

## DAFTAR PUSTAKA

- AOAC. 2005. Official Methods of Analysis of AOAC International 18th edition. Maryland: AOAC International.
- Aristya, A. L., A. M. Legowo, dan A. N. A. Baarri. 2013. Total asam, total yeast, dan profil protein kefir susu kambing dengan penambahan jenis dan konsentrasi gula yang berbeda. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 2(3): 139-143.
- Ariyanti, D. and H. Hadiyanto. Ethanol production from whey by *Kluyveromyces marxianus* in batch fermentation system: kinetics parameters estimation. *Bulletin of Chemical Reaction Engineering & Catalysis*. 7(3): 179-184.
- Athanasiadis, I., A. Paraskevopoulou, G. Blekas, and V. Kiosseoglou. 2004. Development of a novel whey beverage by fermentation with kefir granules. Effect of Various Treatments. *Biotechnology Progress*. 20(4): 1091-1095.
- Aventi. 2015. Penelitian pengukuran kadar air buah. *Seminar Nasional Cendekiawan*. 22-27.
- Badan Standarisasi Nasional. 1998. Susu Segar. SNI.
- Badan Standarisasi Nasional. 2009. Syarat Mutu Yogurt. SNI.
- Bayu, M. K., H. Rizqiaty, 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.
- Bengoa, A. A., M. T. Dueñas, A. Prieto, G. L. Garrote, and A. G. Abraham. 2023. Exopolysaccharide-producing *Lacticaseibacillus paracasei* strains isolated from kefir as starter for functional dairy products. *Frontiers in Microbiology*. 1-12.
- Berlianti, D., J. Sumarmono., A. H. D. Rahardjo. 2022. Pengaruh joins susu terhadap sineresis, water holding capacity, dan viskositas kefir dengan starter kefir grain. *Journal of Animal Science and Technology*. 4(1): 75-84.
- Beshkova, D., E. Simova, G. Frengova, Z. Simov, and Z. P. Dimitrov. 2003. Production of volatile aroma compounds by kefir starter cultures. *Int. Dairy Journal*. 13: 529-535.
- Buckle, K. A., R. A. Edward, W. R. Day, G. H. Fleet, dan M. Wootton. 2010. *Ilmu Pangan*. Jakarta: Universitas Indonesia Press.
- 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. *Letters in Applied Microbiology*. 59: 299-305.
- Cais-Sokolińska, D., J. Wójtowski, J. Pikul, R. Danków, M. Majcher, J. Teichert, and E. Bagnicka. 2015. Formation of volatile compounds in kefir made of goat and sheep milk with high polyunsaturated fatty acid content. *J. Dairy Sci*. 98: 6692-6705.
- Chen, M. J., J. R. Liu, C. W. Lin, and Y. T. Yeh. 2005. Study of the microbial and chemical properties of goat milk kefir produced by inoculation

- with taiwanese kefir grains. Asian-Australia Journal Animal Science. 18(5): 711-715.
- Codex Alimentarius Commission. 2003. Codex Standard for Fermented Milks: Codex Stan 243-2003. London: FAO/WHO Food Standards.
- Collins, M. D., B. A. Phillips, and P. Zannoni. 1989. Deoxyribonucleic acid homology studies of *Lactobacillus casei*, *Lactobacillus paracasei* sp. nov., subsp. *paracasei* and subsp. *tolerans*, and *Lactobacillus rhamnosus* sp. nov. Int. J. Syst. Evol. Microbiol. 39(2): 105-108.
- Conway, E. J. 1957. Microdiffusion Analysis and Volumetric Error 4th Edition. London: Crosby Lockwood.
- 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.
- Dibyanti, P., L. E. Radiati, and D. Rosyidi. 2014. Effect of addition of various concentrations of culture and incubation period on pH, Acidity Levels, Viscosity & Syneresis Set Yoghurt. Jurnal Ilmu Ternak. 1-6.
