

DAFTAR PUSTAKA

- Aftriani. 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*. Vol. 13. No. 6.
- Agustina, L; Setyawardani, T; dan Astuti, T, Y. 2013. "Penggunaan Starter Biji Kefir dengan Konsentrasi yang berbeda pada Susu Sapi terhadap pH Kadar Asam Laktat". *Jurnal Ilmiah Peternakan 1* (1) : 254-259.
- Aini, Yuli Nur; Suranto; Setyaningsih ratna. 2003. "Pembuatan Kefir Susu Kedelai (*Glycine max* L. Merr) dengan variasi Kadar Susu Skim dan inokulum". *BioSMART*. Vol 5. No 2.
- Ayustaningwarno, Fitriyono. 2014. *Teknologi Pangan; Teori Praktis dan Aplikasi*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Fitriana, Zahrotul Wahidah. "Pemanfaatan Kacang Tunggak (*Vigna unguiculata* L. Walp) Sebagai Bahan Pembuatan Keju Nabati Berkalsium Tinggi". *Skripsi*.
- Frafiwi; Yulneriwarni dan Noverita. 2008."Fermentasi Kefir Dari Susu Kacang – Kacangan". *Vis Vitalis*. Vol 01. No 02.
- Godam. 2012."Isi Kandungan Kacang Tolo – Komposisi Nutrisi Bahan Makanan". Diakses pada 7 Agustus 2018 dari (<http://www.organisasi.org/1970/01/isi-kandungan-gizi-kacang-tolo-komposisi-nutrisi-bahan-makanan.html>)
- Hadi, Jamzuri. 2008. "Kajian Keragaan Tiga Varietas Kacang Tunggak dan Keberadaan Rhizobium Indigen di Lahan Lebak Kalimantan Selatan". *Buana Sains*. Vol.08. No. 02: 167-178.
- Hadiwiyoto, S. 1983. *Teori dan Prosedur Pengujian Mutu Susu dan Hasil Olahannya*. Yogyakarta : CRC Press.
- Hasruddin dan Pratiwi, N. 2015. *Mikrobiologi Industri*. Bandung : Alfabeta.
- Hidayat, Nur.; Masdiana C. Padaga dan Sri Suhartini. 2006. *Mikrobiologi Industri. ustri*. Yogyakarta : Andi.
- Hilyaturrufaedah, Anggi Indah. 2017. "Optimasi Suhu Dalam Pembuatan Kefir Susu Sapi Dan Uji Aktivitas Antibakterinya Sebagai Minuman Probiotik". *Skripsi*. UIN Syarif Hidayatullah.

- Kunaepah, Uun. 2008. “Pengaruh Lama Fermentasi dan Konsentrasi Glukosa Terhadap Aktivitas Antibakteri, Polifenol, Total dan Mutu Kimia Kefir Susu Kacang Merah”. *Tesis*.
- Lingga, Lanny. 2010. *Cerdas memilih Sayuran*. Jakarta : AgroMedia Pustaka.
- Maharani, Farikha; dan Riwayati, Indah. 2017. “Analisa Kadar Protein dan Uji Organoleptik Susu Kacang Tolo (*Vigna unguiculata*) dn Susu Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L) yang Dikombinasi Dengan Kacang Kedelai”. *Jurnal Ilmiah cendekia Eksata*. ISSN 2528-5912.
- Misgiyarta, Bintang M, dan Widowati, S. 2003. *Isolasi, Identifikasi dan Efektifitas Bakteri Asam Laktat Lokal Untuk Fermentasi Susu Kacang – kacang*. Bandung : Prosiding Pertemuan Ilmiah Tahunan Perhimpunan Mikrobiologi Indonesia.
- Otles, Semih and Cagindi, Ozem. 2003. “Kefir: A Probiotic Dairy-Composition, Nutritional, and Therapeutic Aspects”. *Pakistan Journal of Nutrition* 2 (2): 54-59.
- Podacic, Tomislav; Sinko, sanja; Zamberlin, Simun; samarzija, Dubravka. 2013. “Microbiota of Kefir grains. *Mljekarstvo* 63 (1), 3-14.
- Podacic, Tomislav; Sinko, Sanja; Zamberlin, Simun; Samarzija, Dubravka. 2013. “Microbiota of Kefir”. *Mijekarstvo*. 63 (1): 3-14.
- Pramudito, Sidiq. 2014. “Pemanfaatan Umbi Ganyong (*Canna edulis* Kerr) sebagai Bahan Dasar Yoghurt Dengan Penambahan Ekstrak Daun Bayam Merah sebagai Pewarna Alami”. *Skripsi Thesis*. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Purbasari, Nia; DR, Agustinus Hantoro; dan Wasito, Hamtoro. 2013. “Pengaruh Konsentrasi Biji Kefir dan Waktu Fermentasi Terhadap Viskositas dan Penilaian Organoleptik Kefir Susu Kambing”. *Jurnal Ilmiah Peternakan* 1(3):1021-1029.
- Rahmadani, Elfi; Sunarlim Novianti. 2013. “Pertumbuhan Tanaman dan Hasil Beberapa Varietas Kacang Tunggak (*Vigna unguiculata*) yang Ditanam Pada Dua Populasi Tanaman”. *Jurnal Agroteknologi*. Vol.4. No.1:19-24.
- Rosida, Dedin F; Hardiyati, Qomariyah; dan Murtiningsih. 2013. “Kajian Dampak Substitusi Kacang Tunggak Pada Kualitas Fisik dan Mutu Kimia Tahu”. *Naskah Publikasi*. UPN Veteran.
- Sa'id, Gumbiro. 1987. *Bio Industri Penerapan Teknologi Fermentasi*. Jakarta : Mediatama Putra.

