

DAFTAR PUSTAKA

- Ace, I. S., dan S. Supangkat. 2006. Pengaruh konsentrasi starter terhadap karakteristik yoghurt. *Jurnal Penyuluhan Pertanian*. 1(1), 28-33.
- Adesokan, I. A., B. B. Odetoynbo., Y. A. Ekanola., R. E. Averenren and S. Fakorede. 2011. Production of nigerian nono using lactic starter cultures. *Pakistan Journal Nutrition*. 10(3), 203-207.
- Ahmed, Z., Y. Wang, A. Ahmad., S. T. Khan., M. Nisa., H. Ahmad dan A. Afreen. 2013. Kefir and health: Contemporary perspective. *Critical Review in food Science and Nutrition*. 53(5), 422-434.
- Aisyah, A., E. Kusdiyantini., dan A. Supriyadi. 2014. Isolasi, karakterisasi bakteri asam laktat, dan analisis proksimat dari pangan fermentasi "tempoyak." *Jurnal Akademika Biologi*, 3(2), 31-39.
- Akalin, A., S. Kesenkas., H. Dinkci., N. Unal., G. Ozer., E. Kinik. 2017. Enrichment of probiotic ice cream with different dietary fibers: Structural characteristics and culture viability. *Departement of Dairy Technology. Faculty of Agriculture. University of Ege*. 101: 1-10.
- Akbari, M., M. H. Eskandri., Z. Davoundi. 2019. Application and function of fat replacers in low fat ice cream. A review. *Tren in Food Sci. Technol.* (86).pp.34-40.
- Akin, M, B, G., B. Goncu dan M.S. Akin. 2016. Some properties of probiotic yoghurt ice cream supplemented with Carob extract and whey powder. *Scientific research publishing*6: 1010-1020.
- Alakomi, H. L., E. Skytta, M. Sarrela dan S. Mafilla. 2000. Lactic acid permeabilizes gram negatif bacteria by disrupting outer membrane. *Journal App Environt Microbial*. 66: 2001-2005.
- Ali, A. A. 2010. Benefical role of lactic acid bacteria in food preservation and human health : A riview. *Research journal of microbiology*. 5: 1213-1221.
- Almatsier, S. 2003. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Altiok D. 2004. *Kinetic modelling of lactic acid production from whey*. Disertasi. Turkey: Izmir Institute of Technology.

- Amir, F., Saleh, C. 2014. Uji aktivitas antioksidan ekstrak etanol biji buah durian (*Durio zibethinus murr*) dengan menggunakan metode DDPH. Jurnal Kimia FMIPA. 11(2). pp84-87.
- Anjasari, B. 2010. Pangan Hewani Fisiologi Pasca Mortem dan Teknologi. Graha Ilmu, Yogyakarta.
- Antarlina, Sri. S. 2009. Identifikasi sifat fisik dan kimia buah-buahan lokal kalimantan. Balai Penelitian Pertanian Lahan Rawa. 5(2): 80-90.
- Apriantini, G.A.E. 2020. Analisa kadar protein produk susu cair yang diolah melalui proses pemanasan pada suhu yang sangat tinggi (ultra high temperature). International Journal of Applied Chemistry Research. 2(1) :8-13.
- 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., 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 berbeda. Jurnal Pangan dan Gizi. 4(7).
- Astawan, Made. 2008. Sehat Dengan Hidangan Hewani. Jakarta. Penebar swadaya.
- Astawan, Made. 2010. Teknologi Pengolahan Pangan dan Gizi. IPB. Bogor.
- Aulia, S. Rizqiati, H. Nurwantoro. 2019. Pengaruh substitusi kefir terhadap sifat fisik, khamir, dan hedonik es krim. Jurnal Teknologi Pangan. 3(2): 192-198.
- Azizah, A.N., S. Baarri., S. Mulyani. 2012. Pengaruh lama fermentasi terhadap kadar alkohol, pH, dan produksi gas pada proses fermentasi bioethanol dari whey dengan substitusi kulit nenas. Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan. 1(2):72-77
- Badan Standarisasi Nasional. 1995. SNI 01-3713-1995. Es Krim. BSN, Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 2011. SNI 01-3141-2011. Susu Segar. BSN, Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 2019. Syarat Mutu Susu Fermentasi. BSN. Jakarta.

