

DAFTAR PUSTAKA

- Afriani. 2012. Kualitas dan Aktivitas Antimikroba Produk Dadih Susu Sapi pada Penyimpanan Suhu Rendah. *Agrinak* 2(1): 11-16.
- Albaarri, A. N., dan T.W, Murti. 2003. Analisis pH, Keasaman dan Kadar Laktosa pada Yakult, Yoghurt, Kefir. *Proceeding Simposium Nasional Hasil-hasil. Penelitian di Unika Soegijapranata*, Semarang.
- Arora R, N Bhojak, and R Joshi. 2013. Comparative Aspects of Goat and Cow Milk. *International Journal of Engineering Science Invention*. 2(1): 07-10.
- Bourne, M.C. 2002. Food, Texture and Viscosity Concept and Measurement Academic Press. London
- Cross, H. R, dan A. J. Overby. 1988. Meat Science, Milk Science and Technology. Elsevier Science Publishers B.V. New York.
- Daswati, E., Hidayati dan Elfawati. 2009. Kualitas Dadih Susu Kerbau dengan Lama Pemeraman yang Berbeda. *Jurnal Peternakan* 6(1): 1-7.
- Everitt, B., T. Ekman dan M. Gyllenward. 2002. Monitoring Milk Quality and Udder Health in Swedish AMS Herds. Proc. Of the 1st North American Conference on Robotic Milking. P V-72.
- Fadela C., C. Abderahim and B. Ahmed. 2009. Physico Chemical and Rheological Properties of Yoghurt Manufactured with Ewe's Milk and Skim Milk. *African Journal of Biotech* 8(9): 1938-1942.
- Fadro. R. Efendi., dan F. Restuhadi. 2015. Pengaruh Penambahan Susu Skim dalam Pembuatan Minuman Probiotik Susu Jagung (*Zea mays*) Menggunakan Kultur *Lactobacillus acidophilus*. *SAGU* 14(2): 28-36.
- Farikha, I.N., C. Anam, dan E. Widowati. 2013. Pengaruh Jenis dan Konsentrasi Bahan Penstabil Alam Terhadap Karakteristik Fisikokimia Sari Buah Naga Merah (*Hylocereus polyhizus*) Selama Penyimpanan. *Jurnal Teknosains Pangan* 2(1): 30-38.
- Febrisiantosa, 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.
- Fellow, P. 2000. *Food Processing Technology Principles and Practise*. CRC Press. New York.
- Ghani, A. R. 2006. Karakteristik Produk Fermentasi "Ziogurt" dengan Penggunaan Berbagai Dosis CMC. *Skripsi*. Fakultas Peternakan. Universitas Padjadjaran. Jatinangor.

- Gianti, I., dan H. Evanuarini. 2011. Pengaruh Penambahan Gula dan Lama Penyimpanan terhadap Kualitas Fisik Susu Fermentasi. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak* 6(1): 28-33.
- Hadiwiyoto, S. 1994. Teori dan Prosedur Pengujian Mutu Susu dan Hasil Olahannya. Liberty. Yogyakarta.
- Haenlein. G.F.W. 2004. Goat Milk in Human Nutrition. *Small Ruminant Research* 51: 155-163.
- Lentner, M. dan T. Bishop. 1986. *Experimental Design and Analysis*. Valey Book Company. Blacksburg.
- Jay, J. M., M. J. Loessner dan G. A. Golden. 2005. Modern Food Microbiology 7th Edition. Springer. New York.
- Mal, R., L. E. Radiati, dan Purwadi. 2013. Pengaruh Lama Penyimpanan pada Suhu Refrigerator Terhadap Nilai pH, Viskositas, Total Asam Laktat, dan Profil Protein Terlarut Kefir Susu Kambing. *Skripsi*. Fakultas Peternakan Universitas Brawijaya. Malang. (Tidak Dipublikasikan)
- Moeljanto R.D. dan T.W.W Bernardinus. 2002. Khasiat dan Manfaat Susu Kambing. Agro Media Pusaka Press, Depok.
- Muchtadi, T.R., Sugiyono. dan F. Ayustaningwarno. 2015. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Penerbit Alfabeta. Bandung.
- Murtini, D. 2001. Aktivitas Antimikroba Kefir dan Stabilitasnya Selama Pemanasan dan Penyimpanan. Jurusan Ilmu Produksi Ternak Fakultas Peternakan IPB. Bogor.
- Pratiwi, T. 2008. Aktivitas Penghambat *Starter* Yoghurt dan Kefir Terhadap Bakteri *Staphylococcus Aureus* selama Proses Penyimpanan Dingin. *Skripsi* Program Studi Teknologi Hasil Ternak, Fakultas Peternakan IPB. Bogor. (Tidak Dipublikasikan)
- Rahman, A., S. Fardiaz, W. P. Rahaju Suliantari dan C. C. Nurwitri. 1992. Bahan Pengajaran Teknologi Fermentasi Susu. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Safitri, M. F. dan A. Swarastuti. 2011. Kualitas Kefir Berdasarkan Konsentrasi Kefir Grain. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* 2(2): 5-7.
- Sawitri, 2011. Kajian Konsentrasi *Kefir Grain* dan Lama Simpan dalam *Refrigerator* Terhadap Kualitas Kimiawi Kefir Rendah Lemak. *Jurnal Ilmu-Ilmu Peternakan* 1(23): 23-28.
- Sudarmadji, S., B, Haryono dan Suhardi. 1984. *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty. Yogyakarta.
- Sunarlim, R., H. Setiyanto dan M. Poeloengan. 2007. Pengaruh Kombinasi Starter Bakteri *Lactobacillus bulgarius*, *Streptococcus thermophilus* dan *Lactobacillus plantarum*

terhadap Sifat Mutu Susu Fermentasi. Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner. Bogor.

Temiz, H. dan G. Kezer. 2015. Effect of Fat Replacers on Physicochemical, Microbial and Sensational Properties of Kefir Made Using Mixture of Cow and Goat`s Milk. *Journal Food Process* (1): 1421-1430.

Usmiati, S., dan Adi. 2004. Pengaruh Starter Kombinasi Bakteri dan Khamir Terhadap Sifat Fisikimia dan Sensori Kefir. *Jurnal Pascapanen* 1(1): 12-21.

Usmiati, S. 2007. Kefir Susu Fermentasi dengan Rasa Menyegarkan. *Warta Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian* 29(2):12-13.

Widodo, W. 2002. *Bioteknologi Fermentasi Susu*. Pusat Pengembangan Bioteknologi. Universitas Muhamadiyah Malang. Malang.