

DAFTAR PUSTAKA

- Adesokan, I.A., B.B. Odetoyinbo, Y.A., Ekanola, R.E., Avanrenren., & S. Fakorede. (2011). Production Of Nigerian Nono Using Lactic Starter Cultures. *Pakistan Journal Nutrition*, 10(3), 203-207.
- Alfin, Lofia. (2019). Kualitas Water Kefir Salak Pondoh dengan Konsentrasi Starter Kristal Alga dan Lama Fermentasi yang Berbeda. *Naskah Publikasi*. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Alsayadi, Muneer., Jawfi, Yaser Al., Belarbi, Meriem., & Sabri, Fatima Z. (2013). Antioxidant Potency Of Water Kefir. *Journal Of Microbiology, Biotechnology And Food Sciences*, 2(6), 2444-2447.
- Andrianto, Catur. (2013). *Tips Memilih dan Menyimpan Buah Buahan*. Yogyakarta : Suaka Media.
- Anggraini, Prili Dwi., & Suryani, Titik. (2019). Kualitas Kefir Komposisi Sari Kedelai Dan Susu Skim Dengan Variasi Konsentrasi Starter Dan Lama Fermentasi. *Artikel Pemakalah Paralel*, 1(1), 194-199.
- Antarini, Anak Agung Nanak. (2016). *Sinbiotik antara Prebiotik dan Probiotik*. Denpasar : Poltekkes Denpasar.
- Astuti, Asri., Rochmayani, Maulida., & Aulia, Ranti. (2018). Nawake (Nira Water Kefir) : Pemanfaatan Nira Aren Sebagai Minuman Fungsional Kaya Probiotik. *Jurnal Agritech*, 20 (1), 1-12.
- Ayustaningwarno, Fitriyono. (2014). *Teknologi Pangan; Teori Praktis dan Aplikasi*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Badan Standardisasi Nasional (BSN). (2009). *SNI 7552:2009 Minuman susu fermentasi berperisa*. Jakarta : BSN.
- Bahar, B. (2008). *Kefir Minuman Susu Fermentasi Dengan Segudang Khasiat Untuk Kesehatan*. Jakarta : PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Bintang, Zachriyar. (2017). *Panduan Praktis Budidaya dan Pemeliharaan Cupang*. Jakarta : Penebar Swadaya.
- Dalimartha, Setiawan., & Adrian, Felix. (2011). *Khasiat Buah dan Sayur*. Jakarta : Niaga Swadaya.
- Destro, Taina Miranda., Prates, Denise Da Fontoura., & Watanabe, Lycio Shinji. (2019). Organic Brown Sugar And Jaboticaba Pulp Influence On Water Kefir Fermentation. *Science And Agrotechnology*, 43(1), 1-17.
- Goldfinger, Tedd., & Nicholson, Lynn. (2006). *The Wine Love's Healthy Weight Loss Plan*. Amerika Serikat : Mc Graw-Hill.
- Gomes, Arthur Rocha., Escobar, Amanda., & Soares, Jessica Silvia. (2018). Chemical Composition And Hypocholesterolemic Effect Of Milk Kefir And Water Kefir In Wistar Rats. *Revista De Nutrição*, 31(2), 137-145.

