

## DAFTAR PUSTAKA

- Abu Bakar, M. F., S. B. Sanusi., F. I. Abu Bakar., O. J. Cong dan Z. Mian. 2017. Physicochemical and antioxidant potential of raw unprocessed honey from Malaysian stingless bees. *Pakistan Journal of Nutrition*. 16(11): 888-894.
- Agussalim., N. Umami., Nurliyani dan A. Agus. 2021. The physicochemical composition of honey from Indonesian stingless bee (*Tetragonula laeviceps*). *Biodiversitas* 22: 3257-3263.
- Andragogi. V., P. Bintoro dan S. Susanti. 2018. Pengaruh Berbagai Jenis Gula Terhadap Sifat Sensori dan Nilai Gizi Roti Manis. *Jurnal Teknologi Pangan*. 2(2): 163-167.
- AOAC. 2005. *Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemist*. AOAC Inc., Washington.
- Arcieri, L. 2014. *Organic Sweetener*. United States Patent Application Publication. No: US 2014/0335252 A1.
- Aristya, A. L., A. M. Legowo dan A. N. Al-Baarri. 2013. Total asam, total yeast, dan profil protein kefir susu kambing dengan penambahan jenis dan konsentrasi gula yang berbeda. *Jurnal Pangan dan Gizi*. 4.
- Astawan, M. 2014. *Evaluasi Gizi Pangan*. Universitas Terbuka. Jakarta.
- Badan Standardisasi Nasional (BSN). 2004. Nomor 01-3545. Madu. Badan Standardisasi Nasional. Jakarta.
- Badan Standardisasi Nasional (BSN). 2009. SNI 7552:2009. Minuman susu fermentasi berperisa. Badan Standardisasi Nasional. Jakarta.
- Badan Standardisasi Nasional (BSN). 2018. Madu. Badan Standardisasi Nasional Indonesia. Jakarta.
- Beretta, G., P. Granata., M. Ferrero., M. Orioli dan R. M. Facino. 2005. Standardization of antioxidant properties of honey by a combination of spectrophotometric/fluorimetric assays and chemometrics. *Analytica Chimica Acta*. 533: 185-191.
- Beshkova, D., E. Simova, G. Frengova, Z. Simov dan Z. P. Dimitrov. 2003. Production of volatile aroma compounds by kefir starter cultures. *International Dairy Journal*. 13: 529-535.
- Biluca, F. C., F. D. Betta., G. P. D. Oliveira., L. M. Pereira., L. V. Gonzaga., A. C. O. Costa dan R. Fett. 2014. 5-HMF and carbohydrates content in stingless bee honey by CE before and after thermal treatment. *Food Chemistry*. 159: 244-249.
- Cais-Sokolińska, D., R. Danków dan J. Pikul. 2008. Physicochemical and sensory characteristics of sheep kefir during storage. *Acta Scientiarum Polonorum*. 7: 63-73.

- Cantarelli, M. A., M. A. Pellerano., R. G. Marchevsky., E. J. Camiña dan J. M. 2008. Quality of honey from Argentina: study of chemical composition and trace elements. *Journal of the Argentine Chemical Society*. 96(1-2): 33- 41.
- Chen, M. J., J. R. Liu., J. F. Sheu., C.W. Lin dan C. L. Chuang. 2006. Study on skin care properties of milk kefir whey. *Asian-Australasian Journal of Animal Sciences*. 19(6): 905-908.
- Chuttong, B., Y. Chanbang., K. Sringarm dan M. Burgett. 2016. Physicochemical pro- files of stingless bee (apidae: Meliponini) honey from South East Asia (Thailand). *Food Chemistry*. 192: 149-155.
- Claeys, W. L., C. Verraes., S. Cardoen., J. De Block., A. Huyghebaert., K. Raes., K. Dewettinck dan L. Herman. 2014. Consumption of raw or heated milk from different species: An evaluation of the nutritional and potential health benefits. *Food Control*. 42: 188- 201.
- Codex Alimentarius Commission. 2003. Standart for fermented milk. 2, 6–16. Rome, Italy: World Health Organization dan Food and Agriculture Organization of the United Nations.
- Costa, A. C. V. J. M.B. da Sousa., M. A. A. P. da Silva., D. Garruti., S. Dos dan M. S. Madruga. 2018. Sensory and volatile profiles of monofloral honeys produced by native stingless bees of the brazilian semiarid region. *Food Research International*. 105: 110-120.
