

## DAFTAR PUSTAKA

- Anggraeni, D., & Christyaningsih, J. 2016. Uji Daya Terima Dan Kadar Protein Dalam Formulasi Tahu Susu Sebagai Makanan Potensial Untuk Anak Kekurangan Energi Protein (Kep). *Jurnal Gizi Dan Kesehatan*, 2 (2), 214 – 221.
- Aoac. 2005. *Official Methods of Analysis of Aoac International 18th Edition*. Maryland: Aoac International.
- Arief, R. W., Santri, N., & Asnawi, R. 2018. Pengenalan Pengolahan Susu Kambing Di Kecamatan Sukadana Kabupaten Lampung Timur [Introduction of Goat Milk Processing in Sub-District of Sukadana, District of East Lampung of The Lampung Province]. *Jurnal Teknologi & Industri Hasil Pertanian* Vol, 23(1).
- Aristya, A. L., Legowo, A. M., & Al-Baarri, A. N. 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., Legowo, A.M., Al-Baarri, A.N. 2013. Acidity, Total Yeast, And Protein Profile of Goat Milk Kefir with Variation in Sugar Addition. *Jurnal Pangan Dan Gizi*. 4(7):39-48. (In Bahasa Indonesia).
- Arslan, S. 2015. A Review: Chemical, Microbiological and Nutritional Characteristics Of Kefir. *Cyta-Journal of Food* 13:340-345.
- Badan Standarisasi Nasional. 2011. *Susu Segar-Bagian 1: Sapi*. SNI-3141.1-2011. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta
- Bayu, M. K., H. Rizqiati, 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.
- Belitz, H.D., Grosch, W. & Schieberle, P., 2009. *Springer Food chemistry* 4th revised and extended edition. *Annual Review Biochemistry*, 79:655-681.
- Bengoa, A., C. Iraporda., G. L. Garrote, Dan A. G. Abraham. 2018. Kefir Micro-Organisms: Their Role in *Grain* Assembly and Health Properties Of Fermented Milk. *J. App. Microbiol.* 126(3):686-700.
- 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): 75-84.

- Bourrie, B. C. T., B. P. P. D. Willing, Dan Cotter. 2016. The Microbiota and Health Promoting Characteristics Of The Fermented Beverage Kefir. Front Microbiol.J. 7(647):1-17.
- Cyrilla, L., Purwanto, B. P., Astuti, D. A., & Sukmawati, A. 2015. Improving Milk Quality for Dairy Goat Farm Development. Media Peternakan, 38(3), 204-211.
- Daud, A., Suriati, S., & Nuzulyanti, N. 2019. Kajian Penerapan Faktor Yang Mempengaruhi Akurasi Penentuan Kadar Air Metode Thermogravimetri. Lutjanus, 24(2), 11-16.
- Delgadillo, J. O. V., M. D. J. L. Lara, C. K. L. Santillan, And C. Bulbarela. 2017. Physicochemical and Rheological Characterization of An Acidic Milk Product: Kefir Concentration Effect. J. Food Sci. Eng. 7: 86-92.
- Dewi, A. C., Rahardjo, A. H. D., Setyawardani, T., & Subagja, H. 2020. Study On Kefir *Grain* Concentration and The Different Length of Storage on The Physicochemical of Goat Milk Kefir. In Journal of Physics: Conference Series (Vol. 1569, No. 3, P. 032001). Iop Publishing.
- Dewi, A. P., Setyawardani, T., Sumarmono, J. 2019. Pengaruh Penambahan Bunga Telang (*Clitoria ternatea*) Terhadap Sineresis dan Tingkat Kesukaan Yogurt Susu Kambing. Jurnal Ilmu dan Teknologi Hewan, 1 (2): 145-141.
- Dimitrellou, D., C. Salamoura, A. Kontogianni, D. Katsipi, P. Kandyliis, G. Zakyntinos, and T. Varzakas. 2019. Effect of milk type on the microbiological, physicochemical and sensory characteristics of probiotic fermented milk. Microorganisms. 7(274): 1-8.
- Diosma G., D. E. Romanin., M. F. Rey-Burusco., A. Londero., And G. L. Garrote. 2014. *Yeasts from Kefir Grains*: Isolation, Identification, and Probiotic Characterization. World J. Microbiol. Biotechnol. 30(1):43-53.
- Ezemba, C. C., Ekwegbalu, E. A., & Ezemba, A. S. 2022. Fermentation, Types of Fermenters, Design & Uses of Fermenters and Optimzation Of Fermentation Process.
- Farnworth, E. R. 2005. Kefir—A complex probiotic. Food Sci. Technol. Bull. 2:1–17.

