

DAFTAR PUSTAKA

- Aghajani, A., A. A. Mortazav, F. T. Yazdi, M. S. Zenosian, dan M. R. S. Asl. 2019. Color, microbiological and sensory properties of low-fat probiotic yogurt supplemented with *Spirulina platensis* and *Ferulago angulata* hydroalcoholic extracts during cold storage. *Banat's Journal of Biotechnol.* 10(19): 20-34
- Agustini, T. W., M. Suzery, D. Sutrisnanto, W. F. Ma'aruf, dan Hadiyanto. 2015. Comparative study of bioactive substance extracted from fresh and dried *Spirulina sp.* *Procedia Environmental Sci.* 23: 282-289
- Almeida, L. M. R., A. F. d S. Cruz, B. A. S. Machado, I. L. Nunes, J. A. V. Costa, E. d S. Ferreira, P. V. F. Lemos, J. I. Druzian, dan C. O. de Souza. 2021. Effect of the addition of *Spirulina sp.* Biomass on the development and characterization of functional food. *Algal Research.* 58: 1-10
- Alsayadi, M.S., Muneer, Y. Al jawfi, M. Belarbi, dan F. Z Sabri. 2013. Antioxidant potency of water kefir. *J. Microbiol, Biotechnol and Food Sci.* 2(6): 2444-2447
- AOAC. 1995. *Official Methods of Analisis Chemist.* AOAC Inc
- Aristya, A. L., A. N. 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 Pangan dan Gizi.* 04 (07): 39-48
- Asgar, A dan S. Musaddad. 2006. Oprimalisasi cara, suhu, dna lama blansing sebelum pengeringan pada wortel. *J. Hort.* 16(3): 245-252
- Ashgari, A., M. Fazilati, A. M. Latifi, H. Salavati, dan A. Choopani. 2016. A review on antioxidant properties of *Spirulina*. *Journal of Applied Biotechnology Reports.* 3(1): 345-351
- Atik, D. S., B. Gurbuz, E. Boluk, dan I. Palabiyik. 2021. Development of vegan kefir fortified with *Spirulina platensis*. *Food Bioscience.* 42: 1-8
- Ayana, A. I. A. A dan W. I. A. Saber. 2016. Optimization of milk type and physical factors for reduction of alcohol content in kefir. *J. Food and Dairy Sci.* 7(3): 161-166
- Bachtiar, Y. 2003. *Menghasilkan Pakan Alami untuk Ikan Hias.* AgroMedia. Jakarta
- Barkallah, M., M. Dammak, I. Louati, F. Hentati, B. Hadrich, T. Mechichi, M. A. Ayadi, I. Fendri, H. Attia, dan S. Abdelkafi. 2017. Effect of *Spirulina platensis* fortification on physicochemical, textural, antioxidant and sensory properties of yogurt during fermentation and storage. *Food Sci. and Technol.* 84: 323-330

- Baú, T. R., S. Garcia, dan E. I. Ida. 2014. Evaluation of a functional soy product with addition of soy fiber and fermented with probiotic kefir culture. *Brazilian Arc of Biol and Technol.* 57(3): 402-409
- Bayu, M. K., H. Rizqiaty, dan Nurwantoro. 2017. Analisis total padatan terlarut, keasamaan, kadar lemak, dan tingkat viskositas pada kefir optima dengan lama fermentasi yang berbeda. *Jurnal Teknologi Pangan.* 1(2): 33-38
- Chamidah, A. 2020. Anori yang diperkaya spirulina dan ekstrak *Sargassum* SP. sebagai pangan fungsional. *Journal of Fisheries and Marine Research.* 4(1): 78-86
- Chen, W dan A. Narbad. 2018. *Lactic Acid Bacteria in Foodborne Hazards Reduction.* Springer. Singapore
- Conway, E.J. 1957. *Microdiffusion Analysis and Volumetric Error* 4th Edition. Crosby Lockwood. London
- CXS 243. 2003. *Standard For Fermented Milks.*
- Dawidowicz, A. L., D. Wianowska, dan M. Olszowy. 2012. Analytical methods on practical problems in estimation of antioxidant activity of compounds by method (problems in estimation of antioxidant activity). *Food Chemistry.* 131: 1037-1043
- De Caire, G. Z., J. L Parada, M. C. Zaccaro, dan M. M. de Cano. 2000. Effect of *Spirulina platensis* biomass on the growth of lactic acid bacteria in milk. *World J. Microbiol & Biotechnol.* 16: 563-565
