

DAFTAR PUSTAKA

- Afriani. (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*, 13(6).
- Afrianti, L.H., Taufik, Y., & Gustianova, H. (2014). Karakteristik fisio-kimia dan sensori jus ekstrak buah salak (*Salaca edulis* Reinw) varietas bangkok. *Chimica et Natura Acta*, 2(2).
- Agung, E. W. (2015). *Kudapan manis berlapis legit*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Alsayadi, M., Al-jawfi, Y., Belarbi, M., & Sabri, F.Z. (2013). Antioxidant potency of water kefir. *Journal Microbiology, Biotechnology and Food Sciences*, 2(6).
- Anggraini, P. (2019). Kualitas kefir komposisi sari kedelai dan susu skim dengan variasi konsentrasi starter dan lama fermentasi. *Skripsi*. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Apriadi, W.H. (2007). *Cake & kue manis tanpa gula dan pemanis sintesis*. Jakarta: Gramedia.
- Aristya, A.L., Legowo, A.M., & Al-Baarri, A.N. (2013). Total asam, total yeast, dan profil protein kefir susu dengan penambahan jenis dan konsentrasi gula yang berbeda. *Jurnal Pangan dan Gizi*, 4(7).
- Astuti, A., Rochmayani, M., & Aulia, R. (2018). Nawake (nira water kefir): pemanfaatan nira aren sebagai minuman fungsional kaya probiotik. *Agritech*, 20(1).
- Bahar, B. (2008). *Minuman susu fermentasi dengan segudang khasiat untuk kesehatan*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Cui, X.H., Chen, S.J., Wang, Y., & Han, J.R. (2013). Fermentation conditions of walnut milk beverage inoculated with kefir grains. *LWT-Food Science and Technology*, 50(1).
- Dalimartha, S. (2011). *Khasiat buah dan sayur*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Goldfinger, T., & Nicholson, L. (2006). *The wine lover's healthy weight loss plan*. Amerika Serikat: McGraw-Hill.
- Goncu, B., Celikel, A., Mutlu., Akin, G., & Akin, S. (2017). Some properties of kefir enriched with apple and lemon fiber. *Original Scientific Paper*, 6 7(3).

- Hadiwiyoto, S. (1983). *Teori dan prosedur pengujian mutu susu dan hasil olahannya*. Yogyakarta : CRC Press.
- Hartanto, W. (2015). *Rainbow after cancer*. Jakarta: Kawan Pustaka.
- Hasruddin., & Pratiwi, N. (2015). *Mikrobiologi industri*. Bandung: Alfabeta.
- Hidayat, N., Padaga, M.C., & Suhartini, S. 2006. *Mikrobiologi industri*. Yogyakarta: ANDI.
- Irianto, K. (2013). *Mikrobiologi medis*. Bandung: Alfabeta.
- Izzati, W., & Salsabila, R.M.V. (2018). Pengaruh jus buah apel hijau terhadap penurunan kolesterol pada penderita hipertensi di nagari kapolo koto wilayah kerja puskesmas tigo baleh bukittinggi tahun 2017. *Afiyah*, 5(1).
- Jaya, F. (2019). *Ilmu, teknologi dan manfaat kefir*. Malang: UB Press.
- Khoiroh, S., & Andri. (2017). Pengaruh apel terhadap penurunan tekanan darah pada lansia hipertensi di puskesmas muara kaman. *Jurnal Ilmu Kesehatan*, 5(2).
- Kunaepah, U. (2008). Pengaruh lama fermentasi dan konsentrasi glukosa terhadap aktivitas antibakteri, polifenol, total dan mutu kimia kefir susu kacang merah. *Tesis*. Universitas Diponegoro.
- Kusuma, T.S., Kurniawati, A.D., Rahmi, Y., Rusdan, I.H., & Widyanto, R.M. (2017). *Pengawasan mutu makanan*. Malang: UB Press.
- Laureys, D., & Vuyst, L.D. (2014). Microbial species diversity, community dynamics, and metabolite kinetics of water kefir fermentation. *Applied and Environmental Microbiology*, 80(8).
- Laureys, D., & Vuyst, L.D. (2016). The water kefir grain inoculum determines the characteristic of the resulting water kefir fermentation process. *Journal of Applied Microbiology*, 122(1).
- Laureys, D., Aerts, M., Vandamme, P., & Vuyst, L.D. (2019). The buffer capacity and calcium concentration of water influence the microbial species diversity, grain growth, and metabolite production during water kefir fermentation. *Original Research*, 10(1).
- Lengkey, H.A.W., & Balia, R.L. (2014). The effect of starter dosage and fermentation time on ph and lactic acid production. *Biotechnology in Animal Husbandry*, 30(2).
- Murdijati., & Gardjito. (2013). *Bumbu, penyedap, dan penyerta masakan Indonesia*. Jakarta: Gramedia.