- Farnworth, E. R. and I. Mainville. 2003. Kefir: a fermented milk product. In: Handbook of Fermented Functional Foods. E. R. Farnworth (Ed.). Taylor & Francis Grup, Boca raton, FL. Pp 77-112.
- Fathir, F.N. 2010. Pembuatan Yoghurt Simbiotik Dari Susu Kambing Peternakan Etawa Menggunakan Kultur Campuran Bakteri Asam Laktat Sebagai Pangan Fungsional Pencegah Diare. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor.
- Febrisiantosa, A., Purwanto, B. P., Widyastuti, Y., & Arief, I. I. 2013. Karakteristik Fisik, Kimia, Mikrobiologi Whey Kefir Dan Aktivitasnya Terhadap Penghambatan Angiotensin Converting Enzyme (Ace) [Physical, Chemical and Microbiological Characteristics of Whey Kefir and Its Angiotensin Converting Enzyme (ACE) Inhibitory Act. Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan, 24(2), 147-147.
- Fidyasari, A., Amalia, K. M., Dan J. N. Rochim, 2020. Karakteristik Hasil Fermentasi Buah *Annona Montana* Menggunakan *Saccharomyces Cereviceae*. Jurnal Ilmu Pangan Dan Hasil Pertanian. 4(2):99-111.
- Fitrianingsih, F., Hafid, H., Kimestri, A. B., Sulfitrana, A., & Toba, R. D. S. 2022. The Effect of Different Kefir *Grain* Starter Concentration on Ph, Alcohol Percentage, And Organoleptic Properties Of Ultra High Temperature (Uht) Milk Kefir. In International Conference on Improving Tropical Animal Production for Food Security (Itaps 2021) (Pp. 399-403). Atlantis Press.
- Gao, X. & B. Li. 2016. Chemical And Microbiological Characteristics of Kefir *Grains* and Their Fermented Dairy Products: A Review. Cogent Food Agric. 2:1272152.
- 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. JOM Faperta 4(1): 1-8.
- Gul, O., I. Atalar, M. Mortas, And M. Dervisoglu. 2018. Rheological, Textural, Colour And Sensorial Properties Of Kefir Produced With Buffalo Milk Using Kefir *Grains* And Starter Culture: A Comparison With Cows' Milk Kefir. Int. J. Dairy Technol. 71: 73-80.
- Gul, O., Mortas, M., Atalar, I., Dervisoglu, M., & Kahyaoglu, T. 2015. Manufacture And Characterization of Kefir Made from Cow and Buffalo Milk, Using Kefir *Grain* and Starter Culture. Journal Of Dairy Science, 98(3), 1517-1525.

