

DAFTAR PUSTAKA

- Ace, I. S dan S. Supangkat. 2006. Pengaruh konsentrasi starter terhadap karakteristik yoghurt. *Jurnal Penyuluhan Pertanian*. 1(1), 28-33.
- Achmad, F., Nurwantoro dan S. Mulyani. 2012. Daya kembang, total padatan, waktu pelelehan dan kesukaan es krim fermentasi menggunakan starter *Saccharomyces cerevisiae*. *Animal Agriculture Journal*. 1(2), 65-76.
- Adalina, Y. 2017. Kualitas madu putih asal provinsi nusa tenggara barat. *Prosiding Seminar Nasional Masyarakat Biodiversitas Indonesia*. 3(2), 189-193.
- Adesokan, I. A., B. B. Odetoynbo., Y. A. Ekanola., R. E. Avarenren dan S. Fakorede. 2011. Production of nigerian nono using lactic starter cultures. *Pakistan Journal Nutrition*. 10(3), 203-207.
- Agussalim., A. Agus., Nurliyani dan N. Umami. 2019. The sugar content profile of honey produced by the Indonesian Stingless bee, *Tetragonula laeviceps*, from different regions. *Livestock Research for Rural Development*. 31 (6), 1-6.
- Ahmadi, K dan T. Estiasih. 2009. *Teknologi Pengolahan Pangan*. Bumi Aksara. Jakarta.
- Anjarsari, B. 2010. *Pangan Hewani Fisiologi Pasca Mortem dan Teknologi*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- AOAC. 2005. *Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemist*. AOAC Inc. Washington.
- Aristya, A. L., A. M. Legowo dan A. N. Al-Baarri. 2013. Total asam, total yeast, dan profil kefir susu kambing dengan penambahan jenis dan konsentrasi gula yang berbeda. *Jurnal Pangan dan Gizi*. 4(7), 39-48.
- Aristya, A. L., A. M. Legowo dan A. N. Al-Baarri. 2013. Karakteristik fisik, kimia dan mikrobiologis kefir susu kambing dengan penambahan jenis dan konsentrasi gula yang berbeda. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 2(3), 139-143.
- Australian Food Standard Code. 2015. Standard 2.5.3 Fermented Milk Products. Food Standard Australia New Zealand, Australia.
- Badan Standarisasi Nasional. 1995. SNI 0268-85. Gula semut. BSN, Jakarta. Permenkes Nomor 492/Menkes/Per/IV/2010.
- Badan Standarisasi Nasional. 2004. SNI 01-3545. Madu. BSN, Jakarta.