- da Silva, P.M., C. Gauche., L. V. Gonzaga., A. C. Oliveira Costa dan R. Fett. 2015. Honey: Chemical composition, stability and authenticity. *Food Chemistry*.
- Darwin, P. 2013. *Menikmati Gula Tanpa Rasa Takut*. Sinar Ilmu. Yogyakarta.
- Den Hond, E., B. Geypens dan Y. Ghooos. 2000. Effect of high performance chicory inulin on constipation. *Nutrition Research*. 20(5): 731-736.
- Duggan, C., J. Gannon dan W. A. Walker. 2002. Protective nutrients and functional food for the gastrointestinal tract. *The American Journal of Clinical Nutrition*. 75(5): 789-808.
- Eleazu, C. O., M. A. Iroaganachi., K. C. Leazu dan Okoronkwo, J. O. 2013. Determination of the physicochemical composition microbial quality and free radical scavenging activities of some commercially sold honey samples in Aba Nigeria. *International Journal of Biomedical Research*. 4(1): 32-41.
- Escuredo, O., M. Míguez., M. Fernández-González dan M. C. Seijo. 2013. Nutritional value and antioxidant activity of honeys produced in a European Atlantic area. *Food Chemistry*. 138: 851-856.
- Faradillah, N., A. Hintono dan Y. B. Pramono. 2017. Karakteristik permen karamel susu rendah kalori dengan proporsi sukrosa dan gula stevia (*Stevia rebaudiana*) yang berbeda. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 6(1).
- Farnworth, E. R. 2005. Kefir-a complex probiotic. *Food Science Technology. Bulletin: Functional Foods*. 2: 1–17.

- Fatoni, A., I. M. Artika., A. E. Z. Hazan dan Kuswandi. 2008. Antibacterial activity of propolis produced by *trigona* sp. against *campylobacter* spp. *Journal of Biosciences*. 15: 161-164.
- Fatriani., Henni, A dan Yuniarti. 2019. Karakteristik gula semut dari pengaron sebagai pemanis pangan alternatif. *Prosiding Seminar Nasional Lingkungan Lahan Basah*. 4(1): 34-37.
- Febrianto dan M. Arie. 2011. Studi Kelayakan Pendirian Unit Pengolahan Gula Semut Dengan Pengolahan Sistem Reprosesing Pada Skala Industri Menengah Di Kabupaten Blitar. *Proceeding Lokakarya Nasional Pemberdayaan Potensi Keluarga Tani Untuk Pengentasan Kemiskinan*. Blitar.
- Ferawati., Erpomen., S. Melia., Y. F. Kurnia., E. L. S. Suharto., A. Rastosari dan L. Suhartati. 2019. Diseminasi teknologi pengolahan susu kefir sari buah di Nagari Sungai Kamuyang Kabupaten Limapuluh Kota. *Jurnal Hilirisasi IPTEKS*. 2(4): 343-353.
- Finarsih, F. 2014. Uji kualitas yoghurt susu sapi dengan penambahan madu dan *Lactobacillus bulgaricus* pada konsentrasi yang berbeda. Skripsi. Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Food And Agriculture Organization (FAO). 2003. *Food Energy-Methods of Analysis and Conversion Factors*. Rome.
- Franck, A. 2002. Technological functionality of inulin and oligofructose. *British Journal of Nutrition*. 87(2): S287-S291.
- Gao, X dan B. Li. 2016. Chemical microbiological characteristics of kefir grains and their fermented dairy products. *Journal Cogent Food dan Agriculture*. 2: 1-10.
- Garrote, G. L., A. G. Abraham dan G. L. De Antoni., 2001. Chemical and microbiological characterization of kefir grains. *Journal of Dairy Research*. 68: 639-625.
- Gaware, V., K. Kotade., R. Dolas., K. Dhamak., S. Somwanshi., V. Nikam dan V. Kashid. 2011. The magic of kefir: a review. *Pharmacology Online*. 1: 376-386.
- Girolamo, F.D., A. D'amato dan P. G. Righetti. 2012. Assessment of the floral origin of honey via proteomic tools. *Journal of Proteomics*. 75: 3688-3693.
- Glibowski, P dan K. Anna. 2021. Rheological, texture and sensory properties of kefir with high performance and native inulin. *Journal of Food Engineering*. 111: 299-304.
