

DAFTAR PUSTAKA

- Abbas, K. A., S. K. Khalil, dan A. S. M. Husin. 2010. Modified starches and their usages in selected food products: a review study, *J. Agri. Sci.* 2(2): 1916-9752.
- Akin, M. B., M. S. Akin, A. Korkmaz. 2009. Influence of different exopolysaccharide-producing strains on the physicochemical, sensory and syneresis characteristics of reduced-fat stirred yoghurt. *Int. J. Dairy Technol.* 2(3): 422-430.
- Arslan, S. A Review: chemical, microbiological and nutritional characteristics of kefir. *J. Food.* 13(3): 340-345.
- Ayana, A., dan W. I. A. Saber. 2016. Optimization of milk type and physical factors for reduction of alcohol content in kefir. *J. Food Dairy Sci.* 7(3): 161-166.
- Bahrami, M., D. Ahmadi, M. Alizadeh, dan 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.
- Barukcic, I., L. Gracin, A. R. Jambrak, dan Rajka Bozanic. 2017. Comparison of chemical, rheological and sensory properties of kefir produced by kefir grains and commercial kefir starter. *Mljekarstvo.* 67(3): 169-176.
- Bayu, M. K., H. Rizqiati, 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.
- Berlianti, D., J. Sumarmono, dan A. H. D. Rahardjo. 2022. Pengaruh jenis susu terhadap sineresis, water holding capacity, dan viskositas kefir dengan starter kefir grain. *J. Anim. Sci. Tech.* 4(1): 72-80.
- Bengoa, A., C. Iraporda, G. L. Garrote, dan A. G. Abraham. 2019. Kefir micro-organisms: their role in grain assembly and health properties of fermented milk. *J. Appl. Microbiol.* 12(3): 8-700.
- Bintsis, T. 2018. Lactic acid bacteria as starter cultures: an update in their metabolism and genetics. *AIMS Microbiol.* 4(4): 65-684.
- Bouteille, R., M. Gaudet, B. Lecanu, dan H. This. 2013. Monitoring lactic acid production during milk fermentation by in situ quantitative proton nuclear magnetic resonance spectroscopy. *J. Dairy. Sci.* 96: 2071-2080.
- Carminati, D., F. Tidona, M. E. Fornasari, L. Rosetti, A. Meucci, dan G. Giraffa. 2014. Biotyping of cultivable lactic acid bacteria isolated from donkey milk. *Lett. Appl. Microbiol.* 59: 299-305.
- Charisma, A. M. 2019. *Buku Ajar Mikologi.* Airlangga University Press. Surabaya.
- Cheirsilp, B., dan S. Radchabut. 2011. Use of whey lactose from dairy industry for economical kefir production by *Lactobacillus*

- kefiranofaciens* in mixed cultures with yeast. *New Biotechnol.* 28(6): 574-580.
- Codex Alimentarius Commission. 2003. *Codex Standard for Fermented Milks: Codex Stan 243-2003*. FAO/WHO Food Standards. London.
- Conway, E. J. 1957. *Microdiffusion Analysis and Volumetric Error* 4th Edition. Crosby Lockwood. London.
- Dertli, E. and A. H. Çon. 2017. Microbial diversity of traditional kefir grains and their role on kefir aroma. *LWT-Food Sci. Technol.* 85:151-157.
- Dewi, A. P., T. Setyawardani, dan J. Sumarmono. 2019. Pengaruh penambahan bunga telang (*Clitoria ternatea*) terhadap sineresis dan tingkat kesukaan yogurt susu kambing. *J. Anim. Sci. Technol.* 1(2): 145-151.
- Dhana, B. S. P. P., I. Kentjonowaty, dan O. R. Puspitarini. 2021. Pengaruh penambahan gula cair terhadap pH dan total bakteri asam laktat (bal) kefir susu kambing. *Jurnal Dinamika Rekasatwa.* 4(2): 207-211.
- Diana, S., Syarmalina, dan N. Sari. 2015. Analisis kandungan lemak dan protein terhadap kualitas soyghurt dengan penambahan susu skim. *Berkala Ilmiah Kimia Farmasi.* 4(2): 35-42.
