: Jakarta.
- Khasanah, S. K., S. Susanti., dan A. M. Legowo. 2020. Karakteristik es krim kefir puree buah naga merah sebagai pangan fungsional antiobesitas. Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi. 19(2) : 53-62.
- Kurniawan, A., D. F. Ayu., dan F. Rossi. 2021. Karakteristik sensori dan fisikokimia es krim kefir dan ubi jalar ungu. Journal of Agro-based Industry. 38(1) : 89-97.
- Leite, A. M., M. A. L. Miguel., R. S. Peixoto., P. Ruas-Madiedo., V. M. F. Paschoalin., B. Mayo., dan S. Delgado. 2015. Probiotic potential of selected lactic acid bacteria strains isolated from Brazilian kefir grains. Journal of Dairy Science. 98(6) : 3622-3632.
- Liana., D. F. Ayu., dan Rahmayuni. 2017. Pemanfaatan susu kedelai dan ekstrak umbi bit dalam pembuatan es krim. Jom FAPERTA. 4(2) : 1–10.
- Liani, R. T. 2023. Pengaruh penambahan pulp buah durian (*Durio zibethinus*) terhadap kadar air, kadar lemak, overrun dan melting time es krim sinbiotik kefir. Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Andalas. Payakumbuh.
- Lingga, L. 2010. Cerdas Memilih Sayuran. PT. Agramomedia Pustaka. Jakarta.
- McGhee, C. E., J. O. Jones., dan Y. W. Park. 2015. Evaluation of textural and sensory characteristics of three types of low-fat goat milk ice cream. Small Ruminant Research. 123-293-300.
- Meutia, N., T. Rizalsya., S. Ridha., dan M. K. Sari. 2016. Residu antibiotika dalam air susu segar yang berasal dari peternakan di wilayah aceh besar. Jurnal Ilmu Ternak. 16(1) :1-5.
- Muharrom, D. K., L. E. Purwadi., dan Radiati. 2014. Pengaruh kombinasi thickening agent carboxymethylcellulose (CMC) dan gel lidah buaya (*Aloe Barbandensis Miller*) terhadap sifat fisik dan total bakteri asam laktat (BAL) es krim kefir. Skripsi. Repository Fakultas Peternakan. Universitas Brawijaya. Malang.
- Mulyani, D. R., E. N. Dewi., dan R. A. Kurniasi. 2017. Karakteristik es krim dengan penambahan alginat sebagai bahan penstabil. Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan. 6(3) : 36-42.

- Nesakumar, N., C. Baskar, S. Kesavan, J. B. B. Rayappan, dan S. Alwarappan. 2018. Analysis of moisture content in beetroot using fourier transform infrared spectroscopy and by principal component analysis. Scientific Reports. 8 : 7996.
- Nogay, N. H. 2019. Kefir beverage and its effects on health. In Milk-based Beverages. Woodhead Publishing. 9 : 273-296.
- Nursakinah., M. A. Zaini., dan Nazaruddin. 2016. Pengaruh rasio santan kelapa dan susu full cream terhadap nilai gizi dan organoleptik es krim. Universitas Mataram. Fakultas Teknologi Pangan dan Agroindustri. Mataram.
- Nurtini, S., dan M. Anggriani. 2014. Profil Peternakan Sapi Perah Rakyat di Indonesia. Gajah Mada University Press. Yogyakarta.
- Oksilia, M. I., Syafutri., dan E. Lidiarsi. 2012. Karakteristik es krim hasil modifikasi dengan formulasi bubur timun suri (*Cucumis melo L*) dan sari kedelai. Jurnal Teknologi Pangan. 23(1) : 17-22.
- Puspitasari, A., F. Wahyuni., S. Suherman., N. N. Siradjuddin., dan S. Syafruddin. 2021. Identifikasi daya leleh dan overrun serta analisis kadar zat besi (Fe) es krim dengan penambahan tepung daun kelor oleifera. PREPOTIF: (Moringa Jurnal Kesehatan Masyarakat). 5(2) : 980-986.
- Putri, E. 2016. Kualitas protein susu sapi segar berdasarkan waktu penyimpanan. Chempublish Journal. 1(2) : 14-20.
- Putri, K. N. S. 2019. Optimalisasi formulasi frozen kefir dengan penambahan umbi bit (*Beta vulgaris L.*) menggunakan design expert D-optimal. Skripsi. Universitas Pasundan.
- Raras, T. Y. M. 2022. Kefir: Mikrobiologi, senyawa bioaktif, dan manfaatnya pada penyakit noninfeksi. Majalah Kesehatan. 9(4) : 263-280.
- Rosadi, V. Z. 2017. Analisis fisik, kimiawi, dan organoleptik es krim sari kedelai dengan penambahan buah nangka. Skripsi. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Roziafanto, A. N., A. P. Tirta., dan I. Solihat. 2022. Pelatihan pembuatan pangan fungsional (susu kefir). Jurnal Pengabdian Masyarakat AKA. 2(1) : 6-9.
- Santos, J. P., Costa, E. M., dan Souza, C. R. 2022. Inulina da beterraba: extração, caracterização e aplicações em alimentos funcionais. Brazilian Journal of Food Technology, 25(1)
- Saras, T. 2023. Segarkan Kesehatan dengan Kefir: Minuman Fermentasi yang Segar dan Berkhasiat. Tiram Media. Semarang.