- Dewi, A. C., A. H. D. Rahardjo, T. Setyawardani, dan H. Subagja. 2019. Study on kefir grain concentration and the different length of storage on the physicochemical of goat milk kefir. *J. Physics: Conference Series.* 1569(2020): 1-5
- Dewi, D. P. 2018. Substitusi tepung daun kelor (*Moringa oleifera* L.) pada cookies terhadap sifat fisik, sifat organoleptik, kadar proksimat, dan kadar Fe. *Ilmu Gizi Indonesia.* 01(02): 104-112
- Dewi, W. K., N. Harun, dan Y. Zalfiatri. 2017. Pemanfaatan daun katuk (*Sauropus adrogynus*) dalam pembuatan teh herbal dengan variasi suhu pengeringan. *JOM. Pertanian.* 4(2): 1-9
- Dinckçi, N., H. Kesenkaş, F. Korel, dan Ö. Kinik. 2015. An innovative approach: cow/ oat milk based kefir. 65(3): 177-186
- Donghyeon, K., D. Jeong, K. Song, dan K. Seo. 2018. Comparison of traditional and backslipping methods for kefir fermentation based on physicochemical and microbiological characteristics. *Food Sci and Technol.* 97: 503-507
- Dontha, S. 2016. A review on antioxidant methods. *Asian J. Pharmaceutical and Clinical Research.* 9(2): 14-32

- Farnworth, E. R. 2008. Handbook of Fermented Functional Foods: 2nd Edition. CRC Press. New York
- Febriyantosa, A., B. P. Purwanto, I. I. Ariel, dan Y. Widyastuti. 2013. Karakteristik fisik, kimia, mikrobiologi whey kefir dan aktivitasnya terhadap penghambatan *angiotensin converting enzyme* (ACE). J. Teknol. Dan Industri Pangan. 24(2): 147-153
- Firdiyani, F., T. W. Agustini, dan W. F. Ma'ruf. 2015. Ekstraksi senyawa bioaktif sebagai antioksidan alami *Spirulina platensis* segar dengan pelarut yang berbeda. JPHPI. 18(1): 28-37
- Fithriani, D., S. Amini, S. Melanie, dan R. Susilowati. 2015. Uji fitokimia, kandungan total fenol dan kativitas antioksidan mikroalga *Spirulina* sp., *Chlorella* sp., dan *Nannochloropsis* Sp. JPB Kelautan dan Perikanan. 10(2): 101-109
- Fitriyansah, B., A. N. Al-Baarri, dan A. M. Legowo. 2015. Konsentrasi minimum sistem laktoperoksidase untuk menekan pertumbuhan *Escherichia coli* pada susu sapi segar. J. Teknol. dan Industri Pangan. 26(1): 100-108
- Gemechu, T. 2015. Review on lactic acid bacteria function in milk fermentation and preservation. African J. Food Sci. 9(4): 170-175
- Ginting, A. A., U. Pato, dan V. S. Johan. 2017. Mutu sensoris susu fermentasi probiotik selama proses fermentasi menggunakan *Lactobacillus casei* subsp. *Casei* R-68. JOM Faperta. 4(1): 1-8
- Ginting, S. O., V. P. Bintoro, dan H. Rizqiati. 2019. Analisis total BAL, total padatan terlarut, kadar alkohol, dan mutu hedonik pada kefir susu sapi dengan variasi konsentrasi sari buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus*). Jurnal Teknologi Pangan. 3(1): 104-109
- Golmakani, M. T., S. S. Zad, N. Alavi, E. Nazari, dan M. H. Eskandari. 2019. Effect of *Spirulina* (*Arthospira platensis*) powder on probiotic bacterologically acidified feta-type cheese. Journal of Applied Phycology. 31: 1085-1094
- Gurusmatika, S dan Sumartini. 2020. Pengaruh lama penyimpanan dan konsentrasi ekstrak bunga tapak dara terhadap aktivitas antioksidan dan karakteristik kefir. Jurnal Ilmu Pangan dan Hasil Pertanian. 4(1): 60-74
- Hadiwiyoto, 1994 Di dalam Navyanti, F dan R, Adriyani. 2015. Higiene sanitasi, kualitas fisik dna bakteriologi susu sapi segar perusahaan susu X di Surabaya. Jurnal Kesehatan Lingkungan. 8(1): 36-47
