

DAFTAR PUSTAKA

- Afriani., Suryono., dan H. Lukman. 2011. Karakteristik dadih susu sapi hasil fermentasi beberapa starter bakteri asam laktat yang diisolasi dari dadih asal Kabupaten Kerinci. *Agrinak*. 1 (1) : 36-42.
- Aristya, A.L., Anang M.L., dan Ahmad N. A. 2013. Total asam, total yeast dan profil protein kefir susu kambing dengan penambahan jenis dan konsentrasi gula yang berbeda. *Jurnal Pangan dan Gizi*. 4 (7) : 39-48.
- Balia., Roostita L., H. Chairunnisa., O. Rachmawan, dan E. Wulandari. 2011. Derajat keasaman dan karakteristik organoleptik produk fermentasi susu kambing dengan penambahan sari kurma yang diinokulasikan berbagai kombinasi starter bakteri asam laktat. *Jurnal Ilmu Ternak*. 11 (1) : 49-52.
- Djafar, T.F., Sugiarmo., dan Murwadi. 2005. *Cemaran Mikroba pada Susu dan Produk Unggas*. Pusat Penelitian dan Pengembangan Peternakan. Bogor.
- Fardiaz, 1989. *Analisis Mikrobiologi*. Raja Grafindo Persada. Jakarta.
- Febriyantosa, A., B. P. Purwanto., I. I. Arief dan Y. Widyastuti. 2013. Karakteristik fisik, kimia, mikrobiologi whey kefir dan aktivitasnya terhadap penghambatan *Angiotensin Converting Enzyme* (ACE). *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. 24 (2) : 147-153.
- Hanum, Z. 2010. Kemampuan susu fermentasi *Lactobacillus plantarum* menghambat *Salmonella typhimurium* secara in vitro. *Agripet*. 10 (2) : 34-39.
- Hanum, G.R. 2016. Pengaruh waktu inkubasi dan jenis inokulum terhadap mutu kefir susu kambing. *Journal of Science*. 9 (2) : 12-15.
- Kakisu, E., A. Irigoyen, P. Torre., G.L. De Antoni, and A. G. Abraham. 2011. Physicochemical, microbiological and sensory profiles of fermented milk containing probiotic strains isolated from kefir. *Journal Dairy Research*. 78 (4) : 456-463.
- Kanuric, K. G., S. D. Milanovic., B.B. Ikonc., E. S. Loncar., Mirela., and V. R. Vukic. 2018. Kinetics of lactose fermentation in milk with kombucha starter. *Jurnal of Food and Drug Analysis*. 26: 1229-1234.
- Martharini., Dwitiya., dan I. Indratiningsih. 2017. Kualitas mikrobiologis dan kimiawi kefir susu kambing dengan penambahan *Lactobacillus acidophilus* FNCC 0051 dan tepung kuli tpisang kepok (*Musa paradisiaca*). *Agritech*. 37 (1) : 22-29.

