

DAFTAR PUSTAKA

- Agussalim, Agus A, Nurliyani, Umami N. 2019. The sugar content profile of honey produced by the Indonesian stinglessbee, *Tetragonula laeviceps*, from different regions. *Livest Res Rural Dev*. 31(6):91
- Amparo, Q., & Fleet, G. H. (2006). *Yeast In Food and Beverages* (2nd ed.). Springer: The Yeast Hand Book.
- AOAC. 2005. *Official Method of Analysis*. Association of Official and Analytical Chemists Washington DC.
- 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 Pangan dan Gizi*. 4 (7) : 39-48.
- Badan Standardisasi Nasional. 2011. *Susu Segar-Bagian 1:Sapi*. SNI-3141.1-2011. Badan Standardisasi Nasional. Jakarta.
- Chrisna, 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.
- Codex Alimentarius Commission. 2003. *Codex Standard for Fermented Milks: Codex STAN 243*. FAO/WHO Food Standards. Roma.
- Dewi, A. P., T. Setyawardani, and J. Sumarmono. 2019. Pengaruh Penambahan Bunga Telang (*Clitoria ternatea*) terhadap Sineresis dan Tingkat Kesukaan Yogurt Susu Kambing. *Journal of Animal Science and Technology*. 1(2):145–151.
- Farnworth, E. (2008). *Handbook of Fermented Functional Foods* (2nd ed.). New York: Eds.CRC Press.
- Greenwalt, C. J., Ledford, R. A., & Steinkrause, K. H. (2006). *Determination And Of The Characterization Of The Antimicrobial Activity Fermented Tea Kombucha*. New York: Departement of Food Science Cornell University.
- Guzel-Seydim, Z. B., Kok-Tas, T., Greene, A. K., & Seydim, A. C. (2011). Review: Functional Properties of Kefir. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*. 51(3), 261–268
- Hawusiwa, E. S., A. K. Wardani dan D. W. Ningtys. 2015. Pengaruh konsentrasi pasta singkong (*Manihot esculenta*) dan lama fermentasi pada proses pembuatan minuman wine singkong. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 3 (1) : 147 – 155.

- Hidayat, N. 2006. Mikrobiologi Industri. Yogyakarta: Andi Offset.
- Ide, P. 2008. Health Secret of Kefir. PT Elex Media Koputindo. Jakarta.
- Krisnaningsih, A. T. N., D. Rosyidi, L. E. Radiati, and Purwadi. 2018. Pengaruh Penambahan Stabilizer Pati Talas Lokal (*Colocasia esculenta*) terhadap Viskositas, Sineresis dan Keasaman Yogurt pada Inkubasi Suhu Ruang. Jurnal Ilmu Dan Teknologi Peternakan Tropis 5(3):5–10.
- Lofty, M. 2006. Biological activity of bee propolis in health and disease. Asian Pacific Journal of Cancer Prevention. 7:22-31.
- Martharini, D dan Indratiningsih. 2017. Kualitas mikrobiologis dan kimiawi kefir susu kambing dengan penambahan *Lactobacillus acidophilus* FNCC 0051 dan tepung kulit pisang kepok (*Musa Paradisiaca*). Agritech. 37:(1). 22 – 29.
- Purbasari, A., Y. B. Pramono dan S. B. M. Abduh. 2014. Nilai pH, kekentalan, cita rasa dan kesukaan pada susu fermentasi dengan perisa alami jambu air (*Syzygium sp*). Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan. 3 (4) : 174 – 177.
- Sady, M., J. Domagała, T. Grega, and D. Najgebauer-Lejko. 2007. Sensory and physico-chemical properties of commercially available kefir. Biotechnology in Animal Husbandry. 23: 199-206
- Safitri, M. F dan A. Swarastuti. 2013. Kualitas kefir berdasarkan konsentrasi kefir grains. Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan. 2 (2) : 87 – 92.
- Saleh, E. 2004. Dasar Pengolahan Susu dan Hasil Ikutan Ternak. Dalam Jurnal Program Studi Produksi Ternak Fakultas Pertanian Universitas Sumatera Utara.
- Sawitri, M. E. 1997. Memanfaatkan susu afkir menjadi makanan sehat dalam upaya menciptakan wirausaha baru di daerah sentra produksi susu di Jatim. Laporan Penelitian PPIS Universitas Brawijaya. Malang
- Schmidt, G.H. 1988. Biology of Lactation. W.H. Freeman and Company, San Fransisco.
- Sihombing, D. T. H. 1997. Ilmu Ternak Lebah Madu. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press
- Suranto, A. 2004. Khasiat dan Manfaat Madu Herbal. Tangerang : Agromedia Pustaka.
- Tamime, A. Y. dan H.C. Deeth. 1980. Yoghurt: Technology and Biochemistry. Journal of Food Protect. 43 (12): 939-977.

- Tamime, A. Y. 2006. Production of Kefir, Koumis and Other Related Products. In: A.Y. Tamime (ed.), Fermented Milk. Blackwell Science Ltd, Oxford.
- Tamime A.Y dan Robinson R.K. 2007. Tamime and Robinson Yoghurt. Cambridge: Science and Techonology. Ed-3. CRC Press.
- Tejasari. 2005. Nilai Gizi Pangan, Edisi 1. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Usmiati, S. 2007. Kefir, Susu Fermentasi dengan Rasa Menyegarkan. Warta Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian Vol. 29, No.2, 2007. Bogor