- Nurainy, F., Rizal, S., Suharyono, S., & Umami, E. (2018). Karakteristik minuman probiotik jambu biji (*Psidium guajava*) berbagai variasi penambahan sukrosa dan susu skim. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 7(2).
- Pangkalan Ide. (2008). *Health secret of kefir menguak keajaiban susu asam untuk penyembuhan berbagai penyakit*. Jakarta: PT Elex Media Komputindo.
- Penda, P.A.C., Kaligis, S.H.M., & Juliatri. (2015). Perbedaan indeks plak sebelum dan sesudah pengunyahan buah apel. *Jurnal e-GiGi*, 3(2).
- Prastujati, A.U., Hilmi, M., & Khirzin, M.H. (2018). Pengaruh konsentrasi starter terhadap kadar alkohol, ph, dan total asam tertitrasi (tat) whey kefir. *Jurnal Ilmu Peternakan Terapan*, 1(2).
- Purba, A.P., Dwiloka, B., & Rizqiati, H. (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).
- Puspaningtyas, D.E. (2013). *The miracle of fruits*. Jakarta: AgroMedia Pustaka.
- Radiati, L.E., Andriani, R.D., Apriliyani, M.W., & Rahayu, P. (2019). *Mikrobiologi dasar hasil ternak*. Malang: UB Press.
- Randazzo, W., Corona, O., Guarcello, R., Francesca, N., Germana, M.A., Erten, H., ...Settanni, L. (2016). Development of new non-dairy beverages from mediterranean fruit juices fermented with water kefir microorganisms. *Food Microbiology*, 54(1).
- Redaksi AgroMedia. (2008). *Buku pintar tanaman obat*. Jakarta: PT Agromedia Pustaka.
- Riadi, L. (2007). *Teknologi fermentasi*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Rohmah, F., & Estiasih, T. (2018). Perubahan karakteristik kefir selama penyimpanan: Kajian pustaka. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 6(3).
- Rohman, A., Dwiloka, B., & Rizqiati, H. (2019). Pengaruh lama fermentasi terhadap total asam , total bakteri asam laktat, total khamir, dan mutu hedonik kefir air kelapa hijau (*Cocos nucifera*). *Jurnal Teknologi Pangan*, 3(1).
- Rosiana, N.M., & Khoiriyah, T. (2018). yogurt tinggi antioksidan dan rendah gula dari sari buah apel *rome beauty* dan madu. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*, 13(2).
- Safitri, M. F., & Swarastuti, A. (2013). Kualitas kefir berdasarkan konsentrasi kefir grain. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 2(2).
- Sampurno, A., & A.N, Cahyani. (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).

- Sarwono, B. (2010). *Usaha membuat tempe dan oncom*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Setyawardani, T., Rahardjo, A.H.D., Sulistyowati, M., & Wasito, S. (2014). Physiochemical and organoleptic features of goat milk kefir made of different kefir grains concentration on controlled fermentation. *Animal Production*, 16(1).
- Sobari, E. (2018). *Teknologi Pengolahan Pangan-Prinsip & Praktik*. Yogyakarta: ANDI.
- Soeparno., Rihastuti R.A., Indratiningsih., & Triatmojo S. (2011). *Dasar teknologi hasil ternak*. Yogyakarta: UGM Press.
- Soetanto, N.E. (1998). *Manisan buah-buahan 3*. Yogyakarta: Kanisius.
- Sofwan, R. (2013). *Bugar selalu di tempat kerja*. Jakarta: PT Bhuana Ilmu Populer.
- Srianta, I., & Trisnawati, C. Y. (2015). *Pengantar teknologi pengolahan minuman*. Yogyakarta: Pustaka Pelajar.
- Standar Nasional Indonesia, SNI 202981. (2009). *Syarat mutu minuman susu fermentasi berperisa*. Badan Standarisasi Nasional.
- Suhanda, I. (2009). *Rahasia sehat dengan makanan berkhasiat*. Jakarta: PT Kompas Media Nusantara.
- Suharyono., & Kurniadi, M. (2010). Pengaruh konsentrasi starter *Streptococcus thermophilus* dan lama fermentasi terhadap karakteristik minuman laktat dari bengkuang (*Pachyrrhizus erosus*). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 1(1).
- Sulmiyati., Said, N.S., Fahrodi, D.U., Malaka, R., & Maruddin, F. (2019). The physicochemical, microbiology, and sensory characteristics of kefir goat milk with different levels of kefir grain. *Tropical Animal Science Journal*, 42(2).
- Suryana, D. (2018). *Manfaat buah-buahan*. Jakarta: Dayat Suryana Independent.
- Susilo, A., Rosyidi, D., Jaya, F., & Apriliyani, M.W. (2019). *Dasar teknologi hasil ternak*. Malang: Universitas Brawijaya Press.
- Suwarto, A. (2010). *9 buah & sayur sakti tangkal penyakit*. Yogyakarta: LIBERPLUS.
- Tjitrosoepomo, G. (2013). *Taksonomi tumbuhan (Spermatophyta)*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Toruan, P.L. (2015). *The new fat-loss not weight-loss: gemuk tapi ramping*. Jakarta: Transmedia.
- Tumiwa-Bachrens, I. (2019). *Masak sehat itu mudah*. Jakarta: Kawan Pustaka.

- Yuliana, N., Noviyeziana, T., & Sutikno, S. (2016). Karakteristik minuman laktat sari buah durian lay (*Durio kutejensis*) yang disuplementasi dengan kultur *Lactobacillus* selama penyimpanan pada suhu rendah. *Agritech*, 36(4).
- Yulianti, S., Irlansyah., Junaedi, E., & Mufatis. (2007). *Khasiat dan manfaat apel*. Jakarta: AgroMedia Pustaka.
- Yusriyah, N.H., & Agustini, R. (2014). Pengaruh waktu fermentasi dan konsentrasi bibit kefir terhadap mutu kefir susu sapi. *Journal of Chemistry*, 3(2).
- Zakaria, Y. (2009). Pengaruh jenis susu dan persentase starter yang berbeda terhadap kualitas kefir. *Jurnal Agripet*, 9(1).