

DAFTAR PUSTAKA

- Abed, S. M., A. H. Ali, A. Noman, S. Niazi¹, A. Ammar dan A. M. Bakry. 2016. Inulin as prebiotics and its applications in food industry and human health. *International Journal of Agriculture Innovations and Research*. Vol 5, 88-97.
- Akbari, N. 2019. Pengaruh penambahan bubuk daun mint kering (*Mentha piperita L.*) dan bubuk inulin terhadap rasa pahit dan sepat teh hijau (*Camelia sinensis L.*) celup. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Brawijaya. Malang.
- Ali, A. A. 2010. Beneficial role of lactic acid bacteria in food preservation and human health : A Review. *Research Journal of Microbiology*. 5:1213-1221.
- Al-Mamary M., A. Al-Meeri dan M. Al-Habori. 2002. Antioxidant activities and total phenolics of different types of honey. *Nutrition Research*. 22(9): 1041-1047.
- Amallia, G. 2012. Penetapan kadar lemak pada susu kental manis metode sokletasi. Skripsi. Universitas Sumatera Utara. Medan.
- Amin, F. A. Z., S. Sabri, M. Ismail, K. W. Chan, N. Ismail, N. M. Esa, M. A. M. Lila dan N. Zawawi. 2020. Probiotic properties of *Bacillus* strains isolated from stingless bee (*Heterotrigona itama*) honey collected across Malaysia. *Int. J. Environ. Res. Public Health*, 17, 278.
- Apriliyanto, U., R. Ulfa dan R. S. Harsanti. 2020. Pengaruh perbedaan konsentrasi gula dan lama waktu proses fermentasi pada karakteristik kefir susu kedelai (*Glycine max*). *Jurnal Teknologi Pangan dan Ilmu Pertanian*. Vol 2 (1).
- Aristya, A. L., M. L. Anang, Al-Baari dan N. Ahmad. 2013a. Total asam, total yeast, dan profil protein kefir susu kambing dengan penambahan jenis dan konsentrasi gula yang berbeda. *J. Pangan dan Gizi*. 4(7), 39-48.
- Aristya, A. L., M. L. Anang, Al-Baari dan N. Ahmad. 2013b. Karakteristik fisik, kimia dan mikrobiologis kefir susu kambing dengan penambahan jenis dan konsentrasi gula yang berbeda. *J. Pangan dan Gizi*. 4(7), 39-48.
- Arslan, S. 2015. A review: Chemical, microbiological and nutritional characteristic of kefir. *Journal of Food*. 13(3), 340-345.
- Badan Standar Nasional. 2004. SNI 01-3545. Madu. Badan Standardisasi Nasional. Jakarta.
- Badan Standardisasi Nasional. 2011. SNI 01-3141-2011. Susu Segar. BSN, Jakarta.

