

DAFTAR PUSTAKA

- Akbar, C. I., Arini, F. A., & Fauziyah, A. 2019, 'Teh Rambut Jagung dengan Penambahan Daun Stevia sebagai Alternatif Minuman Fungsional Bagi Penderita Diabetes Melitus Tipe 2', *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 8(2), 67–73.
- Afandi FA., Wijaya CH., Faridah DN, dan Suyatma NE. 2019, 'Hubungan antara Kandungan Karbohidrat dan Indeks Glikemik pada Pangan Tinggi Karbohidrat'. Available at <https://www.jurnalpangan.com/index.php/pangan/article/download/422/364/1239>.
- Anantharaju, P. G., Gowda, P. C., Vimalambike, M. G., & Madhunapantula, S. V. 2016, 'An overview on the role of dietary phenolics for the treatment of cancers', *Nutrition Journal*, 15(1), 1–16. doi: 10.1186/s12937-016-0217-2.
- Anliza, S & Hamtini, H. 2017, 'Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Metanol Dari Daun Alocasia Macrorrhizos Dengan Metode Dpph', *Jurnal Medikes (Media Informasi Kesehatan)*. 101-106. doi. 10.36743/medikes.v4i1.75.
- Arysanti, R. D., Sulistiyani, S., & Rohmawati, N. 2019, 'Indeks Glikemik, Kandungan Gizi, dan Daya Terima Puding Ubi Jalar Putih (Ipomoea batatas) dengan Penambahan Buah Naga Merah (Hylocereus polyrhizus) ', *Amerta Nutrition*, 3(2), 107. doi: 10.20473/amnt.v3i2.2019.107-113
- Babarykin, D., Smirnova, G., Pundinsh, I., Vasiljeva, S., Krumina, G., & Agejchenko, V. 2019, 'Red Beet (Beta vulgaris) Impact on Human Health', *Journal of Biosciences and Medicines*, 07(03), 61–79. doi: 10.4236/jbm.2019.73007.
- [BPOM] Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia, B. 2019, 'Peraturan Badan Pengawas Obat Dan Makanan Nomor 22 Tahun 2019 Tentang Informasi Nilai Gizi Pada Label Pangan Olahan'. *Badan Pengawas Obat Dan Makanan*, 53, 1689–1699.
- Dewata, I. P., Wipradyadewi, P. A. S., & Widarta, I. W. R. 2017, 'Pengaruh Suhu dan Lama Penyeduhan Terhadap Aktivitas Antioksidan dan Sifat Sensoris Teh Herbal Daun Alpukat (Persea americana Mill.) ', *Jurnal ITEPA*, 6(2), 30–39.
- Dewi, D. P., & Astriana, K. 2019, 'Efektifitas Pemberian Jus Buah Bit (Beta Vulgaris. L) Sebagai Minuman Fungsional Penurun Tekanan Darah pada Lansia', *JRST (Jurnal Riset Sains Dan Teknologi)*, 3(1), 35. doi: 10.30595/jrst.v3i1.3596.

