

DAFTAR PUSTAKA

- Abou-Arab, A. E., A. Z. Abou-Arab, and M. F. Abu-Salem. 2010. Physico-chemical assessment of natural sweeteners steviosides produced from *Stevia rebaudiana* bertoni plant. *African Journal of Food Science*. 4(5): 269-281.
- Aina, Q., S. Ferdiana, dan F. C. Rahayu. 2019. Penggunaan daun stevia sebagai pemanis dalam pembuatan sirup empon-empon. *Journal of Scientech Research and Development*. 1(1): 1-11.
- Aini, M., S. Rahayuni., V. Mardiana., quranayati, dan N. Asiah. 2021. Bakteri *Lactobacillus* spp dan peranannya bagi kehidupan. *Jurnal Jeumpa*. 8(2): 614-624.
- Amatayakul, T., A. L. Halmos., F. Sherkat, and N. P. Shah. 2006. Physical characteristics of yoghurts made using exopolysaccharide-producing starter cultures and varying casein to whey protein ratios. *International Dairy Journal*. 16(1): 40-51.
- Anwar, M. S., A. N. Al-Baarri, dan A. M. Legowo. 2012. Volume gas, ph dan kadar alkohol pada proses produksi bioetanol dari acid whey yang difermentasi oleh *Saccharomyces cerevisiae*. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 1(4): 133-136.
- AOAC. 1995. *Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemistry*. 16th ed. AOAC International. Washington, USA.
- AOAC. 2005. *Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemistry*. 18th ed. AOAC International. Washington, USA.
- Apriliyanto, U., R. Ulfa, dan R. S. Harsanti. 2020. Pengaruh perbedaan konsentrasi gula dan lama waktu proses fermentasi pada karakteristik kefir susu kedelai. *Jurnal Teknologi Pangan dan Ilmu Pertanian*. 2(1): 1-9.
- Archadiya, M., L. E. Radiati, dan M. E. Sawitri. 2021. Pengaruh waktu penyimpanan seasoning whey kefir terhadap kualitas fisik, kimia dan mikrobiologis. *Jurnal Agripet*. 21(1): 35-39.
- Ariani, R. P. 2018. *Preservasi Makanan Lokal*. Rajawali Press. Depok.
- 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(1):39-49.
- Badan Standarisasi Nasional. 2009. SNI 7552:2009. Minuman Susu Fermentasi Berperisa. Jakarta (ID): BSN.
- Badan Standarisasi Nasional. 2011. SNI 3141.1:2011. Susu segar-Bagian 1: Sapi. Jakarta (ID): BSN.

- Baguna, R., A. Yelnetty., S. E. Siswosubroto, dan N. Lontaan. 2020. Pengaruh penggunaan madu terhadap nilai ph, sineresis, dan total bakteri asam laktat yoghurt sinbiotik. *Zootec.* 40(1): 214-222.
- Bahar, B. 2008. Kefir Minuman Susu Fermentasi dengan Segudang Khasiat untuk Kesehatan. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Bayu, M. K., H. Rizqianti, 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. *Journal of Animal Science and Technology.* 4(1): 72-80.
- Cahyani, S. O., B. Dwiloka, dan H. Rizqianti. 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.
- Codex Alimentarius Commission. 2003. Codex Standard for Fermented Milk: Codex STAN 243. FAO/WHO Food Standards.
- Departemen Kesehatan Republik Indonesia. 2007. Seri Perencanaan Pedoman Teknis Sarana dan Prasarana Rumah Sakit Kelas. Direktorat Jendral Bina Pelayanan Medik. Jakarta.
- Devita, M., H. Rizqianti, dan Y. B. Pramono. 2019. Pengaruh lama fermentasi terhadap kadar alkohol, lemak, nilai ph, dan total bal kefir prima susu kambing. *Jurnal Teknologi Pangan.* 3(2): 204-208.
- Dewi, A. P., T. Setyawardani, dan J. Sumarmono. 2019. Pengaruh penambahan bunga telang (*Clitoria ternatea*) terhadap sineresis dan tingkat kesukaan yogurt susu kambing. *Journal of Animal Science and Technology.* 1(2): 145-151.
- 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.
- Edi, B, dan D. Mardiani. 2015. Panduan Budidaya Stevia sebagai Penghasil Gula Rendah Kalori. Koperasi Nukita. Bandung.
- Faradila, C. J. L., H. Rizqianti, dan Nurwantoro. 2019. Pengaruh substitusi kefir terhadap sifat kimia, total bakteri asam laktat, dan organoleptik es krim. *Jurnal Teknologi Pangan.* 3(2): 186-191.
- Figri, H dan E. Zubaidah. 2019. Pengaruh lama penyimpanan terhadap sifat fisikokimia kefir wortel hasil produksi alat inuvine. *Jurnal Pangan dan Agroindustri.* 7(1): 1-11.

