

DAFTAR PUSTAKA

- Abdelrahman, M. M. 2018. Effects of feeding dry fat and yeast culture on broiler chicken performance. *Turk. J. Vet. Anim. Sci.* 37:31-37.
- Agustina, L., T. Setyawardani, dan T.Y. Astuti. 2013. Penggunaan strarter biji kefir dengan konsentrasi yang berbeda pada susu sapi terhadap pH dan kadar asam laktat. *Jurnal Ilmiah Peternakan* 1(1):254-259.
- Alakali, J., T. Okonkwo, and E. Iordye. 2008. Effect of stabilizers on the physico-chemical and sensory attributes of thermized yoghurt. *Afr. J. Biotechnol.* 7(2):158-163.
- Almeida, E. G., C. C. T. C. Rachid, and R. F. Schwan. 2007. Microbial population present in fermented beverage 'cauim' produced by Brazilian Amerindians. *Int. J. Food Microbiol.* 120:146-151.
- Anastasiadou, S., M. Papagianni, G. Filiouis, I. Ambrosiadis, and P. Koidis. 2008. Growth and metabolism of a meat isolated strain of *Pediococcus pentosaceus* in submerged fermentation purification, characterization and properties of the produced *pediocin* SM-1. *Enzyme Microb. Technol.* 43:448-454.
- Anindita, N. S. 2020. Identifikasi glukosiltransferase (gtf) penyandi eksopolisakarida pada strain *Weisella confusa* probiotik asal air susu ibu (ASI). *Jurnal Pangan Agroindustri* 8(2):75-85.
- AOAC. 1995. Official Methods of Analysis. 16th ed. Association of Official Analytical Chemists International. Washington D. C.
- Aristya, A. L., A. M. Legowo, dan A.N. Al Baarri. 2013. Total asam, total yeast, dan profil protein kefir susu kambing dengan penambahan jenis dan konsentrasi gula yang berbeda. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* 2(3):139-143.
- Badel, S., T. Bernardi, and P. Michaud. 2011. New perspectives for *Lactobacilli* exopolysaccharides. *J. Biotech. Adv.* 29:54-66.
- Bahrami, M., D. Ahmadi, M. Alizadeh, and F. Hosseini. 2013. Physicochemical and sensorial properties of probiotic yogurt as affected by additions of different types of hydrocolloid. *Korean J. Food Sci. An.* 33(3):363-368.
- Balakrishnan, G. and R. Agrawal. 2014. Antioxidant activity and fatty acid profile of fermented milk prepared by *Pediococcus pentosaceus*. *J. Food Sci. Technol.* 51(12):4138-4142.
- Bayu, M. K., H. Rizqiyati, dan Nurwantoro. 2017. Analisis total padatan terlarut, keasaman, kadar lemak, dan tingkat viskositas pada kefir optima dengan lama fermentasi yang berbeda. *Jurnal Teknologi Pangan* 1(2):33-38.
- Beshkova, D. M., E. D. Simova, G. I. Frengova, Z. I. Simov, and Z. P. Dimitrov. 2003. Production of volatile aroma compounds by kefir starter cultures. *Int. Dairy J.* 13:529-535.

- Boycheva, S., T. Dimitrov, N. Naydenova, and G. Mihaylova. 2011. Quality characteristics of yogurt from goat's milk, supplemented with fruit juice. *Czech J. Food Sci.* 29(1):24-30.
- Buckle, K. A., R. A. Edwards, G. H. Fleet, and M. Wootton. 1987. Ilmu Pangan (Penerjemah: Purnomo, H., dan P. Adiono). UI Press. Jakarta.
- Buriti, F. C. A., J. S. Rocha, E. G Assis and S. M. I. Saad. 2005. Probiotic potential of minas fresh cheese prepared with the addition of *Lactobacillus paracasei*. *LWT. J. Food Sci. Technol.* 38:173-180.
- Caggianiello, G., M. Kleerebezem, and G. Spano. 2016. Exopolysaccharides produced by lactic acid bacteria: from health-promoting benefits to stress tolerance mechanisms. *Appl. Microbiol. Biotechnol.* 100(9):3877-3886.
