

## DAFTAR PUSTAKA

- Abubakar, D. E., H. Lengkey dan D. S. Soetardjo. 2000. *Kajian Tentang Dosis Starter dan Lama Fermentasi Terhadap mutu Kefir*. Di dalam : *Prosiding Seminar Nasional Peternakan dan Veteriner*. Halaman 379—385.
- Adriani, L. 2005. *Bakteri Probiotik Sebagai Starter dan Implikasi Efeknya Terhadap Kualitas Yoghurt, Ekosistem Saluran Pencernaan dan Biokimia Darah Mencit*. Disertasi Program Pasca Sarjana Universitas Padjajaran. Bandung.
- 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*. Fakultas Peternakan Universitas Jenderal Soedirman. Purwokerto.
- Albaarri, A. N. dan T. W. Murti. 2003. *Analisa pH, Keasaman dan Kadar Laktosa Pada Yakult, Yoghurt, Kefir*. *Proceeding Simposium Nasional Hasil-hasil Penelitian di Unika Soegijapranata*. Semarang 22 Maret 2003.
- Ammermen, G. R. 1987. *Effect of Equal Lethal Heat Treatments at Various Times and Temperature Upon Selected Food Constituent*. Prude University Lafayette. Indiana.
- Angulo, L., E. Lopez and E. Lema. 1993. *Microflora present in kefir grains of the Galician region (north-west Spain)*. *Journal Dairy Research* 60: 263-267.
- Balia, R. L., H. Chairunnisa, O. Rachmawan dan E. Wulandari. 2011. *Derajat keasaman dan karakteristik organoleptik produk fermentasi susu kambing dengan penambahan sari kurma yang diinokulasikan berbagai kombinasi starter bakteri asam laktat*. *Jurnal Ilmu Ternak*. 11(1):49-52.
- Bankhofers, H. 2002. *Großes Gecundheitsbuch Für das genze jahr*. Bassermann Verlag. München.
- Battcock, M and S. A. Ali. 1998. *Fermented fruits and vegetables: a global perspective*. FAO Agricultural Services Bulletin. Rome
- Belitz, H.D and W. Grosch. 1987. *Lehrbuch der Lebensmittel-chemie*. Springer-Verlag Berlin Heidelberg. Germany.
- Buckle, K. A. R. A. Edwards, G. H. Fleet and M. Wooton. 1987. *Ilmu Pangan*. Diterjemahkan oleh Adiono dan H. Purnomo. Universitas Indonesia Press. Jakarta.

- Codex Alimentarius Commission. 2003. *Codex Standard for Fermented Milks: Codex STAN 243*. FAO/WHO Food Standards.
- Codex Alimentarius. 2011. *Milk And Milk Product Second Edition*. Communication Division FAO. Rome, Italy.
- Djarwanto. 1996. *Mengenal Beberapa Uji Statistik dalam Penelitian*. Liberty. Yogyakarta.
- Edelsten, D. 1988. *Composition of Milk*. In *Meat Science, Milk Science and Technology*. H. R. Cross and A.J Overby (Eds.) Elsevier Science Publishers B. V. Amsterdam-Tokyo. P: 175-199.
- Fardiaz, S. 1992. *Fisiologi Fermentasi*. Pusat Antar Universitas. Lembaga Sumber Daya Informasi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Farnworth, E. R. 2005. *Kefir—a complex probiotic*. Food Research and Development Centre, Agriculture and Agri-food Canada, St. Hyacinthe, Quebec, Canada J2S 8E3. *Food Science and Technologi Bulletin: Functional Foods* 2 (1) 1-17.
- Fransiska, N. 2007. *Perkembangan Streptococcus thermophiles Orla-Jansen*. Skripsi Sarjana Biologi. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Andalas. Padang.
- Fuller, R. 1992. *History and Development of Probiotic*. In *Probiotic the Scientific Basic*. Chapman and Hall, London.
- Gorski, D. 1994. *Value added Culture*. Dairy Foods. July. P. 32.
- Granato, D. R. J. S. Freitas and M. L. Masson. 2010. *Stability Studies and Shelf Life Estimation of a Soy-Based Dessert*. *Ciência e Tecnologia de Alimentos*, v. 30, p. 797-807.
- Gupte, S. 1990. *Mikrobiologi Dasar*. Terjemahan E. Suryyawidjaja: The Short Textbook of Medical Microbiology. Bina Rupa Aksara. Jakarta.
- Hidayat, N., M. C. Padaga dan S. Suhartini. 2006. *Mikrobiologi Industri*. Andi Offset. Yogyakarta.
- Hofvendahl, K. and B. H. Haegerdal. 2000. *Factors affecting the fermentative lactic acid production from renewable resources*. *Enz. Microb. Technol.* 26: 87-107.