- Badan Standardisasi Nasional. 2018. Standar Nasional Indonesia (SNI). SNI-8664-2018. Madu. Dewan Standardisasi Indonesia. Jakarta.
- Beshkova, D., E. Simova, G. Frengova, Z. Simov dan Z. P. Dimitrov. 2003. Production of volatile aroma compounds by kefir starter cultures. *Int. Dairy. J.* 13, 529-535.
- Bogdanov, S., T. Jurendic, R. Sieber, dan P. Gallman. 2008. Honey for nutrition and health : A review. *After : American Journal of The Collage Nutrition.* 27, 677-689.
- Buzzini, P. et al., 2012. Psychrophilic yeasts from worldwide glacial habitats: Diversity, adaptation strategies and biotechnological potential. *FEMS Microbiology Ecology*, 82, pp.217–241.
- Cahyaningrum, P. L. 2019. Aktivitas antioksidan madu ternakan dan madu kelengkeng sebagai pengobatan alami. *E-Jurnal Widya Kesehatan*, Vol 1, (1).
- Cardarelli, H. R., F. C. A. Buriti, I. A. Castro dan S. M. I. Saad. 2008. Inulin and oligofructose improve sensory quality and increase the probiotic viable count in potentially symbiotic petitsuisse cheese. *LWT-Food Science and Technology.* 41, 1037–1046.
- 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.
- Chen, J., G. C. Yen, N. T. Tsai dan J. A. Lin. 2021. Risk and benefit of natural and commercial dark brown sugars as evidenced by phenolic and maillard reaction product contents. *Journal of Agriculture and Food Chemistry.* 69, 767-775.
- Choong, C.C., A. Anzian., C. W, Sapawi dan M. Hussin. 2016. Characterization of sugar from *Arenga pinnata* and *Saccharum officinarum* sugar. *International Food Research.* 23(4):1642-1652.
- Codex Alimentarius Commission. 2003. Codex standard for fermented milks: Codex STAN 243. FAO/WHO Food Standards.
- Cultures for Health. 2013. A Where Healthy Food Starts Guide “Milk Kefir”. Cultures for Health. Sioux Falls.
- Dachliani, D. M. 2006. Permintaan impor gula Indonesia tahun 1980-2003. Tesis. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Dzukan, M. M. Tomczyk, P. Sowa dan D. G. Lejko. 2018. Antioxidant activity as biomarker of honey variety. Faculty of Biology and Agriculture, University of Rzeszow.
- Farnworth, E. R. 2005. Kefir-A complex probiotik. *food science and technology bulletin: functional food.* IFIS Publishing. Canada.

- Fatoni, A., I. M. Artika, A. E. Z. Hasan dan Kuswandi. 2008. Antibacterial activity of propolis produced by *Trigona sp.* against *Campylobacter spp.* HAYATI J Biosci. 15, 161-164.
- Febriyanti, R. 2021. Pengaruh penambahan pulp buah mangga (*Mangifera indica L. var. arum manis*) dengan konsentrasi berbeda terhadap total fenol, antioksidan, dan sensori kefir susu sapi. Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Andalas.
- Feizabadi, F., A. Sharifan dan N. Tajabadi. 2020. Isolation and identification of lactic acid bacteria from stored *Apis mellifera* honey. Journal of Apicultural Research.
- Ferawati, Erpomen, S. Melia, Y. F. Kurnia, E. L. S. Suharto, A. Rastosari dan A. Suhartini. 2019. Diseminasi pengolahan susu kefir sari buah di Nagari Sungai Kamuyang Kabupaten Lima Puluh Kota. Jurnal Hilirisasi IPTEKS. Vol. 2 No. 4a, 343-353.
- Gairola, A., P. Tiwari dan J. K. Tiwari. 2013. Physico-chemical properties of *Apis cerana-indica* F. honey from Uttarkashi District of Uttarakhand, India. Journal Global Biosci 20-25.
- Garrote, G. L., A. G. Abraham dan G. L. de Antoni. 2010. Microbial interactions in kefir: a natural probiotic drink. In Biotechnology of Lactic Acid Bacteria: Novel Applications, vol. 1, pp. 327-340.
- Gaware, V., R. Kotade dan K. Dolas. 2011. The magic of kefir: A review history of kefir. Pharmacologyonline. 1, 376-386.
- 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.
- Gustiani, E. 2009. Pengendalian cemaran mikroba pada bahan pangan asal ternak (daging dan susu) mulai dari peternakan sampai dihidangkan. Jurnal Litbang Pertanian 28(3):96-100.
- 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).
- Harley, J. P dan K. M. Prescott. 1993. Laboratory Exercises in Microbiology. Second Edition. C Brown Publisher, New York.
- Hasali, N. H. M., A. I. Zamri, M. N. Lani, A. Mubarak dan Z. Suhaili. 2015. Identification of lactic acid bacteria from Meliponine honey and their antimicrobial activity against pathogenic bacteria. American-Eurasian Journal of Sustainable Agriculture, 9(6), 1-7.
- Hasanah, W. N. dan M. Ilmi. 2020. Penapisan enzim invertase dari khamir asal nektar dan madu hutan. Scientific Journal. Vol 37 (3) : 141-146.