- Dhurhanian, C. E., & Novianto, A. 2019, 'Uji Kandungan Fenolik Total dan Pengaruhnya terhadap Aktivitas Antioksidan dari Berbagai Bentuk Sediaan Sarang Semut (*Myrmecodia pendens*)', *Jurnal Farmasi Dan Ilmu Kefarmasian Indonesia*, 5(2), 62. doi: 10.20473/jfiki.v5i22018.62-68.
- Diachanty, S., Nurjanah, & Abdullah, A. 2017, 'Aktivitas antioksidan berbagai jenis rumput laut coklat dari perairan Kepulauan Seribu', *Jurnal Pengolahan Hasil Ikan Indonesia*, 20(2), 305–318.
- Dwiyitno. 2011, 'Rumput laut sebagai sumber serat pangan potensial', *Squalen*, 6(1), 9–17.
- Eske, J. 2019, 'What are the health benefits of beetroot juice?' *Medical News Today*.
- Eveline, & Nawangsih, A. A. 2019, 'Variasi Rasio Sari Bit Merah (*Beta Vulgaris L.*), Susu Skim, Dan Kultur Starter Terhadap Karakteristik Yoghurt Sari Bit Merah', *FaST - Jurnal Sains Dan Teknologi*, 3(1), 29–44.
- Faridah, I. 2019, 'Pengaruh Pemberian Jelly Drink Cincau Hijau (*Premma oblongifolia L. Merr*) Dengan Penambahan Ekstrak Teh Hijau (*Camellia Sinesis*) Terhadap Kadar Glukosa Darah Postprandial' Universitas Pembangunan Nasional Veteran Jakarta.
- Fransiska, D., Permatasari, A. I., Haryati, S., & Munandar, A. 2014, 'Penambahan Kalsium Karbonat Pada Pembuatan'. *JPB Perikanan*, 9, 69–81.
- Galuh Primurdia, E., & Kusnadi, J. 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.
- Gumansalagi, F., Tuju, T. D., dan Djarkasi, G. 2019, 'Aktivitas Antioksidan, Sifat Fisik dan Sensoris Marshmallow Melon (*Cucumis melo L.*) Dengan Penambahan Ekstrak Bit Merah (*Beta vulgaris L. var. Conditiva*)', *IO*(1).
- H, Tri. S., Triastinurmiatingsih, S, B. L., & Sayyidah, I. N. 2019, 'Kadar Fenolik dan Aktivitas Antioksidan Ekstrak Etanol Rumput Laut Coklat (*Padina australis*)' Tri. *Fitofarmaka*, 9(1), 1–8. Available at: <http://repositorio.unan.edu.ni/2986/1/5624.pdf>.
- Handayani, Z. 2017, 'Uji Organoleptik dan Kadar Glukosa Yoghurt Kulit Semangka dengan Substitusi Pemanis Sukrosadan Ekstrak Daun Stevia (*Stevia rebaudiana*)'. *Urecol*, 6, 147–156.
- Hanifan, F., Ruhana, A., & Hidayati, D. Y. N. 2016, 'Pengaruh Substitusi Sari Umbi Bit (*Beta vulgaris L.*) Terhadap Kadar Kalium, Pigmen Betalain dan Mutu Organoleptik Permen Jeli'. 3, 33–41.

Ezra Luga, 2021

PENGARUH PENAMBAHAN SARI BIT MERAH (*Beta vulgaris L.*) TERHADAP TOTAL FENOL, AKTIVITAS ANTIOKSIDAN DAN SIFAT ORGANOLEPTIK PADA PUDING RUMPUT LAUT
 UPN Veteran Jakarta, Fakultas Ilmu Kesehatan, Program Studi Gizi Program Sarjana
www.upnvj.ac.id – www.library.upnvj.ac.id – www.repository.upnvj.ac.id

