

DAFTAR PUSTAKA

- Abubakar. 2008. Pengaruh suhu dan waktu pasteurisasi terhadap mutu susu selama penyimpanan. Jurnal Badan Peternakan Nasional. <http://www.bpt.org/pub.mht>. Diakses pada tanggal 20 Desember 2014.
- Abun. 2006. Protein dan Asam Amino Pada Unggas. Nutrisi Ternak Unggas dan Monogastrik. Universitas Padjadjaran. Bandung.
- Akubor, P. I. and C. Ishiwu. 2013. Chemical composition, physical and sensory properties of cakes supplemented with plantain peel flour. *Int. J. Agricultural Policy Res.* 1 (4): 087-092.
- Albaarri, A. N. dan Murti T. W. 2003. Analisa pH, Keasaman, dan Kadar Laktosa Pada. Yakult, Yogurt, Kefir. Hasil Penelitian. Unika Soegijapranata, Semarang.
- Anonim, 2010. Budidaya Pertanian: Pisang (*Musa spp.*). <http://www.ristek.go.id>. Diakses pada tanggal 19 Mei 2014.
- Antara, S. N. 2010. Parameter Mutu dan Proses dalam Fermentasi. Faculty of Agricultural Technology. Udayana University.
- Aristya, A. L., A. M. Legowo dan A. N. Al-Baarri. Total asam, total yeast dan profil protein kefir susu kambing dengan penambahan jenis dan konsentrasi gula yang berbeda. *J. Pangan dan Gizi.* (4) 7: 39-48.
- Bestari, A., E. Sutrisno dan S. Srimiyati. Pengaruh lama fermentasi terhadap kadar bioethanol dari limbah kulit pisang kepok dan raja. Artikel Jurnal. Teknik Lingkungan Hidup. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Boudjou, S., F. Zaidi, F. Hosseinian and B. D. Oomah. 2014. Effects of faba bean (*Vicia faba L.*) flour on viability of probiotik bacteria during kefir storage. *J. Food Res.* 3 (6): 13-22.
- Bozanic, R and Lj. Tratnik. 2001. Quality of cow's and goat's fermented bifido milk during storage. *Food Technol. and Biotechnol.* 39 (2):109-114.
- BPS, 2013. Produksi Buah-Buahan Menurut Propinsi 2013. Badan Pusat Statistik. <http://www.bps.go.id/> . Diakses pada tanggal 8 Juni 2014.
- Cais-Sokolinska, Dorota., R. Dankow and J. Pikul. 2008. Physicochemical and sensory characteristics of sheep kefir during storage. *Acta Sci. Pol. Technol. Aliment.* 7(2): 63-73
- Ceballos, L.S., E. R. Moralez., Gloria de la T. A., J. D. Castri, L. P. Martinez and M. R. S. Sampelayo. 2009. Composition of goat and cow milk produced under similar conditions and analyzed by identical methodology. *J. Food Composition and Analysis.* 22: 322-329.

- Chandan. R. C., C. H. White., K. Y. Arun., and Y.H. Hui. 2006. Manufacturing Yoghurt and Fermented Milk. Blackwell Publishing.
- 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-Aust. J. Anim. Sci.* 18 (5) : 711-715.
- Djafar, T.F., Sugiarmo dan Murwadi. 2005. Cemaran Mikroba pada Susu dan Produk Unggas. Pusat Penelitian dan Pengembangan Peternakan. Bogor.
- Emaga, T. H, R.H. Andrianaivo, B. Wathelet, J. T. Tchango and M. Paquot. 2007. Effects of the stage of maturation and varieties on the chemical composition of banana and plantain peels. *J. Food Chem.* 103 (2): 590. (Abstr).
- Emanuel, V., V. Andrian, P. Ovidu and C. Gheorghe. 2005. Isolation of *Lactobacillus Plantarum* strain used for the preservation of foeder. *African J. Biotechnol.* 4 (5): 403-408.
- Fardiaz, S. 1989. Penuntun Praktek Mikrobiologi Pangan. Cet. 1. IPB. Bogor.
- Farnworth, E. R. 2005. Kefir a complex probiotic. *Food Science and Technology Bulletin: Functional Food.* 2(1): 1-17.
- Farnworth, E. R. 2008. Handbook of Fermented Funcional Food. 2nd Ed. CRC Pres. Boca Raton.
- Frazier, W. C. 1958. Food Microbiology. 2nd Ed. New Delhi. Tata McGraw Hill Publishing Company.
- González-Herrera, S. M., R. R. Herrera, M. G. López, O. M. Rutiaga, C. N. Aguilar, J. C. C. Esquivel and L. A. O. Martínez. 2015. Inulin in food products: prebiotic and functional ingredient. *British Food J.* Vol. 117 (1): 371-387.
- Hadiwiyoto, S. 1994. Teori dan Prosedur Pengujian Mutu Susu dan Hasil Olahannya. Liberty. Yogyakarta.
- Haenlein, G. F.W. 2004. Goat milk in human nutrition. *Small Rum. Res.* 51:155-163.
- Hanum, Z. 2010. Kemampuan susu fermentasi *Lactobacillus plantarum* menghambat *Salmonella typhymurium* secara in vitro. *Agripet.* 10 (2): 34-39.
- Haryadi, Nurliana, dan Sugito. 2013. Nilai pH dan jumlah bakteri asam laktat kefir susu kambing setelah di fermentasi dengan penambahan gula dengan lama inkubasi yang berbeda. *Jurnal Medika Veterinaria.* 7 (1): 4-7.