- Badan Standarisasi Nasional. 2009. SNI 7552-2009. Syarat Mutu Susu Fermentasi. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Badan Standarisasi Nasional. 2011. SNI 01-3141-2011. Susu Segar. BSN, Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 2013. SNI 01-3545. Madu. BSN, Jakarta.
- Barclay, T., Ginic-Markovic, M., Cooper, P dan Petrovsky, N. 2010. Inulin: A versatile polysaccharide with multiple pharmaceutical and food chemical uses. *Journal of Excipients and Food Chemicals*, 1, 27-50.
- Benchaar, C. 2020. Feeding oregano oil and its main component carvacrol does not effect ruminal fermentation, nutrient utilization, methane emissions, milk production, or milk fatty acid composition of dairy cows. *Journal Dairy Sci.* 103(2), 1516-1527.
- Beshkova, D. M., E. D. Simova., G. I. Frengova., Z. I. Simov dan Z. N. Spasov. 2002. Purecultures for Making Kefir. *Food Microbial.* 19(5), 537-544.
- Beyza, H. U., C. Hilal., H. Hamparsun dan E. Mehmet. 2007. An in vitro study on the antibacterial effect of kefir agains some food-borne pathogens. *Turkish Microbiological Society.* 37(2),103-107.
- Biluca, F. C., F. D. Betta., G. P. de. Oliveira., L. M. Pereira., L. V. Gonzaga., A. C. O. Costa dan R. Feet. 2014. 5-HMF and carbohydrates content in stingless bee honey by CE before and after thermal treatment. *Food Chemistry.* 159, 244-249.
- Bogdanov, S., K. Ruoff dan K. O. Persano. 2004. Physico-chemical methods for the characterisation of uniflora honeys: a review. *Apidologie*, 35(2), 4-17.
- Bogdanov, S., T. Jurendic., R. Sieber dan P. Gallmann. 2008. Honey for nutrition and health: a review, *american journal of the college of nutrition.* 27, 677-689.
- Bosscher, D., J. V. Loo dan A. Franck. 2006. Inulin oligofructose as functional ingredients to improve bone mineralization. *International Dairy Journal.* 16(9), 109-1097.
- BPTP Banten. 2005. Kajian Sosial Ekonomi Aren di Banten. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Banten.
- Chen, H. C., S. Y. Wang dan M. J. Chen. 2008. Microbiological-study of lactic acid bacteria in kefir grains by culture-dependent and culture-independent methods. *Microbiological Food.* 25(3), 492-501.
- Chick, H., H. S. Shin dan Z. Ustunol. 2001. Growth and acid production by lactic acid bacteria and bifidobacteria grown in skim milk containing honey. *Journal of Food Science*, 66(3), 478-481.

- Codex Alimentarius Commission. 2003. Codex Standard for Fermented Milks: Codex STAN 243. FAO/WHO Food Standards.
- Dachliani, D. M. 2006. Permintaan Impor Gula Indonesia Tahun 1980-2003. Tesis. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Dante, L. J. C., I. K. Suter dan L. P. T. Darmayanti. 2016. Pengaruh konsentrasi sukrosa terhadap karakteristik yoghurt dari susu kulit pisang kepok (*Musa paradisiaca formatypica*) dan kacang hijau (*Phaseolus radiatus L.*). Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan. 5(2), 74-84.
- Di Monaco, R., N. A. Miele., E. K. Cabisidan dan S. Cavella. 2018. Strategies to reduce sugars in food. Current Opinion in Food Science, 19, 92-97.
- Duboc, P dan Mollet, B. 2001. Applications of exopolysaccharides in the dairy industry. International Dairy Journal, 11(9), 759-768.
- Evahelda, E., F. Pratama., N. Malahayati dan B. Santoso. 2017. Sifat fisik kimia madu dari nektar pohon karet di Kabupaten Bangka Tengah, Indonesia. Agritech 37(4), 363-368.
- Farnworth, E. R. 2008. Handbook of Fermented Functional Food, 2nd Edn. CRC Press. New York.
- Fatriani., H. Aryati dan Yuniarti. 2019. Karakteristik gula semut dari pengaron sebagai pemanis pangan alternatif. Prosiding Seminar Nasional Lingkungan Lahan Basah. 4(1), 34-37.
- 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 lima puluh kota. Jurnal Hilirasi IPTEKS. 2(4a), 343-353.
- Gaikwad, D. S dan J. S. Ghosh. 2009. Pharmacodynamic effect of growth of *Saccharomyces Cerevisiae* during lactic fermentation of milk. Asian J. Agri. Sci. 1(1), 15-18.
- Gao, X dan B. Li. 2016. Chemical and microbiological characteristics of kefir grains and their fermented dairy products. Jurnal Cogent Food Agric. 2(1), 1-10.
- Gheldof, N., X. H. Wang dan N. J. Engeseth. 2002. Identification and quantification of antioxidant component of honeys from various floral sources. Journal of Agricultural and Food Chemistry, 50(21), 5870-5877.
- Guerrini, A., R. Bruni., S. Maietti., F. Poli., D. Rossi., G. Paganetto dan G. Sacchetti. 2009. Ecuadorian stingless bee (*Meliponinae*) honey: a chemical and functional profile of an ancient health product. Food Chemistry. 114(4), 1413-1420.

