

DAFTAR PUSTAKA

- Abdillah, Z., and P. Surjowardojo. 2018. Hubungan BCS dengan Kualitas Kolostrum Ditinjau dari *Solid Non Fat* dan Berat Jenis Kolostrum Sapi PFH. *Jurnal Ternak Tropika* 19(1):53-59.
- Afiati, F., F. Setiyoningrum, and G. Priadi. 2018. Karakterisasi Curd Kefir Susu Sapi dengan Penambahan Umbi Bit (*Beta vulgaris*). *Prosiding Seminar Nasional Masyarakat Biodiversitas Indonesia* 4(2):270-273.
- Ahmadi, M., A. B. Velcirov, M. Scurtu, T. Ahmadi, and L. Olariu. 2011. Benefits of Bovine Colostrum in Nutraceutical Products. *Journal of Agroalimentary Processes and Technologies* 17(1):42-45.
- Ardwiansyah, Y., R. J. Nainggolan, and H. Rusmarilin. 2018. Pengaruh Perbandingan Sari Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus* L.) dengan Sari Buah Sirsak (*Annona muricata* L.) dan Lama Inkubasi terhadap Mutu Yoghurt. *Jurnal Rekayasa dan Pertanian* 6(2):296-306.
- Arjadi, L., Nurwantoro, and D. W. Harjanti. 2017. Evaluasi Cemaran Bakteri Susu yang Ditinjau melalui Rantai Distribusi Susu dari Peternak hingga Kud Di Kabupaten Boyolali. *Mediagro* 1(1):1-10.
- Arslan, S. 2015. A Review: Chemical, Microbiological and Nutritional Characteristics of Kefir. *Ciencia Y Tecnologia Alimentaria Journal of Food* 13(3):340-345.
- Ayar, A., H. Sıçramaz, and İ. Çetin. 2016. The Effect of Bovine Colostrum on the Lactic Flora of Yogurt and Kefir. *Journal Science Media Biotechnology and Biomedical Engineering* 3(4):1-66.
- Badan Standarisasi Nasional. 2011. Susu Segar Bagian 1 : Sapi. *Standar Nasional Indonesia* 3141(1):1-4.
- Bensmira, M., C. Nsabimana, and B. Jiang. 2010. Effects of Fermentation Conditions and Homogenization Pressure on the Rheological Properties of Kefir. *Food Science and Technology Journal* 43(1):1180-1184.
- Cahyani, S. O., B. Dwiloka, and H. Rizqiati. 2019. Perubahan Sifat Fisikokimia dan Mutu Hedonik Kefir Air Kelapa Hijau (*Cocos nucifera* L.) dengan Penambahan *High Fructose Syrup* (HFS). *Jurnal Teknologi Pangan* 3(1):96-103.
- Chung, C., T. Rojanasasithara, W. Mutilangi and D. J. M. Clements. 2016. Enhancement of Colour Stability of Anthocyanins in Model Beverages by Gum Arabic Addition. *Food Chemistry* 201(15):14–22.
- Codex Alimentarius Commission. 2003. *Codex Standard For Fermented Milks*. CAC, Rome, Italy.
- Conte, F., and S. Scarantino. 2013. A Study on the Quality of Bovine Colostrum: Physical, Chemical and Safety Assessment. *International Food Research Journal* 20(2):925-931.
- Cotarlet, M., A. M. Vasile, A. M. Cantaragiu, A. G. Pintiliescu, O. Craciunescu, A. Oancea, A. Moraru, O. Moraru, and G. E. Bahrim. 2019. Colostrum-Derived Bioactive Peptides Obtained by Fermentation with Kefir Grains Enriched with Selected Yeasts. *Food Technology* 43(1):54-68.
- Cummins, C., D. P. Berry, J. P. Murphy, I. Lorenz and E. Kennedy. 2017. The Effect of Colostrum Storage Conditions on Dairy Heifer Calf Serum Immunoglobulin G Concentration and Preweaning Health and Growth Rate. *Journal Dairy Science* 100(1):525–535.

- Damayanti, Y., A. D. Lesmono, and T. Prihandono. 2018. Kajian Pengaruh Suhu terhadap Viskositas Minyak Goreng sebagai Rancangan Bahan Ajar Petunjuk Praktikum Fisika. *Jurnal Pembelajaran Fisika* 7(3):307-314.