- Guerrini, A., R. Bruni., S. Maietti., F. Poli., D. Rossi., G. Paganetto., M. Muzzoli., Scalvenzi dan G. Sacchetti. 2009. Ecuadorian stingless bee (*Meliponinae*) honey: a chemical and functional profile of an ancient health product. *Food Chemistry*. 114: 1413-1420.



- Gul, O., I. Atalar., M. Mortas dan M. Dervisoglu. 2018. Reological, textural, colour and sensorial properties of kefir produced with buffalo milk using kefir grains and starter culture: A comparison with cows' milk kefir. *International Journal of Dairy Technology*. 71: 73-80.
- Guven, A., A. Guven dan M. Gulmez. 2003. The effect of kefir on the activities of GSH-Px, GST, CAT, GSH and LPO levels in carbon tetrachloride-induced mice tissues. *Journal of veterinary medicine*.
- Hadiseosilo, S., Kahono, S dan Suwandi. 2011. Potensi Lebah Madu Hutan *Apis dorsata* di Kawasan Hutan Taman Nasional Tesso Nilo, Riau dan Kabupaten Sumbawa, Nusa Tenggara Barat. Laporan Survei Pontianak.
- Handayani, L dan F. Ayustaningwarno. 2014. Indeks glikemik dan beban glikemik *vegetable leather* brokoli (*Brassica oleracea var. italica*) dengan substitusi inulin. *Journal of Nutrition College*. 3(4).
- Harwanti, S., T. Zubaidi dan S. S. Antarlina. 2012. Pengujian organoleptik es krim pada berbagai konsentrasi daging buah durian (*Durio Zibetinus*). *Jurnal. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian (BPTP)*. Jawa Timur.
- Haryadi., Nurlina dan Sugino. 2013. Nilai Ph dan jumlah bakteri asam laktat kefir susu kambing setelah difermentasi dengan penambahan gula dengan lama inkubasi yang berbeda. *Jurnal Medika Veterinaria*. 7(1): 4-7.
- Hayek, S. dan S. Ibrahim, S. 2013. Current limitations and challenges with lactic acid bacteria: a review in *Food and Nutrition Sciences*. 4: 73-87.
- Heryani, Hesty. 2016. Keutamaan Gula Aren dan Strategi Pengembangan Produk. *Lambung Mangkurat University Press*. Bandung.
- Ho, C.W., W.M. Aida., M.Y. Maskat dan H. Osman. 2007. Changes in volatile compounds of palm sap (*Arenga pinnata*) during the heating process for production of palm sugar. *Food Chemistry*. 102 (4): 1156-1162.
- Horiza, H., M. Azhar dan J. Efendi. 2017. Ekstraksi dan karakterisasi inulin dari umbi dahlia (*Dahlia sp. L*) segar dan disimpan. *Eksakta*. 18(1): 32-39.
- Indriyanti, W., R. Desvianto., Sulistyaningsih dan I. Musfiroh. 2015. Inulin dari akar jombang (*Taraxacum officinale webb.*) sebagai prebiotik dalam yoghurt sinbiotik. *Indonesian Journal of Pharmaceutical Science and Technologi*. 2(3).
- Irigoyen, A., M. Ortigosa, P. Torre dan F. Ibanez. 2003. Influence of different technological parameters in the evolution of pH during fermentation of kefir. *Milchwissenschaft*. 58: 631-633.
- Kakisu, E., A. Irigoyen, P. Torre, G. L. De Antoni dan A. G. Abraham. 2011. Physicochemical, microbiological and sensory profiles of fermented milk containing probiotic strains isolated from kefir. *Journal of Dairy Research*. 78: 456-463.

- Kamal, E. L. 2021. Pengaruh penambahan madu *Trigona* sp. dan lama fermentasi terhadap viabilitas *L. acidophilus* dalam yoghurt kacang hijau. Skripsi. Fakultas Teknologi Pangan dan Agroindustri. Universitas Mataram. Mataram.
- Kementerian Kesehatan RI. 2018. Tabel Komposisi Pangan Indonesia 2017. Jakarta.
- Kesekas, H., N. Dinkci., K. Seckin., O. Kinik., S. Gönc., P. G. Ergönül dan G. Kavas. 2011. Physicochemical, microbiological and sensory characteristics of soymilk kefir. *African Journal of Microbiology Research*. 5: 3737-3746.