- Behera, S.K., S.K. Panda., E. Kayitesi. 2017. Kefir and koumis: origin, health benefits and current status of knowledge in: R.C. Ray and D. Montet. eds. Fermented Foods. Part II: Tecnological Intervention. New York: CRC Press, 400-417.
- Beshkova, D., E. Simova., G. Frengova., Z. Simov dan Z. P. Dimitrov. 2003. Production of volatile aroma compounds by kefir sterter cultures int. Dairy, J. 13, 529-535.
- Blassy, K., M. Osman., A. Gouda., dan M. Hamed.2020. Functional properties of yoghurt fortified with fruits pulp. Dairy Departement, Faculty of Agriculture, Suez Canal, University, Ismailia 41522, Egypt.7(1):1-9.
- Campidelli, M. L.L., J. M. Salgado., J. D. D. S. Carneiro., L.R. De Abreu., T. M. D. O. Giarola., E. E. Nunes Carvalho.,and M. Franco. 2021. Reological, phsico-chemical and sensorial preoperties of ice cream made with powdered form with low energetic value and high content of prebiotic fibers. Journal of Culinary Science and Technology, 19(4). 331-351
- Chandan, R.C., C. H. White., A. Kilara., dan Y. H. Hui. 2006. Manufacturing Yoghurt and Fermented Milk. Balckwell Publishing. UK.
- Chelliah R., S. R. Ramakrishnan., P. R. Prabhu., Antony, U. 2016. Evaluation oof antimicrobial activity and probiotic properties of wild strain *Pichia kudriavzevii* isolated from froozen idli batter. Yeast. 33(8):385-401.
- Chen, M. J and K. N. Chen. 2007. Applications of probiotic encapsulation in dairy product, in: Lakkis, Jamlileh M. (Ed), Encapsulation and Controlled Release Technologies In Food Systems, Wiley-Blackwell. USA. Pp 83-107.
- 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-Australian Juournal of Animal Sciences. 19(6): 905-908.
- Chrisna, Wulandari Dewi. 2016. Identification of perfectly pasteurization process by total microorganisms and levels of protein and lactose content in pasteurized milk packed by diary industry and home industry in batu city. Majalah Kesehatan FKUB. 3(3). pp.144-151.
- Codex Alimentarius Commission. 2003. Codex Standart for Fermented Milk: Codex STAN 243. FAO/WHO Food Standards.

- Constenla, D. dan J. E. Lozano, 2003, "Kinetic Model of Pectin". The Pectic Substances. Interscience Publishers. New York Demethylation", Latin American Applied Research 33: 91–96.– 396
- Cultures for Health. 2013. A Where Healthy Food Starts Guide "Milk Kefir" Cultures for Health. Sioux Falls.
- Devalaraja, S., S. Jain., H. Yadav. 2011. Exotic fruits as therapeutic complements of diabetes, obesity, and metabolic Syndrom. Food Research Internasional 44(2011). 1856-1865.
- Dewi, K. Wurianti. 2013. Pemanfaatan biji nangka (*Artocarpus heterophyllus*) sebagai bahan baku pembuatan es krim dengan pewarna alami kunyit (*Curcuma domestica*). Skripsi. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Diandini, A. Kania., Gumilar., Mulus., PEM. Gurid., Agung. Fred., Muslimah., H. Zakiah. 2019. Analisa tingkat kesukaan total plate count, betakaroten, dan antioksidan pada es krim kefir labu kuning. Jurnal Riset Kesehatan Poltekkes Kemenkes Bandung. 11(1): 131-140.
- Djali, M., H. Marta dan S. Harnah. 2016. Karakteristik yogurt bubuk kacang koro pedang dengan bahan penyalut maltodekstrin. J. Pascapanen. 13(1): 28-35.
- Draphco, C.M., N.P. Nhuan., and T.H. Walker. 2008. Biofuels Engineering Process Technology. The McGrawHill Companies, Inc. USA.
- Dwiloka, B., B.E. Setiani., A. Hintono., H. Rizqiati., S. Mulyani. 2015. Inkorporasi buah lokal Jawa Tengah dalam es krim probiotik guna peningkatan kualitas fungsional produk dan konsumsi susu jawa tengah. Laporan penelitian Fakultas peternakan dan pertanian Universitas Diponegoro.
- Emmawati, A., R. Rizaini., A. Rahmadi. 2020. Perubahan Populasi Bakteri Asam Laktat, Kapang/Khamir, Keasaman dan Respons Sensoris Yoghurt Durian. Jurnal Teknologi Hasil Pertanian. 2(2): 79-89.
- Farnworth, E.R. 2005. Kefir – A Complex Probiotic. Food Science and Technologi Bulletin: Functional Foods 2:1-17.
- Farnworth, E.R. 2008. Handbook of Fermented Functional Food, 2nd Edn. CRC Press. New York.