- Danah, I., T. Akhdiat, and Sumarni. 2019. Lama Penyimpanan pada Suhu Rendah terhadap Jumlah Bakteri dan pH Susu Hasil Pasteurisasi dalam Kemasan. *Composite* 1(1):49-54.
- Dewi, M. L., T. Rusdiana, Muchtaridi, and N. A. Putriana. 2018. Artikel Tinjauan: Manfaat Kefir untuk Kesehatan Kulit. *Jurnal Ilmiah Farmasi Indonesia* 16(2):80-87.
- Diastari, I. G. A. F., and K. K. Agustina. 2013. Uji Organoleptik dan Tingkat Keasaman Susu Sapi Kemasan yang Dijual di Pasar Tradisional Kota Denpasar. *Indonesia Medicus Veterinus* 2(4):453-460.
- Evanuarini, H. 2010. Pengaruh Suhu dan Lama Pemeraman pada Inkubator terhadap Kualitas Fisik Kefir. *Jurnal Ilmu-Ilmu Peternakan* 20(2):8-13.
- Farida, R., and F. C. Nisa. 2015. Ekstraksi Antosianin Limbah Kulit Manggis Metode Microwave Assisted Extraction (Lama Ekstraksi dan Rasio Bahan : Pelarut). *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 3(2):362-373.
- Fiqri, H., and E. Zubaidah. 2019. Pengaruh Lama Penyimpanan terhadap Sifat Fisikokimia Kefir Wortel Hasil Produksi Alat Inuvine (*Integrated UV Pasteurisation and Chemostat Fermentation Kefir Machine*). *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 7(1):1-11.
- Firdaus, G. M., H. Rizqiati, and Nurwantoro. 2018. Pengaruh Lama Fermentasi terhadap Rendemen, pH, Total Padatan Terlarut dan Mutu Hedonik Kefir Whey. *Jurnal Teknologi Pangan* 3(1):70-79.
- Gao, X., and B. Li. 2016. Chemical and Microbiological Characteristics of Kefir Grains and Their Fermented Dairy Products: A Review. *Cogent Food and Agriculture Journal* 2(1):1-10.
- Grath, B. A.M., P. F. Fox, P. L. H. M. Sweeney, and A. L. Kelly. 2016. Composition and Properties of Bovine Colostrum: A Review. *Dairy Science and Technology* 96(1):133-158.
- Gronnevik, H., M. Falstad, and A. N. Judith. 2011. Microbiological and Chemical Properties of Norwegian Kefir During Storage. *International Dairy Journal* 21(1):601-606.
- Gummadi, S., and M. Kommoju. 2019. Colorimetric Approaches to Drug Analysis and Applications – A Review. *American Journal of Pharmtech Research* 9(1):15-37.
- Haliem, I. A. P., I. Nugerahani, and E. S. Rahayu. 2017. Kajian Proporsi Sari Nanas dan Konsentrasi *Starter* terhadap Sifat Kimia dan Organoleptik Kefir Nanas. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi* 16(1):29-35.
- Hidayat, N., I. Meitiniarti, and N. Yuliana. 2018. *Mikroorganisme dan Pemanfaatannya*. UB Press, Malang.
- Jannah, A. M., Nurwantoro, and Y. B. Pramono. 2012. Kombinasi Susu dengan Air Kelapa pada Proses Pembuatan Drink Yogurt terhadap Kadar Bahan Kering, Kekentalan dan pH. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* 1(3):69-71.
- Jaya, F., Purwadi, and W. N. Widodo. 2017. Penambahan Madu pada Minuman Whey Kefir Ditinjau dari Mutu Organoleptik, Warna, dan Kekeruhan. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak* 12(1):16-21.
- John, S. M., and S. Deeseenthum. 2015. Properties and Benefits of Kefir. *Songklanakarin Journal Science Technology* 37(3):275-282.
- Julianto, B., E. Rossi, and Yusmarini. 2016. Karakteristik Kimiawi dan Mikrobiologi Kefir Susu Sapi dengan Penambahan Susu Kedelai. *Jurnal Online Mahasiswa Fakultas Pertanian* 3(1):1-11.

