

DAFTAR PUSTAKA

- Agustina, L., T. Setyawardani, dan T. Y. Astuti. 2013. Penggunaan starter biji kefir dengan konsentrasi yang berbeda pada susu sapi terhadap pH dan kadar asam laktat. *Jurnal Ilmiah Peternakan*. 1 (1): 254-259.
- Anggun, B. D. dan Pambudi, D. B. 2020. Uji Stabilitas Fisik Formula Sediaan Gel Ekstrak Daun Kelor (*Moringa Oleifera Lamk.*). *Jurnal Ilmiah Kesehatan*. 13(2): 115-122.
- Anita, S. R., Nofiani, R., Ardiningsih, P., & Hadari Namawi, J. H. 2012. Karakterisasi bakteri asam laktat genus *Leuconostoc* dari pekasam ale-ale hasil formulasi skala laboratorium. *Jurnal Kimia Khatulistiwa*. 1(1): 14-20.
- Apriliyani, M. W., dan Apriliyanti, M. W. 2018. Kualitas fisik dan sensoris produk susu pasteurisasi pada suhu dan waktu transportasi dalam distribusi pemasaran. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*. 13(1): 46-53.
- 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.
- Asmaq, N., & Marisa, J. 2020. Karakteristik fisik dan organoleptik susu segar di Medan Sunggal. *Jurnal Peternakan Indonesia*. 22 (2): 168-175.
- Ayuti, S. R., Nurliana., Yurliasni., Sugito., & Darmawi. 2016. Dinamika pertumbuhan *Lactobacillus casei* dan karakteristik susu fermentasi berdasarkan suhu dan lama penyimpanan. *Jurnal Agri Peternakan*. 16(1): 23-29.
- Azizah, N., Al--Baarri, A. N., & Mulyani, S. 2012. Pengaruh lama fermentasi terhadap kadar alkohol, pH, dan produksi gas pada proses fermentasi bioetanol dari whey dengan substitusi kulit nanas. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 1(2): 72-77.
- Berlianti, D., Sumarmono, J. and Rahardjo, A.H.D., 2022. Pengaruh jenis susu terhadap sineresis, water holding capacity, dan viskositas kefir dengan starter kefir grain. *Journal of Animal Science and Technology*. 4(1): 72-80.
- Cahyani, S. O., Bambang, D., & Heni, R. 2019. Perubahan sifat fisikokimia dan mutu hedonik kefir air kelapa hijau (*Cocos nucifera* L.) dengan penambahan High Fructose Syrup (HFS). *Jurnal Teknologi Pangan*. 3(1): 96-103.

- Danah, I., Akhdiat, T. & Sumarni, S. 2019. Lama penyimpanan pada suhu rendah terhadap jumlah bakteri dan pH susu hasil pasteurisasi dalam kemasan. *Composite: Jurnal Ilmu Pertanian*. 1(1): 49-54.
- Diosma, G., Romanin, D. E., Rey-Burusco, M. F., Londero, A., & Garrote, G. L. 2014. Yeasts from kefir grains: Isolation, identification, and probiotic characterization. *World Journal of Microbiology and Biotechnology*. 30(1): 43-53.
- Evalhelda, E., Filli, P., Nura, M., & Budi, S. 2017. Sifat fisik dan kimia madu dari nektar pohon karet di Kabupaten Bangka Tengah, Indonesia. *Jurnal Agritech*. 37(4): 363-368.
- Evanuarini, H. 2010. Pengaruh suhu dan lama penyimpanan pada inkubator terhadap kualitas fisik kefir. *Jurnal Ilmu-Ilmu Peternakan* 20(2): 8-13.
- Farinde, E. O., Oba Tom, V. A., Oyarekhua, M. A., Adeniran, H. A., Ejoh, S. I., Olanipekun, O. T. 2010. Physical and microbial properties of fruit flavored fermented cow milk and soymilk (yogurt-like) under different temperature of storage. *Journal of Food Science and Technology*. 1(5): 120-127.
- Gianti, I. dan Evanuarini, H. 2011. Pengaruh penambahan gula dan lama penyimpanan terhadap kualitas fisik susu fermentasi. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*. 6(1): 28-33.
- Greenwalt, C. J., Ledford, R. A. & Steinkrause, K. H. 2006. Determination and of the Characterization of the Antimicrobial Activity Fermented Tea Combuca. New York: Departement of Food Science Cornell University
- Hanum. 2016. Pengaruh waktu inkubasi dan jenis inokulum terhadap mutu kefir susu kambing. *Journal of Science*. 9(2): 12-15.
- Hariono, B., Feby, E., Azamataufiq, B., Trismayanti, D., & Puspitasari. 2021. Perbedaan nilai gizi susu sapi setelah pasteurisasi non termal dengan HPEF (*High Pulsed Electric Field*). *Aceh Nutrition Journal*. 6(2): 207-212.
- Hernando, D., Septinova, D. dan Adhianto, K. 2015. Kadar air dan total mikrobia pada daging sapi di tempat pemotongan hewan (TPH) Bandar Lampung. *Jurnal Ilmiah Peternakan Terpadu*, 3(1): 61-67.
- Hidayat, I. R., Kusrahayu, & Mulyani. 2013. Total bakteri asam laktat, nilai pH, dan sifat organoleptik *drink yoghurt* dari susu sapi yang diperkaya dengan ekstrak buah mangga. *Animal Agriculture Journal*. 2(1): 160-167.
- Irigoyen, A., Arana, I., Castiella, M., Torre, P. and Ibanez, F.C. 2005. Microbiological, physicochemical, and sensory characteristics of kefir during storage. *Food Chemistry*. 90(4): 613-620.

