

DAFTAR PUSTAKA

(2017). Retrieved from World Health Organization.

(2018). Retrieved from World Health Organization.

Abdel-Rahman, M. A., Tashiro, Y., & Sonomoto, K. (2013). Kemajuan Terbaru Dalam Produksi Asam Laktat Dengan Proses Fermentasi Mikroba. *Kemajuan Bioteknologi* , 887-902.

Andarwulan, N., & Koswara, S. (1992). Kimia Vitamin. *Rajawali Pers . Angka Kecukupan Gizi (AKG)*. (2019).

Aryantie, A. (2017). *Pengaruh Penambahan Sari Daun Bayam Merah (Alternanthera amoena Voss) Terhadap Rasa, Aroma, Warna, dan Tekstur pada Yoghurt Susu Sapi*. Yogyakarta.

Daftar Tabel Makanan (TKPI). (2017).

Depkes RI. (2005). Undang-Undang Republik Indonesia Nomor : 23 tahun 2005 Tentang Kesehatan.

Dewi, T. (2014). *Kualitas Es Krim dengan Kombinasi Wortel (Daucus carota L.) dan Tomat (Lycopersicum esculentum Mill)*. Yogyakarta: Universitas Atma Jaya Yogyakarta.

Diantoro, A. (2015). Pengaruh Penambahan Ekstrak Daun Kelor (Moringa Oleifera L.) Terhadap Kualitas Yoghurt. *VII* (2).

Hafsah, A., & Astriana, A. (2012). Pengaruh Variasi Starter Terhadap Kualitas Yoghurt Susu Sapi. *Jurnal Bionature* , 96-102.

Hasrudin, & Pratiwi. (2015). Mikrobiologi Industri. 73-82.

Jitoe, A., Masuda, T., Tengah, I., Suprpta, D. N., Gara, I., & Nakatani, N. (1992). Aktivitas Antioksidan Ekstrak Jahe Tropis dan Analisis Kandungan Kurkuminoid. *Jurnal Kimia Pertanian dan Pangan* , 1337-1340.

Kartasapoetra, G., & Marsetyo, H. (2003). Ilmu Gizi (Kolerasi Gizi dan Kesehatan dan Produktifitas Kerja).

Kartikasari, D. I., & Nisa, F. C. (2014). Pengaruh Penambahan Sari Buah Dan Lama Fermentasi Terhadap Karakteristik Fisik Dan Kimia Yoghurt. *Jurnal Pangan dan Agoindustri* , II (4), 239-248.

- Kasmiati, T. U., & Harmayani, E. (2002). Kemampuan Isolat Bakteri Asam Laktat Indigenous untuk Menurunkan Kadar Laktosa Yoghurt. *Tugas Akhir. Ilmu dan Teknologi Pangan* .
- Koswara, S. (2009). Teknologi Pembuatan Yoghurt.
- Kusumaningati, M. A., Nurhatika, S., & Muhibuddin, A. (2013). Pengaruh Konsentrasi Inokulum Bakteri *Zymomonas Mobilis* dan Lama Fermentasi pada Produksi Etanol dari Sampah Sayur dan Buah Pasar Wonokromo Surabaya. E218-E223.
- Miwada, I. N., Lindawati, S. A., & Tatang, W. (2006). Tingkat Efektifitas "Starter" Bakteri Asam Laktat Pada Proses Fermentasi Laktosa Susu. 32-35.
- Muchtadi, T. R., & Ayustaningwarno, F. (2010). *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Alfabeta.
- Nasional, B. S. (2009). Standar Nasional Indonesia (SNI) Yoghurt. (2), 8-9.
- Nurismanto, R., Sarofa, U., & Setyowatik, A, T. (n.d). Aktivitas Antioksidan Komponen Fungsional Tepung Daun Kelor (*Moringa oleifera* Lam). UPN Veteran
- Prihatiningum. (2011). Pengaruh Komposisi Tepung Kimpul dan Tepung Terigu Terhadap Kualitas Cookies Semprit.
- Purnawijayanti. (2010). Keselamatan Kerja dalam Pengolahan Makanan.
- Rachman, A., & Histifarina, D. (2005). Potensi Sayuran Wortel dan Produk Olahannya sebagai Pangan Fungsional. *Seminar Pangan Fungsional* .
- Rahayu, E. S., & Pribadi, P. (2012). Kadar Vitamin Dan Mineral Dalam Buah Segar Dan Manisan Basah Karika Dieng (*Carica pubescens* Lenne & K. Koch). *Biosabifika* .
- Rahma, S. (2017). Pengaruh Perbedaan Suhu Pengeringan Terhadap Kadar Vitamin A Pada Tepung Wortel (*Daucus Carota* L.) Gade Terendah Sebagai Sumber Belajar Biologi.
- Rahmah, S. (2018). Pengaruh Variasi Pencampuran Kulit Buah Naga Terhadap Sifat Fisik, Sifat Organoleptik dan Aktivitas Antioksidan pada Pisang.
- Rofitasari. (2019). Karakteristik Fisiko-Kimia dan Organoleptik Permen Jelly Dua Varietas Wortel (*Daucus carota*) Dengan Penambahan Perbedaan Konsentrasi Sirup Glukosa. Universitas Muhammadiyah Malang.
- Routray, W., & Mishra, H. N. (2011). Scientific and technical aspects of yogurt aroma and taste. *XI* (4), 208-220.