- Diastari, I. G. A. F., dan K. K. Agustina. 2013. Uji organoleptik dan tingkat keasaman susu sapi kemasan yang dijual di pasar tradisional Kota Denpasar. *Indonesia Med. Veterinus.* 2(4): 453-460.
- Diosma, G., D. E. Romanin, M. F. R. Burusco, A. Londero, dan G. L. Garrote. 2014. Yeasts from kefir grains: isolation, identification, and probiotic characterization. *World J. Microbiol. Biotechnol.* 30:43-53.
- Evanuraini, H. 2010. Pengaruh suhu dan lama pemeraman pada inkubator terhadap kualitas fisik kefir. *Jurnal Ilmu-Ilmu Peternakan.* 20(2): 8-13.
- Fanani, Z., N. D. Kristanti, dan Nurlaili. 2018. Uji kesukaan kefir susu sapi dengan penambahan tepung kulit pisang kepok (*Musa paradisiaca*). *Jurnal Agriekstensia.* 17(2): 157-161.
- Farag, M. A., A. J. Sujan, A. E. W. Aida, dan R. E. S. Hesham. 2020. the many faces of kefir fermented dairy products: quality characteristics, flavour chemistry, nutritional value, health benefits, and safety. *J. Nutrients.* 12(2) :346 – 358.
- Fardiaz, S. 2008. *Mikrobiologi Pangan*. Universitas Terbuka. Jakarta.
- Farnworth, E. R. 2008. *Handbook of Fermented Functional Foods*, Second Edition. CRC Press. Boca Raton.
- Gao, X., dan B. Li. 2016. Chemical and microbiological characteristics of kefir grains and their fermented dairy products: a review. *Cogent Food Agric.* 2: 1-10.
- Ginting, S. O., V. P. Bintoro, dan H. Rizqiaty. 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.
- Gul, O., M. Mortas, I. Atalar, M. Dervisoglu, dan T. Kahyaoglu. 2015. Manufacture and characterization of kefir made from cow and buffalo milk, using kefir grain and starter culture. J. Dairy. Sci. 98: 1517-1525.
- Gusnadi, D., R. Taufiq, dan E. Baharta. 2021. Uji organoleptik dan daya terima pada produk mousse berbasis tapai singkong sebagai komoditi umkm di Kabupaten Bandung. Jurnal Inovasi Penelitian. 1(12): 2883-2888.
- Haliem, I. A. P., I. Nugerahani, dan E. S. Rahayu. 2017. Kajian proporsi sari nanas dan konsentrasi starter terhadap sifat kimia dan organoleptik kefir nanas. Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi.
- Harjiyanti, M. D., Y. B. Pramono, dan S. Mulyani. 2013. Total asam, viskositas, dan kesukaan pada yoghurt drink dengan sari buah mangga (*Mangifera indica*) sebagai perisa alami. Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan. 2(2): 104-107.
- Hatta, W., M. B. Sudarwanto, I. Sudirman, dan R. Malaka. 2013. Survei potensi dangke susu sapi sebagai alternatif dangke susu kerbau di kabupaten enrekang, sulawesi selatan. JITP. 3(1): 40-50.
- Hattingh, A. L., dan B. C. Viljoen. 2001. Growth and survival of a probiotic yeast in dairy products. Food Res. Int. 34: 791-796.
- Huang, Z., I. Huang, G. Xing, X. Xiu, C. Tu, dan 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.
- Irsalina, K., B. Dwiloka, dan B. E. Setiani. 2018. Sifat sensoris cookies dengan penambahan daun pepaya setelah direbus. Jurnal Teknologi Pangan. 2(1): 24-26.
- 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 Pangan. 5 (3): 89-93.
- Jannah, A. M., Nurwantoro, dan Y. B. Pramono. 2012. Kombinasi susu dengan air kelapa pada proses pembuatan drink yogurt terhadap kadar bahan kering, kekentalan dan pH. Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan. 1(3): 69-71.