- Febrianti, Lenny Yudha, dan Joni Kusnadi. 2015. Pengaruh penambahan tepung kulit pisang terhadap pertumbuhan bakteri *Lactobacillus casei* pada es krim probiotik. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. Vol. 3(4). pp.1694-1700
- 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*. Vol.2 (4a): 343-353.
- Ganzle, M. G. 2015. Lactic metabolism revisited: metabolism of lactic acid bacteria in food fermentations and food spoilage. *Current Opinion in Food Science*, 2, 106-117.
- Gaware, V., R. Kotade dan K. Dolas. 2011. The magic of kefir: A review history of kefir pharmacologyonline. 1, 376-386.
- Gourbeyre, P., S. Denery dan M. Bodinier. 2010. Probiotics, Prebiotics, and Synbiotics: impact on the gut immune system and allergic reactions. *Journal of Leukocyte Biology*. 89(5): 685-695.
- Granida, Y. 2007. Memperpanjang umur simpan buah durian terolah minimal dengan formulasi bahan edible coating pada suhu beku. *Jurnal Teknologi Pangan*. 9: 32-36.
- Handayani, K.S., dan M. Purwanti. 2010 kesehatan ambung dan higiene pemerahan di peternakan sapi perah Desa Pasir Buncir Kecamatan Caringin. *Jurnal Penyuluhan*. 5(1).
- Harris, D. C. 2000. *Quantitative Chemical Analysis* 5th ed, New York (US). W H Freeman and Company.
- Hartanti, E. S. 2013. Kajian formulasi (bahan baku, bahan pemantap) dan metode pembuatan terhadap kualitas es krim. *Jurnal Gamma* 7(1): 20-26.
- Hartas, H. 2008. *Pendeteksian Keasaman dan Kebasaan Pada Pembuburan kertas Dengan Menggunakan pH meter pada Proses Blaching (Pemutihan)*. Medan: Universitas Sumatera Utara Press.
- Hasanah, A. U. 2011. Kandungan gizi dan serat pada pembuatan es krim kacang merah. Skripsi. Universitas Negeri Yogyakarta.

- Hasanah, W., N. Ilmi. 2020. Penapisan enzim invertase dari khamir asal nektar dan madu hutan. *Scientific Journal*. Vol 37 (3) : 141-146.
- Hasanuddin, H. 2012. Mikroflora pada tempoyak (the microflora of tempoyak). *Agritech*. 30(4)
- Herley, J. P dan K. M, prescott. 1993. *Laboratory Excercises in Microbiology*. Second Edition. C Brown Publisher, Nwe york.
- Hertzler, S. R. dan S. M. Clancy dan Y.Y. Shao. 2005. Effect of genotype and treatment on the antioxidant activity of sweet potato in taiwan. *Food Chemistry*. 98: 529-538.
- Jay, J. M, M. J. Loessner and G. A. Golden. 2005. *Modern Food Microbiology*. 7th ed. Springer. New York.
- Kavanagh, K and D. Sullivan. 2004, Fungi, dalam Denyer, S.T., Hodges, N. A and Gorman, S. P. Hugo and Russell`s *Pharmaceutical Microbiology*, Seventh Edition, Blackwell Publishing Company, UK.
- Kementrian Kesehatan Republik Indonesia. 2018. *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. Jakarta: Kemenkes RI.
- Khasanah. S.K., S. Susanti., dan A. M, Legowo . 2020. Karakteristik es krim kefir puree buah naga merah sebagai pangan fungsional antiobesitas. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*. 19(2): 53-62.
- 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-Mediedo., V. M. F. Paschoalin., B. Mayo dan S. Delgano. 2015. Probiotic potential of selected lactic acid bacteria strains isolated from brazilian kefir grains. *Journal of dairy science*. 98(6).
- Lopitz-otsoa, F., A. Rementaria, dan Elguezabal. 2016. Kefir : a symbiotic yeast bacteria community of kefir grain-as a food and forage biomass. *Veterinarija ir Zootechnika*. 25. 64-70.

