

## DAFTAR PUSTAKA

- Adams, M. R. & M. M. O. (2008). Food Microbiology (M. R. & M. M. O. Adams, Ed.; 3rd ed.). The Royal Society of Chemistry.
- Angraeni, L., Elfika, F., Rahmi, S., Husin, H., & Anggriawin, M. (2025). Analisis Kimia dan Karakteristik Organoleptik Puding dengan Penambahan Ekstrak Daun Kelor dan Susu Kacang Merah Chemical Analysis and Organoleptic Characteristics of Pudding with the Addition of Moringa Leaf Extract and Red Bean Milk. *Ejournal.Upi.Edu*, 62–77. <https://doi.org/10.17509/edufortech.v10i1>
- Badan POM. (2022). Yogurt, Yogurt Kultur Lain (Alternate Culture Yogurt), Yogurt Berperisa/Rasa, Kefir, Minuman Susu Fermentasi, Minuman Susu Fermentasi Berperisa/Rasa. Badan Pengawas Obat dan Makanan RI.
- Bankole, A. O., Ironi, E. A., Awoyale, W., & Ajani, E. O. (2023). Penerapan aditif alami dan dimodifikasi dalam formulasi yogurt: jenis, produksi, dan manfaat reologi serta nutraceutical. *Frontiers in Nutrition*, 1–15. <https://doi.org/10.3389/fnut.2023.1257439>
- Campos-Vega, R., Loarca-Piña, G., & Oomah, B. D. (2010). Minor components of pulses and their potential impact on human health. *Food Research International*, 43(2), 461–482. <https://doi.org/10.1016/J.FOODRES.2009.09.004>
- Dasril, O., Eka Putri, G., & Amar, S. B. (2019). Comparison of Nutritional Quality and Organoleptic of Dadih (Minangkabau Traditional Yogurt) of Cow Milk and Soy Milk as Functional Food Probiotics. *Global Journal of Medical Research: L Nutrition & Food Science*, 19(1), 21–24. <https://medicalresearchjournal.org/index.php/GJMR/article/download/1831/1720/16965>
- Fajri, I., & Wibawa, I. S. (2024). Susu Kacang Merah Sebagai Substitusi Susu Sapi Dalam Es Kopi Susu Gula Aren. *Jurnal Gastronomi Indonesia*, 12(2), 61–70. <https://doi.org/10.52352/jgi.v12i2.1452>
- Farnworth, E. R. (2008). The Evidence to Support Health Claims for Probiotics. *The Journal of Nutrition*, 138(6), 1250S–1254S. <https://doi.org/10.1093/JN/138.6.1250S>
- Gandhi, A. P. (2009). Classification Examples Comment. In *International Food Research Journal* (Vol. 16).
- Habibilah, R., & Purwayantie, S. (2024). Study of the Correlation Between Vitamins and Iron on the Antioxidant Activity of Soy Milk Yogurt Enriched