- Julianto, B., E. Rossi, dan Yusmarini. 2016. Karakteristik kimiawi dan mikrobiologi kefir susu sapi dengan penambahan susu kedelai. Jom Faperta. 3(1): 1-11.
- Kesekas, H., N. Dinkci, K. Seckin, O. Kinik, S. Gonc, P. G. Ergonul, dan G. Kavas. 2011. Physicochemical, microbiological and sensory characteristic of soymilk kefir. African J. Microbiol. Res. 5(22): 3737-3746.
- Kinteki, G. A., H. Rizqiati, dan A. Hintono. 2018. Pengaruh lama fermentasi kefir susu kambing terhadap mutu hedonik, total bakteri

- asam laktat (bal), total khamir, dan pH. *Jurnal Teknologi Pangan*. 3(1): 42-50.
- Korma, S. A., L. Li, M. Ghamry, Q. Zhou, P. An, K. A. E. Abdrabo, M. F. Manzoor, A. Rehman, S. Niazi, dan I. Cacciotti. 2022. Effect of co-fermentation system with isolated new yeasts on soymilk: microbiological, physicochemical, rheological, aromatic, and sensory characterizations. *Brazilian J. Microbiol.* 53: 1549-1564.
- Krisnaningsih, A. T. N., D. Rosyidi, L. E. Radiati, dan 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.
- Kurniawati, M., Nurliyani, W. Budhijanto, dan Widodo. 2022. Isolation and identification of lactose-degrading characterisation of their fermentation-related ability produce ethanol. *Ferment.* 8(183): 1-11.
- Lamusu, D., 2018. Uji organoleptik jalangkote ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas* L) sebagai upaya diversifikasi pangan. *Jurnal Pengolahan Pangan*. 3(1): 9-15.
- Lane, M. M., dan J. P. Morrissey. 2020. *Kluyveromyces marxianus*: A yeast emerging from its sister's shadow. *N. A. Biol. Rev.* 24(1): 17– 26.
- 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, Y. N., N. Amin, D. Ananda, dan N. A. Rengganis. 2021. Identifikasi karakteristik kimiawi dan daya simpan kefir susu jagung (*Zea mays* L. *Saccharata*). *Jurnal Gizi*. 10(2): 20-32.
- Lutchmedial, M., R. Ramlal, N. Badrie, dan I. C. Yen. 2004. Nutritional and sensory quality of stirred soursop (*Annona muricata* L.) yogurt. *Int. J. Food Sci. Nutr.* 55(5): 407- 414.
- Loretan, T. 1999. The Diversity and Technological Properties of Yeast From Indigenous Traditional South African Fermented Milks. Thesis. University Orange Free State. Bloemfontein. South Africa.
- Majelis Ulama Indonesia. 2003. Fatwa MUI No. 4 Tahun 2003. Standardisasi Fatwa Halal. Majelis Ulama Indonesia. Jakarta.
- Manthani, V., S. Keerthi, dan P. Rao. 2018. Comparative study on chemical characteristics of cow milk and goat milk, kefir. *Int. J. Pure Appl. Biosci.* 6(1): 910-914.
- Melani, D., Nurliyani, dan Indratiningsih. 2021. Characteristics of goat milk kefir with addition of red yeast rice extract during storage. *Bull. Anim. Sci.* 45(1): 47-55.

- Meutia, N., Rizalsyah, T., Ridha, S. dan Sari, M.K. 2016. Residu antibiotika dalam air susu segar yang berasal dari peternakan di wilayah aceh besar. *Jurnal Ilmu Ternak*. 16(21).
- Muhsinin, S., R. Pradita, dan G. Jafar. 2020. Kefir sebagai anti jerawat dari hasil fermentasi susu hewani dan susu nabati menggunakan kefir grain. *J. Pharmacopolium*. 3(1): 43-49.
- Mustika, S., S. Yasni, dan Suliantari. 2019. Pembuatan yoghurt susu sapi segar dengan penambahan puree ubi jalar ungu. *Jurnal Pendidikan Teknologi Kejuruan*. 2(3): 97-101.
- 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. *Jurnal Teknologi Pangan*. 3(2): 325-331.