- Chen, M. J., J. R. Liu, C. W. Lin, and Y. T. Yeh. 2005. Study of the microbial and chemical properties of goat milk kefir produced by inoculation with Taiwanese Kefir Grains. *Asian-Aust. J. Anim. Sci.* 18(5):711-715.
- Chen, M. J and K. N. Chen. 2007. Applications of Probiotic Encapsulation in Dairy Products. Pages 83-107 in *Encapsulation and Controlled Release Technologies in Food Systems*. J. M. Lakkis, ed. Wiley-Blackwell, USA.
- Codex. 2003. Codex Alimentarius: Milk and Fermented Milk. Codex STAN 243. FAO/WHO Food Standards. Food and Agriculture Organization of The United Nation. Rome.
- Dallas, D. C., F. Citerne, T. Tiana, V. L. M. Silva, K. M. Kalanetraa, S. A. Fresea, R. C. Robinsona, D. A. Mills, and D. Barile. 2017. Peptidomic analysis reveals proteolytic activity of kefir microorganisms on bovine milk proteins. *Food Chem.* 197:273-284.
- Devita, M., H. Rizqiati, dan Y. B. Pramono. 2019. Pengaruh lama fermentasi terhadap kadar alkohol, lemak, nilai pH, dan total BAL kefir prima susu kambing. *Jurnal Teknologi Pangan* 3(2):204-208.
- Dimitrellou, D., C. Salamoura, A. Kontogianni, D. Katsipi, P. Kandyliis, G. Zakynthinos, and T. Varzakas. 2019. Effect of milk type on the microbiological, physicochemical and sensory characteristics of probiotic fermented milk. *Microorganisms* 7(274):1-8.
- Fatmawati, U., F. I. Prasetyo, T. A. M. Supia, dan A. N. Utami. 2013. Karakteristik yoghurt yang terbuat dari berbagai jenis susu dengan penambahan kultur campuran *Lactobacillus bulgaricus* dan *Streptococcus thermophilus*. *BIOEDUKASI* 6(2):1-9.
- Febrisiantosa, A., B. P. Purwanto, I. I. Arief, dan Y. Widyastuti. 2013. Karakteristik fisik, kimia, mikrobiologi, *whey* kefir dan aktivitasnya terhadap penghambatan *angiotensin converting enzyme* (ACE). *Jurnal Teknologi Industri Pangan* 24(2):147-153.

- Gao, X. and B. Li. 2016. Chemical and microbiological characteristics of kefir grains and their fermented dairy products: a review. *Cogent Food & Agriculture* 2(1):1-10.
- Gronnevik, H., M. Falstad, and J. A. Narvhus. 2011. Microbiological and chemical properties of Norwegian kefir during storage. *International Dairy Journal* 21:601-606.
- Haenlein, G.F.W. 2004. Goat milk in human nutrition. *Small Rumin. Res.* 51:155-163.
- Halim, C. N. dan E. Zubaidah. 2013. Studi kemampuan probiotik isolat bakteri asam laktat penghasil eksopolisakarida tinggi asal sawi asin (*Brassica juncea*). *Jurnal Pangan Agroindustri* 1(1):129-137.
- Hastuti, U. S., F. S. A. Nugraheni, dan P. M. Al Asna. 2017. Identifikasi dan penentuan indeks hidrolisis protein pada bakteri proteolitik dari tanah mangrove di Margomulyo, Balikpapan. *Proceeding Biology Education Conference* 14(1):265-270.
- Handayani, M. N. dan P. Wulandari. 2016. Pengaruh penambahan jenis susu terhadap karakteristik soygurt. *AGROINTEK* 10(2):62-70.
- Hekmat, S. and D. J. Mc Mahon. 1992. Survival of *Lactobacillus acidophilus* and *Bifidobacterium bifidum* in ice cream for use as a probiotic food. *J. Dairy Sci.* 75:1415-1422.