- with Purslane (*Portulaca oleracea* L.). *Journal of Health and Nutrition Research*, 3(1), 99–104. <https://doi.org/10.56303/jhnresearch.v3i1.244>
- Handayani, L. K. P., Nocianitri, K. A., & Suparthana, I. P. (2023). Pengaruh Konsentrasi Sukrosa terhadap Karakteristik Susu Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L.) Terfermentasi dengan Isolat *Lactobacillus rhamnosus* SKG34. *Itepa: Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan*, 12(1), 92–107.
- Hasibuan, A. Z., & Ginting, W. O. (2025). Peran Dinas Ketahanan Pangan, Pertanian dan Perikanan Kota Medan dalam Pemenuhan Ketersediaan Pangan Kepala Rumah Tangga Perempuan di Kecamatan Medan Helvetia. *Jurnal Ilmiah Multidisiplin Ilmu*, 2(4), 299–312. <https://doi.org/10.69714/560vx622>
- Karbasi, M., Xie, X., & Xu, C. (2026). Yogurt nabati probiotik dari kacang polong (*Phaseolus vulgaris*): sifat fisikokimia, peptida bioaktif, dan aktivitas yang meningkatkan kesehatan sebelum dan sesudah pencernaan *in vitro*. *Agricultural Products Processing and Storage*, 2(1), 38. <https://doi.org/10.1007/s44462-026-00071-7>
- Labiba, N. M., Marjan, A. Q., & Nasrullah, N. (2020). Pengembangan Soyghurt (Yoghurt Susu Kacang Kedelai) Sebagai Minuman Probiotik Tinggi Isoflavon Soyghurt (Soymilk Yoghurt) Probiotic Drink And High Isoflavone Development. *E-Journal.Unair*, 244–249. <https://doi.org/10.2473/amnt.v4i3.2020>
- Maharani, F., & Riwayati, I. (2020). Analisa Kadar Protein dan Uji Oraganoleptik Susu Kacang Tolo (*Vigna unguiculata*) dan Susu Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L) yang di Kombinasi dengan Kacang Kedelai. <https://share.google/utSPHPq1VeXdjMYVm>
- Mäkinen, O. E., Wanhalinna, V., Zannini, E., & Arendt, E. K. (2015). Foods for Special Dietary Needs: Non-dairy Plant-based Milk Substitutes and Fermented Dairy-type Products. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, 56(3), 339–349. <https://doi.org/10.1080/10408398.2012.761950>
- Mutmainah, M., Riandani, A. P., Khairina, A., & Hasibuan, H. (2025). Analisis Sifat Kimia dan Karakteristik Sensori Yoghurt Nabati Berbasis Sari Hanjeli (*Coix lacryma-jobi*). *Pasundan Food Technology Journal (PFTJ)*, 12(2), 75–79.
- Nocianitri, K. Ayu. , Suparthana, I. P., & Handayani, L. K. P. (2023). Pengaruh Konsentrasi Sukrosa terhadap Karakteristik Susu Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L.) Terfermentasi dengan Isolat *Lactobacillus rhamnosus* SKG34. *Itepa: Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan*, 1, 92–107.
- Oktaria, R., Fadhillah<sup>1</sup>, R., Melani<sup>1</sup>, V., Ronitawati<sup>1</sup>, P., & Angkasa<sup>1</sup>, D. (2020). Stirred Yogurt Berbasis Sari Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L) dan Sari

Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) Berpotensi sebagai Sumber Serat dan Antioksidan. *Darussalam Nutrition Journal*, 4(2), 82–93.

Putriningtyas, N. D., & Wahyuningsih, S. (2017a). Potensi yogurt kacang merah (*Phaseolus vulgaris* L) ditinjau dari sifat organoleptik, kandungan protein, lemak dan flavonoid. *Jurnal Gizi Indonesia (The Indonesian Journal of Nutrition)*, 6(1), 37–43.

Putriningtyas, N. D., & Wahyuningsih, S. (2017b). Potensi yogurt kacang merah (*Phaseolus vulgaris* L) ditinjau dari sifat organoleptik, kandungan protein, lemak dan flavonoid. In *Jurnal Gizi Indonesia (The Indonesian Journal of Nutrition)* (Vol. 6, Number 1).

Qadir, R., Wan Mohamad Nasir, W. N. A., Azmi, A. B., Fatima, S., Mehmood, N., & Meor Hussin, A. S. (2025). An insight into plant-based yogurts: Physicochemical, organoleptic properties and functional food aspects. *Journal of Food Composition and Analysis*, 143, 107578. <https://doi.org/10.1016/J.JFCA.2025.107578>

Ramsing, R., Santo, R., Kim, B. F., Altema-Johnson, D., Wooden, A., Chang, K. B., Semba, R. D., & Love, D. C. (2023). Dairy and Plant-Based Milks: Implications for Nutrition and Planetary Health. In *Current Environmental Health Reports* (Vol. 10, Number 3, pp. 291–302). Springer Science and Business Media Deutschland GmbH. <https://doi.org/10.1007/s40572-023-00400-z>

Silitonga, C. R. P., Wisaniyasa, N. W., & Nocianitri, K. A. (2024). Karakteristik Fisikokimia dan Sensori Susu Kacang Merah Stroberi dengan Perlakuan Rasio Kacang Merah dan Stroberi. *Itepa: Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan*, 13(4), 707–724.

