

DAFTAR PUSTAKA

- Abdillah, J., N. Widyawati, dan Suprihati. 2014. Pengaruh dosis ragi dan penambahan gula terhadap kualitas gizi dan organoleptik tape biji gandum. *AGRIC*. 26(1&2): 75-84.
- Abdul, A., S. Kumaji, dan F. Duengo. 2018. Pengaruh penambahan susu sapi terhadap kadar asam laktat pada pembuatan yoghurt jagung manis oleh *Streptococcus thermophilus* dan *Lactobacillus bulgaricus*. *Jurnal Biologi Makassar*. 3(2): 1-9.
- Akbar, R.T.M, Yani Suryani, Iman Hernaman. 2015. Peningkatan Nutrisi Limbah Produksi Bioetanol Dari Singkong Melalui Fermentasi Oleh Konsorsium *Saccharomyces cerevisiae* dan *Trichoderma viride* *Jurnal Sainteks* 7(2): 1-15.
- Arbi, Armein Sykuri. 2022. *Pengenalan Evaluasi Sensori*. Modul.
- Aween, M.M., Z. Hassan, B.J. Muhiaddin., H.M. Noor, Y.A. Eljamel and M.N. Lani, 2012. Antibacterial Activity of *Lactobacillus acidophilus* Strains Isolated from Honey Marketed in Malaysia against Selected multiple Antibiotic Resistant (MAR) Gram-Positive Bacteria. *Journal of Food Science*. 7(7): 364-371
- Ayuti, S. R., Nurliana, Yurliasni, Sugito, dan Darmawi. 2016. Dinamika pertumbuhan *Lactobacillus casei* dan karakteristik susu fermentasi berdasarkan suhu dan lama penyimpanan. *Agripet*. 16(1): 23-30.
- Azizah, N., Y. B. Pramono, S. B. M. Abduh. 2013. Sifat fisik, organoleptik, dan kesukaan yoghurt drink dengan penambahan ekstrak buah nangka. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 2(3): 148-151
- Chandra, B. 2007. Pengantar Kesehatan Lingkungan. Penerbit Buku Kedokteran EGC. Jakarta
- Chrisna dan Wulandari Dewi, 2016. Identification of Perfectly Pasteurization Process ,by Total Microorganisms and Levels of Protein and Lactose Content in Pasteurized Milk Packed by Dairy Industry and Home Industry in Batu City. *Majalah Kesehatan FKUB*. 3(3): 144–151.
- Christi, Raden F., Didin S. T, Dwi S., dan Eka W. 2020. Perbandingan Susu Sapi Perah pada Pemerahan Pagi dan Sore Terhadap *Total Plate Count* dan *Coliform* di KUD Gemah Ripah, Sukabumi Jawa Barat. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Peternakan Tropis*. 7(1): 65-69.
- Cooper, R. 2005. Chapter 2 – The antimicrobial activity of honey. Honey: A Modern Wound Management Product. *Journal of Antimicrobial Chemotherapy*. 56(1): 228-231.
- Damayanti, S. 2019. Verifikasi metode dan penentuan kadar laktosa dalam sampel susu yang berperisa menggunakan kromatografi cair kinerja tinggi. *Jurnal Sains Keolahragaan dan Kesehatan*. 4(1): 11-14.