- Hendrawati, L. A. dan Isyunani. 2020. Efek pemberian starter kefir dengan level yang berbeda pada pembuatan kefir susu kambing dan susu sapi terhadap volume dan kualitas whey Kefir yang dihasilkan. *Jurnal Ilmiah Inovasi* 20(2):21-27.
- Hidalgo-Cantabrana, C., P. López, M. Gueimonde, C. G. de los Reyes-Gavilán, A. Suárez, A. Margolles, and P. Ruas-Madiedo. 2012. Immune modulation capability of exopolysaccharides synthesised by lactic acid bacteria and bifidobacteria. *Probiotics Antimicro. Prot.* 4:227-237.
- Huang, Z., L. Huang, G. Xing, X. Xu, C. Tu, and M. Dong. 2020. Effect of Co-Fermentation with Lactic Acid Bacteria and *K. marxianus* on Physicochemical and Sensory Properties of Goat Milk. *Foods* 9(299):1-14.
- Ismail A. A., M. F. Ghaly, and A. K. El-Naggar. 2011. Some physicochemical analyses of kefir produced under different fermentation conditions. *J. Sci. Indust. Res.* 70:365-372.
- Ivanesthi, I. R., S. Nurhatika, dan A. Muhibuddin. 2016. Potensi fermentasi etanol isolat yeast tanah yang diisolasi dari Kabupaten Jember, Jawa Timur. *Jurnal Sains dan Seni ITS* 5(2):17-22.
- Julianto, B., E. Rossi, dan Yusmarini. 2016. Karakteristik kimiawi dan mikrobiologi kefir susu sapi dengan penambahan susu kedelai. *Jom. Faperta* 3(1):1-11.

- Kabadjova-Hristova, P., S. Bakalova, B. Gocheva and P. Moncheva. 2006. Evidence for proteolytic activity of lactobacilli isolated from kefir grains. *Biotechnol. & Biotechnol. Eq.* 20(2):89-94.
- Kakisu, E., A. Irigoyen, P. Torre, G. L. De Antoni, and A. G. Abraham. 2011. Physicochemical, microbiological and sensory profiles of fermented milk containing probiotic strains isolated from kefir. *J. Dairy Res.* 78:456-463.
- Kemp, S.E., T. Hollowood, and J. Hort. 2009. *Sensory Evaluation: A Practical Handbook*. Wiley Blackwell. United Kingdom.
- Khamidah, A. dan S. S. Antarlina. 2020. Peluang minuman kombucha sebagai pangan fungsional. *AGRIKA* 14(2):184-200.
- Kıvanç, M. and E. Yapıcı. 2015. Kefir as a probiotic dairy beverage: determination lactic acid bacteria and yeast. *International Journal of Food Engineering* 1(1):55-60.
- Ladha, G. and K. Jeevaratnam. 2016. Molecular characterization of lactic acid bacteria isolated from rumen liquor of goat. *Biosci. Biotech. Res. Asia* 13(4):2155-2159.
- Ladha, G. and K. Jeevaratnam. 2018. Probiotic potential of *Pediococcus pentosaceus* LJR1, a bacteriocinogenic strain isolated from rumen liquor of goat (*Capra aegagrus hircus*). *Food Biotechnol.* 32(1):60-77.
- Leite, A. M. O., B. Mayo, C. T. C. C. Rachid, R. S. Peixoto, J. T. Silva, V. M. Paschoalin. 2012. Assessment of the microbial diversity of Brazilian kefir grains by PCR-DGGE and pyrosequencing analysis. *Food Microbiology* 31: 215-221.
- Leite, A. M. O., M. A. L. Miguel, R. S. Peixoto, A. S. Rosado, J. T. Silva, and V. M. F. Paschoalin. 2013. Microbiological, technological and therapeutic properties of kefir: a natural probiotic beverage. *Brazilian Journal of Microbiology* 44(2): 341-349.
- Lestari, M.W., V.P. Bintoro dan H. Rizqiyati. 2018. Pengaruh lama fermentasi terhadap tingkat keasaman, viskositas, kadar alkohol, dan mutu hedonik kefir air kelapa. *Jurnal Teknologi Pangan* 2(1):8-13.
