

DAFTAR PUSTAKA

- Afriani. 2010. Pengaruh penggunaan starter bakteri asam laktat *Lactobacillus plantarum* dan *Lactobacillus fermentum* terhadap total bakteri asam laktat, kadar asam dan nilai pH dadih susu sapi. *Jurnal Ilmiah Ilmu- Ilmu Peternakan*. 13(6): 279–285.
- Agriopoulou, S., E. Stamatelopoulou., M. Sachadyn-Król., & T. Varzakas. 2020. Lactic acid bacteria as antibacterial agents to extend the shelf life of fresh and minimally processed fruits and vegetables: Quality and safety aspects. *Microorganisms*. 8(6): 1–23.
- Amirdivani, S., & Baba, S. (2011). Changes in yogurt fermentation characteristics, and antioxidant potential and in vitro inhibition of angiotensin-1 converting enzyme upon the inclusion of peppermint, dill and basil. *LWT- Food Science and Technology*, 44, 1458–1464.
- Andrianto, S. 2008. Pembuatan Es Krim Probiotik dengan Substitusi Susu Fermentasi *Lactobacillus casei* subsp. *rhamnosus* dan *Lactobacillus F1* terhadap Susu Skim. Skripsi Sarjana Teknologi Pertanian. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Anjarsari, I.R.D. 2016. Katekin teh Indonesia: prospek dan manfaatnya. *Jurnal Kultivasi*. 15(2): 99-106.
- 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.
- Aritonang, I. S. N. 2010. *Susu dan Teknologi*. Deepublish.
- Aritonang, S. N. 2017. *Susu dan Teknologi*. Padang. LPTIK Universitas Andalas.
- Aritonang, S.N. 2010. *Susu dan Teknologi*. Swagati Press. Cirebon.
- Ariyanti, E. S., & Mulyono, A. 2010. Otomatisasi pengukuran koefisien viskositas zat cair menggunakan gelombang ultrasonik. *Jurnal Neutrino: Jurnal Fisika dan Aplikasinya*. 2(2): 4.
- Artini, N. P. R., & I. W. T. Aryasa 2018. Analisis Kadar Laktosa dan Asam Laktat Dengan High Performance Liquid Chromatograph (HPLC) dan Kadar Etanol Dengan Gas Chromatograph (GC) Pada Krim Kefir. *Cakra Kimia (Indonesia E-Journal of Applied Chemistry)*. 6(2): 138-144.
- 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.

- Berlianti, D., J. Sumarmono., & A. H. D. Rahardjo. 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.
- Buckle K.A., R.A. Edward., W.R. Day., G.H. Fleet., dan, M. Wootton. 2010. Ilmu Pangan. Universitas Indonesia Press, Jakarta. (Diterjemahkan oleh Hari Purnomo dan Adiono).
- Buckle.2013. Ilmu Pangan. Jakarta : Universitas Indonesia Press.
- Chairunnisa, H., R. L. Balia dan G. L. Utama. 2006. Penggunaan starter bakteri asam laktat pada produk susu fermentasi “Lifihomi”. *Jurnal Ilmu Ternak*. 6 (2): 102- 107.
- Cheema, M., Mohan, M. S., Campagna, S. R., Jurat-Fuentes, J. L., & Harte, F. M 2015. The association of low-molecular-weight hydrophobic compounds with native casein micelles in bovine milk. *Journal of dairy science*. 98(8): 5155-5163.
- Chotiah, S., dan R. Damayanti. 2018. Karakterisasi bakteri asam laktat kandidat probiotik untuk mengatasi salmonellosis pada ayam pedaging. *Buletin Plasma Nutfah*. 24(1), 89-96.
- Codex Stan. 2003. Codex standard for fermented milks: milk and milk products 2nd edition, adopted in 2003, revision 2008, 2010. Codex standard 243-2003.
- De Filippis, F., Troise, A. D., Vitaglione, P., & Ercolini, D. (2018). Different warmth select distinctive acetic acid bacteria species and promotes organic acids production during Kombucha tea fermentation. *Food Microbiology*, 73, 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): 145-151.
- Djali, M., S. Huda., & L. Andriani. 2018. Karakteristik fisiko-kimia yogurt tanpa lemak dengan penambahan whey protein concentrate dan gum xanthan. *Agritech*. 38(2): 178-186.
- Firdaus, S., L. Isnaini., & S. Aminah. 2020. Review Teh Kombucha Sebagai Minuman Fungsional dengan Berbagai Bahan Dasar Teh. In *Prosiding Seminar Nasional Unimus*. 3.e-ISSN: 2654-3168.
- Fu, C., F. Yan, Z. Cao, F. Xie, and J. Lin. 2014. Antioxidant activities of kombucha prepared from three different substrates and changes in content of probiotics during storage. *Food Sci and Technol (Campinas)*. 34(1): 123-126.
- Gunawan, I. A. A., S. S. Dewi, dan W. Wilson. 2018. Aktivitas kefir dan isolat bakteri asam laktat dari kefir dalam menghambat pertumbuhan

Staphylococcus aureus. Prosiding Semnas Mahasiswa Unimus. 1(1):190-196.