- Ikawati, K., & Rokhana. 2018, 'Pengaruh Buah Bit (*Beta vulgaris*) Terhadap Indeks Eritrosit pada Remaja Putri dengan Anemia', *Journal of Nursing and Public Health*, 6(2), 60–66.
- Imelda, S. I. 2019, 'Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Terjadinya diabetes Melitus di Puskesmas Harapan Raya Tahun 2018', *Scientia Journal*, 8(1), 28–39. doi/10.35141/scj.v8i1.406.
- Isdamayani, L., & Panunggal, B. 2015, 'Kandungan Flavonoid, Total Fenol, dan Antioksidan Snack Bar Sorgum Sebagai Alternatif Makanan Selingan Penderita Diabetes Mellitus Tipe 2', *Journal of Nutrition College*, 4, 342–349.
- Jasmitha, S., Shenoy, A., & Hegde, K. 2018, 'Review Article A Review On *Beta vulgaris* (BEET ROOT)', *International Journal of Pharma And Chemical Research*, 4(2), 136–140.
- Juhardi, U., Toyib, R., Syafrizal, A., Kurdi, A., Informatika, J. T., & Bengkulu, U. M. 2019, 'Penerapan Metode Perbandingan Eksponensial Pada Penilaian Proses Belajar Mengajar di Fakultas Teknik Universitas Muhammadiyah Bengkulu'. 5(2).
- Junaidi, L. 2007, 'Antioksidan Alami: Sumber Kimia dan Teknologi Ekstraksi', In *Warta IHP/j.of agro-Based Industry* (Vol. 24, pp. 52–69).
- Kalsum, U., Asnani, & Isamu, K. T. 2020, 'Pengaruh Penambahan *Eucheuma cottonii* dan *Sargassum sp.* Terhadap Komposisi Kimia, Aktivitas Antioksidan Serta Sifat Sensori Selai Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea betatas Poir*)'. 3(1), 43–50.
- KEMENKES RI. (2019), 'Hari Diabetes Sedunia Tahun 2018' Pusat Data Dan Informasi Kementerian Kesehatan RI, 1–8.
- Kumar, M., Alok, S., Jain, S. K., & Verma, A. 2019, 'Antidiabetic Activity Of Plants With Their Phytoconstituents: A Review. *Internatonal Journal of Pharmacognosy*'. 53(9), 1689–1699. doi: 10.13040/IJPSR.0975-8232.IJP.1(1).9-22
- Kusumaningrum, I., Novidahlia, N., & Soraya, D. A. 2018, 'Minuman Jelly Ekstrak Bit Merah (*Beta vulgaris L.*) Jelly Extract Drinking Red Beet (*Beta vulgaris L.*)'. *Jurnal Pertanian*, 9(April), 9–16.
- Laksmi, R. T. 2012, 'Daya Ikat Air, pH Sifat Organoleptik Chicken Nugget Yang Disubstitusi Dengan Telur Rebus', *Indonesian Journal of Food Technology*. 1(1), 55–68.

- Lembong, E., Utama, G. L., & Saputra, R. A. 2019, 'Phytochemical Test, Vitamin C Content and Antioxidant Activities Beet Root (*Beta vulgaris* Linn.) Extracts as Food Coloring Agent from Some Areas in Java Island', *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 306(1). doi: 10.1088/1755-1315/306/1/012010.
- Lianawati, H. T. W., & Warsito Heri. 2019, 'Pembuatan Pancake Substitusi Tepung Kulit Buah Naga Merah sebagai Makanan Selingan Sumber Antioksidan dan Serat bagi Penderita Diabetes Mellitus Tipe 2'. 2019-2, 8, 2019.
- Majidah, A. 2015, 'Inovasi Es Krim Tape Sukun Dengan Penambahan Sari Koro Pedang dan Bit Sebagai Pewarna Alami', Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Maryati, Y., Susilowati, A., Artanti, N., Lotulung, P. D., & Aspiyanto. 2020, 'Pengaruh fermentasi terhadap aktivitas antioksidan dan kadar betasianin minuman fungsional buah naga dan umbi bit', *Jurnal Bioteknologi Dan Biosains Indonesia*, 7(1), 48–58.
- Misnaiyah, Indani, & Kamal, R. 2018, 'Daya Terima Konsumen Terhadap Puding Brokoli (*Brassica Oleracea*)', *Journal of Chemical Information and Modeling*. 3(1), 54–62.
- Murdinah, & Sinurat, E. 2011, 'Perbaikan Sifat Fungsional Agar Agar Dengan Penambahan Berbagai Jenis Gum', *Jurnal Pascapanen Dan Bioteknologi Kelautan Dan Perikanan*. 6, 91–99.
- Nafisah, A., Isnawati, M., & Sulityowati, E. 2014, 'Puding Rumput Laut (*Eucheuma Cottonii*) dan Kadar Glukosa Darah Postprandial', *Jurnal Riset Gizi*, 2, 13–18.
- Negara, J. K., Sio, A. K., Rifkhan, R., Arifin, M., Oktaviana, A. Y., Wihansah, R. R. S., & Yusuf, M. 2016, 'Aspek mikrobiologis, serta Sensori (Rasa, Warna, Tekstur, Aroma) Pada Dua Bentuk Penyajian Keju yang Berbeda', *Jurnal Ilmu Produksi Dan Teknologi Hasil Peternakan*, 4(2), 286–290. doi:10.29244/jipthp.4.2.286-290.
- Novianty, H. 2019, 'Penentuan Usia Panen Terhadap Karakteristik *Eucheuma Cottonii* dari Perairan Pulau Pari Kepulauan Seribu', *Jurnal Ilmu-Ilmu MIPA*, 19, 105–116.
- Noviyanti, Wahyuni, S., & Syukri, M. 2016, 'Analisis Penilaian Organoleptik Cake Brownies Substitusi Tepung Wikau Maombo', *Jurnal Sains Dan Teknologi Pangan*, 1(1), 58–66. doi: 10.1016/S0952-1976(98)00044-X
- Nuraini, V. dan K. M. 2019, 'Pengaruh Waktu Pemanasan Dan Penambahan Air Terhadap Aktivitas Antioksidan Selai Buah Bit (*Beta vulgaris* L.)', *Jurnal*