- Fardiaz. 2004. Analisa Mikrobiologi Pangan. PT. Raja Grafindo Persada. Jakarta.
- Farnworth, E. R. 2008. Handbook of fermented functional food. 2nd ed. CRC Press. Boca Raton.
- Ferreira ICFR, Aries E, Barreira JCM, Estevinho LM. 2009. Antioxidant Activity of Portuguese Honey Samples: Different Contributions of the Entire Honey and Phenolic Extract. J Food Chemistry. 114(4): 1438-1443.
- Frank J.F. 2001. Milk and Dairy Products. Dalam Doyle M.P., Food Microbiology: Fundamentals and Frontiers. Edisi k-2. Washington DC: sam Press.
- Garedew, A., Schmolz, E., and Lamprecht, I. 2003. The Antimicrobial Activity Of Honey Of The Stingless Bee *Trigona* spp. Journal of Apicultural Science. 47(1): 37-48.
- Grabowski, N.T. and G. Klein. 2015. Microbiology and food- borne pathogens in honey. Critical Reviews in Food Science and Nutrition. 21(1): 1-38.
- Hasan, R. dan Yumantoko. 2014. Kemitraan dan Insentif dalam Pengembangan Madu Hutan di Kabupaten Sumbawa. Prosiding Ekspose Hasil Penelitian. Bogor: Pusat Penelitian dan Pengembangan Keteknikan Kehutanan dan Pengelolaan Hasil Hutan.
- Hidayat, N. 2006. Mikrobiologi Industri. Penerbit Andi. Yogyakarta.
- Husmaini., M.H Abbas, E. Purwati, A. Yuniza, and A.R Alimon. 2011. Growth and survival of lactic acid bacteria isolated from by product of virgin coconat oil as probiotic candidate for poultry. Internasional journal of poultry science. 10(4): 309-314.
- Istinah, N. dan S. Gunawan. 2017. Kinetika Fermentasi Asam Laktat dari Tepung Sorgum Menggunakan Baker's Yeast dan *L. Plantarum*. Jurnal Rekayasa Bahan Alam dan Energi Berkelanjutan. 1(2) : 49-55.
- Jay, J. M., Martin J. L., and David A G. 2005. Modern Food Microbiology. New York. Springer.
- Jaya, F. 2017. Produk-Produk Lebah Madu dan Hasil Olahannya. Malang: UB Press.
- Julianto, B., Rossi E., dan Yusmarini. 2016. Karakteristik Kimia dan Mikrobiologi Kefir Susu Sapi Dengan Penambahan Susu Kedelai. Jom Faperta. 1(3): 1-8.
- Khusniati, T., N. Mariyani, H. N. Lioe, D. N. Faridah, A. Choliq dan Sulistiani. 2015. Purifikasi parsial dan karakteristik β -galaktosidase *Lactobacillus*

- plantarum B123 indigenos dan hidrolisis laktosa untuk produksi susu ultra high temperature rendah laktosa. JKTl. 17(2): 147-161.
- Kirk J.H. 2005. *Milk Quality on The Dairy- Who is Responsible?*. Tulare : University of California Davis. New York.
- Lindawati, S. A., N. L. P. Sriyani., M. Hartawan, dan I. G. Suranjaya. 2015. Study Mikrobiologis Kefir Dengan Waktu Simpan Berbeda. *Majalah Ilmiah Peternakan*. 18(3): 95-99
- McDonald P, Edwards RA, Greenhalgh JFD, Morgan CA. 2002. *Animal Nutrition*. 6th Ed. London (GB). Prentice all.
- Mendes, C.G. J.B.A Silva, L.X Mesquita, and P.B Maracajá. 2009. Asanálises de mel: Revisão. *Rev Caatinga*. 22(1): 7-14.
- Miskiyah. (2011). Kajian Standar Nasional Indonesia Susu Cair Di Indonesia. *Jurnal Standardisasi* Vol. 13(1): 1 –7.
- Mukthar, Ashry. 2006. *Ilmu Produksi Ternak Perah*. Surakarta: LPP dan UNS Press.
- Navyanti, F. dan R. Adriyani. 2015. Higiene sanitasi, kualitas fisik dan bakteriologi susu sapi segar perusahaan susu X di Surabaya. *Jurnal Kesehatan Lingkungan*. 8(1): 36-47.
- Nurfuzianti, R., N. Lubis, dan E. Cahyati. J. 2021. Review: Pengaruh Proses Fermentasi Terhadap Kandungan Asam Laktat Pada Makanan Fermentasi. *Jurnal Ilmiah Farmasi*. 10(2): 1-6.
- Oktavia, C. A., Paini S. W., dan Dwi T. W. B. 2016. Pengaruh Konsentrasi Madu Terhadap Sifat Fisikokimia dan Sifat Organoleptik Minuman Beluntas-The Hitam Dengan Perbandingan 25:75% (B/B). *Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya*.
- Olga, E., F.G Maria and S.M. Carmen. 2012. Differentiation of Blossom Honey and Honeydew Honey from Northwest Spain. *Agriculture* 2(1): 25-37.
- Orihara, O.I., Sakauchi, I. dan Nakazawa, Y., 1992. *Methods for Fermented Milks and Lactic Drinks*. in : *Functions Health Science*. mY. Nakazawa and A. Hasono (eds.). England: Elsevier Science Publishers.
- Osachlo, L .2004. Aplicação do sistema de análise de perigos e pontos críticos de controle no processamento industrial de mel de abelhas (*Apis mellifera*). *Food Chem* 99(3): 66-79.
- Puspawati, N. N., Nuraida L., dan Adawiyah D. R. 2010. Penggunaan berbagai jenis bahan pelindung untuk mempertahankan viabilitas bakteri asam laktat yang di isolasi dari air susu ibu pada proses pengeringan beku. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. 11(1): 59-65.