- Nofrianti, R., F. Azima, dan R. Eliyasmi. 2013. Pengaruh penambahan madu terhadap mutu yoghurt jagung. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 2(2): 60-67.
- Nurhasanah, I. T. Fu'adah, H. Satria, dan S. D. Yuwono. 2020. Analisis eksopolisakarida dari bakteri asam laktat hasil fermentasi kefir kolostrum. *Analit: Anal. Environ. Chem*. 5(1): 65-73.
- Pereira, P. C. 2014. Milk nutritional composition and its role in human health. *Nutr*. 30: 19-27.
- Pothuraju, R., V. R. Yenugati, S. A. Hussain, dan M. Sharma. 2018. *Fermented Milk in Protection Against Inflammatory Mechanisms in Obesity*. Academic Press. United States.
- Prado, M. R., L. M. Blandon, L. P. S. Vandenberghe, C. Rodrigues, G. R. Castro, V. T. Soccol, dan C. R. Soccol. 2015. Milk kefir: composition, microbial cultures, biological activities, and related products. *Front. Microbiol*. 6(1177): 1-10.
- 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. *J. Nutr. Coll*. 9(3): 215-221.
- Rajkumar, A. S., dan J. P. Morrissey. 2020. Rational engineering of *Kluyveromyces marxianus* to create a chassis for the production of aromatic products. *Microb. Cell Fact*. 19(207): 1-19. 87-92.
- Rajkumar, A. S., J. A. Varela, H. Juergens, J. G. Daran, dan J. P. Morrissey. 2019. Biological parts for *Kluyveromyces marxianus* synthetic biology. *Front. Bioeng. Biotechnol*. 7(97): 1-15.
- 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.
- Rosmaida, L. S., C. N. Ekowati, Sumardi, dan S. Farisi. 2018. Karakteristik kefir susu sapi dengan inokulum ragi tape. *Jurnal Ilmu Peternakan Terpadu*. (2): 111-116.

- Rossi, E., F. Hamzah, dan Febriyani. 2016. Perbandingan susu kambing dan susu kedelai dalam pembuatan kefir. *Jurnal Peternakan Indonesia*. 18(1): 13-20.
- Safitri, M. F., dan A. Swarastuti. 2013. Kualitas kefir berdasarkan konsentrasi kefir grain. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 2(2): 87-92.
- Setiawati, A. E., dan Yuninta. 2018. Kajian analisis suhu dan lama penyimpanan terhadap karakteristik kadar alkohol kefir susu sapi. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 6(4): 77-86.
- Setyawardani, E., A. H. D. Rahardjo, dan T. Setyawardani. 2021. Pengaruh jenis susu terhadap sineresis, water holding capacity, dan viskositas yogurt. *J. Anim. Sci. Technol*. 3(3): 242-251.
- Setyawardani, T., J. Sumarmono, A. H. D. Rahardjo, M. Sulistyawati, dan K. Widayaka. 2017. Kualitas kimia, fisik dan sensori kefir susu kambing yang disimpan pada suhu dan lama penyimpanan berbeda. *Buletin Peternakan*. 41(3): 298-306.
- Setyawardani, T., J. Sumarmono, dan K. Widayaka. 2020. Physical and microstructural characteristics of kefir made of milk and colostrum. *Bull. Anim. Sci*. 44(1): 43-49.
- Setyawardani, T., J. Sumarmono, I. I. Arief, A. H. D. Rahardjo, K. Widayaka, dan S. S. Santosa. 2020. Improving composition and microbiological characteristics of milk kefir using colostrum. *Food Sci. Technol*. 40(2): 699-70.
- Simova, E., D. Beshkova, A. Angelov, Ts. Hristozova, G. Frengova, dan Z. Spasov. 2002. Lactic acid bacteria and yeasts in kefir grains and kefir made from them. *J. Ind. Microbiol. Biotechnol*. 28: 1-6.