- Lu, Y., S. D. Putra., and S.Q. Liu. 2018. A novel non-dairy beverage from durian pulp fermented with selected probiotics and yeast. *Internasional journal of food microbiology*, 265,1-8.
- 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.
- Martharini, D., dan I. Indratiningsih. 2017. Kualitas mikrobiologi dan kimiawai kefir susu kambing dengan penambahan *Lactobacillus acidophilus* fnc 0051 dan tepung kulit pisang kepok (*Musa paradisiacal*). *Jurnal Agritech*. Vol.37(1) : 22-29.
- Meutia, N., T. Rizalsya., S. Ridha dan M. K. Sari. 2016. Residu antibiotika dalam air susu segar yang berasal dari peternakan diwilayah Aceh Besar. *Jurnal Ilmu Ternak*. 16 (1).
- Miskiyah. 2011. Kajian Standar Nasional Indonesia susu cair di Indonesia. *Jurnal Standardisasi*. Vol. 13(1):1 –7.
- Mulyani, S., A. M. Legowo., dan A. A Mahanani. 2008. Viabilitas bakteri asam laktat, keasaman dan waktu pelelehan es krim probiotik menggunakan starter *Lactobacillus casei* dan *Bifidobacterium bifidum*. *J. Indon. Trop. Anim. Agric*, 33(2), 120-125.
- Muzaifa, M., R. Moulana., Y. Aisyah., Z. Zainudin., dan F. Rahmi. 2018. Perubahan karakteristik kimia dan mikrobiologis jrucek drien (durian fermentasi khas Aceh) selama fermentasi. *Jurnal Terknologi dan Industri Pertanian Indonesia*, 10(2), 1-5.
- 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.
- 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*.
- Noouril, 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*.

- Nugroho, Y. A. dan J. Kusnadi. 2015. Aplikasi kulit manggis (*Garcinia mangostana L.*) sebagai sumber antioksidan pada es krim. *Jurnal Pangan dan Agrindustri*. 3(4): 1263-1271.
- Nuraida, L. 2015. A riview: Health promoting lactic acid bacteria in traditional Indonesian fermented foods. *Food Science and Human Wellnes* 4(2): 47-55.
- Nurmalinda, A, Periadnadi dan Nurmiati. 2020. isolasi dan karakterisasi parsial bakteri indigenous pemfermentasi dari buah durian (*Durio zibethinus Murr*). *Jurnal Biologi Universitas Andalas*. 2(1).
- Oksilia, M. I. Syahfutri dan E. Lidiasari. 2012. Karakteristik es krim hasil modifikasi dengan formulasi bubur timun suri (*Curcumis melo L.*) dan sari kedelai. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. 23 (1) .pp.17-22.
- Otles, S. dan O. Cangindi. 2003. Kefir : a probiotic dairy-composition, nutritional and therapeutic aspect. *Pakistan journalof nutrition*. 2(2), 54-59.
- Ozcan, A., N. Kaya dan O. Atakisi. 2009. Effect of kefir on the oxidative stress duet o llead in rats. *Journal of Applied Animal Research*. 35: 91-93.
- 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.
- Purwadani, L., F. Imelda dan L. Darus. (2018). Aktivitas prebiotik polisakarida larut air biji durian in vitro pada *Lactobacillus plantarum*, *L. acidophilus* dan *Bifidobacterium longum*. *FoodTech: Jurnal Teknologi Pangan*, 1(1), 14-24.
- 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.
- Puspadewi, R. H., D. Briwan. 2014. Persepsi tentang pangan sehat, alasan pemilihan pangan dan kebiasaan makan sehat pada mahasiswa. *Jurnal Gizi Pangan*. 9(3). Pp.211-218.
- Putri, M. A. R., E. Purwijatiningsih., dan F. Sinung Pranata. 2020. Kualitas es krim yoghurt sinbiotik dengan kombinasi bengkuang (*Pachyrhizus erosus l.*) Dan nanas madu (*Ananas cosmosus l. Merr*). *Jurnal Teknologi Pangan*. 14(2).