- Gupta, N., A. K. Jangid., D. Pooja dan H. Kulhari. 2019. Inulin: A novel and stretchy polysaccharide tool for biomedical and nutritional applications. *International Journal of Biological Macromolecules*, 132, 852–863.
- Guzel-Seydim, Z., J. T. Wyffels., A. C. Seydim dan A. K. Greene. 2005. Turkish kefir and kefir grains: microbial enumeration and electron microscopic observation. *International Journal of Dairy Technology*, 58(1), 25-29.
- Guzel-Seydim, Z. B., T. Kok-Tas, A. K. Greene dan Seydim, A. C. 2011. Functional properties of kefir. *Critical Review in Food Science and Nutrition*. 51(3), 261-268.
- Handayani, L dan F. Ayustaningwarno. 2014. Indeks glikemik dan beban glikemik vegetable lather brokoli (*Brassica oleracea var. Italica*) dengan substitusi inulin. *Journal of nutrition college*. 3(4), 783-790.
- Harris, D. C. 2000. *Quantitative Chemical Analysis* 5th ed, New York (US). W H Freeman and Company.
- Hartas, H. 2008. *Pendeteksian Keasaman dan Kebasaan Pada Pembuburan Kertas Dengan Menggunakan pH Meter pada Proses Blaching (Pemutihan)*. Medan: Universitas Sumatera Utara Press.
- 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.
- Indriyanti, W., R. Desvianto., Sulistiyansih dan I. Musfiroh. 2015. Inulin dari akar jombang (*Taraxacum officinale Webb.*) sebagai prebiotik dalam yoghurt sinbiotik. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Farmasi universitas Padjadjaran*. 2(3), 83.
- Julika, W. N., Ajit, A., Ismail, N., Aqilah, N., Naila, A dan Sulaiman, A. Z. 2020. Sugar profile and enzymatic analysis of stingless bee honey collected from local market in Malaysia. *Materials Science and Engineering*. 736:1-8.
- Kementrian Kesehatan Republik Indonesia. 2018. *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. Jakarta: Kemenkes RI.
- Kesekas, H., N. Dinkci., K. Seckin., O. Kinik., S. Gonc., P.G. Ergonul dan G. Kavas. 2011. Physicochemical, microbiological and sensory characteristics of soymilk kefir. *African Microbiology Research Journal*. 5(22), 3737-3746.
- Khairi, A. 2019. *Pembuatan minuman sinbiotik dari kefir dengan penambahan inulin dari umbi dahlia (*Dahlia variabilis willd*) sebagai probiotik*. Skripsi. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Universitas Sumatera Utara.