- Hui, Y. H. 1993. Dairy Science and Technology Handbook 2 Product Manufacturing. VCH Publisher
- Hui, Y.H., L. Meunier., A. S. Hasen., J. Joshephen., W. K. Nip., P. S. Stanfield and F. Toldra. 2005. Handbook of Food and Beverage Fermentation Tecnology. Taylor and Francis e-Library. Marcel Dekker Inc. P. 945.
- Hutkins, R. W. 2006. Microbiology and Technology of Fermented Foods. First edition. Blackwell Publishing
- Ighodaro, O. M. 2014. Evaluation study on Nigerian species of *Musa paradisiaca* peels. Researcher. 4(8): 17-20.
- Irigoyen, A., I, Arana., M. Castiella., P. Torre and F. C. Ibanez. 2005. Microbiological, physicochemical, and sensory characteristics of kefir during storage. J. Food Chemistry. 90: 613-620.
- Ismaeil, A.A., Ghaly, M.F. and El-Nagar, A.K. 2011. Some physicochemical analysis of kefir produced under different fermentation conditions. J. Sci. and Industrial Res. 70: 365-372.
- Kolawole, O. F and A. O. Olugbuyi. 2010. Effects of maturity and drying method on the physico-chemical and reconstitution properties of plantain flour. Int. J. Food Sci. & Technol. 45 (1): 170. (Abstr).
- Kunaepah, U. 2008. Pengaruh lama fermentasi dan konsentrasi glukosa terhadap aktivitas antibakteri, polifenol total dan mutu kimia kefir susu kacang merah. Thesis. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Kurtoglu, G and S. Yildiz. 2011. Extraction of frocto-oligosacaride componetnts from banana peels. Gazi University J. Sci. 24(4): 877-882.
- Kustyawati, M.E., Susilawati, Dewi T. dan Trimaryanto. 2012. Profil asam lemak dan asam amino susu kambing segar dan terfermentasi. Jurnal Teknologi dan Industri Pangan. 23 (1): 47-52.
- Kusumawati, E. 2008. Kajian Formulasi Sari Mentimun (*Cucumis sativus* L.) Sebagai Minuman Probiotik Menggunakan Campuran Kultur *Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus*, *Streptococcus thermophilus subsp. salivarius*, dan *Lactobacillus casei subsp. rhamnosus*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Lewis, C. 2011. Know Your Probiotics: Benefits of *Lactobacillus plantarum*. www.insiderhealth.com. Diakses pada tanggal 28 Oktober 2013.
- Lopitz-Otsoa, F., A. Rementeria., N. Elguezabal and J. Garaizar. 2006. Kefir: a symbiotic yeast-bacteria community with alleged healthy capabilities. Revista Iberoamericanan de Micologia. 23: 64-74.

