

DAFTAR PUSTAKA

- Adams, M. R. dan M. O. Moss. 2008. Food Microbiology. 3rd Edn. The Royal Society of Chemistry Publishing. UK.
- AOAC. 1995 Di dalam Soenarno, M. S., B. N. Polii., A. Febriantosa., R. Hanifah. 2013. Identifikasi peptida bioaktif dari olahan susu fermentasi tradisional Indonesia sebagai bahan pangan fungsional untuk kesehatan. Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan. 1(3): 191-195.
- Aristya, A. L., A. M. Legowo dan A. N. Al-Baarri. 2013. Karakteristik fisik, kimia, dan mikrobiologis, kefir susu kambing dengan penambahan jenis dan konsentrasi gula yang berbeda. Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan 2(3): 139-143.
- 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.
- Azizah N., A. N. Al-Baarri, S. Mulyani. 2012. Pengaruh lama fermentasi terhadap kadar alkohol, pH, dan produksi gas pada proses fermentasi bioethanol dari whey dengan substitusi kulit nanas. Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan. 1(2): 72-77.
- Bayu, M. K., H. Rizqati, 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.
- 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.
- Budiyono, H. 2009. Analisis daya simpan produk susu pateurisasi berdasarkan kualitas bahan baku mutu susu. Jurnal Paradigma. 10(2): 198-211.
- Codex Alimentarius Commission. 2003. Codex Standard for Fermented Milks. Codex STAN 243. Rome: FAO/WHO Food Standards.
- Coloretti, F., C. Chiavari, D. Luise, R. Tofalo, G. Fasoli, G. Suzzi, and L. Grazia. 2017. Detection and identification of yeasts in natural whey starter for Parmigiano Reggiano cheese-making. Int. Dairy J. 66: 13 – 17.
- Conway, E. J. 1957. Microdiffusion Analysis and Volumetric Error 4th Edition. Crosby Lockwood. London.
- Daud, A., Suriati, Nuzulyanti. 2020. Kajian penerapan faktor yang mempengaruhi akurasi penentuan kadar air metode thermogravimetri. Lutjanus. 1(1): 11-16.

- 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): 125-151.
- Djafar, T. F., Sugiatmo, dan Murwadi. 2005. Cemarkan Mikroba pada Susu dan Produk Unggas. Pusat Penelitian dan Pengembangan Peternakan. Bogor.
- Farnworth, E. R. 2005 Kefir a complex probiotic. Food Sci. Technol. 2 (1): 1 – 17.
- Gemechu, T. 2015. Review on lactic acid bacteria function in milk fermentation and preservation. African J. Food Sci. 9(4): 170-175.
- Grba, S., V. Stehlik-tomas, D. Stanzer, N. Vahèiæ, and A. Škrlin. 2002. Selection of yeast strain *Kluyveromyces marxianus* for alcohol and biomass production on whey. Chem. Biochem. Eng. 16(1): 13-16.
- Gul, O., M. Mortas, I. Atalar, M. Dervisoglu, T. Kahyaoglu. 2015. Manufacture and characterization of kefir made from cow and buffalo milk using kefir grain and starter culture. J. Dairy Sci. 98(3): 1517-1525.
- Hadiwiyoto, S. 1994. Teori dan Prosedur Pengujian Mutu Susu dan Hasil Olahannya. Liberty. Yogyakarta.
- Hardiansyah, A. 2020. Identifikasi nilai gizi dan potensi manfaat kefir susu kambing kaligesing. J. Nutr. College. 9(3): 208-214.
- Haenlein, G. F. W. 2004. Goat milk in human nutrition. Small Rum. Res. 51(1) : 155 – 163.
- Harjiyanti, M. D., Y. B. Pramono, and S. Mulyani. 2013. Total acid, viscosity, and likes for yogurt drink with mango (*Mangifera indica*) juice as a natural flavor (in Indonesia). Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan. 2(2): 104-107.
- Hidayat, N., M. C. Padaga, dan S. Suhartini. 2021. Mikrobiologi Industri. Penerbit Andi. Yogyakarta. Indonesia.
- Hidayat, N., S. Prabowo, A. Rahmadi, Marwati, dan A. Emmawati. 2020. Teknologi Fermentasi. Penerbit IPB Press. Bogor. Indonesia
- Hui, Y. H., L. Meunier, A. S. Hasen, J. Joshephen, W. K. Nip, P. S. Stanfield, and F. Toldra. 2005. Handbook of Food and Beverage Fermentation Technology. Marcel Dekker Inc.
- Hutkins, R. W. 2006. Microbiology and Technology of Fermented Foods. 1st Edition. Blackwell Publishing. Oxford. UK.
- Kinteki, G. A., H. Rizqiaty, 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
- Kurniawati, M., Nurliyani, W. Budhijanto, and Widodo. 2022. Isolation and identification of lactode-degrading yeasts and characteristisation of their fermentation-related ability to produce ethanol. Ferment. 8 : 183-194.