- Soeparno. 2021. *Properti dan Teknologi Produk Susu*. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Standar Nasional Indonesia. 2009. SNI 7522-2009: Susu Fermentasi Berperisa. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Sulmiyati, N. S. Said, D. U. Fahrodi, R. Malaka, dan Fatma. 2018. Perbandingan kualitas fisikokimia kefir susu kambing dengan kefir susu sapi. *Jurnal Veteriner*. 19(2): 263-268. 183: 1585-1595.
- Syukur, S., dan E. Purwanti. 2013. *Bioteknologi Probiotik*. C. V. Andi Offset. Yogyakarta.
- Tamime, A. Y., dan R. K. Robinson. 1999. *Yoghurt Science and Technology Second Edition*. CRC Press. New York.
- Tania, M., dan A. J. N. Parhusip. 2022. Studi literatur perbandingan mutu mikrobiologis dan fisikokimia minuman fermentasi kefir dari beberapa jenis susu. *Jurnal Teknologi Pangan dan Kesehatan*. 4(1): 25-36.
- Tari, A.I.N., C. B. Handayani, dan A. K. Sariri. 2012. Pengaruh kultur *Indigenous lactobacillus* sp. dalam pembuatan yogurt ubi ungu: kajian tingkat keasaman, pH dan total padatannya. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*. 5(2): 1-7.

- Tiwari, S., D. Kavitate, P. B. Devi, dan P. H. Shetty. 2021. Bacterial exopolysaccharides for improvement of technological, functional and rheological properties of yoghurt. *Int. J. Biol. Macromol.*
- Triana, A. N., T. Setyawardani, dan J. Sumarmono. 2022. Pengaruh jenis susu pada pH, total asam dan warna kefir tradisional. *J. Anim. Sci. Technol.* 4(1): 15-25.
- Usmiati, S., dan A. Sudono. 2004. Pengaruh starter kombinasi bakteri dan khamir terhadap sifat fisikokimia dan sensori kefir. *J. Pascapanen.* 1(1): 12-21.
- Utari, F. D., B. W. H. E. Prasetyono dan A. Muktiani. 2012. Kualitas susu kambing perah peranakan etawa yang diberi suplementasi protein terproteksi dalam wafer pakan komplit berbasis limbah agroindustri. *Anim. Agric. J.* 1(1): 427-441.
- Wang, H., C. Wang, dan M. Guo. 2020. Autogenic successions of bacteria and fungi in kefir grains from different origins when sub-cultured in goat milk. *Food Res. Int.* 138: 1-11.
- Widodo. 2003. *Bioteknologi Industri Susu.* Lacticia Press. Yogyakarta.
- Witthuhn, R. C., T. Schoeman, dan T. J. Britz. 2005. Characterisation of the microbial population at different stages of kefir production and kefir grain mass cultivation. *Int. Dairy J.* 15: 383-389.
- Wszolek, M., A. Y. Tamime, D. D. Muir, dan M. N. I. Barclay. 2001. Properties of kefir made in scotland and poland using bovine, caprine and ovine milk with different starter cultures. *LWT Food Sci. Technol.* 34(4): 251-261.
- Yildiran, H., G. B. Kilic, dan A. G. K. Cakmakci. 2019. Characterization and comparison of yeasts from different sources for some probiotic properties and exopolysaccharide production. *Food Sci. Technol.* 39(2): 646-653.
- Yousefvand, A., X. Huang, M. Zarei, dan P. E. J. Saris. 2022. *Lactocaseibacillus rhamnosus* gg survival and quality parameters in kefir produced from kefir grains and natural kefir starter culture. *Foods.* 11(523): 1-14.
- Yusriyah, N. H., dan R. Agustini. 2014. Pengaruh waktu fermentasi dan konsentrasi bibit kefir terhadap mutu kefir susu sapi. *UNESA J. Chem.* 3(2): 53-57.
- 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. *J. Anim. Sci. Technol.* 2(1): 99-104.
- Zaddana, C., F. D. Sulistyono, N. F. Utami, E. N. Indriyani, dan S. Nurmala. 2022. Formulation fermented milk with prebiotics from beetroot (*Beta vulgaris* L.) and yellow sweet potato (*Ipomoea batatas* L.) for improvement viability lactic acid bacteria. *Jurnal Sains Natural.*