- Dimitrellou, D., C. Salamoura, A. Kontogianni, D. Katsipi, P. Kandyli, G. Zakynthinos, and T. Varzakas. 2019. Effect of milk type on the microbiological, physicochemical and sensory characteristics of probiotic fermented milk. Microorganisms. 7(274): 1-8.
- Djali, M., S. Huda, dan L. Andriani. 2018. Karakteristik fisikokimia yogurt tanpa lemak dengan penambahan whey protein concentrate dan gum xanthan. Agritech. 38(2): 178-186.
- Farnworth, E. R. 2005 Kefir a complex probiotic. Food Science and Technology Bulletin: Functional Food. 2 (1): 1 – 17.
- Fatmawati, U., F. I. Prasetyo, T. A. M. Supia, dan A. N. Utami. 2013. Karakteristik yoghurt yang terbuat dari berbagai jenis susu dengan penambahan kultur campuran *Lactobacillus bulgaricus* dan *Streptococcus thermophilus*. BIOEDUKASI 6(2):1-9.
- Ginting, A. A., U. Pato, dan V. S. Johan. 2017. Mutu sensori susu fermentasi probiotik selama proses fermentasi menggunakan *Lactobacillus casei subsp. casei* r-68. Jurnal Online Mahasiswa Fakultas Pertanian Universitas Riau. 4(1): 1-8.
- Haenlein, G. F. W. 2004. Goat milk in human nutrition. Small Ruminant Research. 51: 155-163.
- Hayati, R., A. Marlia, dan F. Rosita. 2012. Sifat kimia dan evaluasi sensori bubuk kopi arabika. Jurnal Floratek. 7: 66-75.
- Hutkins, R. W. 2006. Microbiology and technology of fermented foods. First edition. Blackwell Publishing.
- Irigoyen, A., M. Ortigosa, P. Torre, and F. Ibanez. 2003. Influence of different technological parameters in the evolution of pH during fermentation of kefir. Milchwissenschaft 58: 631-633.

- Ivanesthi, I. R., S. Nurhatika, dan A. Muhibuddin. 2016. Potensi fermentasi etanol isolat yeast tanah yang diisolasi dari Kabupaten Jember, Jawa Timur. *Jurnal Sains dan Seni ITS* 5(2):17-22.
- Jannah, A. M., A. M. Legowo, Y. B. Pramono, A. N. Al-Baarri, dan S. B. M. Abduh. 2014. Total Bakteri Asam Laktat, pH, Keasaman, Citarasa dan Kesukaan *Yoghurt Drink* dengan Penambahan Ekstrak Buah Belimbing. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 3(2).
- Jay, J. M., M. J. Loser., D. A. Golden. 2005. *Modern food microbiology*. New York: Springer.
- Julianto, B., E. Rossi. Dan Yusmarini. Karakteristik kimiawi dan mikrobiologi kefir susu sapi dengan penambahan susu kedelai. *Jom Faperta*. 3(1).
- Kakisu, E., A. Irigoyen, P. Torre, G. L. D. Antoni, and A. G. Abraham. 2011. Physicochemical, microbiological and sensory profiles of fermented milk containing probiotic strains isolated from kefir. *J. Dairy Res*. 78:456-463.
- Karim, A., Natela G, dan M. Aider. 2020. *Kluyveromyces marxianus*: an emerging yeast cell factory for applications in food and biotechnology. *International Journal of Food Microbiology*. 333.
- Kesekas, H., N. Dincki, K. Seckin, O. Kinik, S. Gonc, P. Gunc, Ergunol, and G. Kavas. 2011. Physicochemical, microbiological and sensory characteristic of syomilk kefir. *African Journal of Microbiology Research*. 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.
- Kurniawati, M., N. Nurliyani., W. Budhijanto., and W. Widodo. 2022. Isolation and identification of lactose-degrading yeasts and characterisation of their fermentation-related ability to produce ethanol. *Fermentation*. 8: 183-194.