Sugiyono. (2013). *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R&D* (19th ed.). ALFABETA, CV.

Su'i, M., Cendia, M. P., & Anggraeni, F. D. (2023). Pengembangan produk yoghurt dari santan kelapa dan susu sapi (kajian dari suhu dan lama inkubasi). *Agrointek : Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 19(1), 104–113. <https://doi.org/10.21107/agrointek.v19i1.17429>

Su'i, M., Sumaryati, E., Anggraeni, F. D., & Romadhona, F. A. (2021). Uji Kualitas Yoghurt Santan-Susu (Kajian dari Konsentrasi Santan dan Starter). *The 4th Conference on Innovation and Application of Science and Technology (CIASTECH 2021)*.

Sulistyaning, A. R., Ayu, W., Putri, K., Winarsi, H., & Fitri, A. (2019). Yogurt Kacang Merah Plus Susus Kambing sebagai Snack Sehat Tinggi Zat Besi bagi Remaja Anemia (Red Bean Plus Goat Milk Yoghurt as a Healthy Snack with

- High Iron Content Towards Anemic Teenagers). *Gizi Indon*, 43(1), 25–36. <https://doi.org/10.36457/gizindo.v%vi%i.468>
- Sutrisno, Yusman Taufik, Willy Pranata Wijaya, & Della Ratna Komala. (2019). Pengaruh Perbandingan Sari Edamame (*Glycin Max L. Merrill*) dengan Sari Black Mulberry (*Morus nigra L.*) dan Konsentrasi Penstabil terhadap Karakteristik Minuman Edamuberry. *Pasundan Food Technology Journal*, 6, 128–135.
- Tamime. (2006). *Fermented Milks* (Blackwell Science Ltd, Ed.). Blackwell Science Ltd.
- Tamime & Robinson. (2000). *Tamime and Robinson's Yoghurt: Science and technology* (3rd ed.). Woodhead Publishing Limited, Abington Hall, Abington, Cambridge CB21 6AH, England.
- Usman, Siti Aisa Liputo, & Zainudin Antuli. (2025). Studi Pembuatan Yoghurt Susu Kacang Merah (*phaseolus vulgaris*) dengan Penambahan Gula Aren Study of Making Red Bean Milk Yogurt (*phaseolus vulgaris*) with the Addition of Palm Sugar. In *Jambura Journal of Food Technology (JJFT)* (Vol. 7).
- Winarsi, H., Tri Septiana, A., Nurul Hanifah, I., Studi Ilmu Gizi, P., Ilmu-ilmu Kesehatan, F., Jenderal Soedirman, U., Teknologi Pertanian, J., & Pertanian, F. (2019). Fermentasi Bakteri-Asam-Laktat Meningkatkan Kandungan Fenolik dan Serat Yogurt Susu Kecambah Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris L.*), Minuman Fungsional untuk Obesitas (Vol. 3, Number 1). <http://jos.unsoed.ac.id/index.php/jgps>
- Worku, A., & Sahu, O. (2017). Pengaruh proses fermentasi terhadap sifat biokimia *Phaseolus vulgaris* (kacang Merah). *Biotechnology Reports*, 16, 5–11. <https://doi.org/10.1016/j.btre.2017.09.001>
- Yuliatun, Rukmini, Laswati, D. T., & Firsta, N. C. (2023). Pemanfaatan Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris L*) untuk Meningkatkan Kadar Antosianin Pada Sosis Ayam-Kacang Merah (Kajian Sifat Fisik, Kimia dan Organoleptik). *AGROTECH*, 5(2), 2023. <https://doi.org/10.37631/agrotech.v1i1>