- Goncu, Busra., Celikel, Asli., Mutlu., Akin, Guler., & Akin, Serdar. (2017). Some Properties Of Kefir Enriched With Apple And Lemon Fiber. *Original Scientific Paper*, 67(3), 208-216.
- Gulitz, Anna., Stadie, Jasmin., Wenning, Mareike., Ehrmann, Matthias A., & Vogel, Rudi F. (2011). The microbial diversity of water kefir. *International Journal of Food Microbiology*, 151 (1), 284-288.
- Hadiwiyoto, S. (1983). *Teori dan Prosedur Pengujian Mutu Susu dan Hasil Olahannya*. Yogyakarta : CRC Press.
- Hartanto. (2015). *Rainbow After Cancer*. Jakarta: Kawan Pustaka.
- Hasrudin. (2015). *Mikrobiologi Industri*. Bandung : Alfabeta.
- Hidayat, Nur., Masdiana C. Padaga., & Sri Suhartini. (2006). *Mikrobiologi Industri. Ustri*. Yogyakarta : Andi.
- Hidayat, Syamsul., & Napitupulu, Rodame M. (2015). *Kitab Tumbuhan Obat*. Jakarta : Agriflo.
- Irianto, K. (2013). *Mikrobiologi Medis*. Bandung : Alfabeta.
- Ismawati., Nurwantoro., & Pramono. (2016). Nilai pH, Total Padatan Terlarut, dan Sifat Sensoris Yoghurt Dengan Penambahan Ekstrak Bit. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 5(3), 89-93.
- Isrianto, Pramita Laksitarahmi. (2019). Biofermentasi Kefir Teh Pecut Kuda (*Stachytarpheta Jamaicensis*) Sebagai Sumber Belajar Biologi. *Fmipa Unipa Surabaya*, 12(2), 100-106.
- Jaya, Firman. (2019). *Ilmu Teknologi dan Manfaat Kefir*. Malang : UB Press.
- Kunaepah, Uun. (2008). Pengaruh Lama Fermentasi dan Konsentrasi Glukosa Terhadap Aktivitas Antibakteri, Polifenol, Total dan Mutu Kimia Kefir Susu Kacang Merah. *Tesis*. Universitas Diponegoro.
- Kusuma, Hellen Retno., Ingewati, Tita., Indraswati, Nani., & Martina. (2007). Pengaruh Pasteurisasi Terhadap Kualitas Jus Jeruk Pacitan. *Jurnal Widya Teknik*, 6 (2), 142-151.
- Laureys, D., & Vuyst, L. De. (2016). The Water Kefir Grain Inoculum Determines The Characteristics Of The Resulting Water Kefir Fermentation Process. *Applied Microbiology*, 122 (1), 719-732.
- Laureys, David., Aerts, Maarten., Vandamme, Peter., & Vuyst, Luc De. (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), 1-11.

- Nahemya, Devryna., Lubis, Linda Masniary., & Nainggolan, Rona. (2017). Pengaruh Konsentrasi Gula Merah dan Konsentrasi Starter terhadap Mutu Minuman Sinbiotik Sari Buah Sukun. *Ilmu Dan Teknologi Pangan*, 5(2), 275-283.
- Ningsih, Desnandia Radhika., Bintoro, V Priyo., & Nurwantoro. (2018). Analisis Total Padatan Terlarut, Kadar Alkohol, Nilai pH dan Total Asam Pada Kefir Optima dengan Penambahan High Fructose Syrup (HFS). *Jurnal Teknologi Pangan*, 2(2), 84-88.
- Ningsih, Ritna., Rizqiati, Heni., & Nurwantoro. (2019). Total Padatan Terlarut, Viskositas, Total Asam, Kadar Alkohol, dan Mutu Hedonik Water Kefir Semangka dengan Lama Fermentasi Yang Berbeda. *Jurnal Teknologi Pangan*, 3(2), 325-331.
- Nisa., Kusnadi., & Chrisnasari. (2008). Viabilitas dan Deteksi Subletal Bakteri Probiotik pada Susu Kedelai Fermentasi Instan Metode Pengeringan Beku. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 9(1), 1-12.
- Nurainy, Fibra., Rizal, Samsul., Suharyono., & Umami, Ekariza. (2018). Karakteristik Minuman Probiotik Jambu Biji (*Psidium guajava*) pada Berbagai Variasi Penambahan Sukrosa dan Susu Skim. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 7(2), 47-54.
- Pangkalan Ide. (2008). *Health Secret of Kefir*. Jakarta : Gramedia.
- Permadi, Adi. (2006). *Tanaman Obat Pelancar Air Seni*. Jakarta : Penebar Swadaya.
- Prasetyo, Hardi. (2012). Prosiding Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner. University of Wisconsin : IAARD Press.
- Prastujati, Anis Usfah., Hilmi, Mustofa., & Khirzin, M. Habbib. (2018). Pengaruh Konsentrasi Starter terhadap Kadar Alkohol, Ph, dan Total Asam Tertitrasi (TAT) Whey Kefir. *Jurnal Ilmu Peternakan Terapan*, 1(12), 63-69.
- Purba, Amanda Pavita., Dwiloka, Bambang., & 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.
- Purnomo, Hari. (2012). *Teknologi Pengolahan dan Pengawetan Daging*. Malang : UB Press.
- Puspaningtyas, Desty Ervira. (2013). *The Miracle of Fruits*. Jakarta : Agromedia Pustaka.
- Puspawati., Nuraida., & Adawiyah. (2010). Penggunaan Berbagai Jenis Bahan Pelindung Untuk Mempertahankan Viabilitas Bakteri Asam Laktat yang diisolasi dari Air Susu Ibu pada Proses Pengeringan Beku. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 2(1), 59-65.