- Kaemba, A., E. Suryanto, and C. F. Mamuja. 2017. Karakteristik Fisiko Kimia dan Aktivitas Antioksidan Beras Analog dari Sagu Baruk (*Arenga microcarpha*) dan Ubi Jalar Ungu (*Ipomea batatas L. poiret*). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan* 5(1):1-8.
- Kartika., M. Rahayuningsih, and D. Setyaningsih. 2019. Karakteristik Kefir dengan Penambahan Puree Umbi Gembili. *Education for Techology Journal* 4(2):82-91.
- Khotimah, K., and Farizal. 2013. Kualitas Mikrobiologi Kolostrum Sapi Perah FH pada Waktu Pemerahan yang Berbeda di Peternakan Rakyat. *Jurnal Ilmu Ternak* 13(2):13-17.
- Kinteki, G. A., H. Rizqiati, and A. Hintono. 2018. Pengaruh Lama Fermentasi Kefir Susu Kambing terhadap Mutu Hedonik, Total Bakteri Asam Laktat (BAL), Total Khamir, dan pH. *Jurnal Teknologi Pangan* 3(1):42-50.
- Kongruang, S. 2011. Growth Kinetics of Biopigment Production by Thai Isolated *Monascus purpureus* In A Stirred Tank Bioreactor. *Journal of Industrial Microbiology Biotechnology* 38(1):93-99.
- Kusuma, B. D., and Irmansah. 2009. Menghasilkan Kambing Peranakan Etawa Jawa Kontes. Agromedia Pustaka, Tangerang.
- Leite, A. M. O., D. C. A. Leite, E. M. Del aguila, T. S. Alvares, R. S. Peixoto, M. A. L. Miguel, J. T. Silva, and V. M. F. Paschoalin. 2013. Microbiological and Chemical Characteristics of Brazilian Kefir During Fermentation and Storage Processes. *Dairy Science Journal* 96(7):4149-4159.
- Lengkey, H. A. W., and R. L. Balia. 2014. The Effect of Starter Dosage and Fermentation Time on pH and Lactic Acid Production. *Biotechnology in Animal Husbandry* 30(2):339-347.
- Lindawati, S. A., N. L. P. Sriyani, M. Hartawan, and I. G. Suranjaya. 2015. Study Mikrobiologis Kefir dengan Waktu Simpan Berbeda. *Majalah Ilmiah Peternakan* 18(3):95-99.
- Lopusiewicz, L., E. Drozłowska, P. Siedlecka, M. Mezynska, A. Bartkowiak, M. Sienkiewicz, H. Z. Blizniewska and P. Kwiatkowski. 2019. Development, Characterization, and Bioactivity of Non Dairy Kefir Like Fermented Beverage Based on Flaxseed Oil Cake. *Foods* 8(554):1-15.
- Maitimu, C. V., A. M. Legowo, and A. N. A. Baarri. 2012. Parameter Keasaman Susu Pasteurisasi dengan Penambahan Ekstrak Daun Aileru (*Wrightia caligria*). *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* 1(1):7-11.
- Maldonado, R., B. Melendez, I. Arispe, C. Boeneke, D. Torrico, and W. Prinyawiwatkul. 2013. Effect of pH on Technological Parameters and Physicochemical and Texture Characteristics of the Pasta Filata Cheese Telita. *Journal Dairy Science* 96(1):7414-7426.
- Mandang, F. O., H. Dien, and A. Yelnetty. 2016. Aplikasi Penambahan Konsentrasi Susu Skim terhadap Kefir Susu Kedelai (*Glycine max semen*). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan* 4(1):9-17.
- Martharini, D., and I. Indratiningsih. 2017. Kualitas Mikrobiologis dan Kimiawi Kefir Susu Kambing dengan Penambahan *Lactobacillus acidophilus* FNCC 0051 dan Tepung Kulit Pisang Kepok (*Musa paradisiaca*). *Agritech* 37(1):22-29.
- Masruroh, H., U. D. Masruroh, F. S. Nugraheni and V. Paramita. 2018. Analisa Kadar Lemak dalam Susu Perah Sapi Menggunakan Gaya Sentrifugasi. *Metana* 14(1):25-30.