- Lachance, M. A. 1998. Di dalam Lane, M. M., dan J. P. Morrissey. 2010. *Kluyveromyces marxianus*: a yeast emerging from its sister's shadow. Fungal Bio. Rev.. 24 (2010): 17 – 26.
- Lane, M. M., dan J. P. Morrissey. 2010. *Kluyveromyces marxianus*: a yeast emerging from its sister's shadow. Fungal Bio. Rev. 24 (2010): 17 – 26.
- Lengkey, H. A. W., J. A. Siwi, and R. L. Balia. 2013. The effect of various starter dosages on kefir quality. Lucrări Ştiinţifice-Seria Zootehnie. 59: 113-116.
- Lestari, M., W., V. P. Bintoro, dan H. Rizqiaty. 2018. Pengaruh lama fermentasi terhadap tingkat keasaman, viskositas, kadar alkohol, dan mutu hedonik kefir air kelapa. Jurnal Teknologi Pangan. 2(1): 8-13.
- Lindawati, S. A., N. L. P. Sriyani, M. Hartawan, dan I. G. Suranjaya. 2015. Studi mikrobiologis kefir dengan waktu simpan berbeda. Majalah Ilmiah Peternakan. 18(3): 95-99.
- Liu, N., L. Qin, L. Hu, and S. Miao. 2022. Formation mechanisms of ethyl acetate and organic acid in *Kluyveromyces marxianus* L1-1 in Chinese acid rice soup. Food Sci. Hum. Wellness. 12(2023): 45-56.
- Mappa, T., H. J. Edy, dan N. Kojong. 2013. Formulasi gel ekstrak daun Sasaladahan (*Peperomia pellucida* (L.) H.B.K.) dan uji efektivitasnya terhadap luka bakar pada kelinci (*Oryctolagus cuniculus*). Jurnal Ilmiah Farmasi. 2(2): 49-55.
- Marwah, M. P., Y. Y. Suranindyah, dan T. W. Murti. 2010. Produksi dan komposisi susu kambing peranakan ettawa yang diberi suplementasi daun katu (*Sauropus androgynous* (L.) merr) pada awal masa laktasi. Buletin Peternakan. 34 (2): 94 – 102.
- Morrissey, J. P., M. M. Etschmann, J. Schrader, and G. M. de Billerbeck. 2015. Cell factory applications of the yeast *Kluyveromyces marxianus* for the biotechnological production of natural flavour and fragrance molecules. Yeast. 32: 3 – 16.
- Mubin, M. F., dan E. Zubaidah. 2016. Studi aktivitas antibakteri kefir the daun sirsak (*Annona muricata* linn.) dari sinbiotik yang diperkaya dengan ubi jalar ungu (*Ipomea batatas*) selama satu bulan penyimpanan. J. Nutr. 2 (2): 16-20.
- Mustika, S., S. Yasni., Suliantari. 2019. Pembuatan yoghurt susu sapi segar dengan penambahan puree ubi jalar ungu. Jurnal Pendidikan Teknologi Kejuruan. 2(3): 97-101.
- Tania, M., A. J. N. Parhusip. 2022. Studi literatur perbandingan mutu mikrobiologis dan fisikokimia minuman fermentasi kefir dari beberapa jenis susu. Jurnal Teknologi Pangan Kesehatan. 4(1): 25-36.
- Nuraida, L., U. Hasanah, D. R. Athaya, dan K. Refita. 2022. Teknologi Fermentasi Pangan. Penerbit IPB Press. Bogor. Indonesia.
- Nurhasanah, I. T. Fu'adah, H. Satria, dan S. D. Yuwono. 2020. Analisis eksopolisakarida dari bakteri asam laktat hasil fermentasi kefir kolostrum. Analit: Anal.Env. Chem. 5(1): 65 – 73.