- Gamba, R. R., S. Yamamoto., M. Abdel-Hamid., T. Sasaki., T. Michihata., T. Koyanagi, dan T. Enomoto. 2020. Chemical, microbiological, and functional characterization of kefir produced from cow's milk and soy milk. *International Journal of Microbiology*. 1:11.
- Gemechu, T. 2015. Review on lactic acid bacteria function in milk fermentation and preservation. *African J. Food Sci*. 9(4): 170-175.
- 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.
- Ginting, K. B., S. A. Lindawati, dan I. N. S. Miwada. 2022. Kualitas organoleptik kefir susu sapi yang diinkubasi dalam tempurung kelapa hijau muda (*Cocos nucifera* L. var. *viridis* Hassk). *Majalah Ilmiah Peternakan*. 25(2): 61-66.
- Goyal. S. K., Samsher, and R. K. Goyal. 2010. Stevia (*Stevia rebaudiana*) a bio-sweetener: a review. *International Journal of Food Science and Nutrition*. 61(1): 1-10.
- Gurusmatika, S dan Sumartini. 2020. Pengaruh lama penyimpanan dan konsentrasi ekstrak bunga tapak dara terhadap aktivitas antioksidan dan karakteristik kefir. *Jurnal Ilmu Pangan dan Hasil Pertanian*. 4(1): 60-73.
- Hakim, B. N. A., N. J. Xuan, and S. N. H. Oslan. 2023. A comprehensive review of bioactive compounds from lactic acid bacteria: potential functions as functional food in dietetics and the food industry. *Foods*. 12(15): 1-22.
- Hanum, Z., Yurliasni, dan Dzarnisa. 2021. *Teknologi Pengolahan Susu*. Syiah Kuala University Press. Aceh.
- Hanum. G. R. 2016. Pengaruh waktu inkubasi dan jenis inokulum terhadap mutu kefir susu kambing. *Journal of Science*. 9(2): 12-15.
- Hardiansyah, A. H. A. Halimah, dan Widiastuti. 2022. Pengaruh penambahan ekstrak daun stevia (*Stevia rebaudiana* (Bertoni)) terhadap daya terima, kandungan gizi, dan aktifitas antioksidan kefir susu kambing. *Nutri-Sains: Jurnal Gizi, Pangan dan Aplikasinya*. 6(2): 125-136.
- Hardiansyah. A. 2020. Identifikasi nilai gizi dan potensi manfaat kefir susu kambing kaligesing. *Journal of Nutrition Collage*. 9(3): 208-214.
- Hardianti, I., D. Ratnasari, dan R. P. Handayani. 2023. Analisis uji kesukaan teh herbal akar kayu kuning (*Arcangelisia flava* (L.) merr) dengan penambahan daun stevia (*Stevia rebaudiana*) sebagai pemanis alami untuk memelihara penderita diabetes. *Journal of Holistic and Health Sciences*. 7(1): 17-21.