- Güzel-Seydim, Z. B., Seydim, A. C., Greene, A. K., & Bodine, A. B. 2000. Determination of organic acids and volatile flavor substances in kefir during fermentation. *Journal of Food composition and Analysis*, 13(1), 35-43.
- Hakim, H. F., N. Rahayu, Dan P. D. Wulansari. 2021. Pengaruh Penambahan Infusa Kapulaga (*Amomum Cardamomum*) Pada Kefir Susu Sapi Terhadap Nilai Ph, Kadar Air, Total Padatan, Dan Properti Fisik. *Bulletin App. Anim. Res.* 3(2):47-53.
- Ha-Tran, D. M., Nguyen, T. T. M., & Huang, C. C. 2020. *Kluyveromyces Marxianus*: Current State of Omics Studies, Strain Improvement Strategy and Potential Industrial Implementation. *Fermentation*, 6(4), 124.
- Hatti-Kaul, R., I. Chen, T. Dishisha, dan H.E. Enshasy. 2018. "Lactic Acid Bacteria: from Starter Cultures to Producers of Chemicals". *FEMS Microbiology Letters*. 365: fny2013
- Istianah N, Fitriadinda H, Murtini ES. 2019. Perancangan Pabrik untuk Industri Pangan. Malang (ID): Universitas Brawijaya Press.
- Julianto, B., & Rossi, E. 2016. Karakteristik Kimiawi Dan Mikrobiologi Kefir Susu Sapi Dengan Penambahan Susu Kedelai. *Jurnal Online Mahasiswa (Jom) Bidang Pertanian*, 3(1), 1-11.
- 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.
- Kang, K.-M., Park, C.-S., & Lee, S.-H. 2013. Effects of D-tagatose on the growth of intestinal microflora and the fermentation of yogurt. *Journal of the Korean Society of Food Science and Nutrition*, 42(3), 348-354. <http://dx.doi.org/10.3746/jkfn.2013.42.3.348>.
- Kesekas, H., Dincki, N., Seckin, K., Kinik, O., Gonc, S., Gunc, P., Ergunol, Kavas., G. 2011. Physicochemical, Microbiological and Sensory Characteristic of Soymilk Kefir. *African Journal of Microbiology Research* 5:22, 3737-3746
- Krisnaningsih, A. T. N., D. Rosyidi, L. E. Radiati, And Purwadi. 2018. Pengaruh Penambahan Stabilizer Pati Talas Lokal (*Colocasia Esculenta*) Terhadap Viskositas, Sineresis Dan Keasaman Yogurt Pada Inkubasi Suhu Ruang. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Peternakan Tropis* 5(3):5–10.

- Kristanti, N. D. 2017. Daya simpan susu pasteurisasi ditinjau dari kualitas mikroba termotoleran dan kualitas kimia. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak (JITEK)*, 12(1), 1-7.
- Kurniawati, M., Nurliyani, N., Budhijanto, W., & Widodo, W. 2022. Isolation And Identification of Lactose-Degrading Yeasts and Characterisation of Their Fermentation-Related Ability to Produce Ethanol. *Fermentation*, 8(4), 183.
- Kustyawati, M.E and Dewi. T. 2012. Profil Asam Lemak dan Asam Amino Susu Kambing Segar dan Terfermentasi. *Jurnal Teknol dan Industri Pangan*. 22 (1): 47-52
- La Sinurat, R., Sumardi, S., & Salman, F. 2018. Karakteristik Kefir Susu Sapi Dengan Inokulum Ragi Tape. *Jurnal Ilmiah Peternakan Terpadu*, 6(2), 111-116.
- Lengkey, H. A. W., J. A. Siwi, & R. L. Balia. 2013. The effect of various starter dosages on kefir quality. *Lucrări Ştiinţifice-Seria Zootehnie* 59:113-116
- 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.
- Lindawati, S. A., Sriyani, N. L. P., Hartawan, M., & Suranjaya, I. G. 2015. Study mikrobiologis kefir dengan waktu simpan berbeda. *Majalah Ilmiah Peternakan*, 18(3), 95-99.
- Lo, S.C., C. Y. Yang, D. C. Mathew, And C. C. Huang. 2021. Growth and Autolysis of The Kefir Yeast *Kluyveromyces Marxianus* in Lactate Culture. *J. Scientific Reports*. 11(1):1-11.
- Manab, A. 2003. Potensi Bakteri Asam Laktat Penghasil Eksopolisakarida untuk Memperbaiki Sifat Fisik Yogurt. Tesis. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta
- Marco, M. L., Sanders, M. E., Gänzle, M., Arrieta, M. C., Cotter, P. D., De Vuyst, L., Hill, C., Holzapfel, W., Lebeer, S., Merenstein, D., Reid, G., Wolfe, B.E., & Hutkins, R. 2021. The International Scientific Association for Probiotics and Prebiotics (ISAPP) consensus statement on fermented foods. *Nature Reviews Gastroenterology & Hepatology*, 18(3), 196-208.
- Mismar, A. 2021. Jumlah Total Bakteri Dan Uji Hedonik Susu Pasteurisasi Dengan Kombinasi Kayu Secang Dan Kayu Manis Pada Lama