- Hertzler, S. R. dan S. M. Clancy. 2003. Kefir improves lactose digestion and tolerance in adults with lactose maldigestion. *J. Am. Diet. Assoc.* Vol. 103, 582–587.
- Huang, Y. C., Y. H. Chang dan Y. Y. Shao. 2005. Effect of genotype and treatment on the antioxidant activity of sweet potato in Taiwan. *Food Chemistry*. 98: 529-538.
- Huebner, J., R. L. Wehling dan R.W. Hutkins. 2007. Functional activity of commercial prebiotics. *International Dairy Journal*, 17, 770–775.
- Joseph, G. H dan P. Layuk. 2012. Pengolahan gula semut dari nira aren. *B. Palma*. 13(1):60-65.
- Kartika, M. Rahayuningsih dan D. Setyaningsih. 2019. Karakteristik kefir dengan penambahan puree umbi gembili. *EDUFORTECH*. 4 (2), 81-91.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. 2018. Tabel Komposisi Pangan Indonesia. Jakarta.
- Khalil, M. I., S. A. Sulaiman, dan L. Boukraa. 2010. Antioxidant properties of honey and its role in preventing health disorders. *Open Nutraceuticals J.* Vol 3.
- Kulminskaya, A. A., M. Arand, E. V. Eneyskaya, D. R. Ivanen, K. A. Shabalin, S. M. Shishlyannikov, A. N. Seveliev, O. S. Korneeva, dan K. N. Neustroev. 2003. Biochemical characterization of *Aspergillus awamori* exoinulinase: substrate binding characteristic and regioselectivity of hydrolysis. *Biochimica et Biophysica Acta* 1650, 22-29.
- Kunaepah, U. 2008. Pengaruh lama fermentasi dan konsentrasi glukosa terhadap aktivitas antibakteri, polifenol total dan mutu kimia kefir susu kacang merah. Tesis. Program Pascasarjana Universitas Diponegoro. Semarang.
- 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(6).
- Machmud, N. A., Y. Retnowati dan W. D. Uno. 2013. Aktivitas *Lactobacillus bulgaricus* pada fermentasi susu jagung (*Zea mays*) dengan penambahan sukrosa dan laktosa. Jurusan Biologi. UNG.
- Mal, R., L. E. Radiati, dan Purwadi. 2015. Pengaruh lama penyimpanan pada suhu refrigerator terhadap nilai pH, viskositas, total asam laktat dan profil protein terlarut kefir susu kambing. *Jurnal Teknologi Hasil Ternak*. Universitas Brawijaya. Malang.
- Mathialagan, M., Y. S. J. T. Edward dan P. M. M. David. 2018. Isolation, characterization, and identification of probiotic lactic acid bacteria (LAB)

from honey bees. *International Journal of Current Microbiology and Applied Sciences* 7(4), 894-906.

- 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. S. Wimalasiri, K. F. S. T. Silva dan S. Ajlouni. 2015. Comparison of properties of new sources of partially purified inulin to those of commercially pure chicory inulin. *Journal of Food Science*.
- Musdholifah dan E. Zubaidah. 2016. Studi aktivitas antioksidan kefir teh daun sirsak dari berbagai merk dipasaran. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* Vol. 4 (1) : 29-39.
- Musita, N. 2019. Pengembangan produk gula semut dari aren dengan penambahan bubuk rempah. *Warta IHP*, 36(2), 106-113.
- Mustaufik, Tobari dan N. Hidayat. 2014. Peningkatan mutu produksi dan pemasaran gula semut beriodium di Koperasi Serba Usaha (KSU) Ligasirem Sumbang-Banyumas. Vol 19 (1), 68-84.
- Nahvi, I dan H. Moeini. 2004. Isolation and identification of yeast strains with high beta-galactosidase activity from dairy products. *Biotechnology*, 3(1), 35-40.
- Naiola, E. 2008. Mikrobia amilolitik pada nira dan laru dari Pulau Timor, Nusa Tenggara Timur. *Biodiversitas*. Volume 3 (3): 165-168.
- National Honey Board. 2007. *Honey : A Referencee Guide to Nature's Sweetener*. NHB, Colorado.
- Ng, C. M. dan W. M. Reuter. 2015. Analysis of sugars in honey using the Perkinelmer Altus HPLC system with RI detection. USA.
- Ni, K., Y. Wang, D. Li, Y. Cai dan H. Pang. 2015. Characterization, identification and application of lactic acid bacteria isolated from forage paddy rice silage. *PLOS One Journal*.
- Nira, H. K. dan Amano, K. 2008. Antimicrobial activity of honey produced by stingless honey bees. *Journal of Apicultural Research and Bee World* 47(4): 325-327.
- Nisa, F. C., J. Kusnadi dan R. Chrisnasari. 2008. Viabilitas dan deteksi subletal bakteri probiotik pada susu kedelai fermentasi instan metode pengeringan beku (kajian jenis isolat dan konsentrasi sukrosa sebagai krioprotektan) sebagai krioprotektan). *Jurnal Teknologi Pertanian* Vol. 9 (1) : 40 – 51.

