

DAFTAR PUSTAKA

- Agustina, L., T. Setyawardani, 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.
- Arbangi, Z., T. Setyawardani, 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.
- Aristya, A. L., A. M. Legowo, dan A. N. Al-Baari. 2013. Total Asam, Total Yeast, dan Profil Protein Kefir Susu Kambing dengan Penambahan Jenis dan Konsentrasi Gula yang Berbeda. *Jurnal Pangan Dan Gizi*. 04 (07): 39-48.
- Bamforth, C. W., and R. E. Ward. 2014. *Food Fermentation*. Oxford University Press. New York.
- Chayati, I, N. Ratnaningsih, dan T. H. Widi, H. 2011. Teknologi Pengolahan Buah Naga dan Diversifikasi Produk Olahannya sebagai Upaya Peningkatan Jiwa Kewirausahaan di SMK Agriindustri. *Inotek*. 15 (2): 182-195.
- Codex Alimentarius Commission. 2003. *Codex Standard for Fermented Milks: Codex STAN 243*. FAO/WHO Food Standards. Connecticut.
- Farnworth, E. R. 2005. Kefir – a Complex Probiotik. *Food Science and Technology Bulletin: Functional Food*. 2 (1): 1-17.
- Febrisiantosa, A., B. P. Purwanto, I. I. Arief, dan Y. Widyastuti. 2013. Karakteristik Fisik, Kimia, Mikrobiologi *Whey Kefir* dan Aktifitasnya terhadap Penghambatan *Angiotensin Converting Enzyme* (ACE). *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. 24 (2): 147-153.
- Gaware, V., K. Kotade, R. Dolas, K. Dhamak. 2011. The Magic of Kefir: A Review. *Pharmacologyonline*. 1 (2011): 376-386.
- Hadiwiyoto, S. 1994. *Teori dan Prosedur Pengujian Mutu Susu dan Hasil Olahannya*. Liberty. Yogyakarta.
- Ide, P. 2008. *Health Secret of Kefir*. Elek Media Komputindo. Jakarta.
- Irigoyen, A., I. Arana, M. Castiella, P. Torre, and F. C. Ibanez. 2005. Microbiological, Physicochemical, and Sensory Characteristics of Kefir Storage. *Food Chemistry*. 90 (2005): 613-620.

- Jamilah, B., C. E. Shu, M. Kharidah, M. A. Dzulkifly and A. Noranizan. 2011. Physico-chemical Characteristics of Red Pitaya (*Hylocereus polyrhizus*) Peel. *International Food Research Journal*. 18 (2011): 279-286.
- Jeronimo, M. C., J. V. C. Orsine, K. K. Borges, and M. R. C. G. Novaes. 2015. Chemical and Physical-Chemical Properties, Antioxidant Activity and Fatty Acids Profile of Red Pitaya (*Hylocereus undatus*-(HAW.) Britton & Rose) Grown in Brasil. *Journal of Drug Metabolism & Toxicology*. 6 (4): 1-6.
- Khalili, R. M. A., A. H. Norhayati, M. Y. Rokiah, R. Asmah, M. T. M. Nasir, dan M. S. Muskinah. 2006. Proximate Composition and Selected Mineral Determination in Organically Grown Red Pitaya (*Hylocereus* sp.). *Journal Tropic Agriculture and Food Science*. 34 (2): 269-275.
- Kristanto, D. 2008. *Buah Naga Pembudidayaan di Pot dan di Kebun*. Penebar Swadaya. Depok.
- Kurnia, J. P. 2013. Pemanfaatan Sari Tebu dalam Pembuatan Yoghurt dengan Penambahan *Lactobacillus bulgaricus* dan Sari Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) pada Konsentrasi yang Berbeda. *Skripsi*. Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan Universitas Muhammadiyah Surakarta. Solo.
- Lidia, L., dan N. Sugiharti. 2013. Karakteristik Kimia dan Mikrobiologi Kefir Air pada Berbagai Suhu dan Kerapatan Fermentasi. *Berkala Ilmiah Mahasiswa Gizi Indonesia*. 2 (1): 9-18.
- 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*. Jurusan Teknologi Hasil Ternak Fakultas Peternakan Universitas Brawijaya. Malang.
- Nurul, S. R., R. Asmah. 2014. Variability in Nutritional Composition and Phytochemical Properties of Red Pitaya (*Hylocereus polyrhizus*) from Malaysia and Australia. *International Food Research Journal*. 21 (4): 1689-1697.
- Oktaviani, E. P., L. M. E. Purwijantiningih, dan F. S. Pranata. 2014. *Kualitas dan Aktivitas Antioksidan Minuman Probiotik dengan Variasi Ekstrak Buah Naga Merah (Hylocereus polyrhizus)*. Program Studi Biologi Fakultas Teknobiologi Universitas Atma Jaya Yogyakarta. Yogyakarta.
- Ozer, B. H., G. Akdemir, and Evrendilek. 2014. *Dairy Microbiology and Biochemistry*. CRC Press. Prancis.