Teknologi Pangan, 1(4), 26–36.

- Oksuz, T., Surek, E., Tacer-caba, Z., & Nilufer-erdil, D. 2015, 'Phenolic Contents and Antioxidant Activities of Persimmon and Red Beet Jams Produced by Sucrose Impregnation'. 3(1), 1–8. doi: 10.13189/fst.2015.030101.
- Olumese, F. E., & Oboh, H. A. 2016, 'Antioxidant and Antioxidant capacity of raw and processed Nigerian Beetroot (*Beta vulgaris*)', *Nigerian Journal of Basic and Applied Sciences*, 24(1), 35. doi: 10.4314/njbas.v24i1.6.
- Podungge, A., Damongilala, L. J., & Mewengkang, H. W. 2017, 'Kandungan Antioksidan Pada Rumput Laut *Eucheuma Spinosum* Yang Diekstrak Dengan Metanol Dan Etanol', *Media Teknologi Hasil Perikanan*, 6(1), 1. doi: 10.35800/mthp.6.1.2018.16859.
- Pontoh, F. W., Sanger, G., Kaseger, B. E., Wonggo, D., Montolalu, R. I., Damongilala, L. J., & Makapedua, D. M. 2019, 'Kandungan Fitokimia, Kadar Total Fenol dan Aktivitas Antioksidan Ekstrak Rumput Laut *Halymenia durvillae*', *Media Teknologi Hasil Perikanan*, 7(3), 62. doi: 10.35800/mthp.7.3.2019.23615.
- Pratiwi, N. F., Kristiani, E. B. E., & Kasmiyati, S. 2019, 'Buah Naga Berpotensi Lebih Tinggi sebagai Sumber Antioksidan Dibandingkan Buah Bit'.
- Pratiwi, R. U., & Rustanti, N. 2015, 'Kadar Fenol Total, Aktivitas Antioksidan dan Tingkat Kesukaan Minuman Fungsional Jelly Yoghurt Srikaya Dengan Penambahan Karagenan', *Journal of Nutrition College*, 4, 3329–3334.
- Prawitasari, D. S. 2019, 'Diabetes Melitus dan Antioksidan', *KELUWIH: Jurnal Kesehatan Dan Kedokteran*, 1(1), 48. doi: 10.24123/kesdok.v1i1.2496.
- Putri, M. C., & Tjiptaningrum, A. 2016, 'Efek Antianemia Buah Bit (*Beta Vulgaris L.*)'. *Majority*, 5(4).
- Ramos, J. A., Furlaneto, K. A., De Mendonça, V. Z., De Carvalho Mariano-Nasser, F. A., Lundgren, G. A., Fujita, E., & Vieites, R. L. 2017, 'Influence of Cooking Methods on Bioactive Compounds in Beetroot', *Semina: Ciencias Agrarias*, 38(3), 1295–1302. doi: 10.5433/1679-0359.2017v38n3p1295.
- Rosalita, Syam, H., & Fadhila, R. 2018, 'Pengaruh Perendaman Dengan Asam Jeruk Nipis dan Air Cucian Beras Terhadap Kualitas Organoleptik Puding Rumput Laut (*Euchema cottonii*)', *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 4(1), 92–103.
- Sanger, G., Kaseger, B. E., Rarung, L. K., & Damongilala, L. 2018, 'Potensi beberapa Jenis Rumput Laut sebagai Bahan Pangan Fungsional, Sumber Pigmen dan Antioksidan Alami', *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan*