- Hadiwiyoto. 1983 Di dalam Sholichah, K., V, P. Bintoro, dan H. Rizqiati. 2019. Analisis karakteristik kefir optima dengan menggunakan bibit praktis terhadap nilai pH, total BAL, total padatan terlarut dan organoleptik. Jurnal Teknologi Pangan. 3(2): 286-291

- Hanum, Z., Yurliasni, dan Dzarnisa. 2022. Teknologi Pengolahan Susu. Syiah Kuala University Press. Aceh
- Hendrawati, L. A dan Usyunani. 2017. Penambahan susu kedelai terhadap kualitas kefir susu kambing. Jurnal Agriektensia. 16(2): 287-292
- Husma, A. 2017. Biologi Pakan Alami. Social Politic Genius (SIGn). Makassar
- Ismawati, N., Nurwantoro, dan Y. B. Pramono. 2016. Nilai pH, total padatan terlarut, dan sifat sensoris *yoghurt* dengan penambahan ekstrak bit (*Beta vulgaris* L.). Jurnal Aplikasi Teknologi. 5(3): 89-93
- Istianah, N., H. Fitriadinda, E. S. Murtini. 2019. Perancangan Pabrik untuk Industri Pangan. UB Press. Malang
- Julianto, B., E. Rossi, dan Yurmarini. 2016. Karakteristik kimiawi dan mikrobiologi kefir susu sapi dengan penambahan susu kedelai. Jom Faperta. 3(1): 1-11
- Kabinawa, I. N. K. dan A. Sugiharto. 2006. Ganggang Penggempur Aneka Penyakit. PT Agromedia Pustaka. Jakarta
- Karagozlu, C., G. Unal, A. S. Akalin, E. Akan, dan O. Kinik. 2017. The effects of black and green tea on antioxidant activity and sensory characteristics of kefir. Agro Food Industry Hi Tech. 28(2): 77-80
- Khan, I. T., M. Nadeem, M. Imran, R. Ullah, M. Ajmal, dan M. H. Jaspal. 2019. Antioxidant properties of milk and dairy products: a comprehensive review of the current knowledge. Lipids in Health and Disease. 18(41): 1-13
- Kinteki, G. A., H. Rizqiaty, dan A. Hintono. 2018. Pengaruh lama fermentasi kefir susu kambing terhadap mutu hedonik, total bakteri asam laktat (BAL), total khamir, dna pH. Jurnal Teknologi Pangan. 3(1): 42-50
- Kök-Taş, T., A. C. Seydim, B. Özer, dan Z. B. Guzel-Seydim. 2012. Effects of different fermentation parameters on wuality characteristics of kefir. J. Dairy Sci. 96: 780-789
- Krisnaningsih, A. T. N dan D. L. Yulianti. 2017. Susu Fermentasi Yogurt. Media Nusa Creative. Malang
- Kumar, A., S. Kalaimohan, D. V. Verma, A. Kumar, N. Kumar, D. Ramamoorthy, dan K. J. Kanak. 2022. Anioxidant and phytonutrients activities of spirulina platensis. Energy Nexus. 6: 1-9
- Kumarasguruparaswami, M., D. Subramani, S. Arunachalam, S. Kandasamy, S. G. Sivasubramaniyan, dan D. Nallamuthu. 2022. Algal Genetic Resources: Cosmeceuticals, Nutraceuticals, and Pharmaceuticals from Algae. CRC Press. New York

- Kusmawati, S., H. Rizqiati, Nurwantoro, dan S. Susanti. 2019. Analisis kadar alkohol, nilai pH, viskositas dan total khamir pada *water kefir* semangka dengan variasi konsentrasi sukrosa. *Jurnal Teknologi Pangan*. 4(2): 127-130
- Lahtinen, S., A. C. Ouwehand, A. Salminen, dan A. V. Wright. 2012. *Lactic Acid Bacteria : Microbiological and Functional Aspects*. CRC Press. New York
- Larasati, D. A. 2016. Faktor yang berpengaruh terhadap produktivitas susu sapi perah di desa Geger kecamatan Sendang kabupaten Tulungagung. *Jurnal Geografi*. 14(1): 34-41
- Larosa, C. P., C. F. Balthazar, J. T. Guimarães, R. S. Rocha, R. Silva, T. C. Pimentel, D. Granato, M. C. K. H. Duarte, M. C. Silva, M. Q. Freitas, A. G. Cruz, dan E. A. Esmerino. 2020. Sheep milk kefir sweetened with different sugars: sensory acceptance and consumer emotion profiling. *J. Dairy Sci*. 104: 295-300
- Lagawa, I. N. C., P. K. D. Kencana, dan I. G. N. A. Aviantara. 2020. Pengaruh waktu pelayuan dan suhu pengeringan terhadap karakteristik the herbal daun bambu tabah (*Gigantochloa nigrociliata* BUSE-KURZ). *Jurnal BETA*. 8(2): 223-230