- Magalhaes, K. T., Melo Pereira, G. V. de., C. R. Campos., G. Dragone and R. F. Schwan. 2011. Brazilian kefir: structure, microbial communities and chemical composition. *Brazilian J. Microbiol.* 42: 693-702.
- Mal, R., L. E. Radiati dan Purwadi. 2013. Pengaruh Lama Penyimpanan Pada Suhu Refrigerator Terhadap Nilai pH, Viskositas, Total Asam Laktat dan Profil Protein Terlarut Kefir Susu Kambing. Artikel Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Brawijaya. Malang.
- Marwah, M. P., Y. Y. Suranindyah, dan T. W. Murti. 2010. Produksi dan komposisi susu kambing peranakan ettawa yang diberi suplementasi daun katu (*Sauropus androgynous (L.) Merr*) pada awal masa laktasi. *Buletin Peternakan.* Vol. 34 (2): 94-102.
- Maunatin, A. Dan Khanifa. 2012. Uji Potensi Probiotik *Lactobacillus plantarum* Secara In-Vitro. Fakultas Sains dan Teknologi. UIN Maliki Malang. *Alchemy.* 2 (1): 26-34.
- Nam, S. O., H. A. Lee., J. H. Myung., J.Y. Lee., J. Y. Joung., Y. K. Shin and S. C. Baick. 2013. Effect of different commercial oligosaccharides on the fermentation properties in kefir during fermentation. *Korean J. Food Sci. An.* 33 (3): 325-330.
- Nanak, A. AA. 2011. Sinbiotik antara prebiotik dan probiotik. *Jurnal Ilmu Gizi.* 2 (2): 148-155
- Nisa, F. C., J. Kusnadi dan R. Chrisnasari. 2008. Viabilitas dan deteksi subletal bakteri probiotik pada susu kedelai fermentasi instan metode pengeringan beku. *J. Teknologi Pertanian.* 9 (1): 40-51.
- Otles, S and O. Cagindi. 2003. Kefir: A Probiotic Dairy-Composition, Nutritional and Therapeutic Aspects. Food Engineering Department. Engineering Faculty. Ege University. Bornova-Izmir. Turkey
- Ouwehand, A. C., S. Tokko and S. Salminen. 2001. The effect of digestive enzymes on the adhesion of probiotics bacteria in vitro. *J. Food Sci.* 66 (6): 856-859
- Park, Y. M. 2011. Goat Milk Products: Quality, Composition, Processing, Marketing. www.extension.org. Diakses pada tanggal 27 Agustus 2014.
- Pereira, M. C. A., Barcelos, M. F. P., Sausa, M. S. B and Pereira, J. A. R. 2013. Effects of the kefir and banana pulp and skin flours on hypercholesterolemic rats. *Acta Cirúrgica Brasileira.* 28 (7): 481
- Purnomo, H dan L. D. Muslimin. 2012. Chemical characteristics of pasteurised goat milk and goat milk kefir prepared using different amount of indonesian kefir grains and incubation times. *Int. Food Res. J.* 19(2): 791-794.

- [Puspitasari, M. 2010.](#) Pembuatan nata de banana menggunakan ekstrak kulit pisang. Program Studi Mikrobiologi SITH. Institut Teknologi Bandung. (Abstr).
- Ramli, S., A. F. M. Alkarkhi, Y. S. Yong and A. M. Easa. 2009. Utilization of banana peel as a functional ingredient in yellow noodle. *As. J. Food Ag-Ind.* 2(03): 321-329.
- Rattay, F. P dan M.J. O'Connell. 2011. Kefir. Elsevier Ltd. 518-524.
- Regula, A. 2007. Free fatty acid profiles of fermented beverages made from ewe's milk. *Le Lait.* 87 (1): 71-77.
- Rizky, A. M dan E. Zubaidah. 2014. Penambahan tepung ubi ungu terhadap sifat kefir. *J. Pangan dan Agroindustri.* 3 (4): 1393-1404.
- Ruriani, E., T. C. Sunarti dan A. Meryandini. 2012. Yeast isolation for bioethanol production. *J. Biosci.* 19 (3): 145-149.
- Roberfroid, M. B. 2000. Prebiotics and probiotics: are they functional foods?. *Am. J. Clin. Nutr.* 71: 1682-1687.
- Setyaningsih, D., A. Apriyantono dan M. P. Sari. 2010. Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro. IPB Press.
- Silanikove, N., G. Leitner., U. Merin., and C. G. Prosser. 2010. Recent advances in exploiting goat's milk: quality, safety and production aspects. *Small Rum. Res.* 30: 30.
- Simova, E., Beshkova, D., Angelov, A., Hristozova, T., Frengova, G. and Spasov Z. 2002. Lactic acid bacteria and yeast in kefir grains and kefir made from them. *J. Industrial Microbiol. and Biotech.* 28: 1-6.
- SNI (Standar Nasional Indonesia). 2011. SNI Susu Segar 3141-1-2011. Dewan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Standar CODEX. 2003. Codex Standard for Fermented Milks: Codex Stan 234-2003. FAO United Nations, London.
- Stephanie, L and J. McIntyre, 2010. *Lactobacillus plantarum*. <http://microbewiki.kenyon.edu>. Diakses pada tanggal 10 Maret 2014.
- Sudarmadji, S., Haryono dan Suhardi. 1997. Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian. Liberty, Yogyakarta.
- Sumarsih, S. 2003. Diktat Kuliah: Mikrobiologi Dasar. Fakultas Pertanian. UPN Yogyakarta.
- Sunarlim, R. dan S. Usmiati. 2008. Kombinasi Beberapa Bakteri Asam Laktat Terhadap Karakteristik Yogurt. Prosiding (Prospek Industri Sapi Perah