- Radiati, Lilik Eka., Andriani, Ria Dewi., Apriliyani, Mulia Winarsya., & Rahayu, Puspitawati. (2019). *Mikrobiologi Dasar Hasil Ternak*. Malang : UB Press.
- Rahmah, Fani Aulia., Nurminabari, Ina Siti., & Gozali, Thomas. (2016). Pengaruh Penggunaan Jenis Gula Merah dan Lama Fermentasi Terhadap Karakteristik Water Kefir. *Jurnal Penelitian Tugas Akhir*, 1(1), 1-16.
- Ramayulis, Rita. (2013). *Jus Super Ajaib*. Jakarta Timur : Swadaya Grup.
- Riadi, L. (2007). *Teknologi Fermentasi*. Yogyakarta : Graha Ilmu.
- Rohman, Abdul., Dwiloka, Bambang., & Rizqiati, Heni. (2019). Pengaruh Lama Fermentasi Terhadap Total Asam, Bakteri Asam Laktat, Total Khamir dan Mutu Hedonic Kefir Air Kelapa Hijau (*Cocos nucifera*). *Jurnal Teknologi Pangan*, 3(1), 127-133.
- Sadabadi, Mohammad Ghasemi., Ebrahimnezhad, Yahya., & Tili, Abdolahad Shaddel. (2019). The Effects of Fermented Milk Products (Kefir And Yogurt) and Probiotic On Performance, Carcass Characteristics, Blood Parameters, and Gut Microbial Population In Broiler Chickens. *Archives Animal Breeding*, 62 (1), 361-374.
- Safitri, M.F., & Swarastuti, A. (2013). Kualitas Kefir Berdasarkan Konsentrasi Kefir Grain. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 2 (2), 87-92.
- Sampurno, A., & 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.
- Saputra, K. A., J.S. Pontoh., & L.I. Momuat. (2015). Analisis Kandungan Asam Organik pada Beberapa Sampel Gula Aren. *Jurnal Mipa Unsrat*, 4 (1), 69-74.
- Setiarto, Haryo Bimo., Widhyastuti, Nunuk., Octavia, Nandani Dwi., & Himawan, Herson Cahaya. (2018). Produksi Sari Pepaya (*Carica papaya*) Fermentasi sebagai Minuman Probiotik antihiperkolesterolemia". *Jurnal Litbang Industri*, 8(1), 23-30.
- 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.
- Srianta, Ignatius; & Trisnawati, Chatarina Yayuk. (2015). *Pengantar Teknologi Pengolahan Minuman*. Yogyakarta : Pustaka Pelajar.
- Suharyono., Kurniadi, Muhamad. (2010). Pengaruh Konsentrasi Starter *Streptococcus thermophilus* dan Lama Fermentasi Terhadap Karakteristik Minuman Laktat dari Bengkuang. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 1 (1), 51-58.
- 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), 152-158.

- Sutedjo, Kukuh Septa Dwi., & Nisa, Fithri Choirun. (2015). Konsentrasi Sari Belimbing (*Averrhoa carambola* L.) dan Lama Fermentasi Terhadap Karakteristik Fisiko-Kimia dan Mikrobiologi Yoghurt. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(2), 582-593.
- Thohari, Imam., Mustakim., Padaga, Masdiana ., & Rahayu, Premy Puspitawati. (2017). *Teknologi Hasil Ternak*. Malang : UB Press.
- Tjitrosoepomo, Gembong. (2013). *Taksonomi Tumbuhan Spermatophyta*. Yogyakarta : UGM Press.
- Tumiwa, Inge., & Bachrens. (2019). *Masak Sehat Itu Mudah*. Jakarta : Kawan Pustaka.
- Waluyo, Eko., & Kusuma, Bayu. (2017). *Keamanan Pangan Produk Perikanan*. Malang : UB Press.
- Winarno, F. G., & I. E. Fernandez. (2007). *Susu dan Produk Fermentasinya*. Bogor : Mbrion Press.
- Yusriyah, Nuril Hafidzoh., & Agustini, Rudiana. (2014). Pengaruh Waktu Fermentasi dan Konsentrasi Bibit Kefir terhadap Mutu Kefir Susu Sapi. *Unesa Journal Of Chemistry*, 3 (2), 53-57.