Ezra Luga, 2021

PENGARUH PENAMBAHAN SARI BIT MERAH (*Beta vulgaris L.*) TERHADAP TOTAL FENOL, AKTIVITAS ANTIOKSIDAN DAN SIFAT ORGANOLEPTIK PADA PUDING RUMPUT LAUT

UPN Veteran Jakarta, Fakultas Ilmu Kesehatan, Program Studi Gizi Program Sarjana

[www.upnvj.ac.id – www.library.upnvj.ac.id – www.repository.upnvj.ac.id]

Indonesia, 21(2), 208. doi: 10.17844/jphpi.v21i2.22841.

- Sari, N. M. I., Hudha, A. M. A., & Prihanta, W. 2016, 'Uji Kadar Betasianin Pada Buah Bit (*Beta Vulgaris L.*) Dengan Pelarut Etanol dan Pengembangannya Sebagai Sumber Belajar Biologi', *Jurnal Pendidikan Biologi Indonesia*, 2, 72–77. doi: 10.17377/semi.2018.15.016.
- Setiawan, B., & Suhartono, E. 2005, 'Stres Oksidatif dan Peran Antioksidan pada Diabetes Melitus'. 55.
- Setiawan, M. A. W., Nugroho, E., & Lestario, Lydia ninan. 2015, 'Ekstraksi Betasianin Dari Kulit Umbi Bit (*Beta vulgaris*) Sebagai Pewarna Alami', *Jurnal Ilmu Pertanian*, 27(1), 38–43.
- Suloi, Andi Nur Fajri., Rumitasari, Ariani., Farid, Juztika Andriani., & Fitriani, Siti Nur Azizah. 2020, 'Snack Bars: Camilan Sehat Rendah Indeks Glikemik Sebagai Alternatif Pencegahan Penderita Diabetes', *Jurnal ABDI Vol.2 No. 1. UKM KPI Unhas*.
- Suryani, I., Santoso, A., & Juffrie, M. 2010, 'Penambahan Agar-Agar dan Pengaruhnya Terhadap Kestabilan dan Daya Terima Susu Tempe Pada Mahasiswa Politeknik Kesehatan Jurusan Gizi Yogyakarta', *Jurnal Gizi Klinik Indonesia*, 7(2), 85. doi: 10.22146/ijcn.17742.
- Triandita, N., R. Zakaria, F., Prangdimurti, E., & Eska Putri, N. 2016, 'Perbaikan Status Antioksidan Penderita Diabetes Tipe 2 Dengan Tahu Kedelai Hitam Kaya Serat', *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan*, 27(2), 123–130. doi: 10.6066/jtip.2016.27.2.123.
- Widowati, W. 2008, 'Potensi Antioksidan Sebagai Antidiabetes'. *JKM*, 7, 1–11.
- Widyaningrum, M. L., & Suhartiningsih. 2014, 'Pengaruh Penambahan Puree Bit (*Beta vulgaris*) Terhadap Sifat Organoleptik Kerupuk', *E-Journal Boga*, 03(1), 233–238.
- Winanti, E. R., Andriani, M. A. M., Nurhartadi, E., Teknologi, J., Pertanian, H., Pertanian, F., & Maret, U. S. 2013, 'Pengaruh Penambahan Bit (*Beta vulgaris*) Sebagai Pewarna Alami Terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Sensori Sosis Daging Sapi T', *Jurnal Teknosains Pangan Oktober Jurnal Teknosains Pangan*, 2(4), 2302–2733. Available at: www.ilmupangan.fp.uns.ac.id
- Wiranggi, N. P. Y. 2017, 'Uji Antiinflamasi Ekstrak Umbi Bit Merah (*Beta vulgaris Linn*) Terhadap Jumlah Sel Polimorfuklear Neutrofil Pada Mencit Yang Diinduksi *Escherichia coli*', In *Karya Tulis Ilmiah. Program Studi DIII Keperawatan. Fakultas Keperawatan. Universitas Sumatera Utara. Medan*. Available at: <http://repository.unimus.ac.id/411/>.

