

DAFTAR PUSTAKA

- Ananda, Harumi., dan Zuhrotun ,Ade. “Aktivitas Tanaman Lidah Buaya (*Aloe Vera Linn*) Sebagai Penyembuh Luka”. *Suplemen*. 15(2): 82.
- Angela, S. 2016.“Pengaruh Konsentrasi Starter terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Kefir Strawberry (*Fragaria sp*)”.Skripsi.Universitas Katolik Widya Mandala. Surabaya.
- Anggraini, L. dan L. Widawati. 2015. Pengaruh Waku Fermentasi Tempoyak terhadap Sifat Organoleptik Sambal Tempoyak. *Agritepa*. 2(1):118-127.
- Corona, O., Randazzo, W., Alessandro, M., Guarcello, R., Nicola, F., Erten, H., Moschetti, G., and Settanni, L. 2015. “Characterization of kefir-like beverages produced from vegetable juices” . *LWT - Food Science and Technology*. 2 (6): 246-271.
- Gulitz, A., Stadie, J., dkk. 2011. “The Microbial Diversity of Water Kefir”. *International Journal of Food Microbiology*. 151 (3): 284-288.
- Gunawan ,Aditya dkk. 2017. “ Variasi Kismis Dan Sukrosa Terhadap Pertumbuhan, Asam Laktat, Dan Alkohol Kristal Alga”. *Jurnal Bio*. 3 (1) : 24-31.
- Hassmy, Nursyah Putri., Abidjulu, Jemmy., dan Yudistira, Adithya. 2016. “Analisis Aktivitas Antioksidan Pada Teh Hijau Kombucha Berdasarkan Waktu Fermentasi Yang Optimal”. *Jurnal Ilmiah Farmasi* . 6(4): 67-74.
- Hue, Q., Changhong, L., Kojo, E. dan Tian, Z. (2005). Quality and safety assurance in the processing of aloe vera gel juice. *Food Control*. 16: 95-104.
- Lestari, Widi, M., dkk. 2018. “ Pengaruh Lama Fermentasi Terhadap Tingkat Keasaman, Viskositas, Kadar alcohol, dan Mutu Hedonic kefir Air Kelapa”. *Jurnal Teknologi pangan*. 2 (1): 8-13.
- Miranda, M., Maureira, H., Rodriquez, K. dan Vega-Calvez, A. 2009.”Influence of temperature on drying kinetics, physicochemical properties, and antioxidant capacity of aloevera (*Aloe Barbadensis Miller*) gel”. *Journal of Food Engineering*. 91: 297-304.
- Mubin, M. Fatkhul, Zubaidah, Elok dkk. 2016. “Studi Pembuatan Kefir Nira Siwalan (*Borassus Flabellifer L.*) (Pengaruh Pengenceran Nira Siwalan Dan Metode Inkubasi)”. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 4 (1):291-301.

- Primurdia, E.G. dan J. Kusnadi. 2014."Aktivitas Antioksidan Minuman Probiotik Sari Kurma (*Phoenix dactilyfera L.*) dengan Isolat *L. plantarum* dan *L. casei*". *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. Vol 2(3) : 98-109.
- Purba, Amanda Pavita., Dwiloka, Bambang., da. Rizqiati, Heni. 2018."Pengaruh Lama Fermentasi terhadap Bakteri Asam Laktat (BAL), Viskositas, Aktivitas Antioksidan, dan Organoleptik Water Kefir Anggur Merah (*Vitis vinifera L.*)" . *Jurnal Teknologi Pangan* . 2(1):49–51.
- Purwanto, Didit., Bahri, Syaiful., Ridhay, Ahmad. 2017." Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Buah Purnajiwa (*Kopsia Arborea* Blume.) Dengan Berbagai Pelarut". *KOVALEN*. 3(1): 24 – 32.
- Rahmah, F. A., Nurminabari, I. S., & Gozali, T. (2016). Pengaruh penggunaan jenis gula merah dan lama fermentasi terhadap karakteristik water kefir. *Jurnal Penelitian Tugas Akhir*. (1):1–16.
- Riyanto dan Wariyah, C. 2012. "Stabilitas sifat antioksidatif lidah buaya (*Aloe vera* var. *chinensis*) selama pengolahan minuman lidah buaya". *Agritech*. 32(1): 73-78.
- Setiawan, N. Yuliana, dan S. Setyani. 2013." Pengaruh Konsentrasi Garam terhadap Warna, Total Asam dan Total Bakteri Asam Laktat Pikel Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* var *Ayamurasaki*) Selama Fermentasi". *Jurnal Teknologi Industri dan Hasil Pertanian*. 1(18):42-52.
- Sultana, B. dan Anwar, F. 2008. "Flavonol (kaempferol, quercetin, merycetin) contents of selected fruits, vegetables and medicinal plants". *Food Chemistry*. 108:879 – 884.
- Utami, Rohula., Nurhartadi, Edhi., dkk. 2017. "Fermentasi Whey Keju Menggunakan Biji Kefir (*Kefir grain*) Dengan Variasi Sumber Nitrogen". *AGRITECH*. 37 (4): 377-385.
- Wahjono E. Kusnandar. 2012. *Mengebunkan Lidah Buaya Secara Intensif*. PT Agromedia Pustaka. Jakarta: 1-13.
- Yusriah, N. H. dan R. Agustini. 2014." Pengaruh Waktu Fermentasi dan Konsentrasi Bibit Kefir terhadap Mutu Kefir Susu Sapi". *Jurnal of Chemistry*. 3 (2).