- Rachmawati, I., Suranto, dan R. Setyaningsih. 2005, Uji antibakteri bakteri asam laktat asal asinan sawi terhadap bakteri patogen. *Jurnal Bioteknologi* 2(2): 4348.
- Rahmadi, A. 2019. *Bakteri Asam Laktat dan Mandai Cempedak*. Mulawarman University Press. Samarinda.
- 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.
- Reli, R., E. Warsiki., dan M. Rahayuningsih. 2017. Modifikasi pengolahan durian fermentasi tempoyak dan perbaikan kemasan untuk mempertahankan mutu dan memperpanjang umur simpan. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*. 27(1). 43-54.
- Rizqiati, H., F. Arifan., Nurwantoro., S. Susanti., P. R. Widya., R. Sentosa. 2021. Pengaruh substitusi gula dengan puree kurma (*Phoenix dactylifera L.*) terhadap sifat kimia, mikrobiologi dan hedonik es krim kefir. *Jurnal Agripet*. Vol 21(1): 26-34.
- Roberfroid, M. 2005. *Inulin-type fructans: Functional Food Ingredients*. CRC Press. Florida.
- Rosa, D. D., M. M S. Dias., L. M. Grezeskowiak., S. A. Reis., L. L. Conceicao dan M. Do. C., Peluzio. 2017. Milk kefir: nutritional, microbiological and health benefit. *Nutritional research reviews*. 30(1), 82-96.
- Rukhmana. 2004. *Nilam Prospek Agribisnis dan Teknik Budidaya*. Kanisius. Yogyakarta.
- Safitri M. F dan A. Swarastuti. 2011. Kualitas kefir berdasarkan konsentrasi kefir grain. Indonesian Food Technologist Community. Semarang.
- Sanam, A.B., I. Bagus., dan N. Swacita. 2014. Ketahanan susu kambing peranakan ettawa post-thawing pada penyimpanan lemari es ditinjau dari uji didih dan alkohol. *Indonesia Medicus Veterinus* ISSN : 2301 – 7848. 3(1). pp.1–8.
- Santi, S.S. 2021. Studi pembuatan es krim yoghurt sinbiotik dari proporsi yoghurt uwi ungu : susu dan penambahan *carboxy methyl cellulose*, *Jurnal Teknologi Pertanian*, 22(2), 121-128.

- Saraswati, P. W., Nocianitri, K. A., & Arihantana, N. M. I. H. 2021. Pola pertumbuhan *Lactobacillus sp.* F213 selama fermentasi pada sari buah terung belanda (*Solanum betaceum cav.*). Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan (ITEPA), 10(4), 621-633.
- Satife, D. O., 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.
- 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.
- Setiadi. 2002. Bertanam Durian. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Setyowati W. A. E., Ashadi, S.R.D, Ariani., B, Mulyani., dan C.P, Rahmawati. 2014. Skrining fitokimia dan identifikasi komponen utama ekstrak metanol kulit durian (*Durio zibethinus mur*) varietas petruk. Prosiding Seminar Nasional Kimia dan Pendidikan Kimia VI.
- Sia, R. 2014. Kualitas es krim probiotik dengan level penambahan susu yang difermentasi *Lactobacillus casei* pada lama penyimpanan yang berbeda. Skripsi. Universitas Hasanudin, Makassar.
- Sianipar, I., F. Restuhadi., dan Y. Zalfiatri. 2016. Analisis tingkat kesukaan konsumen terhadap es krim probiotik dengan penambahan *Lactobacillus acidophilus* terenkapsulasi (Doctoral dissertation, Riau University).
- Sudarmadji, S., B. Haryono dan Suhardi. (2003). Analisa Bahan Makanan dan Pertanian. Yogyakarta.
- Susanti, E. N., W. Rindayati,., Sahara. 2014. Permintaan pangan hewani rumah tangga di Provinsi Jawa Barat (Analysis Of Houdehold Animal Based Food Demand In West Java Province). Jurnal Ekonomi dan Kebijakan Pembangunan. 3(1). Pp.42-63.
- Susanti. E dan N. M. D. Aryantini. 2012. Efek Kefir terhadap gambaran histologis dan kadar malondialdehyde hepar mencit putih (*Mus musculus*) jantan galur Balb dengan paparan formalin. Akademi Farmasi Putera Indonesia. Malang.