- Rahma, A., M. Izzati., dan S. Parman. 2014. Pengaruh Pupuk Organik Cair Berbahan Dasar Limbah Sawi Putih (*Brassica chinensis* L.) Terhadap Pertumbuhan Tanaman Jagung Manis (*Zea mays* L. Var. *Saccharata*). Buletin Anatomi Dan Fisiologi 12(1): 65-71.
- Rashid, Md. H., K. Togo., M. Ueda and T. Miyamoto. 2007. Probiotic characteristics of lactic acid bacteria isolated from traditional fermented milk 'Dahi' in Bangladesh. Pakistan Journal of Nutrition 6(6): 647-652.
- Ratray, F. P. and M. J. O'Connell. 2022. Kefir. Encyclopedia of Dairy Sciences (Third edition). Abstrack.
- Riendriasari, S. D. dan Krisnawati. 2017. Produksi propolis mentah lebah madu *Trigona* sp. di pulau Lombok. J Hut Trop. 1(1): 71-75.
- Rohmah F., dan Estiasih T. 2018. Perubahan Karakteristik Kefir Selama Penyimpanan : Kajian Pustaka. Jurnal Pangan dan Agroindustri. 6(3): 30-36.
- Rombaut R. 2005. Dairy Microbiology and Starter Cultures. Laboratory of Food Technology and Engineering. Gent University. Belgium.
- Rumentor, D. S. 2003. Stres Panas Pada Sapi Perah Laktasi. Makalah Falsafah Sain. Program Pasca Sarjana/S3. Institut Pertanian Bogor.
- Safitri, M dan Swarastuti A. 2016. Kualitas Kefir Berdasarkan Konsentrasi Kefir Grain. Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan. 2(2): 87-92.
- Saleh, E. 2004. Dasar Pengolahan Susu dan Hasil Ikutan Ternak. Program Studi Produksi Ternak. Fakultas Pertanian Universitas Sumatera Utara.
- Sanam, A.B., Bagus, I. & Swacita, N., 2014. Ketahanan Susu Kambing Peranakan Ettawah Post-Thawing pada Penyimpanan Lemari Es Ditinjau dari Uji Didih dan Alkohol. Indonesia Medicus Veterinus ISSN ; 2301 – 7848. 3(1): 1–8.
- Saputri, D. S., & Putri, Y. E. (2020). Identification of Bioactive Compounds in Some Area of Sumbawa , Using Gas. 1(1): 27-32.
- Sawitri, M. E. 2011. Kajian Penggunaan Ekstrak Susu Kedelai terhadap Kualitas Kefir Susu Kambing. Jurnal Ternak Tropika. 12(1): 15-21.
- Schmidt, H. G, Vleck Van. D. L, Hutjens. F. M. 1988. Principles Of Dairy Science. Second Edition. Printed States Of America.
- Setiawati, A. E., dan Yunianta. Kajian Analisis Suhu dan Lama Penyimpanan Terhadap Karakteristik Kadar Alkohol Kefir Susu Sapi. Jurnal Pangan dan Agroindustri. 6(4): 77-86.
- Setyawardani, T., Rayayu W. P., Maheswari R. R., and Palupi N. S. Antimicrobial Activity And Adhesion Ability Of Indigenous Lactic Acid