- Holdeman, L. U., E. P. Gato and W. E. C. Moore. 1977. *Anaerobe Laboratory Manual*. 4th ed. Virginia: Virginia Polytechnic Institute and State University.
- Ide, P. 2008. *Health Secret of Kefir, Mengungkap Keajaiban Susu Asam untuk Penyembuhan Berbagai Penyakit*. PT. Elex Media Komputindo. Jakarta.
- Judoadmidjojo, M. D dan E. G. Said. 1990. *Teknologi Fermentasi*. IPB. Bogor.
- Koroleva, N. S. 1998. *Starters for fermented milk. Section 4: Kefir and kumys starters*. Bulletin of the International Dairy Federation 227: 35-40.
- Kosikowski. 1977. *Cheese and Ferment Milk Products*. Edisi Keempat. New York: Edward Brothers Inc., USA. Hal. 109-112.
- Maheswari, R. R. A. Dan J. Setiawan. 2009. *Mengapa Harus Kefir*. Departemen Ilmu Produksi dan Teknologi Peternakan Fakultas Peternakan IPB. Bogor.
- Marshall, V. M., and J. A. E. Farrow. 1984. *A Note on the Heterofermentative Lactobacillus Isolated from Kefir Grains*. Journal Applied Bacteriology.
- Melia, S dan I. M. Sugitha. 2007. *The Quality of Dadih Mutan Lactococcus Lactis at Various Fermentation Times*. J Indonesia. Trop. Anim. Agric 32 (2).
- Modul Penanganan Mutu Fisis. 2013. *Pengujian Organoleptik. Program Studi Teknologi Pangan*. Universitas Muhammadiyah Semarang. Semarang.
- Muchtadi, T. R. dan S. K. Betty. 1980. *Petunjuk Praktikum Mikrobiologi Hasil Pertanian 2*. Departemen Pendidikan Tinggi dan Kebudayaan. Jakarta.
- Murti, T. W. 2010. *Evaluasi Komposisi Kimia Susu Kambing Segar yang Difortifikasi Bakteri Asam Laktat dengan Kehadiran Ekstrak Susu Kedelai*. Unika Soegijapranata. Semarang.
- Nurmiati. 2015. *Tata Cara Pembuatan Medium*. (Unpublished).
- Oberman, H. 1985. Fermented Milk. In: *Microbiology of Fermented Food*. Elsevier Applied Science Publishers Ltd. London.
- Rahman, A. S., W. Fardiaz, P. Rahayu, Suliantari dan C. C. Nurwitri. 1992. *Teknologi Fermentasi Susu*. PAU Pangan dan Gizi Universitas Gajah Mada. Yogyakarta.
- Rehm, H. 1980. *Industrielle Mikrobiologie*. Springer-Verlag Berlin Heidelberg. New York.

- Rodrigues, F. P. Lodovico and C. Leao. 2006. *Sugar Metabolism in Yeasr: an Overview of Aerobic and Anaerobic Glucose Catabolism*. In *Biodiversity and Ecophysiology of Yeast*. C. A Rosa, G. Peter (eds). 101-12.
- Rohim, A. 2001. *Kualitas Kefir dengan Menggunakan Bulk Menggunakan Starter Freeze Drying*. Jurusan Ilmu Produksi Ternak Fakultas Peternakan IPB. Bogor.
- Rostini, I. 2007. *Peranan Bakteri Asam Laktat Pada Susu Fermentasi*. Universitas Padjadjaran. Jatinangor.
- Saleh, E. 2004. *Teknologi Pengolahan Susu dan Hasil Ikutan Ternak*. Program Studi Produksi Ternak Fakultas Pertanian Universitas Sumatera Utara. Digitized by USU digital library. Sumatera Utara.
- Salminen, S. and A. Wright. 1993. *Lactic Acid Bacteria*. Marcel Dekker, Inc. New York.
- Sari, N. K. 2007. *Tren dan Potensi Susu Sapi dalam Food Review bulan Maret 2007*. PT Media Pangan Indonesia. 32 – 36.
- Savadogo, A., A. T. O. Cheik, W. S. Paul, B. Nicolas, S. O. Aboubacar and S. T. Alfred. 2003. *Identification of Exopolysaccharides-producing lactic acid bacteria from Burkina Faso Fereted Milk Samples*. African Journal of Biotechnology 3 (3): 189-194.
- Sawitri, M. E. 2011. *Kajian Konsentrasi Kefir Grain dan Lama Simpan dalam Refrigerator Terhadap Kualitas Kimiawi Kefir Rendah Lemak*. Staf Pengajar Teknologi Hasil Ternak Fakultas Peternakan UB. Universitas Brawijaya.
- Senok, A. C. 2009. *Probiotics in The Arabian Gulf Region*. Food & Nutrition Research. Available at: <http://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC2651754/pdf/FNR-53-1842.pdf>. Opened: September, 2015.
- Soekarto, S. T. 1985. *Penilaian Organoleptik Untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Bhratara Karya Aksara. Yogyakarta.
- Sopandi, T dan Wardah. 2014. *Mikrobiologi Pangan (Teori dan Praktik)*. Penerbit Andi. Yogyakarta.
- Spreer, E. 1998. *Milk and Dairy Product Technology*. Marcel dekker, Inc. New York.
- Suarsana, I. N. I. G. A. A Suartini dan I. H. Utama. 2004. *Pengaruh Yoghurt Terhadap Kadar Kolesterol Total dan Profil Lipoprotein Serum Kelinci*.