- Gusnadi, D., R. Taufiq., & 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.
- Hadiwiyoto. 2011. Teori dan Prosedur pengujian Mutu Susu dan Hasil Olahannya. Liberty. Yogyakarta.
- Hafsari, A. R., & W.N. Farida. 2021. Karakteristik pH Kultur Kombucha Teh Hitam dengan Jenis Gula Berbeda pada Fermentasi Batch-Culture. In Gunung Djati Conference Series. 6(6): 228-232.
- 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.
- Haug, A., Høstmark, A. T. and Harstad, O. M. 2007. Bovine milk in human nutrition -A review', *Lipids in Health and Disease*. 6: 1–16.
- Hendarto, D. R., Handayani, A. P., Esterelita, E., & Handoko, Y. A. 2019. Mekanisme Biokimiawi dan Optimalisasi *Lactobacillus bulgaricus* dan *Streptococcus thermophilus* dalam Pengolahan Yoghurt yang Berkualitas. *J. Sains Dasar*, 8(1), 13-19.
- Hilal, Y. and U. Engelhardt, U. 2007. Characterisation of white tea – comparison to green and black tea. *J. Verbr. Lebensm.* 2: 414 – 421.
- Horwitz, William. 2006. Official methods of analysis of AOAC International. AOAC International
- Ilić, M., Milanović, S., Kanurić, K., Vukić, V., Popović, S., & Vukić, D. (2017). Content of sugar, organic acids and ethanol in fermented milk beverages obtained with different types of kombucha inoculum. *APTEFF*, 48, 1–323.
- Jannah., A. M. Legowo., Y.B. Pramono., A.N. Al-Baarri., & S. B. M. Abduh. 2014. Total Bakteri Asam Laktat, pH, Keasaman, Citarasa dan Kesukaan Yogurt Drink dengan Penambahan Ekstrak Buah Belimbing. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 3(2): 7–11.
- Jayabalan, R., & R.V. Malba. 2016. Kombucha Tea: Metabolites. In *Fungal Metabolites*. pp. 1–14.
- Jayabalan, R., Malbařsa, R. V., Lonřcar, E. S., Vitas, J., & Sathishkumar, M. (2014). A review on Kombucha tea - microbiology, composition, fermentation, beneficial effects, toxicity, and tea fungus. *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety*, 13, 538–550.

- Jovanović, S., Barać, M., & Maćej, O. 2005. Whey proteins-properties and possibility of application. *Mljeкарstvo*, 55(3): 215-233.
- Kruk, M., M. Trzaskowska., I. Ścibisz., & P. Pokorski. 2021. Application of the “SCOBY” and kombucha tea for the production of fermented milk drinks. *Microorganisms*. 9(1): 1–17.
- Kustyawati, M. E., Merlia, Sari., Haryati, Teti. (2013). Efek Fermentasi dengan *Saccharomyces carvisiae* terhadap Karakteristik Biokimia Tapioka. *Jurnal Agritech*. Vol 33 (3).
- Kusumawati, A. T. N., D.P.P. Hadiani., & M.M. Fila. 2019. Pengaruh penambahan pati talas lokal (*colocasia esculenta*) sebagai stabilizer terhadap total padatan terlarut Dan kadar air yogurt pada suhu pasteurisasi 90° C. *Jurnal Sains Peternakan*. 7(2): 148-156.
- Leal, J.M., L.V. Suarez., R. Jayabalan.,J.H. Oros. 2018. A review on health benefits of kombucha nutritional compounds and metabolites. *CYTA–J Food*. 16: 390–399.
- Malbaša R, S. D. Milanović, E. S. Lončar, M. Đurić, M. Carić, M. Ilićić, L. Kolarov. 2009. Milk-based beverages obtained by kombucha application. *Food Chem* 12:178–84.
- Malbaša, R., V. Jasmina, E. S. Lončar, J. Grahovac, and S. Milanović. 2014. Optimisation of the antioxidant activity of kombucha fermented milk products. *Czech J. Food Sci*. 32: 477-484.
- Manab, A. 2008. Kajian Sifat Fisik Yogurt Selama Penyimpanan Pada Suhu 4°C. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Hasil Ternak*, 3(1): 52-58.
- Marsh, A.J., O. O’Sullivan, C. Hill, R. P. Ross, and P.D. Cotter. 2014. Sequence-based analysis of the bacterial and fungal compositions of multiple kombucha (tea fungus) samples. *Food Microbiol*. 38: 171–178.
- 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. *Pendidikan Teknologi Kejuruan*. 2(3): 97–101.
- Nour, V., I. Trandafir, and M. E. Ionica. 2010. HPLC Organic Acid Analysis In Different Citrus Juice Under Reversed Phase Condition. *NotulaeBotanicae Horti Agrobotanici ClujNapoca*.11: 42-48
- Nudyanto A, Zubaidah E (2015) Isolasi bakteri asam laktat penghasil eksopolisakarida dari kimchi. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 3(2): 743-748