- Bacteria Isolated From Goat Milk. International Food Research Journal. 21(3): 959-964.
- Siregar, N. S. 2014. Karbohidrat. Jurnal Ilmu Kedokteran. 13(2): 38-44.
- Siregar, S. 2001. Sapi Perah Teknik Pemeliharaan dan Analisa Usaha. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Sitepu, G. A., E. R. R. Putri dan Inayah. 2020. Isolasi enzim laktase untuk mengurangi kadar laktosa susu bagi penderita intoleransi laktosa. Prosiding The 11th Industrial Research Workshop and National Seminar Bandung.
- SNI. Standar Nasional Indonesia. 2008. Batas maksimum cemaran mikroba dalam pangan. Badan Standarisasi Nasional (BSN). Jakarta.
- Sodiq, A dan Abidin, Zainal. 2008. Kambing Peranakan Ettawa; Penghasil Susu Berkhasiat Obat. Agromedia Pustaka. Depok.
- Sopandi, T. dan Wardah. 2014. Mikrobiologi Pangan. Andi Publisher. Yogyakarta.
- Souza, B., Roubik, D., Barth, O., Heard, T., Enríquez, E., Carvalho, C., Villas-Bôas, J., Marchini, L., Locatelli, J., Persano- Oddo, L., Almeida-Muradian, L., Bogdanov, S., Vit, P. 2006. Composition of Stingless Bee Honey: Setting Quality Standards. Interciencia. 31(12): 867-875.
- Steel, R.G.D. and Torrie, J.H. (1980) Principles and procedures of statistics. A biometrical approach, 2nd Edition. McGraw-Hill Book Company. New York.
- Steinmann, D, Heiss, Ananasov. 2012. *Bioguided isolation of (9- Z)*. Planta Medica. 78(3): 219-224.
- Sudaryani, T. dan H. Santosa. 2003. Manajemen Pemeliharaan Ayam Ras. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Sudono, A., R. F. Rosdiana., B. S. Setiawan. 2003. Beternak Sapi Perah Secara Intensif. Agromedia Pustaka, Jakarta.
- Sulastri, A., B. Manguntungi, L. R. Vanggy. 2020. Analisis viabilitas *Lactobacillus lactis* pada inovasi media dasar pertumbuhan alternatif dan media dasar penepungan bakteri asam laktat. Jurnal Tambora. 4(2): 16-22.
- Sulistyaningrum, L. S. 2008. Optimasi fermentasi asam kojat oleh galur mutan *Aspergillus flavus* NTGA7A4UVE10. Skripsi. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Departemen Farmasi. Universitas Indonesia.
- Suprihatin. 2010. Teknologi Fermentasi. Surabaya: UNESA Pres.
- Turkmen, N. 2017. Dairy in human health and disease across the lifespan. Chapter 29- Kefir as a functional dairy product. Academic Press: 373-383.

- Usmiati, S dan Sudono, A. 2004. Pengaruh starter kombinasi bakteri dan khamir terhadap sifat fisikokimia dan sensori *kefir*. Jurnal Pascapanen. 1(1): 12-21
- Usmiati, S. 2007. Kefir, susu fermentasi dengan rasa menyegarkan. Warta Penelitian & Pengembangan Pascapanen Pertanian. 9(2):1-2.
- Utami, K.B., Radiati, L.E. & Surjowardojo, P., 2011. Kajian kualitas susu sapi perah PFH (studi kasus pada anggota Kope- rasi Agro Niaga di Kecamatan Jabung Kabupaten Malang). Jurnal Ilmu - Ilmu Peternakan. 24(2): 58–66
- Viljoen, B.C. 2001. The interaction between yeasts and bacteria in dairy environments. International Journal of Food Microbiology. 69(1): 37-44.
- Wulandari, D.D. 2017. Kualitas Madu (Keasaman, Kadar Air, Dan Kadar Gula Pereduksi) Berdasarkan Perbedaan Suhu Penyimpanan. Jurnal Kimia Riset. 2(1): 16-22.
- Zahra, Nur, Handa Muliasari¹, Yayuk Andayani, I Made Sudarma. 2021. Karakteristik fisikokimia ekstrak madu dan propolis *Trigona sp.* Asal lombok utara. Agrotek Ummat.
- Zakaria, Yusdar. 2009. Pengaruh Jenis Susu dan Persentase Starter yang Berbeda Terhadap Kualitas Kefir. Jurnal Agripet. 9(1): 26-30.