- Kristianingrum, S. 2009. Analisis nutrisi dalam gula semut disampaikan pada kegiatan PPM “Teknologi Pembuatan Gula Semut Aneka Rasa Untuk Menumbuhkan Jiwa Wirausaha dan Meningkatkan Kesehatan Masyarakat”. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Yogyakarta.
- Kusnandar, F. 2019. Kimia Pangan Komponen Makro. Bumi Aksara. Jakarta.
- Larosa, C. P., C. F. Balthazar., J. T. Guimaraes., .... dan A. G. Cruz. 2021. Can sucrose substitutes increase the antagonistic activity against foodborne pathogens and improve the technological and functional properties of sheep milk kefir. *Journal of Food Chemistry*. 351: 129290.
- Larosa, C. P., C. F. Balthazar., J. T. Guimaraes., .... dan E. A. Esmerino. 2020. Shepp milk kefir sweetened with different sugars: Sensory acceptance and consumer emoticon profiling. *Journal of Dairy Science*. 104:295-300.
- Leite, A. M. O., M. A. L. Miguel., R. S. Peixoto., P. Ruas-Madiedo., V. M. F. Paschoalin., B. Mayo dan S. Delgado. 2015. Probiotic potential of selected lactic acid bacteria strains isolated from Brazilian kefir grains. *Journal of Dairy Science*. 98: 3622-3632.
- Lempang, M. 2012. Pohon Aren dan Manfaat Produksinya. *Info Teknis EBONI*. 9(1): 37-54.
- Magalheas, K. T., G. Dragone, G. V. A. De Melo Pereira, J. M. Oliveira, L. Domingues, J. A. Teixeira, De Almeida Silva dan R. F. Schwan. 2011. Comparative study of the biochemical and volatile compound formations during the production of novel whey based kefir beverage ad traditional milk kefir. *Food Chemical*. 126: 249-253.
- Manyi-Loh C. E., R. N. Ndip dan A. M. Clarke. 2011. Volatile compounds in honey: a review on their involvement in aroma, botanical origin determination and potential biomedical activities. *International Journal of Molecular Sciences*. 12: 9514-9532.
- Maywati, S dan H. Lilik. 2018. Peran asupan makronutrien (kalori) siang hari terhadap kelelahan pekerja Wanita. *Jurnal Siliwangi*. 4(1).
- Megavitry, R., A. Laga., A. Syarifuddin dan S. Widodo. 2019. Pengaruh suhu gelatinisasi dan waktu sakarifikasi terhadap produksi sirup glukosa sagu. *Prosiding Seminar Nasional*. 2.

- Menteri Kesehatan RI. 2013. Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 30 Tahun 2013 tentang Pencantuman Informasi Kandungan Gula, Garam, dan Lemak Serta Pesan Kesehatan Untuk Pangan Olahan dan Pangan Siap Saji.
- Menteri Kesehatan RI. 2013. Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 75 Tahun 2013 tentang Angka Kecukupan Gizi yang Dianjurkan Bagi Bangsa Indonesia.
- Miskiyah. 2011. Study of Indonesian national standard for liquid milk in Indonesia. *Jurnal Standarisasi*. 13(1): 1-7.
- Misto., T. Mulyono dan Alex. 2016. Sistem pengukuran kadar gula dalam cairan menggunakan sensor fotodiode terkomputerisasi. *Jurnal Ilmu Dasar*. 17(1): 13-18.
- Mokaya, O. H., K. Nkoba., R. M. Ndunda dan N. J. Vereecken. 2022. Characterization of honeys produced by sympatric species of Afrotropical stingless bees (Hymenoptera, Meliponini). *Food Chemistry*. 366: 130597.
- Montefusco, A., S. Giuliana., P. P. Marrese., A. Iurlaro., M. D. Caroli., G. Piro., G. Dalessandro dan M. S. Lenucci. 2015. Antioxidant in varieties of chicory (*Cichorium intybus* L.) and wild poppy (*Papaver rhoeas* L.) of southern Italy. *Journal of Chemistry*. 8.
- Mudannayake D. C., K. M. Wimalasiri., K. F. Silva dan S. Ajlouni. 2015. Comparison of properties of new sources of partially purified inulin to those of commercially pure chicory inulin. *Journal Food Science*. 80(5): C950-C960.