- Kim, D. H., D. Jeong., I. B. Kang., H. W. Lim., Y. J. Cho dan K. H. Seo. 2019. Modulation of the intestinal microbiota of dogs by kefir as a functional dairy product. *J. Dairy Sci.* 102(5), 3903-3911.
- Legowo, A. M dan Nurwanto. 2004. Analisis Pangan. Semarang: Universitas Diponegoro.
- Liutkevicius, A dan A. Sarkinas. 2004. Studies on the growth conditions and composition of kefir grains-as a food and forage biomass. *Veterinarija Zootechnika.* 25, 64-70.
- Machmud, N. A., Y. Retnowati dan W. D. Uno. 2013. Aktivitas *Lactobacillus bulgaricus* pada fermentasi susu jagung (*Zea mays*) dengan penambahan sukrosa dan laktosa. *Jurnal Sainstek,* 7(2).
- Maeda H., X. Zhu dan K. Omura. 2004. Effects of an exopolysaccharide (kefir) on lipids, blood pressure, blood glucose, and constipation. *biofactors.* 22(1-4), 197-200.
- Mallesha., R. Shylaja., D. Selvakumar dan J. H. Jagannath. 2010. Isolation and identification of lactic acid bacteria from raw and fermented products and their antibacterial activity. *Rec. Res. Sci. Technol.* 2(6), 42-46.
- Manimaran, M. 2014. Effect of farm nutrient resources along with inorganic phosphorus (p) supplying fertilizers on high quality maize production. *Journal of Cereals and Oilseeds.* 5(1), 1-3.
- Mc Cain. H. R., S. Kaliappan dan M. A. Drake. 2018. Sugar reduction in dairy products. *Jurnal of Dairy Science.* 101(1), 8619-8640.
- Meutia, N., T. Rizalsyah., S. Ridha dan M. K. Sari. 2016. Residu antibiotika dalam air susu segar yang berasal dari peternakan di wilayah aceh besar. *Jurnal Ilmu Ternak,* 16(1).
- Minda, A dan Iryani. 2006. Pengaruh penambahan inulin pada karakteristik set yogurt dari susu skim. Laporan Penelitian. Universitas Negeri Padang, Padang.
- Mirdhayati, I., H. Jully dan K. U. Putra. 2008. Mutu susu segar di UPT ruminansia besar dinas peternakan kabupaten kampar provinsi riau. *Jurnal Peternakan,* 5(1), 14-21.
- Moreno, D. L. B. A., S. Chaves., E. Carmuege., R. Weill., J. Antoine dan G. Perdigon. 2008. Effect of long-term continuous consumption of fermented milk containing probiotic bacteria on mucosal immunity and the activity of peritoneal macrophages. *Immunobiology.* 213(2), 97-108.
- Mudannayake, D. C., K. M. S. Wimalasiri., K. F. S. T. Silva dan S. Ajlouni. 2015. Comparison of properties of 597 new sources of partially purified inulin to

those of commercially pure chicory inulin. *Journal Food Science*. 80(5), C950-C960. DOI: 10.1111/1750-3841.12857.

Mustaufik dan Karseno. 2004. Penerapan dan Pengembangan Teknologi Produksi Gula Semut Berstandar Mutu SNI untuk Meningkatkan Pendapatan Pengrajin Gula Kelapa Di Kabupaten Banyumas. Laporan Pengabdian Masyarakat. Program Pengembangan Teknologi Tepat Guna. Jurusan Teknologi Pertanian Unsoed, Perwokerto.

Mustaufik dan P. Haryanti. 2006. Evaluasi Mutu Gula Kelapa Kristal yang Dibuat dari Bahan Baku Nira dan Gula Kelapa Cetak. Laporan Penelitian Peneliti Muda Dikti Jakarta Jurusan Teknologi Pertanian. Universitas Jenderal Soedirman. Purwokerto.

Mustaufik dan H. Dwiyanti. 2007. Rekayasa Pembuatan Gula Aren Kristal yang Diperkaya dengan Vitamin A dan Uji Preferensinya Kepada Konsumen. Laporan Penelitian Peneliti Muda Dikti Jakarta. Jurusan Teknologi Pertanian Unsoed. Purwokerto.

Nascimento, M dan A. Mondal. 2017. Microbial ecology of confectionary products, honey, sugar, and syrups. *Quantitative Microbiology in Food Processing: Modeling the Microbial Ecology*, 533-546.

National Honey Board. (2003). *Honey-Health and Therapeutic Qualities*. The National Honey Board. USA.

Nogay, N. H. 2019. *Kefir Beverage and its Effects on Health*. Elsevier Inc. Kayseri, Turkey.

Nofrianti, R., F. Azima dan R. Eliyasmi. 2013. Pengaruh penambahan madu terhadap mutu yoghurt jagung. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 2(2).

Noorulil, A. B dan R. Adil. 2010 Rancang bangun model mekanik alat untuk mengukur kadar keasaman susu cair sari buah dan soft drink. *Jurnal Teknik Elektronika Politeknik Elektronika Negeri Surabaya*.