- Nofrianti, R., F. Azima dan R. Eliyasmi. 2013. Pengaruh penambahan madu terhadap mutu yoghurt jagung. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. Vol. 2. No. 2.
- Nur, A., A. Noor dan S. Sirajuddin. 2019. Aktivitas antibakteri madu *Trigona* terhadap bakteri gram positif (*Staphylococcus Aureus*) dan bakteri gram negatif (*Escherichia coli*). *Jurnal Kesehatan*. 12(1), 134-140.
- Nuraida, L. 2015. A review: Health promoting lactic acid bacteria in traditional Indonesian fermented foods. *Food Science and Human Wellness* 4(2): 47-55.
- 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.
- Parwata, I. M. O. A, K. Ratnayani dan A. Listya. 2010. Aktivitas antiradikal bebas serta beta karoten pada madu randu (*Ceiba pentandra*) dan madu kelengekeng (*Nephelium longata* L.). *Jurnal Kimia*. 4(1): 54-62.
- Phaichamnan, M., W. Posri, dan M. Meenune. 2010. Quality profile of palm sugar concentrate produced in Songkhla province, Thailand. *International Food Research Journal* 17, 425-432.
- Pompei, A., L. Cordisco, S. Raimondi, A. Amaretti dan U. M. Pagnoni. 2008. In vitro comparison of the prebiotic effect of two inulin-type fruktans. *Anaerob* 14: 280-286.
- Prado, M. R., M. L. Blandon, L. P. S. Vandenberghe, C. C. Rodrigues, S. R. Thommas, V. T. Soccol dan C. R. Soccol. 2015. Milk kefir: composition, microbial cultures, biological activities and related products. 6, 1-12.
- Pramugari, R. 2019. Total BAL, protein dan uji organoleptik yoghurt ekstrak alpukat (*Persea americana*) dengan penambahan madu klanceng (*Trigona sp.*). Institut Teknologi Sains dan Kesehatan. PKU Muhammadiyah. Surakarta.
- Pratimasari, D. 2009. Uji aktivitas penangkap radikal buah *Carica papaya* L. dengan metode DPPH dan penetapan kadar fenolik serta flavonoid totalnya. Skripsi. Fakultas Farmasi. Universitas Muhammadiyah Surakarta. Surakarta.
- Primurdia, E.G dan J. Kusnadi. 2014. Aktivitas antioksidan minuman probiotik sari kurma (*Phoenix dactilyfera* L.) dengan isolat *L. plantarum* dan *L. casei*. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 2(3): 98-109.
- Purwati, E., S. N. Aritonang., S. Melia., I. Juliyarsi dan H. Purwanto. 2016. Manfaat probiotik bakteri asam laktat dadiah menunjang kesehatan masyarakat. Lembaga Literasi Dayak dan Universitas Andalas. Padang.