- Hedyana, V., N. Harini, dan M. Wachid. 2021. Pengaruh penambahan serbuk daun stevia dan pektin daun cincau terhadap sifat fisik, kimia, dan organoleptik selai buah naga. *Food Technology and halal Science Journal*. 4(1): 66-81.
- Hendarto, D. R., A. P. Handayani., E. Esterelita, dan Y. A. Handoko. 2019. Mekanisme biokimiawi dan optimalisasi *Lactobacillus bulgaricus* dan *Streptococcus thermophilus* dalam pengolahan yoghurt yang berkualitas. *Jurnal Sains Dasar*. 8(1): 13-19.
- Istinganah, M., R. Rauf, dan E. N. Widyaningsih. 2017. Tingkat kekerasan dan daya terima biskuit dari campuran tepung jagung dan tepung terigu dengan volume air yang proporsional. *Jurnal Kesehatan*. 10(2): 83-93.
- Jayanti, S., S. H. Bintari, dan R. S. Iswari. 2015. Pengaruh penambahan konsentrasi susu sapi dan waktu fermentasi terhadap kualitas soyghurt. *Unnes Journal of Life Science*. 4(2): 79-84.
- Juita, L., S. A. Lindawati, dan I. N. s. Miwada. Karakteristik kimia kefir susu sapi yang difermentasi dalam tempurung kelapa hijau muda (*Cocos nucifera* L. var. *viridis* Hassk). *Majalah Ilmiah Peternakan*. 25(2): 91-96.
- Kalicka, D., A. Znamirska., M. Buniowska., M. J. E. Más, and A. F. Canoves. 2017. Effect of stevia addition on selected properties of yoghurt during refrigerated storage. *Polish Journal of Natural Sciences*. 32(2): 323-334.
- Kanani, N., E. Y. Wardono., A. M. Hafidz, dan H. R. Octavani. 2018. Pengaruh konsentrasi pelarut terhadap proses delignifikasi dengan metode pre-treatment kimia. *Jurnal TEKNIKA*. 14(1): 87-96.
- Kinteki. G. A., H. Rizqiati, dan A. Hintono. 2018. Pengaruh lama fermentasi kefir susu kambing terhadap mutu hedonik, total bakteri asam laktat (bal), total yeast, dan ph. *Jurnal Teknologi Pangan*. 3(1): 42-50.
- Kasti, A. N., M. D. Nikolaki., K. D. Synodinou., K. N. Katsas., K. Petsis., S. Lambrinou., I. A. Pyrousis, and K. Triantafyllou. 2022. The effects of stevia consumption on gut bacteria: friend or foe?. *Microorganisms*. 10(4): 1-12.
- Kök-Taş, T., A. C. Seydim, B. Özer, dan Z. B. Guzel-Seydim. 2013. Effects of different fermentation parameters on quality characteristics of kefir. *Journal Dairy Science*. 96(2): 780-789.
- Larosa, C. P., C. F. balthazar., J. T. Guimarães., L. P. Margalho., F. S. Lemos., F. L. Oliveira., Y. K. D Abud., C. Sant'Anna., M. Carmela K., H. Duarte., D. Granato, and R. S. L. Raices. 2021. Can sucrose-substitutes increase the antagonistic activity against foodborne pathogens, and improve the technological and functional properties of sheep milk kefir?. *Food Chemistry*. 351: 1-11.

- Lemus-Mondaca, R., A. Vega-Gálvez., L. Zura-Bravo, and K. Ah-Hen. 2012. *Stevia rebaudiana* Bertoni, source of a high-potency natural sweetener: A comprehensive review on the biochemical, nutritional and functional aspects. *Food chemistry*. 132(3): 1121-1132.
- Limanto, A. 2017. Stevia, pemanis pengganti gula dari tanaman *Stevia rebaudiana*. *Jurnal Kedokteran Meditek*. 23(61): 1-12.
- Mal, R., L. E. Radiati, dan Purwodadi. 2015. Effect of storage duration in refrigerator temperature on ph value, viscosity, total lactic acid and profiles protein dissolved of goat milk kefir. *Jurnal Teknologi Hasil Ternak*. Malang. Universitas Brawijaya.
- 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.
- Nurliyani., A. H. Sadewa, dan Sunarti. 2015. Kefir properties prepared with goat milk and black rice (*Oryza sativa* L.) extract and its influence on the improvment of pancreatic β -cells in diabetic rats. 27(10): 727-735.
- 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.
- Permatasari, D. R., Purwadi, 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.
- Pertiwi, A. F., E. Taufik, dan I. I. Arief. 2023. Karakteristik kefir susu sapi dengan penambahan ekstrak bunga telang (*Clitoria ternatea*). *Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia*. 28(1): 34-45.
- Philips, K. C. and T. H. Grenby. 1987. *Developments in sweeteners*. Elsevier. 3: 1-65.
- Plummer, David T. 1979. *An Introduction to Practical Biochemistry*. Second Edition. TataMcGaraw-Hill Publishing Company, New Delhi.
- Pratama, Y. I., F. 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.
- Prastiwi, V. F., V. P. Bintoro, dan H. Rizqiati. 2018. Sifat mikrobiologi, nilai viskositas dan organoleptik kefir optima dengan penambahan high fructose syrup (hfs). *Jurnal Teknologi Pangan*. 2(1): 27-32.
- Pratiwi, B. M., H. Rizqiati, dan Y. Pratama. 2018. Pengaruh substitusi buah naga merah terhadap aktivitas antioksidan, pH, total bakteri asam

