

DAFTAR PUSTAKA

- Abubakar, E. Dyah, L. Haw dan D. S. Soetardjo. 2000. Kajian Tentang Dosis Starter dan Lama Fermentasi terhadap Mutu Kefir. *Seminar Nasional Peternakan dan Veteriner*. Balai Penelitian Ternak. Bogor. Hal. 379-383.
- Agustina, L., S. Triana dan T. Y. Astuti. 2013. Penggunaan Starter Biji Kefir dengan Konsentrasi yang Berbeda pada Susu Sapi terhadap pH dan Kadar Asam Laktat. *Jurnal Ilmiah Peternakan*. 1 (1): 254-259.
- Aini, Y. N., Suranto dan R. Setyaningsih. 2003. Pembuatan Kefir Susu Kedelai dengan Variasi Kadar Susu Skim dan Inokulum. *Biosmart*. 5 (2): 89-93.
- Arbangi, Z., S. Triana dan M. Sulistyowati. 2014. Jumlah Bakteri Asam Laktat (BAL), Mikroba dan Kadar Air Kefir Susu Kambing dengan Konsentrasi Biji Kefir dan Waktu Fermentasi Berbeda. *Jurnal Ilmiah Peternakan*. 2 (1): 87-93.
- Badan Standarisasi Nasional. 1992. *Standar Nasional Indonesia (SNI) 01-2891-1992. Cara Uji Makanan dan Minuman*. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta. Hal. 34-35.
- Chandan, R. C. and A. Kilara. 2013. *Manufacturing Yogurt and Fermented Miks*. 2nd edition. Wiley-Blackwell, Ltd. USA. Pp. 399-402.
- Collado, M. C., E. Isolauri., S. Salmien., and Y. Sanz. 2009. The Impact of Probiotic on Gut Health. *Current Drug Metabolism*. 10 (1): 68-78.
- Daulay, D. 1991. *Buku/Monograf Fermentasi Keju*. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan, Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi IPB. Bogor.
- Desrosier, N. W. 1988. *Teknologi Pengawetan Pangan*. Penerbit Universitas Indonesia. Jakarta. Hal. 318-355.
- Evanuarini, H. 2002. Pengaruh Suhu dan Lama Pemeraman pada Inkubator terhadap Kualitas Fisik Kefir. *Jurnal Ilmu-Ilmu Peternakan*. 20 (2): 8-13.
- Falahudin, D. 2010. Bioassay Antioksidan Ekstrak Daging Buah Salak Bongkok (*Salacca Edulis Reinw*) dengan Khamir *Candida* sp. *Majalah Ilmiah Widyariset*. 13 (3): 93-99.
- Fardiaz, S. 1992. *Mikrobiologi Pangan 1*. Penerbit PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta. Hal. 123-126.
- Farnworth, E. R. 2005. Kefir-a Complex Probiotic. *Food Science and Technology Bulletin: Functional Foods*. 2 (1): 1-17.