- Rachmawati, I., Suranto, dan R. Setyaningsih. 2005. Uji antibakteri bakteri asam laktat asal asinan sawi terhadap bakteri patogen. *Jurnal Bioteknologi* 2 (2): 4348.
- Rahma, S., R. Natsir dan P. Kabo. 2014. Pengaruh antioksidan madu dorsata dan madu trigona terhadap penghambatan oksidasi LDL pada mencit hiperkolesterolemia. *JST Kesehatan*. Vol 4 (4), 377-384.
- Rahmadi, A. 2019. *Bakteri Asam Laktat dan Mandai Cempedak*. Mulawarman University Press. Samarinda.
- Rahmawati, I. S., E. Zubaida dan E. Saparianti. 2015. Evaluasi pertumbuhan isolat probiotik (*L. casei* dan *L. plantarum*) dalam medium fermentasi berbasis ubi jalar (*Ipomoea batatas* L.) selama proses fermentasi (kajian jenis isolat dan jenis tepung ubi jalar). *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 4 (4), 133-141.
- Rahul, M. 2022. Pengaruh penambahan jenis gula dengan konsentrasi yang berbeda terhadap kadar air, pH dan total titrasi asam kefir susu sapi. Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Andalas.
- Rao, P. V., T. S. Kumara, G. Naguib dan H. Siew. 2016. Biological and therapeutic effects of honey produced by honey bees and stingless bees: A comparative review, *Brazilian Journal of Pharmacognosy*.
- Rimbawan dan A. Siagian. 2004. *Indeks Glikemik Pangan*. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Roberfroid, M. B. 2001. Prebiotics: preferential substrates specific germs. *American Journal of Clinical Nutrition*. 73, (2).
- Rohman, 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.
- Sanam, A. B., I. B. N. Swacita dan K. K. Agustina. 2014. Ketahanan susu kambing peranakan ettawah post-thawing pada penyimpanan lemari es ditinjau dari uji didih dan alkohol. *Jurnal Veteriner*. 3(1), 1-8.
- Saputro, A. D., D. V. de Walle dan K. Dewettinck. 2019. Palm Sap Sugar-A review.
- Sarkar, S. 2007. Potential of kefir as a dietetic beverage—A review. *British Journal of Nutrition*. 109, 280-290.
- Sarkar, S. 2008. Biotechnological innovations in kefir production: A review. *Br Food J*. 110, 283–295.
- Sastrawan, I. D., S. Meiske dan K. Vanda. 2013. Skrining Fitokimia dan Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Biji Adas (*Foeniculum vulgare*) menggunakan Metode DPPH. *Jurnal Ilmiah Sains*. 13(2).

- Satife, D. O., A. Rahmawati dan M. Yazid. 2011. Potensi *yeast* pada pengurangan konsentrasi uranium dalam limbah organik TBP-Kerosin yang mengandung uranium. Prosiding Seminar Nasional Teknologi Pengelolaan Limbah IX. Pusat Teknologi Limbah Radioaktif-Batan. Fakultas Teknik Universitas Sultan Agung Tirtayasa.
- Setyoningsih, G. R., T. Pantjajani dan F. Irawati. 2020. Kefir susu kacang merah (*Phaseolus vulgaris*) dengan gula aren (*Palm sugar*). CALYPTRA. Vol. 9, 1.
- Shamsudin, S., J. Selamat, M. A. Shomad, M. F. A. Aziz dan M. J. H. Akanda. 2022. Antioxidant properties and characterization of *Heterotrigona itama* honey from various botanical origins according to their polyphenol compounds. Journal of Food Quality.
- Shang, H. M., H. Z. Zhou, J. Y. Yang, R. Li, H. Song, dan H. X. Wu. 2018. In vitro and in vivo antioxidant activities of inulin. Journal Antioxidant activities of inulin.
- Souza, B., D. Roubik, O. Barth, T. Heard, E. Enríquez, Carvalho,.....P. Vit. 2006. Composition of stingless bee honey: setting quality standards. *interciencia*. 31 (12), 867-875.
- Srikaeo, K., J. Sangkhiaw dan W. Likittrakulwong. 2018. Productions and functional properties of palm sugars. *Agricultural Technology and Biological Sciences*. Walailak J Sci & Tech 2018. Vol 16(11): 897-907.
- Steel, R. G. D dan J. H. Torrie. 1995. Prinsip dan Prosedur Statistik Suatu Pendekatan Biometrik, edisi kedua. Terjemahan B. Sumatri, PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Sumardie, R. J. 2022. Pengaruh penambahan jenis gula dengan konsentrasi berbeda terhadap kadar lemak, kadar abu dan total fenol kefir susu sapi. Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Andalas.
- Susanti. E dan N. M. D. Aryantini. 2012. Efek kefir terhadap gambaran histologis dan kadar malondialdehide hepar mencit putih (*Mus musculus*) jantan galur Balb C dengan paparan formalin. Akademi Farmasi Putra Indonesia. Malang
- 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.
- Tuksitha, L., Chen, Y. L. S., Chen, Y. L., Wong, K. Y., & Peng, C. C. (2018). Antioxidant and antibacterial capacity of stingless bee honey from Borneo (Sarawak). *Journal of Asia Pacific and Entomology*, 21(2), 563-570.