- Laws, A. P. dan V. M. Marshal. 2001. The relevance of exopolysaccharides to rheological propertied in milk fermented with ropy strains of lactic acid bacteria. *Int. Dairy J*. 11(9): 709-721.
- Lima, M. J. R., E. T. Lemos, J. Oliveira, L. P. T. Lemos, A. M. C. Monteiro, and J. M. Costa. 2018. Nutritional and health profile of goat products: focus on health benefits of goat milk. *Goat Science*. 190-232.
- Lo, S.C., C. Y. Yang, D. C. Mathew, dan C. C. Huang. 2021. Growth and autolysis of the kefir yeast *Kluyveromyces marxianus* in lactate culture. *Scientific Reports*. 11: 1-11.
- Maharani, M. M., M. Bakrie, dan Nurlela. 2021. Pengaruh jenis ragi, massa ragi dan waktu fermentasi pada pembuatan bioetanol dari limbah biji durian. *Jurnal Redoks*. 6(1): 57-65.
- Mal, R., Radiati, L.E., dan Purwadi. 2013. Pengaruh Lama Penyimpanan Pada Suhu Refrigerator Terhadap Nilai pH, Viskositas, Total Asam Laktat dan Profil Protein Terlarut Kefir Susu Kambing. *Jurnal Universitas Brawijaya*. 1-12.

- Manab, A. 2008. Kajian sifat fisik yogurt selama penyimpanan pada suhu 4°C. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*. 3(1): 52-58.
- Marcišauskas, S., B. Ji, and J. Nielsen. 2019. Reconstruction and analysis of *Kluyveromyces marxianus* genome-scale metabolic model. *BMC Bioinformatics*. 20: 1-9.
- Marco, M. L., M. E. Sanders, M. Ganzle, M. C. Arrieta, P. D. Cotter, L. D. Vuyst, C. Hill, W. Holzapfel, S. Leeb, D. Merenstein, G. Reid, B. E. Wolfe, and R. Hutkins. 2021. The international scientific association for probiotics and prebiotics (ISAPP) consensus statement on fermented foods. *Nature*. 18L196-208.
- Mohanty, D. P., S. Mohapatra, S. Misra, dan P. S. Sahu. 2016. Milk derived bioactive peptides and their impact on human health – a review. *Saudi J. Biological Science*. 23:577-583.
- Mousa, A. H., G. Wang, and H. Zhang. 2019. Production of lactic and acetic acids during fermentation of milk fortified with kiwi juice using *Saccharomyces boulardii* and *Lactobacilli*. *Tropical Journal of Pharmaceutical Research*. 18(4): 681-687.
- Mubin, M. F. dan E. Zubaidah. 2016. Studi pembuatan kefir nira siwalan (*Borassus flabellifer* L.) (pengaruh pengenceran nira siwalan dan metode inkubasi). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 4(1): 291-301.
- 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.
- Nabilah, F. N., S. Listiyowati, dan R. I. Astuti. 2022. Diversitas pangan fermentasi berbasis-susu di Indonesia dan kandungan gizinya. *Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia*. 27(4): 552-561.
- Nayik, G. A., Y. D. Jagdale, S. A. Gaikwad, A. N. Devkatte, A. H. Dar, D. S. Dezmirean, O. Bobis, M. M. A. N. Ranjha, M. J. Ansari, H. A. Hemeg, and S. S. Alotaibi. 2021. Recent insights into processing approaches and potential health benefits of goat milk and its products: a review. *Front. Nutr*. 8: 1-16.
- Nejati, F., S. Junne, J. Kurreck, and P. Neubauer. 2020. Quantification of major bacteria and yeast species in kefir consortia by multiplex taqman qPCR. *Front. Microbiol*. 11: 1-13.
- 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.