- Rukmana. (2001). Yoghurt dan Karamel Susu.
- Sabda Suryawan Trianto, S. Y. (2014). Ekstraksi Zat Warna Alami Wortel (Daucus Carota) Menggunakan Pelarut Air. 51.
- Salam, A., Briawan, D., Martianto, D., & Thaha, A. R. (2020). Perubahan Konsumsi Pangan dan Asupan Vitamin A Ibu Menyusui Sesaat dan Tiga Bulan Setelah Melahirkan. *Media Gizi Indonesia* , 127-134.
- Saleh, E. (2004). Teknologi Pengolahan Susu dan Hasil Ikutan Ternak.
- Setianto, Y. C. (2014). Nilai pH, Viskositas, dan Tekstur Yoghurt Drink dengan Penambahan Ekstrak Salak Pondoh (Salacca zalacca). 112.
- Silalahi, J. (2006). Makanan Fungsional.
- Silvia. (2002). Pembuatan Yoghurt Kedelai (Soygurt) dengan Menggunakan Kultur Campuran Bifidobacterium Bifidum dan Streptococcus Thermophilus.
- Sopandi, T., & Wardah, A. (2004). Mikrobiologi Pangan.
- Suradi, K. (2007). Tingkat Kesukaan Bakso dari Berbagai Jenis Daging Melalui Beberapa Pendekatan Statistik.
- Surajudin, F. R., & Purnomo, D. (2005). Yoghurt Susu Fermentasi yang Menyehatkan. (AgoMedia, Ed.)
- Syauqi, A. (2014). Aktivitas Antioksidan Dan Penerimaan Organoleptik Yoghurt Sari Wortel (Daucus Carota L). *Journal of Nutrition College* , 501-508.
- Tamime, A. Y., & Robinson, R. K. (2007). Yoghurt: Science and Technology.
- Taqiyyah, K. A. (2015). Perbandingan Kandungan Betakaroten pada Wortel (Daucus carota L) Olahan Beku dan Wortel Segar.
- Trianto, S. S., Lestyorini, S. Y., & Margono. (n.d.). Ekstraksi Zat Pewarna Alami Wortel (Daucus Carota) Menggunakan Pelarut Air. 51-54.
- Wahyuningtias, D. (2010). Uji Organoleptik Hasil Jadi Kue Menggunakan Bahan Non Instant dan Instant. 116-125.
- Widodo, W. (2002). Bioteknologi Fermentasi Susu.
- Winarno. (n.d.). 2002. *Kimia Pangan dan Gizi* .
- Wulandari, E., & Putranto, W. S. (2010). Karakteristik Stirred Yoghurt Mangga (Malus domestica) Selama Penyimpanan. *XI* (1).

Zuhra, C. F. (2006). Flavor Citarasa.