- Mudjajanto, E. S dan L. N. Yulianti. 2004. *Membuat Aneka Roti*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Murti, T.W. 2016. *Pangan, Gizi dan Teknologi Susu*. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta
- Nascimento, A. S., L. C. Marchini., C. A. L. Carvalho., D. F. D. Araujo. R. A. Olinda dan T. A. Silveira. 2015. Physical-chemical parameters of honey of stingless bee (Hymenoptera: Apidae). *American Chemical Science Journal*. 7(3): 139-149.
- Nur, A., N. Alfian dan S. Saifuddin. 2019. Aktivitas antibakteri madu trigona terhadap bakteri gram positif (*Staphylococcus Aureus*) dan bakteri gram negatif (*Escherichia Coli*). *Jurnal Kesehatan*. 12 (1): 134-140.
- Olaitan, P. B., E. A. Olufemi dan O. O. Iyabo. 2007. Honey: A reservoir for microorganisms and an inhibitory agent for microbes. *African Health Services*. 7(3): 159165.
- Otles, S dan O. Cagindi. 2003. Kefir: A probiotic dairy-composition, nutritional, and therapeutic aspects. *Pakistan Journal of Nutrition*. 2 (2): 54- 59.



- Ozcan, A., N. Kaya dan O. Atakisi. 2009. Effect of kefir on the oxidative stress due to lead in rats. *Journal of Applied Animal Research*. 35: 91-93.
- Ozcan, T. Sahin, S. Akpınar-Bayizit, A dan Yilmaz-Ersan, L. 2019. Assessment of antioxidant capacity by method comparison and amino acid characterisation in buffalo milk kefir. *International Journal of Dairy Technology*. 72: 65-73.
- Pamudji, D. 2011. Aplikasi Penghitung Kalori Makanan Berbasis Android 2.1. Tugas Akhir. Jurusan Informatika. Fakultas Teknologi Industri. Universitas Gunadarma. Jakarta.
- Permatasari, D.R.I., Purwadi dan Evanuarini, H. 2018. Kualitas Kefir Dengan Penambahan Tepung Daun Stevia (*Stevia rebaudiana bertonii*) Sebagai Pemanis Alami. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*. 13(2).
- Pramugari, R. 2019. Total BAL, protein dan uji organoleptik yoghurt ekstrak alpukat (*Persea americana*) dengan penambahan madu klanceng (*Trigona sp.*). Skripsi. Program Studi Gizi Institut Teknologi Sains dan Kesehatan PKU Muhammadiyah Surakarta.
- Primurdia, E. G dan J. Kusnadi. 2013. Aktivitas antioksidan minuman probiotik sari kurma (*Phoenix dactylifera* L.) dengan isolat *L. plantarum* dan *L. casei*. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 2(3): 98-109.
- Purwadi, L. E., H. Radiati., R. D. Evanuarini dan Andriana. 2017. Penanganan Hasil Ternak. UB Press. Malang.
- Purwantiningsih, T. I., M. A. B. Bria dan K. W. Kia. 2022. Kadar protein dan lemak yoghurt yang terbuat dari jenis dan jumlah kultur yang berbeda. *Journal of Tropical Animal Science and Technology*. 4(1): 66-73.
- Rimbawan dan A. Siagian. 2004. Indeks Glikemik Pangan. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Roberfroid, M. B. 2000. Prebiotics and probiotics: are they functional foods?. *J Clin Nutr* 71(6 suppl): 1682S-7S.
- Roberfroid, M. B. 2005. Introducing inulin-type fructans. *British Journal of Nutrition*. 93(1): S13-S25.
- Ronkart, S., C. Blecker., C. Fougnyes., J. C. Van Herck., J. Wouters dan M. Paquot. 2006. Determination of physical changes of inulin related to sorption isotherms: an xray diffraction, modulated differential scanning calorimetry and environmental scanning electron microscopy study. *Carbohydrate Polymers*. 63: 210-217.
- Sakri, Faisal M. 2012. Madu dan Khasiatnya : Suplemen Sehat Tanpa Efek Samping. Diandra Pustaka Indonesia. Yogyakarta.
- Santos, D. C., J. G. O. Filho., A. C. A. Santana., B. S. M. Freitas., F. G. Silva., K. P. Takeuchi dan M. B. Egea. 2019. Optimization of soymilk fermentation

- with kefir and the addition of inulin: Physicochemical, sensory and technological characteristics. *Food Science and Thechnology*. 104: 30-37.