Penyimpanan Yang Berbeda (Doctoral dissertation, Universitas Hasanuddin).

- 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.
- Murni, S. B. P. 2018. Pengaruh Konsentrasi Tepung Maizena Dan Waktu Pembuihan (Foaming) Bahan Terhadap Karakteristik Es Krim Berbasis Susu Kental Manis (Doctoral Dissertation, Universitas Brawijaya).
- Myhandi, Z., Wanniatie, V., Liman, L., & Qisthon, A. 2023. Kualitas Organoleptik Dan Viskositas Susu Kambing Pe Pada Substitusi Silase Daun Singkong Dengan Silase Rumput Pakchong. *Jurnal Riset dan Inovasi Peternakan (Journal of Research and Innovation of Animals)*, 7(2), 222-228.
- 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.
- Ngafifuddin, M., Sunarno, S., & Susilo, S. 2017. Penerapan Rancang Bangun Ph Meter Berbasis Arduino Pada Mesin Pencuci Film Radiografi Sinar-X. *Jurnal Sains Dasar*, 6(1), 66-70.
- Nguyen, H. T. H., Ong, L., Lefèvre, C., Kentish, S. E., & Gras, S. L. 2014. The microstructure and physicochemical properties of probiotic buffalo yoghurt during fermentation and storage: a comparison with bovine yoghurt. *Food and Bioprocess Technology*, 7(4), 937-953. <http://dx.doi.org/10.1007/s11947-013-1082-z>.
- 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.
- Oktaniya, F. Restuhadi, dan Rahmayuni. 2017. Hubungan antara kadar ethanol, kadar gula reduksi dan jumlah sel dalam produksi bioethanol dari fermentasi air kelapa dengan penambahan pupuk NPK. *SAGU* 16(1):28-34.
- Park, Y. W. 2010. Goat Milk: Composition, Characteristics. *Encyclopedia Of Animal Science*, 2.



- Pertiwi, A. F., Taufik, E., & Arief, I. I. 2023. Karakteristik Kefir Susu Sapi Dengan Penambahan Ekstrak Bunga Telang (*Clitoria ternatea*). Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia, 28(1), 34-45.
- Pogačić, T., S. Šinko, S. Zamberlin, & D. Samaržija. 2013. Microbiota of kefir *grains*. Mljekarstvo 63:3-14.
- 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.
- Putri, Y. D., Setiani, N. A., & Warya, S. 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.
- 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.
- Ramirez, M.A.J.R., 2016. Characterization and safety evaluation of exopolysaccharide produced by *Rhodotorula minuta* BIOTECH 2178. International Journal of Food Engineering. 2(1): 31-35.
- Raynal-Ljutovac K, G Lagriffoul, P Paccard, I Guillet and Y Chilliard. 2008. Composition of goat and sheep milk products: An update. Small Rum. Res.79:57-72.
- Rizqianti, H., Nurwantoro, N., Susanti, S., & Prayoga, M. I. Y. 2021. The effects of dextrin concentration as filler on physical, chemical, and microbiology properties of powdered goat milk kefir. Journal of the Indonesian Tropical Animal Agriculture, 46(2).
- Rizqianti, H., Susanti, S., Nurwantoro, N., Albaari, A. N. M., & Slamet, Y. B. 2021. Pengaruh Waktu Fermentasi terhadap Sifat Fisiko Kimia Kefir Whey dari Susu Kambing. Warta Industri Hasil Pertanian, 38(1), 54-60.
- Rohmah F, Estiasih T. 2018. Perubahan karakteristik kefir selama penyimpanan: kajian pustaka. Jurnal Pangan dan Agroindustri. 6(3): 30–36.
- Rohman, E., dan S. Maharani. 2020. Peranan Warna, Viskositas, dan Sineresis Terhadap Produk Yoghurt. Edufortech 5(2): 97-107.