- Usmiati, S dan Risfaberi. 2012. Pengembangan dadih sebagai pangan fungsional probiotik asli sumatera barat. *J. Litbang Pert.* 32 (1), 20-29.
- 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.
- Van Wyk. J. 2019. *Kefir: The Champagne of Fermented Beverages.* Bellville. South Africa.
- Vegani, A. 2021. Pengaruh penambahan pulp buah mangga (*Mangifera indica L. var. arum manis*) dengan konsentrasi berbeda terhadap *Total Plate Count*, Bakteri Asam Laktat, dan khamir kefir susu sapi. Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Andalas.
- Wang, J., Z. Xiao, T. Zheng, Y. Yang dan Z. Yang. 2015. Characterization of an exopolysaccharide produced by *Lactobacillus plantarum* YW11 isolated from Tibet kefir. *Carbohydrate Polymers*, 125, 16–25.
- WHO. 2015. Sugars intake for adults and children. Guideline. Geneva, Switzerland World Health Organization.
- Wilberta, N., N. T. Sonya dan S. H. R. Lidya. 2021. Analisis kandungan gula reduksi pada gula semut dari nira aren yang dipengaruhi pH dan kadar air. *Bioedukasi.* Vol 12 (1), 101-108.
- Wulandari, D. C., Nurdiana dan Y. Rahmi. 2016. Identifikasi Kesempurnaan Proses Pasteurisasi Ditinjau dari Total Bakteri serta Kandungan Protein dan Laktosa pada Susu Pasteurisasi Kemasan Produksi Pabrik dan Rumah Tangga di Kota Batu. *Majalah Kesehatan FKUB.* 3 (3), 144-151.
- Yunivia, Y., B. Dwiloka dan H. Rizqiati. 2018. Pengaruh penambahan high fructose syrup (hfs) terhadap perubahan sifat fisikokimia dan mikrobiologi kefir air kelapa hijau the effect of high fructose syrup (HFS) addition in physicochemical properties and microbiology of coconut water kefir. *Jurnal Teknologi Pangan* 3(1)116-120.
- Yurliasni., Z. Hanum dan R. Hikmawan. 2019. Potensi madu dalam meningkatkan kualitas minuman kefir. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak.* 14(1): 50-59.
- Zain, W. N. H. 2013. Kualitas susu kambing segar di Peternakan Umban Sari dan Alam Raya Kota Pekanbaru. *Jurnal Peternakan* 10 (1) : 24-30.
- 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 of *Lactobacillaceae* and *Leuconostocaceae*. *International Journal of Systematic and Evolutionary Microbiology.* 70:2782–2858.

Zoumpopoulou, G., A. Tzouvanou, E. Mavrogonatou, V. Alexandraki, M. Georgalaki, R. Anastasiou,.....E. Tsakalidou. 2017. Probiotic features of lactic acid bacteria isolated from a diverse pool of traditional greek dairy products regarding specific strain-host interactions. Athens. Greece.