- laktat dan organoleptik kefir sari kedelai. Jurnal Teknologi Pangan. 2(2): 98-104.
- 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.
- Purba, D. A. T., O. Mega, dan E. Musnandar. 2023. Karakteristik kimia yoghurt dengan penambahan sari wortel (*Daucus carota* L.). Jurnal Ilmiah Ilmu-Ilmu Peternakan. 26(1): 63-72.
- Purbasari, A., Y. B. Pramono, dan S. B. M. Abduh. 2014. Nilai pH, kekentalan, citarasa asam, dan kesukaan pada susu fermentasi dengan perisa alami jambu air (*Syzygium* sp). Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan. 3(4): 174-177.
- Puspa, S. A., Suharsono, dan V. Meylani. 2022. Pengaruh lama penyimpanan yoghurt mangga (*Mangifera indica* L.) terhadap total bakteri asam laktat. Jurnal Teknologi Pangan. 16(2): 76-91.
- Putri, A. V. A. A., N. Hafida, dan V. Megawati. 2017. Pengaruh daya antibakteri ekstrak daun stevia (*Stevia rebaudiana* bertoni) pada Konsentrasi 5%, 10%, 20%, 40% dan 80% terhadap *Streptococcus mutans* (in vitro). Jurnal Ilmu Kedokteran Gigi. 1(1): 9-14.
- Putri, Y. D., N. A. Setiani, dan S. Warya. 2020. The effect of temperature, incubation and storage time on lactic acid content, pH and viscosity of goat milk kefir. Current Research on Biosciences and Biotechnology. 2(1): 101-104.
- Rachmani, N. H., E. Taufik., A. Apriantini, dan Y. C. Endrawati. 2023. Kualitas kefir susu sapi dengan tambahan madu hutan selama penyimpanan suhu rendah. jurnal Ilmu Pertanian Indonesia. 28(1): 78-82.
- Rahayu, G. R., R. A. Maulana., F. Ayustaningwarno., B. Panunggal, dan G. Anjani. 2020. Analisis mikrobiologis dan mutu gizi kefir susu kambing berdasarkan waktu fortifikasi vitamin B12. Journal of Nutrition College. 9(3): 215-221.
- Raini, M. dan A. Isnawati. 2011. Kajian: khasiat dan keamanan stevia sebagai pemanis pengganti gula. Media Penelitian dan Pengembangan Kesehatan. 21(4): 1-12.
- Riyandi, D. F., Y. K. Sya'di, dan Nurhidajah. 2022. Total bakteri, angka tba, dan sifat sensoris bumbu dasar putih pasta berdasarkan lama simpan. Jurnal Pangan dan Gizi. 12(1): 41-49.
- Rizqianti, H., S. Mulyani, dan D. L. Ramadhanti. 2021. Pengaruh variasi konsentrasi sukrosa terhadap total bakteri asam laktat, pH, kadar alkohol dan hedonik water kefir belimbing manis (*Averrhoa carambola*). Jurnal Ilmiah Sains. 21(1): 54-62.