- 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.
- Rosmaneli. 2016. Kualitas Kimia Karamel Susu Kambing Dengan Penambahan Jus Buah Nanas (*Ananas Comosus* L. Merr) Pada Level Berbeda. Skripsi Thesis, Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau.
- Rossa, P. N., E. M. F. De Sa, V. M. Burim, And M. T. Bordignon-Luiz. 2011. Optimization of Microbial Transglutaminase Activity In Ice Cream Using Response Surface Methodology. *Lwt - Food Science and Technology* 44(1):29–34.
- Rukmi, D. L., Fitri, Z. E., & Sahenda, L. N. 2023. Characteristics of kefir based on goat's milk with different starter combinations. In *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science* (Vol. 1168, No. 1, p. 012031). IOP Publishing.
- Rumeen, S. F., A. Yelnett, M. Tamasoleng, Dan N. Lontaan. 2018. Penggunaan Level Sukrosa Terhadap Sifat Sensoris Kefir Susu Sapi. *Jurnal Zootec*. 38(1):123-130.
- 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. 2012. Kualitas Kefir Berdasarkan Konsentrasi Kefir *Grain*. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 2(2):87-92.
- Setiarto, R. H. B. 2020. Teknologi Fermentasi Pangan Tradisional Dan Produk Olahannya. Guepedia. Bogor
- 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, 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.



- Setyawardani, T., Sumarmono, J., Arief, I. I., Rahardjo, A. H. D., Widayaka, K., & Santosa, S. S. 2020. Improving Composition and Microbiological Characteristics of Milk Kefir Using Colostrum. *Food Science and Technology*, 40, 699-707.
- 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.
- Setyowati, H. 2016. Kefir: A New Role as Nutraceuticals. *Jkki: Jurnal Kedokteran Dan Kesehatan Indonesia*, 200-209.
- Sulmiyati, N.S. Said, D.U. Fahrodi, R. Malaka, And F. Maruddin. 2019. The Physicochemical, Advances in Biological Sciences Research, Volume 20 Microbiology, And Sensory Characteristics Of Kefir Goat Milk With Different Levels Of Kefir *Grain*. *Tropical Animal Science Journal*, Vol 42(2):152-158.
- Sumarmono, J., Rahardjo, A. H. D., Sulistyowati, M., & Widayaka, K. 2017. Kualitas kimia, fisik dan sensori kefir susu kambing yang disimpan pada suhu dan lama penyimpanan berbeda. *Buletin Peternakan*, 41(3), 298-306.
- Sumarsih, S., Sulistiyanto, B., Sutrisno, C. I., & Rahayu, E. S. 2012. Peran Probiotik Bakteri Asam Laktat Terhadap Produktivitas Unggas. *Jurnal Litbang Provinsi Jawa Tengah*, 10(1), 1-9.
- Susanto, D. Dan N. S. Budiana. 2005. *Susu Kambing*. Seri Agrisehat. Penebar Swadaya. Depok. Indonesia.
- Tania, M., Dan A. J. Parhusip. 2022. Studi Literatur Perbandingan Mutu Mikrobiologis Dan Fisikokimia Minuman Fermentasi Kefir Dari Beberapa Jenis Susu. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Kesehatan*. 4(1):25-36.
- Tari, A. I. N., C. B. Handayani, Dan 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(1):1-7.
- Temiz, H., & Dağyıldız, K. 2017. Effects of microbial transglutaminase on physicochemical, microbial and sensorial properties of kefir produced by using mixture cow's and soymilk. *Korean journal for food science of animal resources*, 37(4), 606.