- Nudyanto, A., dan E. Zubaidah. 2015. Isolasi bakteri asam laktat penghasil ekso polisakarida dari kimchi (In press april 2015). Jurnal Pangan dan Agroindustri, 3(2):743-748.
- Paramita, N. L. P. V., Andari, N. P. T. W., Andani, N. M. D., & Susanti, N. M. P. 2020. Penetapan kadar fenol total dan katekin daun teh hitam dan ekstrak aseton teh hitam dari tanaman *Camellia sinensis* var. Assamica. Jurnal Kimia. 14(1): 43.
- Purba, Amanda., D. Bambang., dan R. Heni. 2018. Pengaruh Lama Fermentasi Terhadap Bakteri Asam Laktat (BAL), Viskositas, Aktivitas Antioksidan, dan Organoleptik Water Kefir Anggur Merah (*Vitis Vinifera* L.). Teknologi Pangan 2(1): 49–51.
- Purwatiningsih, T., M. A. B. Bria., dan K. W. Kia. 2022. Kadar Protein dan Lemak Yoghurt Yang Terbuat Dari Jenis dan Jumlah Kultur Yang Berbeda. Journal of Tropical Animal Science and Technology. 4(1): 66-73.
- Putri, E. 2016. Kualitas Protein Susu Sapi Segar Berdasarkan Waktu Penyimpanan. Chempublish. 1 (2): 14–20.
- Rachman, S. D., S. Djajasopena., D. S. Kamara., I. Idar., R. Sutrisna., A. Rahmawati., N. Naim., Nurhidayah., M. H. Irham. 2020. Uji Perbedaan Kadar Laktosa Pada Susu Formula dan Susu Fermentasi Yang Diperjualbelikan di Supermarket Kota Makassar. Jurnal Medika. 6(2): 2640-7910.
- Rasidic, M. and K. Sodic. 2012. Investigation of the potential usage of tea fungus kombucha in the profuction of fermented dairy products. Journal on Processing and Energy in Agriculture. 16(3): 106-108.
- Rizqianti, 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.
- Rohmah, N., & A. T. Sugiarto. 2008. Penurunan TS (Total Solid) Pada Limbah Cair Industri Perminyakan dengan Teknologi AOP. In Prosiding Seminar Nasional Teknoin. 15-7.
- Rohman, E., & Maharani, S. 2020. Peranan Warna, Viskositas, dan Sineresis Terhadap Produk Yoghurt. Edufortech. 5(2): 97-107.
- Rossi, E., F. Hamzah, dan Febriyani. 2016. Perbandingan susu kambing dan susu kedelai dalam pembuatan kefir. Jurnal Peternakan Indonesia. 18(1): 13-20.