- Saputro, A. D., D. V. de Walle dan K. Dewettinck. 2020. Physicochemical properties of coarse palm sap sugars as natural alternative sweetener. *Food Bioscience*. 38: 100780.
- Sarwono. 2001. *Kiat Mengatasi Permasalahan Praktis Lebah Madu*. PT. Agro Media Pustaka, Jakarta.
- Savitri, N. P. T., E. D. Hastuti dan S. W. A. Suedy. 2017. Kualitas madu lokal dari beberapa wilayah di kabupaten temanggung. *Buletin Anatomi dan Fisiologi*. 2(1).
- Sawitri, K. N., T. Sumaryada dan L. Ambarsari. 2014. Analisa pasangan jembatan garam residu GLU15-LYS4 pada kestabilan termal protein 1GB1. *Jurnal Biofisika*. 10(1): 68-74.
- Setyaningsih, D., A. Apriyantono dan M. P. Sari. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. IPB Press. Bogor.
- Souza, B., D. Roubik., O. Barth., T. Heard., E. Enriquez., C. Carvalho., J. VillasBoas., L. Marchini., J. Locatelli dan L. Persano-Oddo. 2006. Composition of stingless bee honey: setting quality standards. *Interciencia* 31: 867-875.
- Stone, H dan L. Joel. 2004. *Sensory Evaluation Practices*. Edisi Ketiga. Elsevier Academic Press. California.
- Sundari, E., E. R. Desfitri., M. Martynis dan E. Praputri. 2014. Identifikasi dan Kondisi Ekstraksi Inulin dari Umbi Dahlia di Sumatera Barat. *Prosiding SNSTL I*. 174-179.
- Suranto, A. 2008. *Khasiat dan Manfaat Madu Herbal*. Jakarta: PT. AgroMedia Pustaka.
- Susiwi, S. 2009. *Penilaian Organoleptik*. Universitas Pendidikan Indonesia. Bandung.
- Tewari, J dan J. Irudayaraj. 2004. Quantification of saccharides in multiple floral honeys using fourier transform infrared microattenuated total reflectance spectroscopy. *Journal of Agricultural and Food Chemstry*. 52(11): 3237-3243.
- Tratnik, L., R. Bozanic., Z. Herceg dan I. Drgalic. 2006. The quality of plain and supplemented kefir form goat's and cow's milk. *International Journal of Dairy Technology*. 56(1).
- Usmiati, S. 2007. Kefir susu fermentasi dengan rasa menyegarkan. *Warta Penelitian dan Pengembangan Pasca Panen Pertanian*. 29(2): 12-17.
- Van Wyk. J. 2019. *Kefir: The Champagne of Fermented Beverages*. Bellville. South Africa.



- Vardjan, T., P. Mohar Lotbag., I. Rogelj dan A. Canzek Majen. 2013. Characterization and stability of lactobacilli and yeast microbiota in kefir grains. *Journal of Dairy Science*. 96: 1-8.
- Villacrés-Granda, I., D. Coello., A. Proaño., I. Ballesteros., D. W. Roubik., G. Jijón.,..... dan J. M. Alvarez-Suarez. 2021. Honey quality parameters, chemical composition and antimicrobial activity in twelve Ecuadorian stingless bees (Apidae: Apinae: Meliponini) tested against multiresistant human pathogens. *LWT-Food Science and Tecnology*. 140: 110737.
- Walsh, A. M., F. Crispie., K. Kilcawley., O. O'Sullivan., M. G. O'Sullivan., M. J. Claesson dan P. D. Cotter. 2016. Microbial succession and flavor production in the fermented dairy beverage kefir. *Msystems*. 1: e00052-16.
- WHO. 2015. Sugars intake for adults and children. Guideline. Geneva, Switzerland World Health Organization.
- Winarno, F.G dan I. E. Fernandez. 2007. Susu dan Produk Fermentasinya. M-Brio Press. Bogor.
- Yani, F. 2013. Formulasi Minuman Fungsional Temu Mangga (*Curcuma mangaval.*) Ditinjau Dari Kualitas Sensoris Dan Kapasitas Antioksidan. Skripsi. Universitas Sebeles Maret. Surakarta.