- Moretti, A. F., R. R. Gamba, M. D. C. Costa, G. D. Antoni and A. M. L. Pelaez. 2019. Protective Effect of Lyophilization on Fermentative, Microbiological and Sensory

- Properties of Kefir. *International Journal of Biochemistry and Pharmacology* 1(1):5-12.
- Mouton, E., and K. J. Aryana. 2015. Influence of Colostrum on the Characteristics of Ice Cream. *Food and Nutrition Sciences* 6(5):480-484.
- Muizmuddin, M., and E. Zubaidah. 2015. Studi Aktivitas Antibakteri Kefir Teh Daun Sirsak (*Annona muricata linn*) dari Berbagai Merk Teh Daun Sirsak di Pasaran. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 3(4):1662-1672.
- Nababan, M., I. K. Suada, and I. B. N. Swacita. 2015. Kualitas Susu Segar pada Penyimpanan Suhu Ruang Ditinjau dari Uji Alkohol, Derajat Keasaman dan Angka Katalase. *Indonesia Medicus Veterinus* 4(4):374-382.
- Nudyanto, A., and E. Zubaidah. 2015. Isolasi Bakteri Asam Laktat Penghasil Eksopolisakarida dari Kimchi. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 3(2):743-748.
- Organisation for Economic Co-operation and Development. 2013. *OECD Guidelines for the Testing of Chemicals*. OECD Publishing, France.
- Ozcan, T., L. Y. Ersan, A. A. Bayizit, S. Karaman, T. Ozdemir, E. Topcuoglu and C. Mansri. 2018. The Shelf Life Characteristics of Plain and Fruit Flavored Kefir: Microbiological and Techno-Functional Properties. *Journal of Animal Husbandry and Dairy Science* 2(4):9-18.
- Parenden, D. 2012. Pengaruh Temperatur terhadap Viskositas Minyak Pelumas. *Jurnal Ilmiah Musamus Teknik Anim Ha* 1(3):161-167.
- Pathare, B. P., U. L. Opara, and F. A. A. Said. 2013. Colour Measurement and Analysis in Fresh and Processed Foods: A Review. *Food Bioprocess Technology* 6(1):36-60.
- Poonia, A., and R. S. Dabur. 2012. Physico-Chemical and Sensory Properties of Khees Obtained from Buffalo and Cow Colostrum. *Journal of Dairying Foods & Home Sciences* 31(4):256-258.
- Prastiwi, F. P., V. P. Bintoro, and H. Rizqati. 2018. Sifat Mikrobiologi, Nilai Viskositas dan Organoleptik Kefir Optima dengan Penambahan *High Fructose Syrup* (HFS). *Jurnal Teknologi Pangan* 2(1):27-32.
- Purnama, R. C., A. Retnaningsih, and I. Aprianti. 2019. Perbandingan Kadar Protein Susu Cair UHT Full Cream pada Penyimpanan Suhu Kamar dan Suhu Lemari Pendingin dengan Variasi Lama Penyimpanan dengan Metode Kjeldhal. *Jurnal Analisis Farmasi* 6(1):50-58.
- Putri, E. 2016. Kualitas Protein Susu Sapi Segar Berdasarkan Waktu Penyimpanan. *Chempublish* 1(2):14-20.
- Rasbawati., Irmayani, I. D. Novita, and Nurmiati. 2019. Karakteristik Organoleptik dan Nilai pH Yoghurt dengan Penambahan Sari Buah Mengkudu (*Morinda citrifolia* L). *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan* 7(1):41-46.
- Ratya, N., E. Taufik, and I. I. Arief. 2017. Karakteristik Kimia, Fisik dan Mikrobiologis Susu Kambing Peranakan Etawa di Bogor. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan* 5(1):1-4.
- Rohmah, F., and T. Estiasih. 2018. Perubahan Karakteristik Kefir Selama Penyimpanan : Kajian Pustaka. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 6(3):30-36.
- Rosiana., Nurliana, and T. Armansyah. 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.
- Rossi, E., F. Hamzah, and Febriyani. 2016. Perbandingan Susu Kambing dan Susu Kedelai dalam Pembuatan Kefir. *Jurnal Peternakan Indonesia* 18(1):13-20.

- Rumeen, S. F. J., A. Yelnetty, M. Tamasoleng, and N. Lontaan. 2018. Penggunaan Level Sukrosa terhadap Sifat Sensoris Kefir Susu Sapi. *Jurnal Zootek* 38(1):123-130.