- Nursiwi, A., R. Utami, M. Andriani, dan A. P. Sari. 2015. Fermentasi *whey* limbah keju untuk produksi kefir oleh kefir *grains*. Jurnal Teknologi Hasil Pertanian. 8(1): 37-45.
- Oner, Z., A. G. Karahan, M. L. Cakmakci. 2009. Effect of different milk types and starter cultures on kefir. GIDA 2: 1-6.
- Otles, S and O. Cagindi. 2003. Kefir: A Probiotic Dairy-Composition, Nutritional and Therapeutic Aspect. Pak. J. Nutr. 2(2): 54-59.
- Park, Y. M. 2010. Goat milk products: quality, composition, processing, and marketing. Encyclopedia of Animal Science. 2nd edition. CRC Press. Florida.
- Permatasari, D. R. I., Purwadi, dan H. Evanuarini. 2018. Kualitas kefir dengan penambahan tepung daun stevia (*Stevia rebaudiana Bertoni*) sebagai pemanis alami. Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak. 13(2): 91-97.
- Pradana, I. P. E., S. S. Dewi., dan W. Wilson. 2018. Aktivitas kefir dan isolate bakteri asam laktat dari kefir dalam menghambat pertumbuhan *Salmonellatyphi*. Prosiding Seminar Nasional Mahasiswa Unimus. 1: 170-177.
- Purwaningsih, Sulasmi, T. F. Djaafar, dan T. Marwati. 2019. Sifat organoleptik kefir susu kambing Peranakan Etawa: pengaruh level granula kefir komersial dan sukrosa. Jurnal Agroteknologi. 3(2): 149-159.
- Rahayu, W. E., S. H. Sa'diyah, dan A. Romalasari. 2020. Pengaruh waktu aplikasi dan konsentrasi penambahan sari buah jambu biji merah (*Psidium guajava L.*) terhadap kefir susu kambing. AGROMIX. 11(1): 1-8.
- Rashid, Md. H., K. Togo, M. Ueda, and T. Miyamoto. 2007. Probiotic characteristics of lactic acid bacteria isolated form traditional fermented milk 'Dahi' in Bangladesh. Pak. J. Nutr. 6 (6): 647-652.
- Rizqiati, H., S. Susanti, Nurwantoro, A. N. Albaarri, dan Y. B. Slamet. 2021. Pengaruh waktu fermentasi terhadap sifat fisiko kimia kefir *whey* dari susu kambing. J. Agro-based. Ind. 38(1): 54-60.
- Rohmah, F., dan T. Estiasih. 2019. Perubahan karakteristik kefir selama penyimpanan: kajian Pustaka. Jurnal Pangan dan Agroindustri. 6(3): 30-36.
- Rosiana, E., Nrliana, dan T. Armansyah. 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.
- Rohman, E., dan S. Maharani. 2020. Peranan warna, viskositas, dan sineresis terhadap produk yoghurt. Edufortech. 5(2): 97-107.
- Ruriani, E., T. C. Sunarti dan A. Meryandini. 2012. Yeast isolation for bioethanol production. J. Biosci. 19 (3): 145 – 149.
- Saadat, Y. R., A. Y. Khosroushahi, A. A. Movassaghpour, M. Talebi, and B. P. Gargari. 2020. Modulatory role of exopolysaccharides of *Kluyveromyces marxianus* and *Pichia kudriavzevii* as probiotic yeast