- Nurhasanah, I. T. Fu'adah, H. Satria, dan S. D. Yuwono. 2020. Analisis eksopolisakarida dari bakteri asam laktat hasil fermentasi kefir kolostrum. *Analit: Analytical and Environmental Chemistry*. 5(1): 65-71.

- O'Brien, K. V., K. J. Aryana, W. Prinyawiwatkul, K. M. C. Ordonez, and C. A. Boeneke. 2016. Short communication: The effects of frozen storage on the survival of probiotic microorganisms found in traditionally and commercially manufactured kefir. *J. Dairy. Sci.* 99: 7043-7048.
- Oktaniya, F. Restuhadi, dan Rahmayuni. 2017. Hubungan antara kadar etanol, kadar gula reduksi dan jumlah sel dalam produksi bioethanol dari fermentasi air kelapa dengan penambahan pupuk NPK. *SAGU* 16(1):28-34.
- Otles, S and O. Cagindi. 2003. Kefir: A Probiotic Dairy-Composition, Nutritional and Therapeutic Aspect. Food Engineering Department. Engineering Faculty. Ege University. Bornova-Izmir. Turkey.
- Ouwehand, A. C., E. M. Tuomola., S. Tolkkio, dan S. Salminen. 2001. Assesment of adhesion properties of novel probiotic strain to human intestinal mucus. *Int. J. Food Microbiol.* 64(1-2): 119-126.
- Parachin, N. S., B. H. Hagerdal, and M. Bettiga. 2011. 6.46 – A microbial perspective on ethanolic lignocellulose fermentation. *Comprehensive Biotechnology (Second Edition)*. 6: 605-614.
- Pereira, P. C. 2014. Milk nutritional composition and its role in human health. *Nutrition*. 30: 619-627.
- Permadi, M. R., H. Oktafa, dan K. Agustianto. 2019. Perancangan pengujian preference test, uji hedonik, dan mutu hedonik menggunakan algoritma radial basis function network. *Sintech Journal*. 2(2): 98-107.
- Pogacic, T. S. S., S. Zamberlin, and D. Samarzija. 2013. Microbiota of kefir grains. *Mljekarstvo*. 63(1): 3-14.
- Pratama, Y. I., F. Ardigurnita, dan P. D. Wulansari. 2021. Kefir dengan kombinasi susu sapi dan tepung mocaf terhadap ph, kadar air, total padatan dan properti fisik. *Jurnal Sains Peternakan Nusantara*. 1(1): 21-28.
- Prayoga, I. P. A., Y. Ramona, dan I. B. M. Suaskara. 2021. Bakteri asam laktat bermanfaat dalam kefir dan perannya dalam meningkatkan kesehatan saluran pencernaan. *Simbiosis*. 9(2): 115-130.
- Prihartini, M. dan M. Ilmi. Karakterisasi dan klarifikasi numerik khamir madu hutan dari sulawesi tengah. *Jurnal Mikologi Indonesia*. 2(2): 112-127.
- Puspita, D., E. Nadia., E. Immanuela, dan M. C. Titania. 2020. Isolasi, identifikasi dan uji produksi yeast yang diisolasi dari nira kelapa. *BIOSFER, J. Bio & Pend. Bio*. 5(1): 1-5.
- Qvirist, L. A., C. D. Filippo, F. Strati, I. Stefanini, M. Sordo, T. Andlid, G. E. Felis, P. Mattarelli, and D. Cavalieri. 2016. Isolation, identification and characterization yeast from fermented goat milk of the yagnob valley in tajikistan. *Microbial*. 7: 1-17.
- Rohmah, N. dan A. T. Sugiarto. 2008. Penurunan TS (total solid) pada limbah cair industri perminyakan dengan teknologi AOP. *Prosiding Seminar Nasional Teknoin*. 45-48.

- Rohmah, F. dan T. Estiasih. 2018. Perubahan karakteristik kefir selama penyimpanan: kajian pustaka. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 6(3): 30-36.