Ezra Luga, 2021

PENGARUH PENAMBAHAN SARI BIT MERAH (*Beta vulgaris L.*) TERHADAP TOTAL FENOL, AKTIVITAS ANTIOKSIDAN DAN SIFAT ORGANOLEPTIK PADA PUDING RUMPUT LAUT

UPN Veteran Jakarta, Fakultas Ilmu Kesehatan, Program Studi Gizi Program Sarjana
[www.upnvj.ac.id – www.library.upnvj.ac.id – www.repository.upnvj.ac.id]

- Wootton-Beard, P. C., Brandt, K., Fell, D., Warner, S., & Ryan, L. 2014, '*Effects of a Beetroot Juice With High Neobetanin Content on The Early-Phase Insulin Response in Healthy Volunteers*', *Journal of Nutritional Science*, 3, 1–9. doi: 10.1017/jns.2014.7.
- Yanuarti, R., Nurjanah, N., Anwar, E., & Hidayat, T. 2017, 'Profil Fenolik dan Aktivitas Antioksidan Dari Ekstrak Rumput Laut *Turbinaria conoides* dan *Eucheuma cottonii*', *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 20(2), 230. doi: 10.17844/jphpi.v20i2.17503.
- Yasaminshirazi, Khadijeh., Hartung, Jens., Fleck, Michael., Hoenninger, Simone Graeff. 2020, '*Bioactive Compounds and Total Sugar Contents of Different Open-Pollinated Beetroot Genotypes Grown Organically*'. *Molecules*, 25, 4884. doi: 10.3390/molecules25214884.
- Yuliani, N., Maulinda, N., & Sutamihardja, R. 2012, 'Analisis Proksimat Dan Kekuatan Gel Agar – Agar Dari Rumput Laut Kering Pada Beberapa Pasar Tradisional' *Jurnal Sains Natural*, 2(2), 101. doi: 10.31938/jsn.v2i2.40.
- Zuhrina. 2011, 'Pengaruh Penambahan Tepung Kulit Pisang Rasa (*Musa Paradisiaca*) Terhadap Daya Terima Kue Donat', Universitas Sumatera Utara.
- Zuraida, Z., Sulistiyani, S., Sajuthi, D., & Suparto, I. H. 2017, 'Fenol, Flavonoid, dan Aktivitas Antioksidan Pada Ekstrak Kulit Batang Pulau (*Alstonia scholaris* R.Br)', *Jurnal Penelitian Hasil Hutan*, 35(3), 211–219. doi: 10.20886/jpjh.2017.35.3.211-21.

68 R. Marwita Sari Putri, Sri Novalina Amrizal. "Optimization formula of instant powder functional drinks from Brunok (*Acaudina molpadioides*) using foam drying method", *Akuatikisle: Jurnal Akuakultur, Pesisir dan Pulau-Pulau Kecil*, 2020
Publication <1 %

69 Gettik Andri Purwanti. "Formulasi Kopi Biji Pepaya dengan Penambahan Bubuk Cokelat dan Bubuk Jahe", *JURNAL AGROINDUSTRI HALAL*, 2020
Publication <1 %

70 eprints.stiperdharmawacana.ac.id
Internet Source <1 %

Exclude quotes On
Exclude bibliography On

Exclude matches Off



MUH NUR HASAN SYAH

Ezra Luga, 2021

PENGARUH PENAMBAHAN SARI BIT MERAH (*Beta vulgaris L.*) TERHADAP TOTAL FENOL, AKTIVITAS ANTIOKSIDAN DAN SIFAT ORGANOLEPTIK PADA PUDING RUMPUT LAUT

UPN Veteran Jakarta, Fakultas Ilmu Kesehatan, Program Studi Gizi Program Sarjana
[www.upnvj.ac.id – www.library.upnvj.ac.id – www.repository.upnvj.ac.id]