- 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. *Jurnal Warta Industri Hasil Pertanian*. 38(1): 54-60.
- Rohmah, F. dan T. Estiasih. 2018. Perubahan karakteristik kefir selama penyimpanan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 6(3): 30-36.
- Rohman, A., B. Dwiloka, dan H. Rizqiati. 2019. Pengaruh lama fermentasi terhadap total asam, total bakteri asam laktat, total yeast dan mutu hedonik kefir air kelapa hijau (*Cocos nucifera*). *Jurnal Teknologi Pangan*. 3(1): 127-133.
- Roostita, L. B., G. H. Fleet., S. P. Wendry., Z. M. Apon, and L. U. Gemilang. 2011. Determination of yeast antimicrobial activity in milk and meat products. *Advance Journal of Food Sciene and Technology*. 3(6): 442-445.
- Rumeen, S. F. J., A. Yelnetty., M. Tamasoleng, dan N. Lontaan. 2018. Penggunaan level sukrosa terhadap sifat sensoris kefir susu sapi. *Jurnal Zootek*. 38(1): 123-130.
- Safitri, A., T. Setyawardani, dan J. Sumarmono. 2020. Pengaruh lama penyimpanan berbeda pada suhu dingin (4-8°C) terhadap nilai ph, viskositas dan warna kefir susu-kolostrum sapi. *Journal of Animal Science and Technology*. 2(2): 167-176.
- Sari, A. R. S., Nurwantoro., A. Hintono, dan S. Mulyani. 2020. Pengaruh penggunaan f1 kefir grain sebagai starter terhadap kadar alkohol, total yeast dan kesukaan kefir optima. *Jurnal Teknologi Pangan*. 4(2): 137-144.
- Sarica, E dan H. Coşkun. 2020. Assessment of durability and characteristics of changes in kefir made from cow's and goat's milk. *Italian Journal of Food Science*. 32(3): 498-516.
- Setiawati, A. E dan Yunianta. 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 dan J. Sumarmono. 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.
- Setyawardani, T., J. Sumarmono, dan K. Widayaka. 2020. Physical and microstructural characteristics of kefir made of milk and colostrum. *Buletin Peternakan*. 44(1): 43-49.

- 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.
- Setyowati, W. T dan F. C. Nisa. 2014. Formulasi biskuit tinggi serat (kajian proporsi bekatul jagung: tepung terigu dan penambahan baking powder). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 2(3): 224-231.
- Siagian, I. D. N., V. P. Bintoro, dan Nurwantoro. 2020. Karakteristik fisik, kimia dan organoleptik the celup daun tin dengan penambahan daun stevia (*Stevia rebaudiana* Bertoni) sebagai pemanis. *Jurnal Teknologi Pangan*. 4(1): 23-29.
- Sibuea, P. dan V. N. L. Siantar. 2022. Aktivitas antioksidan yoghurt dengan penambahan ekstrak buah bit (*Beta vulgaris* L.) dan mutu probiotik yang dihasilkan. *Jurnal Riset Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian*. 3(1): 22-29.
- Sinta, M. M. dan Sumaryono. 2019. Pertumbuhan, produksi biomassa, dan kandungan glikosida steviosol pada lima klon stevia introduksi di bogor, indonesia. *Indonesian Journal of Agronomy*. 47(1): 105-110.
- Soekarto, S. T. 2020. *Teknologi Hasil Ternak*. IPB Press. Bogor.
- Sugianto, I., D. K. Suwardiah., N. Purwidiani, dan A. Bahar. 2020. Pengaruh penamahan susu skim dan yoghurt plain terhadap sifat organoleptik yoghurt sari jagung. *Jurnal Tata Boga*. 9(2): 829-838.
- Sunaryanto, R., e. Martius, dan B. Marwoto. 2014. Uji kemampuan *Lactobacillus casei* sebagai agensi probiotik. *Jurnal Bioteknologi dan Biosains Indonesia*. 1(1): 9-14.
- Sutanti, V., E. Hartami., L. E. Milla, dan N. Manzila. 2021. Peran kasein susu kambing peranakan etawa terhadap peningkatan kekerasan enamel gigi sulung. *E-Prodenta Journal of Dentistry*. 5(1): 384-392.
- Tamime, A. 2006. *Fermented Milk*. Blackwell Science. United Kingdom.
- Tania, M. dan A. J. N. Parhusip. 2022. Studi literatur perbandingan mutu mikrobiologis dan fisikokimia minuman fermentasi kefir dari berbagai jenis susu. *Junal Teknologi Pangan dan Kesehatan*. 4(1): 25-36.
- Thohari, I., Mustakim., M. C. Padaga, dan P. P. Rahayu. 2017. *Teknologi Hasil Ternak*. UB Press. Malang.
- Tomar, O., G. Akarca., A. Çağlar., M. Beykaya, and V. Gök. 2019. The effects of kefir grain and starter culture on kefir produced from cow and buffalo milk during storage periods. *Food Science and Technology*. 40: 238-244.