- Febrisiantosa, A., P. P. Bagus., I. A. Irma., 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.
- Granato, D., G. F. Branco, A. G. Cruz., J. D. A. F. Faria., and N. P. Shah. 2010. Probiotic Dairy Products as Functional Foods. *Comprehensive Reviews In Food Science and Food Safety*. 9 (5): 455–470.
- Gunawan dan Sundari. 2003. Pengaruh Penggunaan Probiotik dalam Ransum Terhadap Produktivitas Ayam. *Wartazoa*. 13 (3): 92-98.
- Seydim. G. Z. B., A. C. Seydim., A. K. Greene., and A. B. Bodine. 2000. Determination of Organic Acids and Volatile Flavor Substances in Kefir During Fermentation. *Journal of Food Composition and Analysis*. 13 (1): 35-43.
- Herawati, D. A. dan D. A. A. Wibawa. 2008. Pengaruh Konsentrasi Susu Skim dan Waktu Fermentasi terhadap Hasil Pembuatan Soyghurt. *Jurnal Ilmiah Teknik Lingkungan*. 1 (2): 48-58.
- Kurniawan, I dan M. Simadibrata. 2011. The Role *Probiotics* Improve Gut Health in the Elderly. *Medical Journal of Indonesia*. 20 (3): 226-231.
- Kunaepah, U. 2008. Pengaruh Lama Fermentasi dan Konsentrasi Glukosa terhadap Aktivitas Antibakteri, Polifenol Total dan Mutu Kimia Kefir Susu Kacang Merah. Tesis. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Koroleva, N. S. 1991. *Product Prepare with Lactic Bacteria and Yeast*. in: *Therapeutic Properties of Fermented Milk*. Elsevier Applied Science Publisher, England. Pp. 159-179.
- Law, B. A. 1997. *Microbiology and Biochemistry of Cheese and Fermented Milk*. Blackie Academic and Professional, Ltd. London. Pp. 109-117.
- Lee Y. K., and S. Salminen. 2008. *Handbook of Probiotics and Prebiotics*. 2nd Edition. John Wiley and Sons, Ltd. New Jersey. Pp. 3-7.
- Pamungkas, D dan N. A. Penny. 2006. Probiotik dalam Pakan Ternak Ruminansia. *Wartazoa*. 16 (2): 82-91.
- Putri, L. S. E dan D. Sukandar. 2008. Konversi Pati Ganyong Menjadi Bioetanol melalui Hidrolisis Asam dan Fermentasi. *Biodiversitas*. 9 (2): 112-116.
- Rahman, A. 1989. *Pengantar Teknologi Fermentasi*. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. IPB. Bogor.
- Rahman, A., F. Srikandi., W. P. Rahaju., Suliantari dan C. C. Nurwitri. 1992. *Bahan Pengajaran Teknologi Fermentasi Susu*. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. IPB. Bogor.

- Robinson, R. K. 2002. *The Microbiology of Milk and Milk Products*. Wiley-Interscience, A John Wiley and Sons. New York. Pp. 484-489.
- Safitri, M. F, dan A. Swarastuti. 2013. Kualitas Kefir Berdasarkan Konsentrasi Kefir Grain. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pakan*. 2 (2): 87-92.
- Schrezenmeir, J. and M. de Vrese. 2001. Probiotics, Prebiotics and Symbiotics-Approaching a Definition. *American Journal of Clinical Nutrition*. 73 (2): 361s-364s.
- Shi, J., C. T. Ho, and F. Shahidi. 2005. *Asian Functional Foods*. CRC Press, Taylor & Francis Group. USA. Pp 6-7.
- Sokolinska, D. C., D. Romualda dan J. Pikul. 2008. Physicochemical and sensory characteristics of sheep kefir during storage. *Acta Scientiarum Polonorum, Technologia Alimentaria*. 7 (2): 63-73.
- Tamime, A. 2006. *Fermented Milks. Production of Kefir, Koumiss and Other Related Products*. Blackwell Science, Ltd. USA. Pp. 174-205.
- Usmiati, S. dan R. Sunarlim. 2001. Pengaruh Suhu dan Lama Penyimpanan terhadap Keasaman dan Kadar Alkohol Kefir. *Semiloka Nasional Prospek Industri Sapi Perah Menuju Perdagangan Bebas*. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen, Bogor. Hal 528-533.
- Widodo, W. 2002. *Bioteknologi Fermentasi Susu*. Pusat Pengembangan Bioteknologi, Universitas Muhammadiyah Malang. Hal 1-27.
- Widodo. 2003. *Bioteknologi Industri Susu*. Lacticia Press. Yogyakarta. Hal 1-88.
- Wijaningsih, W. 2008. Aktivitas Antibakteri *In vitro* dan Sifat Kimia Kefir Susu Kacang Hijau (*Vigna radiata*) oleh Pengaruh Jumlah Starter dan Lama Fermentasi. *Tesis*. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Yildiz, F. 2010. *Development and Manufacture Of Yoghurt and Other Functional Dairy Products*. CRC Press, Taylor and Francis Group. USA. Pp. 143-164.