- Mandang, F. O., H. Dien, dan A. Yelnetty. 2016. Aplikasi penambahan konsentrasi susu skim terhadap kefir susu kedelai (*Glycine Max Semen*). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*. 4(1): 9-17
- Marks, G. 2010. *Encyclopedia of Jewish Food*. Houghton Mifflin Harcourt. United States
- Mishra, T., M. Joshi, S. Singh, P. Jain, R. Kaur, S. Ayub, dan K. Kaur. 2013. *Spirulina : the beneficial algae*. *Int. J. Applied Microbiol Sci*. 2(3): 21-35
- Moelyono. 2016. *Farmasi Bahari*. Deepublish. Yogyakarta
- Muizuddin, M dan E. Zubaidah. 2015. Studi aktivitas antibakteri kefir teh daun sirsak (*Annona Muricata linn.*) dari berbagai merk teh daun sirsak dipasaran. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 3(4): 1662-1672
- Nascimento, R. Q., K. M. Deamici, P.P. L. G. Tavares, R. B. de andrade, L. C. Guimarães, J. A. V. Costa, K. T. Magalhães-Guedes, J. I. Druzian, dan C. O. de Souza. 2022. Improving water kefir nutritional quality via addition of viable *Spirulina* biomass. *Bioresource Technol. Reports*. 17: 1-5
- Nopriani, U. 2021. Pengaruh penambahan konsentrasi gula pasir terhadap sifat sensoris kefir susu UHT (*Ultra High Temperature*) sebagai minuman fungsional di masa pandemi covid-19. *Jurnal AGROPET*. 18(2): 26-33

- Nurliyani., A. H. Sadewa, dan Sunarti. 2015. Kefir properties prepared with goat milk and black rice (*Oryza sativa L.*) extract and its influence on the improvment of pancreatic β -cells in diabetic rats. 27(10): 727-735
- Nurliyani., Indartiningsih, Widodo, dan E. Wahyuni. 2020. Quality Of Goat Milk Cheese With Addition Of Rice Bran Oil Ripened Using *Lactobacillus casei* and *Streptococcus thermophilus*. J. Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak. 15(1): 1-12
- Nurtini, S dan M. Anggriani. 2014. Profil Peternakan Sapi Perah di Indonesia. UGM Press. Yogyakarta
- Parada, J. L., G. Z. de Caire, M. Z. C. de Mulé, dan M. M. S. de Cano. 1998. Lactic acid basteria growth promoters from *Spirulina platensis*. Int. J. Food Microbiol. 45: 225-228
- Priscilla, V., T. Pantjajani, dan F. Irawati. Kefir susu nabati dengan penambahan kulit pisang tanduk (*Musa Paradisiacal* Var. *Corniculata*). Jurnal Sains dan Teknologi. 1(1): 15-28
- Purnasari, N., A. H. Rusdan., M. Taufik. 2021. Teknologi Pengolahan Susu. Guepedia. Bogor
- Purwaningsih., Sulasmi, T. F. Djaafar, dan T. Marwati. 2019. Sifat organoleptik kefir susu kambing peranakan etawa: pengaruh level granula kefir komersial dan sukrosa. Jurnal Argoteknologi. 03 (02): 149-159
- Putra, I. N. K. 2020. Substansi Nutrasetikal Sumber dan Manfaat Kesehatan. Deepublish. Yogyakarta
- Rakhmanova, A., A. A. Khan, dan K. Shah. 2018. A mini review fermentation and preservation: role of lactic acid bacteria. MOJ Food Process. and Technol. 6(5): 414-417
- Rizky, A. M dan E. Zubaidah. 2015. Pengaruh penambahan tepung ubi ungu Jepang (*Ipomea batatas L var Ayamurasaki*) terhadap sifat fisik, kimia, dan organoleptik kefir ubi ungu. 3(4): 1393-1404
- Rizqiati, H., Nurwantoro, A. Febrisiantosa, C. A. Shauma, dan R. Khasanah. 2020. Pengaruh isolat protein kedelai terhadap karakteristik fisik dan kimia kefir bubuk. Jurnal Pangan dan Agroindustri. 8(3): 111-121
- Rohman, A., B. Dwiloka, dan H. Rizqiati. 2019. Pengaruh lama fermentasi terhadap total asam, total bakteri asam laktat, total khamir dan mutu hedonik kefir air kelapa hijau (*Cocos nucifera*). Jurnal Teknologi Pangan. 3(1): 127-133