- Meirina., Tettrinic., S. Darmanti., dan S. Haryanti. 2009. Produktivitas kedelai (*Glycine max (L.) Merril var. Lokon*) yang diperlakukan dengan pupuk organik cair lengkap pada dosis dan waktu pemupukan yang berbeda. *Anatomi Fisiologi*. 17 (2) : 22-32.
- Nirmagustina, D. E., dan Hertini, R. 2013. Pengaruh jenis kedelai dan jumlah air terhadap sifat fisik, organoleptik, dan kimia susu kedelai. *Jurnal Teknologi Industri dan Hasil Pertanian*. 18 (2) : 168-174.
- Oksilia., M. I. Syafutri dan E. Lidiasari. 2012. Karakteristik es krim hasil modifikasi dengan formulasi bubur timun suri (*Curcumis melo L.*) dan sari kedelai. *Jurnal. Teknologi dan Industri Pangan*. 23 (1) : 17-22.
- Picauly, P., J. Talahatu., dan M. Mailoa. 2015. Pengaruh penambahan air pada pengolahan susu kedelai. *Agritekno, Jurnal Teknologi Pertanian*. 4 (1) : 8-13.
- Rahayu, K. K. 1989. *Fermentasi Pangan*. Pusat Antar Pangan University Pangan dan Gizi, Universitas Gadjah Mada Press. Yogyakarta.
- Rahmawati, I. S., and W. Suntornsuk. 2016. Effects of fermentation and storage on bioactive activities in milk and yoghurts. *Jurnal Procedia Chemistry*. 18: 53-62.
- Rosiana, E., Nurliana., dan T. Armansyah T.R. 2013. Kadar asam laktat dan derajat asam kefir susu kambing yang difermentasi dengan penambahan gula dan lama inkubasi yang berbeda. *Jurnal Medika Veterinaria*. 7 (2) : 87-90.
- Sawitri, M. E. 2011. Kajian penggunaan ekstrak sari kedelai terhadap kualitas kefir susu kambing. *Jurnal Ternak Tropika*. 12 (1) : 15-21.
- Septiani, A.H., Kusrahayu., dan A.M. Legowo. 2013. Pengaruh penambahan susu skim pada proses pembuatan frozen yogurt yang berbahan dasar whey terhadap total asam, pH dan jumlah bakteri asam laktat. *Animal Agriculture Journal*. 2, (1) : 225-231.
- Setyawardani, T., A. H.D Rahardjo., M. Sulistyowati dan S. Wasito. 2014. Physiochemical and organoleptic features of goat milk kefir made of different kefir grain concentration on controlled fermentation. *Journal Animal Production*. 16 (1) : 48-54.
- _____, and J. Sumarmono. 2015. Chemical and microbiological characteristics of goat milk kefir during storage under different temperatures. *Journal of the Indonesian Tropical Animal Agriculture*. 40 (3) : 183-188.

- _____, J. Sumarmono., A. H.D Rahardjo dan M. Sulistyowati 2017. Kualitas Fisik, Kimia dan Sensori Kefir Susu Kambing yang Disimpan pada Suhu dan Lama Penyimpanan Berbeda. *Buletin Peternakan*. 41 (3) : 298-306.
- Suhartanti, Dwi., dan M. Iqbal. 2014. Perbandingan aktivitas antibakteri kefir susu sapi dan kefir susu kambing terhadap bakteri *St aphylococcus aureus*. *Jurnal Ekosains*. 6 (1) : 1-7.
- Sujaya, I. Nengah., K. A. Nocianitri., N. P. D. Aryantini., W. Nursini., Y. Ramona., Y. Orikasa., F. Kenji., T. Urashima., dan Y. Oda. 2016. Identifikasi dan karakterisasi bakteri asam laktat isolat susu segar sapi Bali. *Jurnal Veteriner*. 17 (2) : 155-167.
- Supriyono, T. 2008. Kandungan beta karoten, polifenol total dan aktivitas "merantas" radikal bebas kefir susu kacang hijau (*Vigna radiata*) oleh pengaruh jumlah starter (*Lactobacillus bulgaricus* dan *Candida kefir*) dan konsentrasi glukosa. *Thesis*. Universitas Diponegoro, Semarang.
- Usmiati, S. 2004. Pengaruh starter kombinasi bakteri dan khamir terhadap sifat fisikokimia dan sensorik kefir. *Jurnal Pascapanen*. 1 (1) : 12-21.
- Violisa, A., A. Nyoto., dan N. Nurjanah. 2012. Penggunaan rumput laut sebagai stabilizer es krim susu sari kedelai. *Jurnal Teknologi dan Kejuruan*. 35 (1) : 103-114.
- Widodo, W. 2002. *Bioteknologi Fermentasi Susu*. Pusat Pengembangan Bioteknologi Universitas Muhammadiyah Malang. Malang.
- Winarno, F.G. 2007. *Susu dan Produk Fermentasinya*. Mbrio Press. Bogor.
- Yulia., B. Mahraini., M. A. Zaini., dan D. Kisworo. 2015. Pengaruh penambahan probiotik (*Lactobacillus casei*) dan lama penyimpanan terhadap sifat kimia keju mozarella dari susu kerbau sumbawa. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*. 1 (1) : 33-39.
- Zafar, S. B., N. N. Siddiqui., F. Shahid., S. A. U. Qader., and A. Aman. 2018. Bioprospecting of indigenous resources for the exploration of exopolysaccharide producing lactic acid bacteria. *Journal of Genetic Engineering and Biotechnology*. 16: 17-22.