- Rizky, A. M., dan E. Zubaidah. 2015. Pengaruh Penambahan Tepung Ubi Ungu Jepang (*Ipomea batatas L* Var. *Ayamurasaki*) terhadap Sifat Fisik, Kimia, dan Organoleptik Kefir Ubi Ungu. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 3 (4): 1393-1404
- Setyawardani, T., A. H. D. Rahardjo, M. Sulistyowati, and S. Wasito. 2014. Physiochemical and Organoleptic Features of Goat Milk Kefir Made of Different Kefir Grain Concentration on Controlled Fermentation. *Animal Production*. 16 (1):48-54.
- Standar Nasional Indonesia (SNI). 2009. SNI 2981:2009. *Yoghurt*. Badan Standarisasi Nasional (BSN). Jakarta.
- Steel, R. G. D., and J. H. Torrie. 1993. *Prinsip dan Prosedur Statistik*. Penerjemah Bambang Sumantri. Gramedia Pustaka. Jakarta.
- Sudarmadji, S., B. Haryono, dan Suhardi. 2007. *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian Edisi Pertama*. Liberty. Yogyakarta.
- Surono, I. S. 2004. *Probiotik, Susu Fermentasi dan Kesehatan*. Yayasan Pengusaha Makanan dan Minuman Seluruh Indonesia (YAPMMI). Jakarta.
- Thohari, I., D. Amertaningtyas, Purwadi, dan F. Jaya. 2012. Pengaruh Pati Ganyong (*Cannaedulis*, Ker) Modifikasi terhadap Kualitas Kefir. *Jurnal Ilmu-Ilmu Peternakan*. 23 (1): 77 – 81.
- Usmiati, S. dan A. Sudono. 2004. Pengaruh Starter Kombinasi Bakteri dan Khamir terhadap Sifat Fisikokimia dan Sensori Kefir. *Jurnal Pascapanen*. 1 (1): 12-21.
- Usmiati, S. 2009. *Teknologi Pengolahan Susu*. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian. ISBN: 978-979-1116-18-3.
- Wanitchang, J., A. Terdwongworakul, P. Wanitchang, and S. Noypitak. 2010. Maturity Sorting Index of Dragon Fruit: *Hylocereus polyrhizus*. *Journal of Food Engineering*. 100 (2010):409–416.
- Wichienchot, S., M. Jatupornpipat, and R. A. Rastall. 2010. Oligosaccharides of Pitaya (Dragon Fruit) Flesh and Their Prebiotic Properties. *Food Chemistry*. 120 (2010): 850-857.
- Widagdha, S., dan F. C. Nisa. 2015. Pengaruh Penambahan Sari Anggur (*Vitis vinifera L.*) dan Lama Fermentasi terhadap Karakteristik Fisiko Kimia Yoghurt. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 3 (1): 248-258.
- Widodo, W. 2002. *Bioteknologi Fermentasi Susu*. Pusat Pengembangan Bioteknologi. UMM. Malang.
- Widodo. 2003. *Bioteknologi Industri Susu*. Lacticia Press. Yogyakarta.

Winarno. 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka. Jakarta.

Winarno, F.G. dan I. E. Fernandez. 2007. *Susu dan Produk Fermentasinya*. M-Brio Press. Bogor.