- Rosa *et al.* 2017; Shen *et al.* 2018; Van wyk. 2019. Di dalam Orozco, B. D. G., I. G. Cano, R. J. Flores, dan V. B. Alvarez. 2022. Invented review: milk kefir microbiota-direct and indirect antimicronial effects. J. Dairy Sci. 105

- Rossi. E., F. Hamzah, dan Febriyani. 2016. Perbandingan susu kambing dan susu kedelai dalam pembuatan kefir. *Jurnal Peternakan Indonesia*. 18(1): 13-20
- Rumeen, S. F. J., A. Yelmetty, M. Tamasoleng, dan N .Lontaan. 2018. Penggunaan level sukrosa terhadap sifat sensoris kefir susu sapi. *Jurnal Zootek*. 38(1): 123-130
- Sankaranarayanan, A., D. Dhanasekaran, dan N. Amaresan. 2019. *Fermented Food Products*. CRC Press. New York
- Saputra, J. S. E., T. W. Agustin, dan E. N. Dewi. Pengaruh penambahan biomassa serbuk *Spirulina platensis* terhadap sifat fisik, kimia, dan sensori pada tablet hisap (*Lozenges*). *JPHPI*. 17(3): 281-291
- Saranraj, S dan S. Sivasakthi. 2014. *Spirulina platensis* - food for future: a review. *Asian J. Pharma. Sci. and Technol*. 4(1): 26-33
- Sarica, E dan H. Coşkun. 2020. Assessment of durability and characteritics of changes in kefir made from cow's and goat's milk. *J. Food Scie*. 32: 498-516
- Setiawan, F., O. Yunita, dan A. Kurniawan. 2018. Uji aktivitas antioksidan ekstrak etanol kayu secang (*Caesalpinia sappan*) menggunakan metode DPPH, ABTS, dan FRAP. *Media Pharmaceutica Indonesiana*. 2(2): 82-89
- Setyaningsih, D., A. Apriyantono, dan M. P. Sari. 2014. Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Argo. IPB Press. Bogor
- Setyaningsih, I., K. Tarman, W. H. Satyantini, dan D. A. Barus. 2013. Pengaruh waktu panen dan nutrisi media terhadap biopigmen *Spirulina platensis*. *JPHPI*. 16(3): 191-198
- Setyawardani, T., A. HD. Rahardjo, M. Sulistyowati, dan S. Wasito. 2014. Physiochemical and organoleptic features of goat milk kefir made of different kefir grain concentration on controlled fermentation. *Animal Production*. 16(1): 48-54
- Setyawardani, T., J. Sumarmono, dan K. Widayaka. 2020. Physical and microstructural characteristics of kefir made of milk and colostrum. *Buletin of Animal Sci*. 44(1): 43-49
- Sholichah, K., V. P. Bintoro, dan H. Rizqiyati. 2019. Analisis terhadap karakteristik kefir optima dengan menggunakan bibit praktis terhadap nilai pH, total bal, total pdatan terlarut dan organoleptik. *Jurnal Teknologi Pangan*. 3(2): 286-291
- Sinurat, R. L., C. N. Ekowati, Sumardi, dan S. Farisi. 2018. Karakteristik kefir susu sapi dengan inokulum ragi tape. *Jurnal Ilmiah Peternakan Terpadu*. 6(2): 111-116
- SNI. 2011. Susu Sapi Segar. Badan Standarisasi Nasional Indonesia

- Soeparno., R. A. Rihastuti, H. Evanuarini, dan R. D. Andriani. 2017. Penanganan Hasil Ternak. UB Press. Malang
- 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. *Tropical Animal Sci. J.* 42(2): 152-158
- Susilo, A., D. Rosyidi, F. Jaya, dan A. W. Apriliyani. 2019. Dasar Teknologi Hasil Ternak. UB Press. Malang
- Syarif, E. K dan B. Harianto. 2011. Buku Pintar Beternak dan Bisnis Sapi Perah. PT AgroMedia Pustaka. Jakarta
- Tamime, A. Y. 2008. *Fermented Milks*. Blackwell. Australia
- Temiz, H dan G. Kezer. 2014. Effects of fat replacers on physicochemical microbial and sensorial properties of kefir made using mixture of cow and goat's milk. *J. Food Process and Preserv.* 39(6): 1421-1430
- Thohari, I., Mustakim, M. C. Padaga, dan P. P. Rahayu. 2017. Teknologi Hasil Ternak. UB Press. Malang.