- Saati, Elfi Anis. 2014. "Eksplorasi Pigmen Antosianin Bahan Hayati Lokal Pengganti *Rodhamin B* dan Uji Efektivitasnya Pada Beberapa Produk Industri Pangan. *Jurnal GAMMA*. Vol. 9. No. 2.
- Safitri, Fenthy Marlina; Ningsih Dwi Ratna; Ismail, Elza dan Waluyo. 2016. "Pengembangan Getuk Kacang Tolo Sebagai Makanan Selingan Alternatif Kaya Serat". *Jurnal Gizi dan Dietetik Indonesia*. Vol 4. No 2.
- Safitri, M.F. dan Swarastuti, A. 2013. "Kualitas Kefir Berdasarkan Konsentrasi Kefir grain". *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. Vol. 2. No. 2.
- Sari, N.K. 2007. *Trend an Potensi Susu Sapi dalam Food Review Bulan Maret 2007*. PT Media Pangan Indonesia
- Schwan, Rosane Freitas; Guedes, Karina T.M.; Dias, Disney Ribeiro. 2015. "Kefir – Grains and Beverages". *Scientia Agraria Paranensis*. ISSN : 1983-1471.
- Setyadi, Teddy Cahya. 2016. "Jenis - jenis kefir". diakses pada 7 Agustus 2018 dari <https://neokefir.wordpress.com/kefir-susu/jenis-jenis-kefir/>
- Surono, I.S. 2004. "Probiotik Susu Fermentasi dan Kesehatan". *Yayasan Pengusaha Makanan dan Minuman Seluruh Indonesia*. Jakarta.
- Susilorini, Tri Eko dan Sawitri, Manik Eirry. 2006. *Produk Olahan Susu*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Trustinah. 1998. "Biologi Kacang Tunggak". *MONOGRAF BALITKABI*. No. 3.
- Usmiati, Sri. 2007. "Kefir, Susu Fermentasi Dengan Rasa menyegarkan". *Warta Penelitian dan Pengembangan Pertanian*. Vol 29. No 2.
- Yusriyah, Nuril Hafidzoh dan Agustini, Rudiana. 2014. "Pengaruh Waktu fermentasi dan Konsentrasi Bibit Kefir terhadap Mutu Kefir Susu Sapi". *UNESA Journal of chemistry*. Vol.3. No.2.
- Zaini, O, F, Z. 2016. "Pengaruh lama Fermentasi terhadap nilai pH, Total Asam, Jumlah Mikroba, Protein, dan Kadar Alkohol kefir Susu kacang Kedelai (*Glycine max* (L.) Merrill)". *Skripsi*. Jurusan Biologi, Fakultas Sains dan Teknologi, Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim, Malang.
- Zakaria, Yusdar. 2009. "Pengaruh jenis Susu dan Persentase Starter yang Berbeda Terhadap Kualitas Kefir". *Jurnal Agripet*. Vol 9. No 1.