Nur, A., A. Noor dan S. Sirajuddin. 2019. Aktivitas antimikroba madu trigona terhadap bakteri gram positif (*Staphylococcus aureus*) dan bakteri gram negatif (*Escherichia coli*). *Jurnal Kesehatan*. 12(1), 134-140.

Ogretmen, F dan B. E. İnanan. 2014. Evaluation of cryoprotective effect of turkish pine honey on common carp (*Cyprinus carpio*) spermatozoa. *Cryo Letters*, 35(5), 427-437. PMID: 25397958.

Osundahunsi, O. F., D. Amosu dan B. O. T. Ifesan. 2007. Quality evaluation and acceptability of soy-yoghurt with different colours and fruit flavours. *American Journal of Food Technology*. 2(4), 273-280.

Otles, S dan O. Cagindi. 2003. Kefir: a probiotic dairy-composition, nutritional and therapeutic aspects. *Pakistan Journal of Nutrition*. 2(2), 54-59.

- Palilati, S., Fakrullah dan I. Korompot. 2021. Efek madu lebah hutan (*Apis dorsata* Fabr.) berbagai konsentrasi terhadap pH dan uji organoleptik susu ultra high temperature (UHT). *Jurnal Ilmu dan Teknologi*. 1(2), 142-152.
- Rahayu, W. P., H. Nababan., S. Budijanto dan D. Syah. 2003. Pengemasan, penyimpanan dan pelabelan. Badan Pengawasan Obat dan Makanan, Jakarta.
- Rahmayuni., F. Hamzah dan F. Nofiyana. 2013. Penambahan madu dan lama fermentasi terhadap kualitas susu fermentasi kacang merah. 12(1), 25-33.
- Ridoni, R., R. Radam dan Fatriani. 2020. Analisis kualitas madu kelulut (*Trigona sp.*) dari desa mangkauk kecamatan pangaron kabupaten banjar. *Jurnal Sylva Scientiae*, 3(2), 346-355.
- Riendriasari, S. D. 2013. Budidaya lebah madu *Trigona sp.* mudah dan murah. Makalah Seminar Ahli Teknologi “Budidaya Lebah Madu *Trigona*”. Mataram: Balai Teknologi Hasil Hutan.
- Rimbawan dan Siagian, A. 2004. Indeks Glikemik Pangan, Cara Mudah Memilih Pangan yang Menyehatkan. Penebar Swadaya.
- Roberfroid, M. B. 2005. Introducing inulin-type fructans. *British Journal of Nutrition*. 93.sppl.1.S13-S25.
- Roberfroid, M. B. 2007. Prebiotics: the concept revisited. *Journal of Nutrition*, 137(3), 830–837.
- Rodrigues, K, L., L. R. G. Caputo., J. C. T. Carvalho., J. Evangelista dan J. M. Schneedorf. 2005. Antimicrobial and healing activity of kefir and kefiran extract. *International Journal of Antimicrobial Agents*, 25(5), 404-408.
- Rohaman, M. M., E. W. Fasya dan I. Suharto. 2002. Pengaruh suhu, kelembaban relatif dan jenis pengemas terhadap mutu dan umur masa simpan gula semut. *Warta IHP*. 19(1-2), 12-18.
- Rosa, D. D., M. M. S. Dias., L. M. Grzeskowiak., S. A. Reis., L. L. Conceicao dan M. do. C. G. Peluzio. 2017. Milk kefir: nutritional, microbiological and health benefit. *nutrition research reviews*. 30(1), 82-96. Doi:10.10017/S0954422416000275:1-15
- Safitri, M. F dan A. Swarastuti. 2013. Kualitas kefir berdasarkan konsentrasi kefir grain. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 2(2), 87-92.
- Sanam, A. B. N. S., Ida dan K. A. Kadek. 2014. Ketahanan susu kambing peternakan etawa post-thawing pada penyimpanan lemari es ditinjau dari uji didih dan alkohol. *Indonesia Medicus Veterinus*. 3(1), 1-8.