- Thai Agricultural Standard. 2008. Raw Goat Milk. National Bureau of Agricultural Commodity And Food Standards, Ministry Of Agriculture And Cooperatives. Ics 67.100.01. Published In The Royal Gaze Tte Vol. 125 Section 139 D. Thailand
- Turker, G., B. Kiziilkaya, Dan N. Arifoglu. 2014. Determination of Organic Acid Composition and Free Radical Scavenging Capacity of Kefir. *Asian J. of Chemistry*. 26 (8): 2443 – 2446.
- 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.
- Wahidah, N. 2016. Viabilitas Mikroba, Ph, Kadar Alkohol, Daya Kembang Dan Volume Gas Adonan Roti Manis Pada Proses Pembuatan *Yeast* Segar Berbahan Dasar Sirsak (*Annona Muricata* Linn.). Skripsi. Program Studi S1 Teknologi Pangan, Universitas Diponegoro, Semarang
- Wang, H., C. Wang, M. Wang, And M. Guo. 2017. Chemical, Physiochemical, And Microstructural Propertied, 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. 2021. Bioteknologi Industri Susu Edisi Kedua. Cetakan ke-1. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press
- Widyastuti, Y., & Febrisiantosa, A. 2014. The Role of Lactic Acid Bacteria in Milk Fermentation. *Food And Nutrition Sciences*, 2014.
- Wihansah, R. R. S., I. I. Arief, & I. Batubara. 2018. Anti-diabetic potency characteristics of probiotic goat-milk yogurt supplemented with roselle extract during cold storage. *Trop. Anim. Sci. J*. 41:191-199. <https://doi.org/10.5398/tasj.2018.41.3.191>
- Wong, C. W., & Watson, D. L. 1995. Immunomodulatory effects of dietary whey proteins in mice. *The Journal of Dairy Research*, 62(2), 359-368.
- Yanti, D. I. W. Dan F. A. Dali. 2013. Karakterisasi Bakteri Asam Laktat yang Diisolasi Selama Fermentasi Bakasang. *Jphpi*. 16(2): 133-141.
- Yilmaz-Ersan, L., Ozcan, T., Akpinar-Bayazit, A., & Sahin, S. 2016. The Antioxidative Capacity of Kefir Produced from Goat Milk.

International Journal of Chemical Engineering and Applications,  
7(1), 22.

Yusriyah, N. H. Dan R. Agustini. 2014. Pengaruh Waktu Fermentasi Dan Konsentrasi Bibit Kefir Terhadap Mutu Kefir Susu Sapi. J. Chemistry Unesa. 3 (2): 53-57.

Yusuf, I. A. E., Setyawardani, T., & Santosa, R. S. S. 2020. Total padatan dan warna kefir susu kambing dengan penambahan ekstrak daun kelor (*Moringa oleifera* L.) Dengan persentase yang berbeda. Journal of Animal Science and Technology, 2(1), 99-104.

Zakaria, Y. 2009. Pengaruh jenis susu dan persentase starter yang berbeda terhadap kualitas kefir. Agripet 9(1): 26- 30.

Zakaria, Y., C. I. Novita, and M. Delima. 2010. Keamanan Susu Fermentasi Yang Beredar Di Banda Aceh Berdasarkan Nilai Gizi Jumlah Bakteri Patogen. Jurnal Agripet 10(1):32-37.