- Lestari, D., J. Evan, dan M. T. Suhartono. 2020. Fraksi peptida antioksidan dari kasein susu kambing. *Jurnal Teknologi Industri Pangan* 31(2):188-196.
- Magalhaes, K. T., G. V. M. Pereira, C. R. Campos, G. Dragone, F. Schwan. 2011. Brazilian kefir: structure, microbial communities and chemical composition. *Brazilian Journal of Microbiology* 42:693-702.
- Malaka, R. 2007. Effect of culture pH on the growth characteristics and exopolysaccharide production by *Lactobacillus delbrueckii* ssp. *bulgaricus* ropy strain. *Buletin Penelitian Seri Hayati* 10(1):36-40.

- Mansur, S. R., 2021. Pengaruh jenis kemasan dan lama penyimpanan terhadap kualitas dangke. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian* 7(1):53-66.
- Mardalena. 2016. Fase pertumbuhan isolat bakteri asam laktat (BAL) tempoyak asal Jambi yang disimpan pada suhu kamar. *Jurnal Sains Peternakan Indonesia* 11(1):58-66.
- Midha, S., M. Ranjan, V. Sharma, A. Kumari, P. Singh, S. Korpole, and P. B. Pat. 2012. Genome sequence of *Pediococcus pentosaceus* Strain IE-3. *J. Bacteriol.* 194(16):4468.
- Muhardina, V. 2015. A review: an innovation in bread making process by implementing freezing treatment to produce frozen dough. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian* 7(1):24-30.
- Nejati, F., S. Junne, and P. Neubauer. 2020. A big world in small grain: a review of natural milk kefir starters. *Microorganisms* 8(192):1-10.
- Ningsih, R. H. Rizqiati, dan Nurwantoro. 2019. Total padatan terlarut, viskositas, total asam, kadar alkohol, dan mutu hedonik *water kefir* semangka dengan lama fermentasi yang berbeda. *J. Teknol. Pangan* 3(2):325-331.
- Nudyanto, A. dan E. Zubaidah. 2015. Isolasi bakteri asam laktat penghasil eksopolisakarida dari kimchi. *Jurnal Pangan Agroindustri* 3(2):743-748.
- Nuraida, L., Hana, A. W. Hartanti, dan E. Prangdimurti. 2012. Potensi *Lactobacillus* yang diisolasi dari air susu ibu untuk mencegah diare. *Jurnal Teknologi Indust. Pangan* 23(2):158-171.
- Nurfuzianti, R., N. Lubis, E. Cahyati. 2021. Review: pengaruh proses fermentasi terhadap kandungan asam laktat pada makanan fermentasi. *Jurnal Ilmiah Farmasi* 10(2):1-6.
- Nwodo, U. U., E. Green, and A. I. Okoh. 2012. Bacterial exo-polysaccharides: functionality and prospects. *Int. J. Mol. Sci.* 23(2):131-151.
- Monchois, V., R. M. Willemot, and P. Monsan. 1999. Glucansucrases: mechanism of action and structure-function relationships. *FEMS Microbiol. Rev.* 23:131-151.
- O'Brien, K. V., K. J. Aryana, W. Priyanwihatkul, K. M. C. Ordonez, and C. A. Boeneke. 2016. The effects of frozen storage on the survival of probiotic microorganisms found in traditionally and commercially manufactured kefir. *J. Dairy Sci.* 99(9):7043-7048.
- Ogrydziak, D. M. 1993. Yeast extracellular proteases. *Critical Rev. Biotechnol.* 13(1):1-55.
- Oktaniya, F. Restuhadi, dan Rahmayuni. 2017. Hubungan antara kadar etanol, kadar gula reduksi dan jumlah sel dalam produksi bioethanol dari fermentasi air kelapa dengan penambahan pupuk NPK. *SAGU* 16(1):28-34.

- Osmanagaoglu, O., Y. Beyatli, and U. Gunduz. 2001. Isolation and characterization of *Pediocin* producing *Pediococcus pentosaceus* Pep1 from vacuum-packed sausages. *Turk. J. Biol* 25:133-143.