- Susilorini, T. E, M. E dan Sawitri. 2016. Produk olahan susu. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Syaifullah, M., H. Hermansyah., dan M. Miksusanti. 2018. Isolasi dan identifikasi yeast dari buah durian (*Durio zibethinus*) serta aplikasinya pada fermentasi etanol. Doctoral Dissertation. Sriwijaya University.
- Tifauzah, Noor, Agus WIjarnoko, Waluyo, dan Lastmi Wayansari. 2013. Buku Panduan Ilmu Pangan Dasar. Politeknik Kesehatan Kemkes Yogyakarta. Yogyakarta.
- Toledo, F., P. Arancibia., Y. Park., et al. 2008. Screening of the antioxidant and nutritional properties, phenolic contents protein of five durian cultivars. International journal of food sciences and nutrition. 59(5). pp415-427.
- Umela, S. 2016. Analisis Mutu Es Krim Kacang Hijau (*Phaseoulus radiatus L.*) dan Susu Segar. Jurnal Technopreneur. 4(2). pp 131-137.
- Urnemi., S. Syukur., E. Purwati., I. Sanusi., Jamsari. 2012. Potensi bakteri asam laktat sebagai kandidat probiotik penghasil bakteriosin terhadap mikroba pathogen asal fermentasi kakao varietas *crillo*. Jurnal riset teknologi industri (LIPI). 6(13).
- 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.
- Wahyu, D.P. 2021. Keberadaan dan skrining mikroflora indigenous ptensial penghasil alkohol dari buah durian lokal (*Durio zibethinus Murr.*). Disertasi. Universitas Andalas.
- Wasnin, R. M., M.S.A Karim, dan H.M. Ghazali. 2014. Effect of temperature-controlled fermentation on phsico-chemical properties and lactic acid bacterial count of durian (*Durio Zibethinus Murr.*) pulp. Journal of food science and tecnology. 51(11), 2977-2989.
- Widowati, T. W., B. Hamzah., A. Wijaya., dan R. Pambayun. 2015. Sifat antagonistik *Lactobacillus sp B441* dan *I1442* asal tempoyak terhadap *Staphylococcus aureus*. Jurnal Agritech. 34(04). 430.

- Widyaningsih, E.N. 2011. Peran Probiotik Untuk Kesehatan. *Jurnal Kesehatan*, ISSN 1979-7621, Vol. 4, No. 1: 14-20.
- Widyaningsih, M. M. K., E., Purwijantiningih dan Swasti, Y. R. 2021. Kualitas es kirm yoghurt sinbiotik dengan variasi tepung kolang kaling (*Arenga pinnata Merr.*). *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*. 6(3), 3897-3908.
- Wiriyanta, B. W. 2009. Sukses Bertanam Durian. Jakarta Selatan. Pt Agromedia Pustaka.
- World Gastroenterology Organisation. 2008. World Gastroenterology Organisation Practice Guideline: Prebiotics and probiotics. Milwaukee: World Gastroenterology Organisation, United State America.
- 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.
- Yuliana, N. 2005. Pengolahan Durian (*Durio Zibethinus*) Fermentasi (Tempoyak). *Teknologi dan Industri Pertanian*. 12(2): 70-80.
- Yulinery, T., Yulianto, E. Nurhidayat., 2006. Physiological test of *Lactobacillus* sp. Maret 8 probiotic which encapsulated by using spray dryer to reduce cholesterol. *Biodiversitas journal of Biological Diversity*. 7. 118-122.
- Yurliasni., Z. Hanum dan R. Hikmawan. 2019. Potensi madu dalam meningkatkan kualitas minuman kefir. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*. 14(1): 50-59.
- Zakaria, Y. 2009. Pengaruh Jenis Susu dan Presentase Yang Berbeda Terhadap Kualitas Kefir. *Jurnal Agripet*. 9(1). pp 26-30
- 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 *Lactobacilaceae* and *Leuconostocaceae*. *International Journal of Systematic and Evolutionary Microbiology*. 70.(4). Pp. 2783-2858

Zounpopoulou,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 product regarding spesific strain-host interactions. Athens. Greece.