- Tomar, O., G. Akarca, A. çağlar, M. Beykaya, dan V. Gök. 2020. The effects of kefir grain and starter culture on kefir produced from cow and buffalo milk during storage periods. *Food Sci and Technol.* 40(1): 238-244
- Umesh, B. V. 2002. *Spirulina*. Unicorn Books. New Delhi
- Widodo. 2019. Bakteri Asam Laktat Strain Lokal: Isolasi Sampai Aplikasi sebagai Probiotik dan Starter Fermentasi Susu. UGM Press. Yogyakarta
- Widyaningsih, T. D., N. Wijayanti, dan N. I. P. Nugrahini. Pangan Fungsional: Aspek Kesehatan, Evaluasi, dan Regulasi. UB Press. Malang
- Winanti, D. D. T., Susilawati, dan Zulferiyenni. 2021. Pengolahan bekatul dan spirulina menjadi cookies kaya protein. *Jurnal Teknik Pertanian Lampung.* 10(3): 309-316
- Wu, H. L., G. H. Wang, W. Z. Xiang, T. Li., H. He. 2016. Stability and antioxidant activity of food-grade phycocyanin isolated from *Spirulina platensis*. *Int. J. Food Properties.* 19: 2349-2362
- Wulandari, S dan P. A. Bowo. 2019. Pengaruh produksi, konsumsi, dan harga susu sapi nasional terhadap impor susu sapi. *Eco. Edu. Analysis J.* 8(3): 1130-1146
- Wulandari, Z., T. Suryati, E. Taufik, dan I. I. Arief. 2020. Dasar Teknologi Hasil Ternak. IPB Press. Bogor

- Wulansari, P. D dan N. Rahayu. 2019. Composition of cow milk kefir enriched with ginger extract (*Zingiber officinale*). J. Livestock Sci and Prod. 3(2): 193-198
- Yamaguchi, S. K. F., J. B. Moreira, J. A. V. Costa, C. K. de Souza, S. L. Bertoli, dan L. F. de Carvalho. 2019. Evaluation of adding spirulina to freeze-dried yogurts before fermentation and after freeze-drying. Industrial Biotechnol. 15(2): 89-94
- Yetti, E. 2008. Mengenal lebih jauh tentang senyawa antimikroba pada susu. Bio Trends. 3(1)
- Yunaira, R., U, Pato, dan E. Rossi. 2015. Evaluasi mutu sensoris susu fermentasi probiotik dengan variasi susu skim yang menggunakan *Lactobacillus casei* subsp. *casei* R-68. Jom Faperta. 2(2)
- Yusriyah, N. H dan R. Agustini. 2014. Pengaruh waktu fermentasi dan konsentrasi bibit kefir terhadap mutu kefir susu sapi. UNESA Journal of Chemistry. 3(2): 53-57
- Yusuf, 2011 Di dalam Pradika, A. Y., S. Chusniati, M. T. E. Purnama, M. H. Effendi, A. Yudhana, dan P. A. Wibawati. 2019. Uji total *Escherichia coli* pada susu sapi segar di koperasi peternak sapi perah (KPSP) Karyo Ngremboko kecamatan Purwoharjo kabupaten Banyuwangi. 2(1): 1-6
- Zulaikhah, S. R. 2021. Sifat fisiko-kimia yogurt dengan berbagai proporsi penambahan sari buah naga merah (*Hylocerus polyrhizus*). Jurnal Sains Peternakan. 9(1): 7-15
- Zulpikar, F., R. Naufalin, Erminawati, A. Gandhi, D. Novitasari, dan W. El Kiyat. 2019. Analisis kelayakan usaha budidaya spirulina skala rumah tangga. Prosiding Seminar Nasional dan Call For Papers. 68-77