- Saati, E. 2010. Identifikasi dan Uji Kualitas Pigmen Kulit Buah Naga Merah (*Hylocareus costaricensis*) pada Beberapa Umur Simpan dengan Perbedaan Jenis Pelarut. *Gamma* 6(1):25-34.
- Safitri, M. F., and A. Swarastuti. 2011. Kualitas Kefir Berdasarkan Konsentrasi Kefir Grain. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* 2(2):86-91.
- Sawitri M. E. 2011. Study of Grains Kefir Concentration and Storage Length in Refrigerator on Chemical Quality of Low Fat Kefir. *Jurnal Ilmu-Ilmu Peternakan* 21(1):24-30.
- Setiawati, A. E., and Yunianta. 2018. Kajian Analisis Suhu dan Lama Penyimpanan terhadap Karakteristik Kadar Alkohol Kefir Susu Sapi. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 6(4):77-86.
- Setyawardani, T. 2017. Membuat Keju, Yoghurt dan Kefir dari Susu Kambing. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Setyawardani, T., J. Sumarmono, A. H. D. Raharjdo, M. Sulistyowati, and K. Widayaka. 2017. Kualitas Kimia, Fisik dan Sensori Kefir Susu Kambing yang Disimpan pada Suhu dan Lama Penyimpanan Berbeda. *Buletin Peternakan* 41(3):298-306.
- Silva, E. G. D. S. O., A. H. D. N. Rangel, L. Murmam, M. F. Bezerra, and J. P. F. D. Oliveira. 2019. Bovine Colostrum: Benefits of its use in Human Food. *Food Science Technology Campinas* 39(2):355-362.
- Sinurat, R. L., C. N. Ekawati, Sumardi, and S. Farisi. 2018. Karakteristik Kefir Susu Sapi dengan Inokulum Ragi Tape. *Jurnal Ilmiah Peternakan Terpadu* 6(2):111-116.
- Steel, R. G. D., and J. H. Torrie. 1993. Prinsip dan Prosedur Statistika. Gramedia, Jakarta.
- Sulmiyati., N. S. Said, D. U. Fahrodi, R. Malaka, and Fatma. 2019. Physicochemical, Microbiology, and Sensory Characterization of Goat Milk Kefir in Various Incubation Time. *Buletin Peternakan* 43(3):193-98.
- Sunarti., Nurliyani, A. S. A. Tyas, S. D. Kristian and Prasetyastuti. 2015. The Influence of Goat Milk and Soybean Milk Kefir on IL-6 and CRP Levels in Diabetic Rats. *Romanian Journal of Diabetes Nutrition and Metabolic Disease* 22(3):261-267.
- Suriasih, K., W. R. Aryanta, G. Mahardika, and N. M. Astawa. 2012. Microbiological and Chemical Properties of Kefir Made of Bali Cattle Milk. *Food Science and Quality Manajement* 6(1):12-22.
- Tas, T. K., A. C. Seydim, B. Ozer, and Z. B. G. Seydim. 2012. Effects of Different Fermentation Parameters on Quality Characteristics of Kefir. *Journal Dairy Science* 96(2):780-789.
- Vella G. S., E. A. Reznikov, M. Monaco, and S. M. Donovan. 2015. Regulation of Cell Growth and Virulence Gene Expression In *Staphylococcus Aureus* by the Iron-Binding Proteins Lactoferrin and Hemin. *Inquiry Academic Committee for Equity and Success* 1(1):113-122.
- Yoo, S. H., K. S. Seong, and S. S. Yoon. 2013. Physicochemical Properties of Kefir Manufactured by A Two-Step Fermentation. *Korean Journal of Food Science and Animals* 33(6):744-751.
- Yusriyah, N. H., and R. Agustini. 2014. Pengaruh Waktu Fermentasi dan Konsentrasi Bibit Kefir terhadap Mutu Kefir Susu Sapi. *Journal of Chemistry* 3(2):53-57.
- Zain, W. N. H. 2013. Kualitas Susu Kambing Segar di Peternakan Umban Sari dan Alam Raya Kota Pekanbaru. *Jurnal Peternakan* 10(1):24-30.