Jurnal Veteriner. Fakultas Kedokteran Hewan Universitas Udayana. Bali. 5(1).

Subroto, M. A. 2006. *Real Food True Health*. Agro Media. Jakarta.

Sugitha dan Djalil. 1989. *Susu: Pengolahan dan Teknologinya*. Teknologi Hasil Ternak, Fakultas Peternakan, Universitas Andalas. Padang.

Surono, I. S. 2004. *Probiotik, Susu Fermentasi dan Kesehatan*. Yayasan Pengusaha Makanan dan Minuman Seluruh Indonesia (YAPMMI). TRICK. Jakarta. 83 – 88.

Suryono. 2003. *Dadih: Produk Olahan Susu Fermentasi Tradisional Yang Berpotensi Sebagai Pangan Probiotik*. Pengantar Falsafah Sains. Program Pascasarjana/S3. Institut Pertanian Bogor. Bogor.

Susanti, I., W. K. Retno dan I. Fatim. 2007. *Uji Sifat Probiotik Bakteri Asam Laktat Sebagai Kandidat Bahan Pangan Fungsional*. Jurnal Teknologi dan Industri Pangan. Vol. XVIII No. 2.

Usmiati, S. 1998. *Pengaruh Penggunaan Starter Kombinasi Berbagai Jenis Bakteri dan Khamir Terhadap Sifat Fisikokimia dan Sensori Kefir*. Tesis Program Pascasarjana. IPB. Bandung.

Usmiati, S. 2007. *Kefir, Susu Fermentasi dengan Rasa Menyegarkan*. Warta Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian Bogor. Bogor. Vol. 29, No.2 :12–14, 2007.

Van den Berg, J. C. T. 1988. *Dairy Technology in The Tropics and Subtropics*. PUDOC. Wageningen.

Waluyo, L. 2007. *Teknik Metode Dasar Mikrobiologi*. UMM Press. Malang.

Wibowo, D. 1989. *Proses Fermentasi*. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.

Widodo, W. 2002. *Bioteknologi Fermentasi Susu. Media Bioteknologi*. Pusat Pengembangan Bioteknologi Universitas Muhammadiyah Malang. Jawa Timur. Hlm.1-29.

Widodo. 2003. *Bioteknologi Industri Susu*. Cetakan Pertama. Lacticia Press. Yogyakarta.

Widowati, S dan Misgiyarta. 2003. *Efektifitas Bakteri Asam Laktat (BAL) Dalam Pembuatan Produk Fermentasi Berbasis Protein/Susu Nabati*. Prosiding Seminar Hasil Penelitian Rintisan dan Bioteknologi Tanaman.

Winarno, F. G. 1993. *Pangan Gizi Teknologi dan Konsumen*. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

Yulinery, T. dan E. Kasim. 2007. *Fermentasi Kefir Dari Susu Sapi dan Susu Kambing Serta Pengaruh Persentase Starter Terhadap Kualitas Kefir*. Berkala Ilmiah Biologi. LIPI. Bogor.

Zakaria, Y. 2009. *Pengaruh Jenis susu dan Persentase Starter yang Berbeda terhadap Kualitas Kefir*. Agripet. J. 9 (1): 26-30.