- Rossi, E., F. Hamzah, dan Febriyani. Perbandingan susu kambing dan susu kedelai dalam pembuatan kefir. *Jurnal Peternakan Indonesia*. 18(1): 13-20.
- Rohman, E., dan S. Maharani. 2020. Peranan warna, viskositas, dan sineresis terhadap produk yoghurt. *Edufortech*. 5(2): 97-107.
- Rukmi, D. L., Z. E. Fitri, and L. N. Sahenda. 2023. Characteristics of kefir based on goat's milk with different starter combinations. *IOP Conf. Ser.: Earth Environ. Sci*. 1168: 1-7.
- Ruriani, E., T. C. Sunarti dan A. Meryandini. 2012. Yeast isolation for bioethanol production. *Journal Bioscience*. 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 yeasts from dairy products in human colon cancer cells. *Journal of Functional Foods*. 64(1): 1-9.
- Safitri, M. F. dan A. Swarastuti. 2013. Kualitas kefir berdasarkan konsentrasi kefir grain. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 2(2): 87-92.
- Sanam, A. B., I. Bagus, dan N. Swacita. 2014. Ketahanan susu kambing peranakan ettawah post-thawing pada penyimpanan lemari es ditinjau dari uji didih dan Alkohol. *Indonesia Medicus Veterinus*. 3(1): 1-8.
- Sawitri, M. E. 2011. Kajian penggunaan ekstrak susu kedelai terhadap kualitas kefir susu kambing. *Jurnal Ternak Tropika*. 12(1): 15-21.
- Schwenninger, S. M., L. Meile. 2004. A mixed culture of *Propionibacterium jensenii* and *Lactobacillus paracasei* subsp. *paracasei* inhibits food spoilage yeasts. *Systematic and Applied Microbiology*. 27: 229-237.
- Setiawati, A. E. dan Yuniarta. 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. *Journal of Animal Science and Technology*. 3(3): 242-251.
- Setyawardani, T., J. Sumarmono., A. H. D. Rahardjo., M. Sulistyowati., 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.
- Simova, E., D. Beshkova, A. Angelov, T. Hristozova, G. Frengova, and Z. Spasov. 2002. Lactic acid bacteria and yeast in kefir grains and kefir made from them. *Journal Industrial Microbiology and Biotechnology*. 28: 1-6.

- Sintasari, R. A., J. Kusnadi, dan D. W. Ningtyas. 2014. Pengaruh penambahan konsentrasi susu skim dan sukrosa terhadap karakteristik minuman probiotik sari beras merah. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 2(3): 65-75.
- Standar Nasional Indonesia. 2009. SNI 7522-2009: Susu fermentasi berperisa. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Standar Nasional Indonesia. 2011. SNI 3141-1-12011. Susu segar. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Suhartanti, D. dan R. Septian. 2014. Comparison of the antibacterial activity of cow milk kefir and goat milk kefir against bacteria *Bacillus cereus*. *Jurnal Kesmas*. 8(2): 71-76.
- Sulmiyati, N. Ali, dan Marsudi. 2016. Kajian kualitas fisik susu kambing peranakan etawa (PE) dengan metode pasteurisasi yang berbeda. *JITP*. 4(3): 130-134.
- Sulmiyati, N. S. Said, D. U. Fahrodi, R. Malaka, and F. Maruddin. 2019. The physicochemical, microbiology, and sensory characteristics of kefir goat milk with different levels of kefir grain. *Tropical Animal Science Journal*. 42(2): 152-158.
- Sulmiyati, N. S. Said, D. U. Fahrodi, R. Malaka, dan Fatma. 2018. Perbandingan kualitas fisiokimia kefir susu kambing dengan kefir susu sapi. *Jurnal Veteriner*. 19(2): 263-268.
- Sunaryanto, R., E. Martius, B. Marwoto. 2014. Kemampuan *Lactobacillus casei* sebagai agensia probiotik. *Jurnal Bioteknologi dan Biosains*. 1(1): 9-15.