- Otles, S. and O. Cagindi. 2003. Kefir: a probiotic dairy-composition, nutritional and therapeutic aspects. *Pakistan Journal of Nutrition* 2:54-59.
- Pangestu, R. F., A. M. Legowo, A. N. Al-Baarri, dan Y. B. Pramono. 2017. Aktivitas antioksidan, pH, viskositas, viabilitas bakteri asam laktat (BAL), pada yogurt powder daun kopi dengan jumlah karagenan yang berbeda. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* 6(2):78-84.
- Papadimitriou, K., A. Alegría, P. A. Bron, M. de-Angelis, M. Gobbetti, M. Kleerebezem, J. Lemos, D. M. Linares, P. Ross, C. Stanton, F. Turrone, D. V. Sinderen, P. Varmanen, M. Ventura, M. Zúñiga, E. Tsakalidou, and J. Kok. 2016. Stress physiolog of lactic acid bacteria. *Microbiology and Molecular Biology Reviews*. 80(3): 837-890.
- Park, Y. W., M. Ju´arez, M. Ramos, and G. F. W. Haenlein. 2007. Physico-chemical characteristics of goat and sheep milk. *Small Rumin. Res.* 68:88-113.
- Perdana, A. I. 2020. Optimasi dan validasi metode analisis kadar alkohol pada produk pangan dengan spektrofotometer UV-Vis. *Jurnal Inovasi dan Pengelolaan Laboratorium. Persatuan Pranata Laboratorium Pendidikan Indonesia (PPLPI)*: 28-37.
- Permatasari, D. R. I., Purwadi, dan H. Evanuarini. 2018. Kualitas kefir dengan penambahan tepung daun stevia (*Stevia rebaudiana Bertoni*) sebagai pemanis alami. *Jurnak Ilmu Teknologi Hasil Ternak* 13(2):91-97
- Pogacic, T. S. Sinko, S. Zamberlin, and D. Samarzija. 2013. Microbiota of kefir grains. *Mljekarstvo* 63(1): 3-14.
- Prado, M. R., L. M. Blandón, L. P. S. Vandenberghe, C. Rodrigues, G. R. Castro, V. Thomaz-Soccol, and C. R. Soccol. 2015. Milk kefir: composition, microbial cultures, biological activities, and related products. *J. Front. Microbiol.* 6:1-10.
- Purwani, E., A. R. Zahara, dan I. Wirawati. 2021. Sifat fisiko-kimia yoghurt tepung suweg (*Amorphophallus Campanulatus*) selama penyimpanan suhu 12-13°C. *The 13th University Research Colloqium 2021* 128-135.
- Rahayu, G. R., R. A. Maulana, F. Ayustaningwarno, B. Panunggal, dan G. Anjani. 2020. Analisis mikrobiologi dan mutu gizi kefir susu kambing berdasarkan waktu fortifikasi vitamin B₁₂. *Journal of Nutrition College* 9(3):215-221.
- Rahmiati dan M. Mumpuni. 2017. Eksplorasi bakteri asam laktat kandidat probiotik dan potensinya dalam menghambat bakteri pathogen. *Journal of Islamic Science and Technology* 3(2):141-150.
- Ranadheera, C. S., C. A. Evans, S. K. Baines, C. F. Balthazar, A. G. Cruz, E. A. Esmerino, M. Q. Freitas, T. C. Pimentel, A. E. Wittwer, N. Naumovski, J. S.

- Graca, A. S. Sant'Ana, S. Ajlouni, and T. Vasiljevic. 2019. Probiotics in goat milk products: delivery capacity and ability to improve sensory attributes. *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety* 18:867-882.
- Rohmah, F. dan T. Estiasih. 2018. Perubahan karakteristik kefir selama penyimpanan: Kajian Pustaka. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 6(3): 30-36.
- Rohman E., dan S. Maharani. 2020. Peranan warna, viskositas, dan sineresis terhadap produk yoghurt. *EDUFORTECH* 5(2):97-107.