- Santos, D. C. dos., J. G. de. O. Filho., A. C. A. Santana., B. S. M. de. 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 Technology*. 30-37.
- Saputra, K. A., J. S. Pontoh dan L. I. Momuat. 2015. Analisis kandungan asam organik pada beberapa sampel gula aren. *Jurnal MIPA UNSRAT*. 4(1), 69-74.
- Saputro, W. J., H. Evanuarini dan F. Jaya. 2017. Kualitas minuman whey kefir dengan penambahan madu ditinjau dari kadar air, pH, Aw, total asam dan kadar alkohol. Universitas Brawijaya. Malang.
- Saputro, A. D., Van de Walle D dan Dewettinck K. 2019. Palm sap sugar: A review. *Sugar Tech*. 2019;21:862–867. doi: 10.1007/s12355-019-00743-8.
- Sarifudin, A., R. Ekafitri., D. N. Surahman dan S. K. D. F. A. Putri. 2015. Pengaruh penambahan telur pada kandungan proksimat, karakteristik aktivitas air bebas (aw) dan tekstural snack bar berbasis pisang (*Musa paradisiaca*). *Agritech*. 35(1), 1-8).
- Sarkar, S. 2007. Potential of kefir as a dietetic beverage-a review. *British Journal of Nutrition*. 109, 280-290.
- Sawitri, M. E. 2012. Kajian konsentrasi kefir grain dan lama masa simpan dalam refrigerator terhadap kualitas kimiawi kefir rendah lemak. *JIPB*. 21(1), 23-28.
- Sayed, H. S dan S. R. Khalil. 2017. Effect of chicory inulin extract as a fat replacer on texture and sensory properties of cookies. *Middle East Journal of Applied Sciences*. 7(1), 168-177.
- Souza B. A., D. W. Roubik., O. M. Barth., T. A. Heard., E. Enriquez., C. Carvalho P. Vit. 2006. Composition of stingless bee honey: setting quality standards. *Interciencia*. 31(12), 867-875.
- Srikaeo, K., Sangkhiaw, J dan Likittrakulwong, W. 2019 Productions and functional properties of palm sugars. *Walailak Journal Science Technology*. 16, 897-907.
- Steel, R. G. D dan J. H. Torrie. 1995. Prinsip dan Prosedur Statistika. PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Sudarmadji, S., B. Haryono dan Suhardi. 2003. Analisa Bahan Makanan dan Pertanian. Liberty. Yogyakarta.
- Suharto, E. L. S., Y. F. Kurnia dan Ferawati. 2021. Pengaruh penambahan gula aren (*Arrenga pinnata Merr.*) dengan konsentrasi yang berbeda pada