- Sari, N. M., dan Huda, A. M. 2016. Uji kadar antioksidan dan kadar betasianin pada Umbi Bit (*Beta vulgaris* L.) dengan pelarut etanol (Dikembangkan sebagai Sumber Belajar Biologi dalam Bentuk Artikel Ilmiah). UMM. 9(3) : 24-38.
- Sembiring, C. I., Legowo, A. M., dan Hintono, A. 2019. Pengaruh penambahan tepung umbi porang (*Amorphophallus oncophyllus*) sebagai penstabil terhadap sifat fisik, kimia dan organoleptik Es krim nangka. Jurnal Teknologi Pangan. 3(2) : 241-246.
- Septiani, S., R. F. Christi., dan A. Pratama. 2023. Evaluasi sifat fisik, kimia dan mikrobiologi pada susu sapi segar yang didapat dari beberapa kelompok ternak di KSU Mitra Jaya Mandiri Ciwidey, kabupaten Bandung. Jurnal Teknologi Hasil Peternakan. 4(2) : 256–267.
- Shalsabila. 2023. Pengaruh penambahan pulp buah nangka (*Artocarpus heterophyllus* L.) terhadap kadar air, kadar lemak, overrun dan melting time es krim sinbiotik kefir. Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Andalas. Payakumbuh.
- Singh, J. P., A. Kaur., N. Singh., L. Nim., K. Shevkani., H. Kaur., dan D. S. Arora. 2016. In vitro antioxidant and antimicrobial properties of Jambolan (*Syzygium cumini*) fruit polyphenols. LWT. 65 : 1025-1030.
- Singh, P., S. Khanna, S. Srivastav, dan E. S. Chauhan. 2024. Nutritional analysis of beetroot (*Beta vulgaris* L.) and its potential in development of value-added food product. Asian Journal of Basic Science and Research. 6 : 42-48.
- Siti, A. 2017. Pengaruh konsentrasi paclobutazol dan bohasi kulit pisang terhadap pertumbuhan dan hasil tanaman bit merah (*Beta vulgaris* L.) varietas hibrida ayumi 04. Program Studi Agroteknologi. Skripsi. Fakultas Sains dan Teknologi. UIN Sunan Gunung Djati. Bandung.
- Standar Nasional Indonesia (SNI). 1995. 01-3715-1995. Es Krim. Penerbit Dewan Standardisasi Nasional (DSN). Jakarta.
- Stoica, F., Rapeanu, G., Ratu, R. N., Stanciuc, N., Croitoru, C., Topa, D., and Jitareanu, G. 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.
- Suwita, I. K., dan J. Hadisuyitno. 2021. Mutu gizi dan daya terima es krim indeks glikemik rendah berbahan polisakarida larut air umbi gembili (*Dioscorea esculenta*) dan tepung ubi jalar ungu (*Ipomoea Batatas* L. Poir). Teknologi

Pangan: Media Informasi dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian. 12(1) : 79-91.

Tarakçı Z, Durak M. 2020. Investigation of the Chemical, Textural and Sensory Properties of Some Fruit Puree Added Ice Cream. J Nutr Fast Health 8(4): 294-301.

Utami, N. T., dan P. Kurnia. 2022. Pengaruh penambahan ekstrak umbi bit (*Beta vulgaris* L) terhadap kadar protein dan lemak pada es krim susu kedelai. Publikasi Ilmiah. Program Studi Ilmu Gizi. Fakultas Ilmu Kesehatan. Universitas Muhammadiyah Surakarta.

Winanti, E. R., M. A. Andriani., dan E. Nurhartadi. 2013. Pengaruh penambahan bit (*Beta vulgaris* L.) sebagai pewarna alami terhadap karakteristik fisikokimia dan sensori sosis daging sapi. Jurnal Teknosains Pangan. 2(4) : 2302-733.

Winarno, F. G. 2002. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

Wu, B., Sözeri Atik, D., Freire, D. O., dan Hartel, R. W. 2025. The science of ice cream meltdown and structural collapse: A comprehensive review. Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety, 24(4).

Zahro, C., dan F. C. Nisa. 2015. Pengaruh penambahan sari anggur (*Vitis vinifera* L.) dan penstabil terhadap karakteristik fisik, kimia dan organoleptik es krim. Jurnal Pangan dan Agroindustri. 3(4) : 1481–1491.

Zainuri, Y. Sulastri, dan I. K. Y. Gautama. 2020. Karakteristik mutu es krim ubi jalar ungu dengan penstabil tepung porang. Indonesian Journal of Applied Science and Technology. 1(4) : 134–142.

Zulfa, F., dan S. Mudzakiroh. 2018. Karakteristik kimia dan organoleptik kerupuk jantung pisang kepok (*Musa paradisiaca balbisiana*) dengan substitusi tepung mocaf (modifikasi *cassava*). Jurnal Teknologi Hasil Pertanian. 11(1) : 33-38.