- Rosiana, E., Nurliana, dan T. Armansyah TR. 2013. Kadar asam laktat dan derajat asam kefir susu kambing yang difermentasi dengan penambahan gula dan lama inkubasi yang berbeda. *Jurnal Medika Veterinaria* 7(2):87-90.
- Rumeen, S. F. J., A. Yelnetty, M. Tamasoleng, and N. Lontaan. 2018. Penggunaan level sukrosa terhadap sifat sensoris kefir susu sapi. *Jurnal Zootek* 38(1):123-130.
- Ryan, P. M., R. P. Ross, G. F. Fitzgerald, N. M. Caplice, and C. Stanton. 2015. Sugarcoated: exopolysaccharide producing lactic acid bacteria for food and human health applications. *Food and Function* 6:679-693.
- Sabir, F., Y. Beyatli, C. Cokmus, and D. O. Darilmaz. 2010. Assessment of potential probiotic properties of *Lactobacillus* spp., *Lactococcus* spp., and *Pediococcus* spp. strains isolated from kefir. *J. Food Sci.* 75(9):568-573.
- Safitri, M. F. dan A. Swarastuti. 2013. Kualitas kefir berdasarkan konsentrasi kefir grain. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* 2(2):87-92.
- Safitri, N., T. C. Sunarti, dan A. Merdiyandini. 2016. Formula media pertumbuhan bakteri asam laktat *Pediococcus pentosaceus* menggunakan substrat whey tahu. *Jurnal Sumberdaya Hayati* 2(2):31-38.
- Sari, A. R. S., Nurwantoro, A. Hintono, dan S. Mulyani. 2019a. Pengaruh penggunaan F1 *grain kefir* sebagai starter terhadap kadar alkohol, total khamir dan kesukaan kefir optima. *Jurnal Teknologi Pangan* 4(2):137-144.
- Sari, D., Purwadi, dan I. Thohari. 2019b. Upaya peningkatan kualitas yoghurt set dengan penambahan pati kimpul (*Xanthosoma sagittifolium*). *Jurnal Ilmu-Ilmu Peternakan* 29(2):131-142.
- Schlender, M., U. Distler, S. Tenzer, E. Thines, and H. Claus. 2017. Purification and properties of yeast proteases secreted by *Wickerhamomyces anomalus* 227 and *Metschnikovia pulcherrima* 446 during growth in a white grape juice.
- Setyawardani, T., J. Sumarmono, A. H. D. Rahardjo, M. Sulistyowati, dan K. Widayaka. 2017. Kualitas kimia, fisik, dan sensori kefir susu kambing yang disimpang pada suhu dan lama penyimpanan berbeda. *Buletin Peternakan* 41(3):298-306.

- Simova, E., D. Beshkova, A. Angelov, Ts Hristozova, G. Frengova, and Z. Spasov. 2002. Lactic acid bacteria and yeasts in kefir grains and kefir made from them. *J. Indust. Microbiol. Biotechnol.* 28:1-6.
- Singh, U. dan J. H. Bradbury. 2006. HPLC determination of vitamin A and vitamin D2 in South Pacific Root. *Journal of the Science of Food and Agriculture.* 45(1):87-94.
- SNI. 1998. Susu Segar SNI 01-3141-2011. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- SNI. 2009. Yogurt SNI 2981:2009. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Srianta, N. Kusumawati, dan W. Effendi. 2007. Pengaruh perbedaan jumlah santan dan lama penyimpanan beku terhadap viabilitas *Lactobacillus acidophilus* dalam es krim nabati probiotik. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi* 6(2):9-14.
- Sujaya, I. N., N. P. D. Aryantini, N. W. Nursini, C. I. D. Cakrawati, N. L. M. E. Juliasari, N. M. U. Dwipayanti, dan Y. Ramona. 2012. Eksopolisakarida dari *Lactobacillus sp.* isolat susu kuda sumbawa dan potensinya sebagai prebiotik. *Jurnal Veteriner* 13(2):136-144.
