

DAFTAR PUSTAKA

- Angela, S. (2016). Pengaruh Konsentrasi Starter terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Kefir Strawberry (*Fragaria sp.*). *Skripsi*. Universitas Katolik Widya Mandala. Surabaya.
- Anggrainy, (2016). Pengaruh asam askorbat terhadap browning buah salak pondoh (*Salacca zalacca*). *Sekripsi*. UNP.
- Astuti, Asri. (2018). Nawake (nira water kefir) : pemanfaatan nira aren Sebagai minuman fungsional kaya probiotik. *Agritech*. 20(1), 256-263.
- Bahar, B. (2008). Kefir Minuman Fermentasi dengan Segudang Khasiat untuk Kesehatan. *PT Gramedia Pustaka Utama*. Jakarta.
- E. Leliqia, N. P., P. Susanti., C. Chanjaya. (2016). Pengaruh Lama Fermentasi Terhadap Antioksidan Minuman Kombucha Local Di Bali Dengan Substrat Produk Gambir. *Jurnal universitas udayana*. Bali.
- Fittivaldy, Christian. (2014). Pengaruh variasi konsentrasi gula pasir terhadap sifat kimia dan total mikroba kefir strawberry (*Fragaria sp.*). *Jurnal teknologi pangan*. 1(1), 1-15.
- Fратиwi, Y. dan Noverita. (2008). Fermentasi Kefir dari Susu Kacang-Kacangan. *Vis Vitalis*, 1(2).
- Gulitz, A., Stadie, J., Wenning, M., Ehrmann, M., dan Vogel, R. (2011). The microbial diversity of water kefir. *International Journal of Food Microbiology*. 151, 284-288.
- Gunawan, Aditya G. (2017). Variasi kismis dan sukrosa terhadap pertumbuhan asam laktat dan alcohol Kristal alga. *Jurnal Bio*. 3(1), 24-31.
- Haliem, Inka, A,P dkk. (2015). Kajian proporsi sari nanas dan konsentrasi starter terhadap sifat kimia dan organoleptik kfir nanas. *Jurnal pertanian*. 2(5), 29-34.
- Hassmy, N. P., Abidjulu. J dan Yudistira. A. (2017). Analisis Aktivitas Antioksidan Pada Teh Hijau Kombuchaberdasarkan Waktu Fermentasi Yang Optimal. *Jurnal Ilmiah Farmasi*. Unsrat. 6(4), 67-74.
- Hidayat, N., M. C. Padaga, dan S. Suhartini. (2006). Mikrobiologi Industri. *Andi Offset*. Yogyakarta.

- Kebler, L. F. (1921). California Bees. *Journal of the American Pharmaceutical Association*. 10 (12), 939-943.
- Kunaepah, U. (2008). *Tesis Pengaruh Lama Fermentasi dan Konsentrasi Glukosa Terhadap Aktivitas Antibakteri, Polifenol Total dan Mutu Kimia Kefir Susu Kacang Merah*. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Lempang, M. (2012). Pohon Aren dan Manfaat Produksinya. *Info. Teknis EBONI*. 9(1), 37-54.
- Lestari, Widi, M. (2018). Pengaruh lama fermentasi terhadap tingkat keasaman, viskositas, aktivitas alcohol, dan mutu hedonik kefir air kelapa. *Jurnal Teknologi Pangan*. 2(1), 8-13.
- Lutz, M. L. (1899). Recherhes biologiques sur la constitution du Tibi. *Bulletin de la societe Mycologique de France*. 15, 68-72.
- Mubin, Fatkhul M. (2016). Study pembuatan kefir nira siwalan (*Borassus flabellifer L.*) (Pengaruh pengenceran nira siwalan dan metode inkubasi). *Jurnal pangan dan agroindustri*. 4(1), 291-301.
- Muchtadi, T., Sugiyono, dan F. Ayustaningwarno, (2010). Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan. CV. Alfabeta. Bandung.
- Purba. Amanda. P., Dwiloka. B dan Rizqiati. H. (2018). Pengaruh Lamafermentasi Terhadap Bakteri Asam Laktat (Bal), Viskositas, Aktivitas Ntioksidan dan Organoleptik Water Kefir Anggur Merah (*Vitis vinivera L.*). *Jurnal Teknologi Pangan*. 2(1), 49-51.
- Puspitasari, R. R. (1992). Mempelajari Penyimpanan Segar Salak Bali (*Salacca Edulis Reinw*). *Skripsi*. Institut Pertanian Bogor.
- Rahmah, Aulia. F., Nurminabari., Inasiti dan Gozali, Tomas. (2016). Pengaruh Penggunaan Jenis Gula Merah dan Lama Fermentasi. *Jurnal Teknologi Pangan*. Universitas Pasundan. Bandung.
- Rahman. Awlia. (2009). Karakteristik Mikrobiologi Kulturstarter Kering Kefir Dengan Sinbiotik Terkapsulan Dalam Bentuk Granul. *Skripsi*.
- Rismawati, F. (2015). Pengaruh Perbandingan Air dengan Buah Salak dan Konsentrasi Penstabil terhadap Karakteristik Minuman Sari Buah Salak Bongkok (*Salacca edulis, Renw*). *Program Studi Teknologi Pangan*. Universitas Pasundan. Bandung.

- Sampurno, A. dan A. N. Cahyanti, (2015). Variasi Jenis Gula Tebu Terhadap Derajat Brix, pH, Total Asam dan kesukaan Panelis pada *Water Kefir*. *Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian*. 11(2), 34-39.
- Schneedorf, J. M. (2012). *Kefir D'aqua and Its Probiotic Properties*. Chapter 3. Intech. 53-76.
- Setyaningrum, A., Nur, H.R.P. Kapasitas Antioksidan Buah Salak (*Salacca edulis* Reinw) Kultivar Pondoh, Nglumut, dan Bali Serta Korelasi dengan Kadar Fenolik Total dan Vitamin C. *AGRITECH*. 33(3), 324- 333.
- Sukmawati, P.P.A., Ramona, Y., dan Leliqia, N.P.E. (2013). Penetapan Aktivitas Antioksidan Yang Optimal Pada Teh Hitam Kombucha Lokal Di Bali Dengan Variasi Waktu Fermentasi. *Jurnal Farmasi Udayana*. 2(1), 25-29.
- Suprpto, (2006). Proses Pengolahan dan Nilai Tambah. *Penebar Swadaya*, Jakarta.
- Tjitrosoepomo, G. (2004). *Taksonomi Tumbuhan*. Gajah Mada University. Yogyakarta.
- Zakaria, Yusdar. (2009). Pengaruh Jenis Suhu Dan Presentase Starter Yang Berbeda Terhadap Kualitas Kefir. *Agripet*. 9(1), 26-30.
- Zubaidah, E., Austin., dan Sriherfyna, f, H. (2015). Aktivitas Antioksidan Cuk Salak Berbagai Varietas Buah Salak (*Salaccasalacca*). *Jurnal Teknologi Pertanian*. 16(2), 89-96.