- from diary products in human colon cancer cells. *J. Funct. Food.* 64(1): 1-9.
- Sadiah, I., A. Nurlaelasari, and M. N. Handayani. 2017. Physicochemical characteristic of mung bean kefir with variation of levels of skim milk and fermentation time. *Sci. Eng.* 180 (2017): 1 – 5.
- Safitri, M. E., dan A. Swarastuti. 2013. Kualitas kefir berdasarkan konsentrasi *kefir grain*. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan.* 2(2): 87-92.
- Setyawardani, T., and J. Sumarmono. 2015. Chemical and microbiological characteristics of goat milk kefir during storage under different temperatures. *J. Indones. Trop. Anim. Agric.* 40(3): 183-188.
- Shuler, M. L., and F. Kargi. 1992. *Bioprocess Engineering Basic Concepts*. Prentice-Hall International Inc. New Jersey.
- Silanikove, N., G. Leitner., U. Merin., and C. G. Prosser. 2010. Recent advances in exploiting goat's milk: quality, safety, and production aspect. *Small Rumin. Res.* 89(2010): 110-124.
- SNI (Standar Nasional Indonesia). 2011. SNI Susu Segar 3141-1-12011. Dewan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Surono, I. S. 2004. *Probiotik, Susu Fermentasi dan kesehatan*. YAPMMI. Jakarta.
- Susilorini, T. E., dan M. E. Sawitri. 2005. *Produk-Produk Olahan Susu*. PT. Penebar Swadaya. 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.
- Suriasih, K., W. R. Aryanta., G. Mahardika., and N. M. Astawa. 2012. Microbiological and chemical properties of kefir made of Bali cattle milk. *Food Sci. Qual. Manage.* 6(1): 12- 22.
- Susanto, D. dan Budiana, N. S. 2005. *Susu Kambing*. Seri Agrisehat. Penebar Swadaya. Depok. Indonesia.
- Susilo, A., D. Rosyidi, F. Jaya, A. W. Apriliyani. 2019. *Dasar Teknologi Hasil Ternak*. UB Press. Malang.
- Tamime, A. Y. 2006. *Fermented Milk*. Blackwell Publishing. Oxford. UK
- Tania, M., A. J. N. Parhusip. 2022. Studi literatur perbandingan mutu mikrobiologis dan fisikokimia minuan fermentasi kefir dari beberapa jenis susu. *Jurnal Teknologi Pangan Kesehatan.* 4(1): 25-36.
- Taufik, E. 2004. Dadih susu sapi hasil fermentasi berbagai *starter* bakteri probiotik yang disimpan pada suhu rendah: karakteristik kimiawi. *Media Peternakan.* 27(3): 88-100.
- Turker, G., B. Kiziilkaya, dan N. Arifoglu. 2014. Determination of organic acid composition and free radical scavenging capacity of kefir. *Asian J. Chem.* 26 (8): 2443 – 2446.
- Tudisco, R., M. Grossi, L. Addi, N. Musco, M. I. Cutrignelli, S. Calabro abd F, Infascelli. 2014. Fatti acid profile and CLA content of goat milk: influence of feeding system. *J. Food Res.* 3 (4): 93 – 100.
- Usmiati, S. 2007. Kefir, susu fermentasi dengan rasa menyegarkan. *Warta Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian.* 29(2): 12-14.

- Vigneault, F., D. Lachance, M. Cloutier, G. Pelletier, C. Levasseur, and A. Seguin. 2007. Members of the plant NIMA-related kinases are involved in organ development and vascularization in poplar, *Arabidopsis* and rice. *Plant J.* 51: 575 – 588.
- Viljoen, B. C. 2001. The interaction between yeasts and bacteria in dairy environments. *Int. J. Food Microbiol.* 69(1): 37-44.
- Widodo. 2003. *Bioteknologi Industri Susu*. Lacticia Press. Yogyakarta.
- Wihansah, R. R. S., I. I. Arief, and I. Batubara. 2018. Anti-diabetic potency characteristics of probiotic goat-milk yoghurt supplemented with roselle extract during cold storage. *Trop. Anim. Sci. J.* 41: 191-199
- Wulandari, S dan P. A. Bowo. 2019. Pengaruh produksi, konsumsi, dan harga susu sapi nasional terhadap impor susu sapi. *Economic Education Analysis Journal.* 8(3): 1130-1146.
- Yangilar, F. W. 2013. As a potentially functional food: goats milk and products. *J. Food Nutr. Res.* 1 (4): 68 – 81.
- Yola, D. P., N. A. Setiani, and S. Warya. 2020. The effect of temperature, incubation and storage time on lactic acid content, pH and viscosity of goat milk kefir. *CRBB.* 2(1): 101-104.
- Zubaidah, E., L. Yusnita, dan S. Ella. 2008. Produksi eksopolisakarida oleh *Lactobacillus plantarum* B2 pada produk probiotik berbasis buah murbei. *Jurnal Teknologi Pertanian.* 9(1): 59-68.