- yoghurt terhadap total asam tertitiasi, pH dan total bakteri asam laktat. *Jurnal Peternakan Indonesia*. 23(3), 284-289.
- Suratmono. 2005. Keamanan pangan produk olahan berbasis produk ternak. *Prosiding Lokakarya Nasional Keamanan Pangan Produk Peternakan*. Puslitbang Peternakan. 44-46.
- Susi. 2013. Pengaruh keragaman gula aren cetak terhadap kualitas gula aren kristal (palm sugar) produksi agroindustri kecil. 36(1), 1-11.
- Susilorini, T. E dan M. E. Sawitri. 2006. *Produk Olahan Susu*. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Suter, I. K. 2013. *Pangan fungsional dan prospek pengembangannya*. Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan, Denpasar.
- Syukrillah, M. F. A. 2018. Kualitas mikrobiologi dan sifat fisik madu dengan nektar kaliandra pada berbagai lebah madu yang berbeda (*Apis mellifera*, *Apis cerana* dan *Trigona sp.*). Skripsi. Fakultas Peternakan Universitas Brawijaya Malang.
- Tezcan, F., S. Kolayli., H. Sahin., E. Ulusoy dan F. B. Erim. 2011. Evaluation of organic acid, saccharide composition and antioxidant properties of some authentic Turkish honeys. *Journal of Food and Nutrition Research*. 50(1), 33-40.
- Tratnik, L., R. Bozanic., Z. Herceg dan IDA. Drgalic. 2006. The quality of plain and supplemented kefir from goat's and cow's milk. *International Jurnal of Dairy Technology*. 59(1), 40-46.
- Usmiati, S. 2007. Kefir susu fermentasi dengan rasa menyegarkan. *Warta Penelitian dan Pengembangan Pasca Panen Pertanian*. 29 (2), 12-17.
- Utami, K. B., L. E. Radiati dan P. Surjowardojo. 2014. Kajian kualitas susu sapi perah PFH (studi kasus pada anggota koperasi agro niaga di kecamatan jabung kabupaten malang). *Jurnal Ilmu Peternakan*. 24(2), 58-66.
- Varga, L. 2006. Effect of acacia (*Robinia pseudo-acacia L.*) honey on the characteristic microflora of yogurt during refrigerated storage. *International Journal of Food Microbiology*, 108(2), 272-275.
- Victor, I dan V. Orsat. 2017. Characterization of *Arenga pinnata* (Palm) Sugar. *Sugar Tech*, 20(1), 105-109.
- Villacrés-Granda, I., D. Coello., A. Proaño., I. Ballesteros., D. W. Roubik., G. Jijó 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 Sci Technol* 140, 110737. DOI: 10.1016/j.lwt.2020.110737.

WHO. 2015. Sugars intake for adult and children. Guideline. Geneva, Switzerland: World Health Organisation.

Wilberta, N., N. T. Sonya dan S. H. R. Lydia. 2021. Analisis kandungan gula reduksi pada gula semut dari nira aren yang dipengaruhi pH dan kadar air. *Jurnal Pendidikan Biologi Universitas Muhammadiyah Metro*. 12(1), 101-108.

Winarno, F. G dan Surono. 2004. *Good Manufacturing Practis. Cara Pengolahan Pangan yang Baik*. M-Brio Bogor.

Wyk, J. V. 2019. *Kefir: The Champagne of Fermented Beverages*. Bellville. South Africa. doi:10.1016/B978-0-12-815271-3.00012-9.

Yanto, K. 2021. Pengaruh penambahan pulp buah mangga (*Mangifera Indica L. Var. Arum manis*) dengan konsentrasi berbeda terhadap kadar air, pH dan total titrasi asam kefir susu sapi. Skripsi. Fakultas Peternakan Universitas Andalas.

Yilmaz-Ersan, L., T. Dzean., A. Akpinar-Bayizit dan S. Sahin. 2018. Comparison of antioxidant capacity of cow and ewe milk kefirs. *Journal of Dairy Science*, 101(5), 3788-3798.

Zajsek, K., M. Kolar dan A. Gorsek. 2011. Characterisation of the exopolysaccharide kefiran produced by lactic acid bacteria entrapped within natural kefir grains. *International Journal of Dairy Technology*, 64(4), 544-548.

Zavala, L., P. Roberti., J. A. Piermaria dan A. G. Abraham 2015. Gelling ability of kefiran the presence of sucrose and fructose and physicochemical characterization of the resulting cryogels. *Journal of Food Science and Technology*, 52(8), 544-548.

Zheng, J., S. Wittouck., E. Salvetti., C. M. A. P. Franz., H. M. B. Harris., P. Mattarelli S. Lebeer. 2020. A taxonomic note on the genus *Lactobacillus*: Description of 23 novel genera, emended description of the genus *Lactobacillus* Beijerinck 1901, and union *Lactobacillaceae* and *Leuconostocaceae*. *International Journal of Systematic and Evolutionary Microbiology*. 70(4), 2783-2858.