- Menyongsong Perdagangan Pasar 2010). Puslitbangnak dan STEKPI, Jakarta.pp 328-335.
- Suprobowati, D. W. 2003. Pengaruh Persentase *Kefir Grain* terhadap Kualitas Kefir Susu Kambing pada Suhu Inkubasi 10°C. Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Suriasih, K., W. R. Aryanta., G. Mahardika., and N. M. Astawa. 2012. Microbiological and chemical properties of kefir made of Bali cattle milk. *Food Sci and Quality Management*. 6: 12-22.
- Tamime, A. Y. 2006. *Fermented Milk*. Blackwell Publishing. Oxford. UK. Pp. 175-188.
- Tamime, A. Y and R. K. Robinson. 2000. *Yoghurt Science and Technology*. 2nd Edition. Woodhead Publishing Limited. England.
- Trisasiwi, W., A. Asnani dan R. Setyawati. 2009. Pembuatan Bioetanol dari Nira Nipah (*Nypha Fruticans*) Menggunakan Bakteri *Zymomonas mobilis*. <http://digilib.litbang.deptan.go.id/>. Diakses pada tanggal 1 Oktober 2014
- Tudisco, R., M. Grossi, L. Addi, N. Musco, M. I. Cutrignelli, S, Calabro and F. Infascelli. 2014. Fatty acid profile and CLA content of goat milk: influence of feeding system. *J. of Food Res*. 3 (4): 93-100.
- Usmiati, S. 2007. Kefir Susu Fermentasi dengan Rasa yang Menyegarkan. *Warta Penelitian dan Pengembangan Pertanian*. Bogor. 29 (2).
- Usmiati, S dan R. Sunarlim. 2008. Pengaruh Suhu dan Lama Penyimpanan Terhadap Keasaman dan Kadar Alkohol Kefir. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian Bogor.
- Usmiati, S dan A. Apriyantono. 2004. Komponen Volatil Pembentuk Flavor Kefir dengan Starter Kombinasi Berbagai Jenis Bakteri dan Khamir. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian Bogor.
- Usmiati, S. dan R. Ram. 2005. Mikroba susu fermentasi sejenis kefir menggunakan *starter* kombinasi penyusun granula kefir dan *Bifidobacterium longum*. *JITV* 10 (1): 27-34.
- Vinderola, C. G. and J. A. Reinheimer. 1999. Culture media for the enumeration of *Bifidobacterium bifidum* and *Lactobacillus acidophilus* in the presence of yogurt bacteria. *Int. J. Dairy* 9 (8): 497-505.
- Widodo. 2003. *Bioteknologi Industri Susu*. Lacticia Press. Yogyakarta.

- Yaman, H., M. Elmali and U. Kamber. 2010. Observation of lactic acid bacteria and yeast populations during fermentation and cold storage in cow's, ewe's and goat's milk kefirs. *Kafkas Univ Vet Fak Derg.* 16: 113-118.
- Yangilar, F. 2013. As a potentially functional food: goats milk and products. *J. Food and Nutr. Res.* Vol. 1 (4): 68-81.
- Zakaria, Y. 2009. Pengaruh jenis susu dan persentase starter yang berbeda terhadap kualitas kefir. *Agripet.* 9 (1): 26-30.