- Sadiyah, L., & K.A.P. Lestari. 2020. The Effect of Heating Duration on the Bacterial TPC in Kombucha Tea. *Journal Pharmasci (Journal of Pharmacy and Science)*. 5(1): 21-24.
- Safari., & S. Ishmayana. 2015. Kualitas yoghurt yang dibuat dengan kultur dua (*Lactobacillus bulgaricus* dan *Streptococcus thermophilus*) dan tiga bakteri (*Lactobacillus bulgaricus*, *Streptococcus thermophilus* dan *Lactobacillus acidophilus*). *Chimica et Natura Acta*. 3(2): 76-79.
- Sahana, N., K. Yasarb., & A. Hayalogluc. 2007. Physical, Chemical And Flavour Quality Of Non-Fat Yogurt As Affected By A B-Glucan Hydrocolloidal Composite During Storage. *Food Hydrocolloids*. 22: 1291-1297
- Sarkaya, P., E.. Akan., O. Kinik. 2021. Use of kombucha culture in the production of fermented dairy beverages. *Food Science and Technology*. 137:110326
- Setiawati, A. E. dan Y. Yunianta. 2018. Kajian analisis suhu dan lama penyimpanan terhadap karakteristik kadar alkohol kefir susu sapi. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 6(4):77-87
- 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.
- Shaker, R., R. Jumah., & B. A. Jdayil. 2010. Rheological Properties Of Plain Yogurt During Coagulation Process: Impact Of Fat Content And Preheat Treatment Of Milk. *Journal Of Food Engineering*. 44:175-180.
- Sharafi. S. M., L. Rasooli., dan K. Beheshti. 2010. Isolation, characterization and optimization of indigenous acetic acid bacteria and evaluation of their preservation methods. *Iranian Journal of Microbiology*. 2(1):41-48
- Sigit, M., Putri, W. R., & Pratama, J. W. A. 2021. Perbandingan Kadar Lemak, Protein Dan Bahan Kering Tanpa Lemak (BKTL) Pada Susu Sapi Segar Di Kota Kediri Dan Kabupaten Kediri. *Jurnal Ilmiah Fillia Cendekia*, 6(1), 31-35.
- Simanjuntak, D. H., Herpandi., S. D. Lestari. 2016. Karakteristik kimia dan aktivitas antioksidan kombucha dari tumbuhan apu-apu (*Pistia stratiotes*) selama fermentasi. *Jurnal Teknologi Hasil Perikanan*. 5(2): 123-133.
- Sitorus, L., J. Pontoh., & V. Kamu. 2015. Analisis Beberapa Asam Organik dengan Metode High Performance Liquid Chromatography (HPLC) Grace Smart Rp 18 5 μ . *Jurnal MIPA*. 4(2): 148-152.

- Soto, S.A.V., S. Beaufort., J. Bouajila., J.P. Souchard., P. Taillandier. 2018. Understanding Kombucha Tea Fermentation: A Review. *Journal of Food Science*. 83(3): 580-588.
- Suciati, F. 2018. Sifat Fisiko-Kimia Whey Fermentasi Dengan Inokulum Kombuccuha dan Aktivitasnya Sebagai AntiKanker In Vitro. Thesis, Universitas Gadjah Mada.
- Suharyono, A. S., & Kurniadi, M. 2010. Pengaruh Konsentrasi Starter *Streptococcus thermophilus* dan Lama Fermentasi Terhadap Karakteristik Minuman Laktat dari Bengkuang (*Pachyrrhizus erosus*). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*. 3(1): 51-58.
- Sunarlim, R. 2009. Potensi *Lactobacillus*, SP Asal dari Dadih Sebagai Starter Pada Pembuatan Susu Fermentasi Khas Indonesia. *Bulletin Teknologi Pascapanen Pertanian*. 5: 70-79.
- Suriasih, K., W.R. Aryanta, G. Mahardika, dan N.M. Astawa. 2012. Microbiological and chemical properties of kefir made of Bali Cattle Milk. *Food Science and Quality Management*. 6: 12-22
- Susilowati, A. 2013. Perbedaan Waktu Fermentasi Dalam Pembuatan Teh Kombucha Dari Ekstrak Teh Hijau Lokal Arraca kiara, Arraca yabukita, Pekoe dan Dewata Sebagai Minuman Fungsional Untuk Anti Oksidan. *Prosiding SNST Fakultas Teknik*. 1(1): 28-32.
- Turker, G., B. Kizilkaya., & N. Arifoglu. 2014. Determination of organic acid composition and free radical scavenging capacity of kefir. *Asian Journal of Chemistry*. 26(8): 2443–2446.
- Vitas, J. S., R. V Malbaša., J.A. Grahovac., and E.S. Lončar. 2013. The antioxidant activity of kombucha fermented milk products with stinging nettle and winter savory. *Chem Ind Chem Eng Q*. 9: 129-139.
- Widodo. 2021. *Bioteknologi Industri Susu*. Gadjah Mada University Press.
- Wilson, N. J. 2004. *Temple, Beverages in nutrition and health*, New Jersey, Humana Press.
- Winarno, F. G. 1992. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Winarno, F. G. dan I. E. Fernandez. 2007. *Susu dan Produk Fermentasinya*. M-brio Press, Bogor.
- Wistiana, D., & E. Zubaidah. 2015. Karakteristik Kimiawi dan Mikrobiologis Kombucha Dari Berbagai Daun Tinggi Fenol Selama Fermentasi. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 3(4): 1446-1457.
- Zakaria, Y., 2003. Pengaruh Total Solid dan Lama Penyimpanan terhadap Kulaitas Yogur. *Agripet Vol*. 4:1 (1-5)