- Sujono, M. R. A. Rofat, K. Hendra K, dan K. Kusnul. 2015. Karakter rasa dan pH yoghurt susu kambing pada lama dan jenis starter yang berbeda. *Jurnal BERDIKARI* 7(1):27-35.
- Sulmiyati, N. Ali, dan Marsudi. 2016. Kajian kualitas fisik susu kambing Peranakan Ettawa (PE) dengan metode pasteurisasi yang berbeda. *Jurnal Inovasi Teknologi Pendidikan* 4(3):130-134.
- Sulmiyati, N. S. Said, D. U. Fahrodi, R. Malaka, dan Fatma. 2018. Perbandingan kualitas fisiokimia kefir susu kambing dengan kefir susu sapi. *Jurnal Veteriner* 19(2):263-268.
- Sulmiyati, N. S. Said, D.U. Fahrodi, R. Malaka, dan F. Maruddin. 2019. The physicochemical, microbiology, and sensory characteristics of kefir goat milk with different levels of kefir grain. *Trop. Anim. Sci. J.* 42(2):152-158.
- Suprihana. 2012. Pengaruh lama penundaan dan suhu inkubasi terhadap sifat fisik dan kimia yogurt dari susu sapi kadaluwarsa. *AGRIKA* 6(1):92-104.
- Surayot, U., J. Wang, P. Seesuriyachan, A. Kuntiya, M. Tabarsa, Y. J. Lee, J. K. Kim, W. J. Park, and S. G. You. 2014. Exopolysaccharides from lactic acid bacteria: structural analysis, molecular weight effect on immunomodulation. *International Journal of Biological Macromolecules* 68:233-240.
- Suriani, S., Soemarno, dan Suharjono. 2013. Pengaruh suhu dan pH terhadap laju pertumbuhan lima isolat bakteri anggota genus *Pseudomonas* yang diisolasi dari ekosistem sungai tercemar deterjen di sekitar Kampus Universitas Brawijaya. *Jurnal Pembangunan dan Alam Lestari* 3(2):58-62.

- Suyadi, Nurwantoro, dan S. Mulyani. 2012. Total yeast, pH, cita rasa asam dan cita rasa alcohol pada es krim dengan penambahan starter *Saccharomyces cerevisiae* pada lama pemeraman yang berbeda. *Animal Agriculture Journal* 1(2):246-257.
- Syrokou, M. K., M. Papadelli, I. Ntaikou, S. Paramithiotis, and E. H. Drosinos. 2019. Sugary kefir: microbial identification and biotechnological properties. *Beverages* 5(61):1-18.
- Tas, T. K. 2014. Effect of storage parameters on freeze-dried kefir grains. *Int. J. Dairy Technol.* 67:1-7.
- Thai Agricultural Standard. 2008. Raw Goat Milk. National Bureau of Agricultural Commodity and Food Standards Ministry of Agriculture and Cooperatives. Bangkok.
- Torino, M. I., G. F. de Valdez, and F. Mozzi. 2015. Biopolymers from lactic acid bacteria. Novel applications in foods and beverages. *Front. Microbiol.* 6:1-16.
- Torodov, S. D. and L. M. T. Dicks. 2009. Bacteriocin production by *Pediococcus pentosaceus* isolated from marula (*Scerocarya birrea*). *Int. J. Food Microbiol.* 132:117-126.
- Tratnik, L., R. Bozanic, Z. Herceg, and I. Drgalic. 2006. The quality of plain and supplemented kefir from goat's and cow's milk. *Int. J. Dairy Technol.* 59:40-46.
- Usmiati, S. dan A. Sudono. 2004. Pengaruh starter kombinasi bakteri dan khamir terhadap sifat fisikokimia dan sensori kefir. *J. Pascapanen* 1(1):12-21.
- Velasco S., E. Årsköld, M. Paese, H. Grage, A. Irastorza, P. Rådström, and E. Van Niel. 2006. Environmental factors influencing growth of and exopolysaccharide formation by *Pediococcus parvulus* 2.6. *Int. J. Food Microbiol.* 111:252-258.