- Istawa, R. A., Roifah, F., & Dedi, Z. A. 2018. Daya terima, kadar protein, kadar lipid dan jumlah mikrobial pada kefir susu sapi dan kefir susu kambing sebagai alternatif minuman probiotik. *Journal of Holistic and Health Sciences*. 2(2): 60-65.
- Jaya, F. 2006. *Produk-produk Lebah Madu dan Produk Olahannya*. UB Press. Malang.
- Kristiandi, K., Sanya, A. L., Nur, A. Q. A., Rizki, N. R., Ismail, M., Sri, R., Ira, E., Andi, E. Y., Shanti, D. L., Raida, A. I., Rosyanne, K., Tatty, Y., Octovianus, S. R. P. 2021. *Teknologi Fermentasi Susu*. Yayasan Kita Menulis. Medan.
- Kusmawati, S., Heni, R., Nurwantoro, & Siti, S. 2017. Analisis kadar alkohol, nilai pH, viskositas dan total khamir pada *water kefir* semangka dengan variasi konsentrasi sukrosa. *Jurnal Teknologi Pangan*. 4(2): 127-130.
- Magalhães, K. T. 2011. Comparative study of the biochemical changes and volatile compound formations during the production of novel whey-based kefir beverages and traditional milk kefir. *Food Chemistry*. 126(1): 249-53.
- Mirdalisa, C. A., Zakaria, Y., & Nurliana, N. 2016. Efek suhu dan masa simpan terhadap aktivitas antimikrobia susu fermentasi dengan *Lactobacillus casei*. *Jurnal Agri Peternakan*. 16(1): 49-55.
- Mustika, S., S. Yasni, & S. Suliantari. 2019. Pembuatan yoghurt susu sapi segar dengan penambahan *puree* ubi jalar ungu. *Jurnal Pendidikan Teknologi Kejuruan*. 2(3): 97-101.
- Nadhilla, N. F. 2014. The activity of antibacterial agent of honey against *Staphylococcus aureus*. *Jurnal Majority*. 3(7): 94-101.
- Najih, L. 2018. Mutu gizi dan organoleptik susu tempe fermentasi dengan penambahan jenis bahan pengental. *Jurnal Pangan dan Gizi*. 2(2): 11-21.
- Navarro J. M., & Durand, G. 1978. Fermentation alcoolique: influence de la température sur l'accumulation d'alcool dans les cellules de levure [Alcohol fermentation: effect of temperature on ethanol accumulation within yeast cells (author's transl)]. *Ann Microbiol (Paris)*. 129B(2): 215-24.
- Nofrianti, R., Azima, F., & Eliyasmi, R. 2013. Pengaruh penambahan madu terhadap mutu yoghurt jagung (*Zea mays indurata*). *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 2(2): 60-67.
- Nuraida, L., Uswatun, H., Dinda, R. A., & Krisa, R. 2022. *Teknologi Fermentasi Pangan*. IPB Press. Bogor.
- Nuraini, A., Ibrahim, R. dan Rianingsih, L. 2014. Pengaruh penambahan konsentrasi sumber karbohidrat dari nasi dan gula merah yang