- Triana, A. N., T. Setyawardani, dan J. Sumarmono. 2022. Pengaruh jenis susu pada pH, total asam dan warna kefir tradisional. *ANGON: Journal of Animal Science and Technology*. 4(1): 12-25.
- Umami, C dan D. N. Afifah. 2015. Pengaruh penambahan ekstrak daun secang dan ekstrak daun stevia terhadap aktivitas antioksidan dan kadar gula total pada yoghurt sebagai alternatif minuman bagi penderita diabetes melitus tipe 2. *Journal of Nutrition College*. 4(2): 645-651.
- Wahono, S. K., E. Damayanti., V. T. Rosyida, dan E. I. Sayastuti. 2011. Laju pertumbuhan *Saccharomyces cerevisiae* pada proses fermentasi pembentukan bioetanol dari biji sorgum (*Sorghum bicolor* L.). Seminar Rekayasa Kimia dan Proses. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Wahyudi, M., L. Pujiastuti, dan Solikhun. 2022. Komparasi k-means clustering dan k-medoids dalam mengelompokkan produksi susu segar di Indonesia. *Jurnal Bumigora Information Technology (BITe)*. 4(2): 243-254.
- Widodo. 2021. *Bioteknologi Industri Susu*. Gadjah mada University Press. Yogyakarta.
- Widodo., N. Munawaroh, dan Indratiningsih. 2015. Produksi low calories sweet bio-yoghurt dengan penambahan ekstrak daun stevia (*Stevia rebaudiana*) sebagai pengganti gula. *Agritech*. 35(4): 464-473.
- Wulansari, P. D dan N. Rahayu. 2019. Composition of cow milk kefir enriched with ginger extract (*Zingiber officinale*). *Journal Livestock Science and Production*. 3(2): 193-198.
- Wulansari, P. D., Nurliyani., S. R. N. Endah., A. Nofriyaldi, dan E. Harmayani. 2021. Microbiological, chemical, fatty acid and antioxidant characteristics of goat milk kefir enriched with *Moringa oleifera* leaf powder during storage. *Food Science and Technology*. 42: 1-10.
- Wulansari, P. D., N. Rahayu., F. Ardigurnita, dan N. Frasiska. 2022. Diversitas mikroorganisme pada grain kefir. *Prosiding Seminar Teknologi dan Agribisnis Peternakan*. 9: 608-613.
- Wulansari, P. D., Widodo., Sunarti, dan Nurliyani. 2023. Physicochemical, microbiological, and sensory evaluation of kefir produced from goat milk containing *Lactobacillus casei* AP and/or oat milk during storage. *Food Science and Technology*. 43: 1-7.
- Yazirin, C., A. H. Maghfiroh., A. Zamroji., B. Ilmiahadi., H. M. A. Wahid., N. F. Damanhuri., R. P. Lailia., R. F. Rahmilia, dan W. N. Azizah. 2022. Inovasi pengolahan susu sapi murni menjadi susu aneka rasa guna meningkatkan nilai jual. *Jurnal Pembelajaran Pemberdayaan Masyarakat*. 3(2): 102-106.

- Yunivia, Y., B. Dwiloka, dan H. Rizqiati. 2018. Pengaruh penambahan high fructose syrup (hfs) terhadap perubahan sifat fisikokimia dan mikrobiologi kefir air kelapa hijau. *Jurnal Teknologi Pangan*. 3(1): 116-120.
- Yusriyah, N. H dan R. Agustini. 2014. Pengaruh waktu fermentasi dan konsentrasi bibit kefir terhadap mutu kefir susu sapi. *UNESA Journal of Chemistry*. 3: 53-57.