- Wachid, M. dan P. Mutia. 2019. Optimasi media kulit singkong pada pertumbuhan *Sacharomyces cerreviceae*. *Jurnal Ilmiah Teknik Sipil dan Teknik Kimia* 4(2):92-101.
- Wahyuningsih, N. dan E. Zulaika. 2019. Perbandingan pertumbuhan bakteri selulolitik pada media *nutrient broth* dan *carboxy methyl cellulose*. *Jurnal Sains dan Seni ITS* 7(2):36-38.
- Walling E., M. Dols-Lafargue, and A. Lonvaud-Funel. 2005. Glucose fermentation kinetics and exopolysaccharide production by ropy *Pediococcus damnosus* IOEB8801. *Food Microbiol.* 22:71-78.
- Walsh, R. M. and P. A. Martin. 1977. Growth of *Saccharomyces cerevisiae* and *Saccharomyces uvarum* in a temperature gradient incubator. *J. Inst. Brew.* 83:169-172.

- Wang, H., C. Wang, M. Wang, and M. Guo. 2017. Chemical, physiochemical, and microstructural properties, and probiotic survivability of fermented goat milk using polymerized whey protein and starter culture *Kefir Mild* 01. *J. Food Sci.* 82(11):2650-2658.
- Widiyaningsih, E. N. 2011. Peran probiotik untuk kesehatan. *Jurnal Kesehatan* 4(1):14-20.
- Widodo, Indratiningsih, Nurliyani, E. Wahyuni dan T. T. Taufiq. 2016. Isolation and identification of goat milk-derived *Lactobacillus paracasei* M104 and *Pediococcus pentosaceus* M103 and their potential use as starter culture for fermentation. *J. Microbiol. Biotech. Food Sci.* 5(4):374-377.
- Widodo, A. P. Sakti, A. S. S., E. Wahyuni, dan Nurliyani. 2019. The effect of different starter cultures of *Lactobacillus paracasei* M104 and *Pediococcus pentosaceus* M103 in the physicochemical and microbial qualities of fermented goat milk. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak* 14(2):70-77.
- Wisudanti, D. D. 2017. Efek kefir terhadap respons imun sukarelawan sehat secara *in vitro*. *Journal of Agromedicine and Medical Sciences* 3(2):28-34.
- Wulandari, E. dan W. S. Putranto. 2010. Karakteristik stirred yogurt mangga (*Mangifera indica*) dan apel (*Malus domestica*) selama. *Jurnal Ilmu Ternak* 10(1):14-16.
- Yangilar, F. 2013. As a potentially functional food: goat's milk and products. *Journal of Food and Nutrition Research* 1(4):68-81.
- Yu, D. K. Gicheol, A. Jihye, L. Y. Soon, J. J. Woo, C. Donghwa. 2021. Influence of prebiotic biopolymers on physicochemical and sensory characteristics of yoghurt. *Int. Dairy J.* 115:1-10.
- Yulistiani, R., T. Mulyani, dan D. P. Minja. 2017. Peranan starter dan *cryoprotectant* terhadap kualitas yogurt beku buah pepino. *Jurnal Teknologi Pangan* ISBN 2654-5292:1-9.
- Yunus, Y., dan E. Zubaidah. 2015. Pengaruh konsentrasi sukrosa dan lama fermentasi terhadap viabilitas *L. casei* selama penyimpanan beku velva pisang ambon. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 3(2):303-312.
- Yurliasni, Z. Hanum, dan R. Hikmawan. 2019. Potensi madu dalam meningkatkan kualitas minuman kefir. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak* 14(1):50-59.
- Yusuf, I. A. E., T. Setyawardani, dan R. S. S. Santosa. 2020. Total padatan dan warna kefir susu kambing dengan penambahan ekstrak daun kelor (*Moringa oleifera* L.) dengan persentase yang berbeda. *Angon Journal of Animal Science and Technology* 2(1):99-104.
- Zakaria, Y., Yurliasni, M. Delima dan E. Diana. 2013. Analisa keasaman dan total bakteri asam laktat yogurt akibat bahan baku dan persentase *Lactobacillus casei* yang berbeda. *Agripet* 13(2):31-35.