- berbeda terhadap mutu bekasam ikan nila merah (*Oreochromis niloticus*). Jurnal Saintek Perikanan. 10(1): 19-25.
- Nyimas, F. N. 2014. The activity of antibacterial agent of honey against *Staphylococcus aureus*. Journal Majority. 3(7): 94-101.
- Pertiwi, A. F., Taufik, E. dan Arief, I. 2023. Karakteristik kefir susu sapi dengan penambahan ekstrak bunga telang (*Clitoria ternatea*). Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia. 28(1): 34-45.
- Pratama, S. P. 2011. Studi Pembuatan Sirup Tamarillo (Kajian Perbandingan Buah dan Konsentrasi Gula). Jurnal Industrial. 1(3): 180-193.
- Pratiwi, B. M., Rizqiati, H., & Pratama, Y. 2018. Pengaruh substitusi buah naga merah terhadap aktivitas antioksidan, pH, total bakteri asam laktat dan organoleptic kefir sari kedelai. Jurnal Teknologi Pangan. 2(2): 98-104.
- Putri, E. 2016. Kualitas protein susu sapi segar berdasarkan waktu penyimpanan. Chempublish Journal. 1(2): 14-20.
- Putri, R. M. S. dan Mardesci, H. 2018. Uji hedonik biskuit cangkang kerang simping (*Placuna placenta*) dari perairan Indragiri Hilir. Jurnal Teknologi Pertanian. 7(2): 19-29.
- Rahayu, W. E., Sa'diyah, S. H. dan Romalasari, A. 2020. Pengaruh waktu aplikasi dan konsentrasi penambahan sari buah jambu biji merah (*Psidium guajava*) terhadap kefir susu kambing. AGROMIX. 11(1): 1-8.
- Ridoni, R., Rosidah, R., & Fitriani. 2020. Analisis kualitas madu kelulut (*Trigona* sp) dari Desa Mangkauk Kecamatan Pengaron Kabupaten Banjar. Jurnal Sylva Scientae. 3(2): 346-355.
- Rilek, N. M., Nur, H. & Yusron, S. 2017. Hidrolisis lignuselulosa hasil pretreatment pelepah sawit (*Elaeis guineensis* Jacq) menggunakan H₂SO₄ pada produksi bioethanol. Jurnal Teknologi dan Manajemen Agroindustri. 6(2): 76-82.
- Risna, Y. K., Sri-Harimurti, S. H., Wihandoyo, W. dan Widodo, W. 2022. Kurva pertumbuhan isolat bakteri asam laktat dari saluran pencernaan itik lokal asal Aceh. Indonesian Journal of Animal Science. 24(1): 1-7.
- Rosiana, E., Nurliana, dan Armansyah, T. 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.
- Rumeen, S. F. J., Yelnetty, A., Tamasoleng, M., & Lontaan, N. 2018. Penggunaan level sukrosa terhadap sifat sensoris kefir susu sapi. Zootek Journal. 38(1): 123-130.

