DAFTAR PUSTAKA

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.

Alsayadi, M. Ms; dkk. (2015). Antioxydant Potency Of Water Kefir. *Journal of Microbiology, Biotechnology and Food Sciences*. Vol 2. No 6. Page : 2444-2447.

Angela, S. (2016). Pengaruh Konsentrasi Starter terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Kefir Strawberry (*Fragaria sp*). Skripsi. Universitas Katolik Widya Mandala. Surabaya.

Apriadji, Wied Harry. (2007). *Sehat Alami : seri makan enak untuk sehat.*Jakarta : Gramedia Pustaka Utama.

Buckle, K.A., R. A. Edwards, G. H. Fleet, dan M. Wooton. (1987). *Ilmu Pangan. Penerbit Universitas Indonesia.* Jakarta.

Conde-Islas, Alicia Agueda; dkk. (2018). Effect of the Freeze-Drying Process on thePhysicochemical and Microbiological Properties ofMexican Kefir Grains. *Journal Processes*. Vol 7. No 127. Page :1-15.

Dewi, Chandra. (2004). *Produksi Gula Reduksi Oleh Rhizopus oryzae dari subtrat Bekatul* (*Jurnal Biologi)*. Surakarta: FMIPA Universitas Sebelas Maret.

Farnworth, E. R. (2005). Kefir – A Complex Probiotic.Food Research and Development Centre, Agriculture and Agri-food Canada. St. Hyacinthe, Quebec, Canada J2S 8E3. *Food Science and Technology Bulletin: Functional Foods* 2 (1) 1-17

Herlina, E. dan Nuraeni, F. (2014). Pengembangan Produk Pangan Fungsional Berbasis Ubi Kayu (*Manihot esculenta*) dalam Menunjang Ketahanan Pangan. *J. Sains Dasar*. 3 (2):142-148.

Kartikasari, Dian Izmi., dan Nisa, Fithri Choirun. (2014). Pengaruh Penambahan Sari Buah Sirsak Dan Lama Fermentasi Terhadap Karakteristik Fisik Dan Kimia Yoghurt.*Jurnal Pangan dan Agroindustri. Vol. 2 No 4 p.239-248.*

Kunaepah, Uun. (2008). Pengaruh Lama Fermentasi dan Konsentrasi Glukosa Terhadap Aktivitas Antibakteri, Polifenol, Total dan Mutu Kimia Kefir Susu Kacang Merah. *Jurnal bioteknologi.* 1(2) : 11-18.

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.

Mardiana, Lina., dan Ratnasari, Juwita. (2011). *Ramuan dan Khasiat Sirsak*. Jakarta : Penebar Swadaya.

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 Argoindustri* 4(1) : 291-301.

Muizuddin, Muhammad; dan Zubaidah, Elok. (2015). Studi Aktivitas Antibakteri Kefir Teh Daun Sirsak (*Annona Muricata Linn*.) Dari Berbagai Merk Teh Daun Sirsak Dipasaran. *Jurnal Pangan dan Agroindustri.* Vol. 3 No 4 p.1662-1672.

Penalver, D. S. (2004). *Water Kefir*. http://www.oglasi-oglasi.com/wp-content/uploads/2012/03/water-kefir.pdf. diakses tanggal 06 september 2015.

Pereira, A.L., Rodrigues, S. (2018). Fruit Juices Extraction, Composition, Quality and Analysis: Turning Fruit Juice into Probiotic Beverages. Academic Press. 279-287.

Rahmah, Fani Aulia. (2016). Pengaruh Penggunaan Jenis Gula Merah Dan Lama Fermentasi Terhadap Karakteristik Water Kefir. Jurusan Teknologi Pangan .Universitas Pasundan Bandung.

Rahman, A. (1989). *Pengantar Teknologi Fermentasi*. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. IPB. Bogor.

Rahman, A., S. Fardiaz, W.P. Rahaju, Suliantari dan C.C. Nuwitri. (1992). *Bahan Pengajaran Teknologi Fermentasi Susu*. Bogor : Pusat Antar Universitas Pangan Dan Gizi. Institute Pertanian Bogor.

Sandra. (2012). *Manfaat probiotik kefir susu dan kefir air*. http//www.benefitsofkefir.com/probiotic-benefits-of-milk-kefir-and-water-kefir/. Diakses tanggal 17 Oktober 2015.

Schneedorf, J. M. (2012). Kefir D'aqua and Its Probiotic Properties. Chapter 3. Intech : 53-57.

Solution, Holistic Health. (2012). Khasiat Fantastis Sirsak vs Srikaya. Jakarta : Gramedia Widiasarana.

Suhardini, Prasis Nursyam; dan Zubaidah, Elok. (2016). Studi Aktivitas Antioksidan Kombucha Dari Berbagai Jenis Daun Selama Fermentasi. *Jurnal Pangan dan Agroindustri.* Vol. 4 No 1 p.221-229.

Surono, I.S. 2004. "Probiotik Susu Fermentasi dan Kesehatan". *Yayasan Pengusaha Makanan dan Minuman Seluruh Indonesia*. Jakarta.

Tjitrosoepomo, G. (2007). *Taksonomi Tumbuhan* (*Spermatophyta*). Yogyakarta : Gadjah Mada University Press.

Usmiatai, S. (2007). Kefir, Susu Fermentasi dengan Rasa Menyegarkan. *Warta Penelitian dan Pengembangan Pertanian*. Vol 29, No.2.

Yusriah, N. H. dan R. Agustini. (2014). Pengaruh Waktu Fermentasi dan Konsentrasi Bibit Kefir terhadap Mutu Kefir Susu Sapi.*UNESA Jurnal of Chemistry.*Vol. 3, No. 2. Hal : 1-8.

Zakaria, Yusdar. (2009). Pengaruh jenis Susu dan Persentase Starter yang Berbeda Terhadap Kualitas Kefir. *Jurnal Agripet*. Vol 9. No 1.

Zuhud, Ervizal AM. (2011). *Kanker Lenyap Berkat Sirsak*. Jakarta : Agromedia.