- Suprihatin. 2010. Teknologi Fermentasi. UNESA Press. Surabaya.
- Suryani, D. Nofiandi, H. Mukhtar, M. Siska, A. Dharma, dan N. Nasir. 2017. Identifikasi molekular bakteri asam laktat *Lactobacillus paracasei* yang ada pada lapisan minyak. *Jurnal Katalisator*. 2(2).
- Susanto, D. dan N. S. Budiana. 2005. Susu kambing. Seri Agrisehat. Penebar Swadaya. Depok. Indonesia.
- Tari, A. I. N., C. B. Handayani, 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.
- Turker, G., B. Kizilkaya, dan N. Arifoglu. 2014. Determination of organic acid composition and free radical scavenging capacity of kefir. *Asian Journal of Chemistry*. 26 (8): 2443 – 2446.
- Usmiati, S. 2007. Pengaruh suhu dan lama penyimpanan terhadap keasaman dan kadar alkohol kefir. *Teknologi Pengolahan Susu Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian*. Bogor
- Vardjan, T., P. M. Lorbeg., I. Rogelj., and A. C. Maljhenic. 2013. Characterization and stability of *lactobacilli* and yeast microbiota in kefir grains. *Journal of Dairy Science*. 96(5): 2729-2736.
- Wang, H., C. Wang, M. Wang, and M. Guo. 2017. Chemical, physiochemical, and microstructural properties, and probiotic

- survivability of fermented goat milk using polymerized whey protein and starter culture *kefir mild* 01. J. Food Sci. 82(11): 2650-2658.
- Widodo, Indratiningsih, Nurliyani, E. Wahyuni dan T. T. Taufiq. 2016. Isolation and identification of goat milk-derived *Lactobacillus paracasei* M104 dan *Pediococcus pentosaceus* M103 and their potential use as starter culture for fermentation. Journal of Microbiology, Biotechnology and Food Science. 5(4): 374-377.
- Widodo, W., A. P. Sakti, A. S. Sukarno, E. Wahyuni, dan Nurliyani. 2019. The effect of different starter cultures of *Lactobacillus paracasei* M104 dan *Pediococcus pentosaceus* M103 on the physicochemical and microbial qualities of fermented goat milk. Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak. 14(2): 70-77.
- Yanti, D. I. W. dan F. A. Dali. 2013. Karakterisasi Bakteri Asam Laktat yang diisolasi selama fermentasi bakasang. JPHPI. 16(2): 133-141.
- Yumas, M. dan Rosniati. 2014. Pengaruh konsentrasi starter dan lama ermentasi pulp kakao terhadap konsentrasi etanol. Biopropal Industri. 5(1): 13-22.
- 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 presentase yang berbeda. Angon Journal of Animal Science and Technology. 2(1): 99-104.
- Zakaria, Y., M. D. Yurliasni, dan E. Diana. 2013. Analisa keasaman dan total bakteri asam laktat yogurt akibat bahan baku dan persentase *Lactobacillus casei* yang berbeda. Agripet. 13(2): 31-35.
- Zheng, J., S. Wittouck, E. Salvetti, C. M. A. P. Frans, H.M.B. Harris, P. Mattarelli, P. W. O. Toole, P. Vandamme, J. Walter, K. Watanabe, S. Wuyt, G. E. Felis, M. G. Ganzle, and S. Lebeer. 2020. A taxonomic note on genus *Lactobacillus*: description of 23 novel genera, amended description of the genus *Lactobacillus* Beijerinck 1901, and union of *Lactobacillaceae* and *Leuconostocaceae*. *International journal of systematic and evolutionary microbiology*. 70: 2782-2858.
- Zubaidah, E., Y. Liasari. Dan E. Saparianti. 2008. Produksi eksopolisakarida oleh *Lactobacillus plantarum* pada produk probiotik berbasis buah murbei. Jurnal Teknologi Pertanian. 9(1): 59-68.