- Safitri, M., dan Swarastuti, A. 2016. Kualitas kefir berdasarkan konsentrasi kefir grain. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 2(2): 87-92.
- Saputra, F. T. 2018. Evaluasi total solid susu segar peternak tawang argo berdasarkan standard nasional Indonesia. *Journal of Tropical Animal Production*. 19(1): 22-26.
- Setyawardani, T., dan Sumarmono, J. 2015. Chemical and microbiological characteristics of goat milk kefir during storage under different temperatures. *Journal of the Indonesian Tropical Animal Agriculture*. 40(3): 183-188.
- Sholichah, K., Bintoro, V. P. dan Rizqiaty, H. 2019. Analisis karakteristik kefir optima dengan menggunakan bibit praktis terhadap nilai pH, total BAL, total padatan terlarut dan organoleptik. *Jurnal Teknologi Pangan*. 3(2): 286-291.
- Standar Nasional Indonesia. 2009. Batasan Maksimum Cemaran Mikrobia dalam Pangan. Badan Standardisasi Nasional. Jakarta.
- Standar Nasional Indonesia. 2011. Susu Segar. Badan Standardisasi Nasional. Jakarta.
- Standar Nasional Indonesia. 2013. Madu. Badan Standardisasi Nasional. Jakarta.
- Sulmiyati, S., Said, N. S., Fahrodi, D. U., Malaka, R., & Fatma, F. 2018. Perbandingan kualitas fisiko-kimia kefir susu kambing dengan kefir susu sapi. *Jurnal Veteriner*. 19(2):263-268.
- Suradi, K. 2016. Pengaruh lama penyimpanan pada suhu ruang terhadap perubahan nilai pH, TVB dan total bakteri daging kerbau. *Jurnal Ilmu Ternak*. 12(2): 9-12.
- Suranto, A. 2004. Khasiat dan Manfaat Madu Herbal. PT. AgroMedia Pustaka. Tangerang.
- Suyadi, S., Nurwantoro, N., & Mulyani, S. 2012. Total yeast, pH, cita rasa asam dan cita rasa alkohol pada es krim dengan penambahan starter *Saccharomyces cerevisiae* pada lama pemeraman yang berbeda. *Animal Agriculture Journal*. 1(2): 246-257.
- Triana, A. N., Setyawardani, T. & Sumarmono, J. 2022. Pengaruh jenis susu pada pH, total asam dan warna kefir tradisional. *Journal of Animal Science and Technology*. 4(1): 15-25.
- Triwanto, J., Kiki, H., & Tatag, M. 2021. Kualitas fisikokimia pada madu dari nektar bunga randu (*Ceiba pentandra*) dan Kaliandra (*Calliandra calothyrsus*). *Journal of Forest Science Avicennia*. 4(2): 102-113.
- Utami, C. R. 2018. Karakteristik minuman probiotik fermentasi *Lactobacillus casei* dari sari buah salak. *Jurnal Teknologi Pangan*, 9(1): 1-9.

- Verbeke, K. A., Boobis, A. R., Chiodini, A., Edwards, C. A., Franck, A., Kleerebezem, M., Nauta, A., Raes, J., van Tol, E. A. F., & Tuohy, K. M. 2015. Towards microbial fermentation metabolites as markers for health benefits of prebiotics. *Nutrition Research Reviews*. 28(1): 42-66.
- Widodo. 2021. *Bioteknologi Industri Susu Edisi Kedua*. UGM Press. Yogyakarta.
- Widyaningrum, T. dan Parahadi, M. 2020. Kadar bioetanol kulit mangga (*Mangifera indica*) dengan perlakuan enzim selulase dari *Trichoderma reesei* dan *Aspergillus niger*. *Life Science*. 9(2): 194-203.
- Wignyanto, I. Nurika dan I. Vida. 2007. Perencanaan produksi kefir tomat skala rumah tangga. *Jurnal Teknologi Pertanian* 8(3): 198-206.
- Yumas, M. and Rosniati, R. 2014. The Effect of Starter Concentration and Fermentation Period of Cocoa Pulp on Ethanol Production. *Biopropal Industri*, 5(1): 13-22.
- Yurliasni. 2010. Aktivitas antimikrobia yeast asal dadih (susu kerbau fermentasi) terhadap beberapa bakteri patogen. *Jurnal Agri Peternakan*. 10(1): 19-24.
- Yurliasni., Zuraidda H., & Ridha, H. 2019. Potensi madu dalam meningkatkan kualitas minuman kefir. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*. 14(1): 50-59.
- Yusriyah, N. H. dan R. Agustini. 2014. Pengaruh waktu fermentasi dan konsentrasi bibit kefir terhadap mutu kefir susu sapi. *Journal Chemistry UNESA*. 3(2): 53-57.
- Zakaria, Y., Peternakan, J., Pertanian, F., Kuala, S., & Aceh, B. 2009. Pengaruh jenis susu dan persentase starter yang berbeda terhadap kualitas kefir. *Jurnal Agri Peternakan*. 9(1): 26-30.
- Zulaikhah, S. R. 2021. Sifat fisikokimia yogurt dengan berbagai proporsi penambahan sari buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus*). *Jurnal Sains Peternakan*. 9(1): 7-15.