

DAFTAR PUSTAKA

- Ace, I. S., dan S. Supangkat. 2006. Pengaruh konsentrasi starter terhadap karakteristik yoghurt. *Jurnal Penyuluhan Pertanian*. 1(1): 28-33.
- 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*. 1 (1): 254-259.
- Ahmed, Z., Y. Wang, A. Ahmad, S. T. Khan, M. Nisa, H. Ahmad., dan A. Afreen. 2013. Kefir and health : a contemporary perspective. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*. 53(5): 422-434.
- Aini, J. N., J. Sumamarmoni., dan A. H. D. Rahardjo. 2022. Pengaruh penambahan pectin terhadap pH, total asam tertitrisasi dan sineresis yoghurt susu sapi *low fat*.
- 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., H. Kesenkas., N. Dinkci, G. Unal., E. Ozer., dan O. Kınık. 2018. 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.
- 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.
- Amadi, J. A. C., A. IHEMEJE., dan O. C. Afam-Anene. 2018. Nutrient and Phytochemical Composition of Jackfruit (*Artocarpus heterophyllus*) Pulp, Seeds and Leaves. *International Journal of Innovative Food, Nutrition and Sustainable Agriculture*. 6(3): 27-32.
- 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(7): 39-48
- Astawan, M. 2008. Sehat dengan Hidangan Hewan. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Aulia, S., H. Rizqiati., dan Nurwantoro. 2019. Pengaruh substitusi kefir terhadap sifat fisik, khamir, dan hedonik es krim. *Jurnal Teknologi Pangan*. 3(2): 192-198.
- Australian Dairy Herd Improvement Report. 2017. National Herd Recording Statistic 2016-2017. National Improvement Association of Australia INC. Melbourne Victoria.
- Azizah, N., Y. B. Pramono., dan S. B. M. Abduh. 2013. Sifat fisik, organoleptic, dan kesukaan yogurt *drink* dengan penambahan ekstrak buah nangka. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 2(3): 148-151.

- Badan Standardisasi Nasional. (1995). Standard Nasional Indonesia 01-3713-1995 Es Krim. Jakarta: Standard Nasional Indonesia.
- Badan Standardisasi Nasional. (2011). SNI 01-3141-2011. Susu segar. Jakarta.
- Badan Standardisasi Nasional. 2009. SNI 01.1298-2009 Yogurt. Badan Standardisasi Nasional Jakarta.
- Bahow, G., A. Yelnetty., M. Tamasoleng., dan W. J. H. Pontoh. Karakteristik es krim menggunakan starter bakteri probiotik *Streptococcus thermophilus* dan *Lactobacillus acidophilus*. Jurnal Zootehnik. 36(1): 69-76.
- Balamaze, J., J. H. Muyonga., dan Y. B. Byaruhanga. 2019. Physico-chemical Characteristics of Selected Jackfruit (*Artocarpus Heterophyllus Lam*) Varieties. Journal of Food Research. 8(4): 11-22.
- Baliga, M. S., A. R. Shivashankara., R. Haniadka., J. Dsouza., dan H. P. Bhat. 2011. Phytochemistry, nutritional and pharmacological properties of *Artocarpus heterophyllus Lam* (jackfruit): A review. Food Research Internasional. 44: 1800-1811.
- Blassy, K, M. Osman., A. Gouda., dan M. Hamed. (2020). Functional properties of yoghurt fortified with fruits pulp. Journal of Dairy Science. 7(1): 1-9.
- Cappucino., G. James., dan N. Sherman. 2013. Manual Laboratorium Mikrobiologi. EGC. Jakarta.
- Casillas, F. C. C., T. G. Cayuela., dan V. R. Martinez. 2021. Application of conventional and non-conventional extraction methods to obtain functional ingredients from jackfruit (*Artocarpus heterophyllus lam.*) tissues and by-products. Applied Sciences. 11, 7303.
- Clarke, C. 2012. The Science of Ice Cream. RSC Publishing. United Kingdom.
- Codex Alimentarius Commission. 2003. Codex standard for fermented milks: Codex STAN 243. FAO/WHO Food Standards.
- Cruz, A. G., A. E.C. Antunes., A. L. O. P Sousa., dan J. A. F. Faria. 2009. Ice-cream as a probiotic food carrier. Food Research International. 42: 1233-1239.
- Cultures for Health. 2013. A Where Healthy Food Starts Guide "Milk Kefir". Cultures for Health. Sioux Falls.
- Desty, E. P. 2013. The Miracle Of Fruits. Jakarta: AgroMedia.
- Dey, K. C., R. Begum., M. R. T. Rahman., A. Sultana., S. Akter., dan R. J. Janny. 2014. Development of fruit juice yogurt by utilization of jackfruit juice: a preliminary study on sensory evaluation, chemical composition and microbial analysis. International Journal of Engineering Research. 3(4): 1074-1079.

- Djali, M., H. Marta., dan S. Harnah. (2016). Karakteristik yogurt bubuk kacang koro pedang dengan bahan penyalut maltodekstrin. *J. Pascapanen*. 13(1): 28-35.
- Fazrianti, N. 2015. Pengaruh perbedaan konsentrasi madu dan lama fermentasi terhadap pH, total asam, gula reduksi dan potensi antibakteri kefir air leri. Thesis. Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim.
- 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.
- Ferawati., E. Purwati., S Melia., I. Juliyarsi., Y. F. K. Kurnia., dan S. Putri. 2022. Teknologi Kefir. Andalas University Press. Padang.
- 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.
- Frilanda, A., W. S. Putranto., dan J. Gumilar. 2022. Pengaruh berbagai konsentrasi pulp buah naga merah pada pembuatan set yoghurt terhadap total bakteri asam laktat, nilai pH, dan total asam. *Jurnal Teknologi Hasil peternakan*. 3(1): 32-41.
- 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*. 1: 327–340.
- Gaware, V., R. Kotade., dan K. Dolas. 2011. The magic of kefir: A review history of kefir. *Pharmacologyonline*. 1: 376-386.
- Ginantika, P. S. 2021. Performa Produksi Sapi Perah Friesian Holstein Laktasi 1 dengan Produksi Susu Lebih dari 7000 kg (Studi Kasus di PT. Ultra Peternakan Bandung Selatan). *Jurnal Sumber daya Hewan*. 2(1): 10-14.
- Guiltz, A., J. Stadie., M. Wenning., M. A. Ehrmann., dan R. F. Vogel. 2011. The Microbial Diversity of Water Kefir. *International Journal of Food Microbiology*. 151: 284-288.
- Hafiz, M. 2016. Pengaruh penambahan buah naga A (*Hylocereus Polyrhizus*) pada pembuatan yogurt biji durian (*Durio Zibethinus*). Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara.
- Handayani, G. M., N. Ida., dan A. Rusmin. 2014. Pemanfaatan susu skim sebagai bahan dasar dalam pembuatan produk olahan makanan tradisional dangke dengan bantuan bakteri asam laktat. *Jurnal Kesehatan*. 2(2): 56-61.
- Hasanuddin., K. H. Dewi., dan I. Fitri. Pengaruh proses pembuatan es krim terhadap mutu es krim berbahan baku pisang. 2011. *Jurnal Agro Industri*. 1(1): 1-7.

- 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.
- Herley, J. P., dan K. M. Prescott. 1993. *Laboratory Exercises in Microbiology*. Second Edition. C Brown Publisher, New York.
- Hertzler, S. R., dan S. M. Clancy. 2003. Kefir improves lactose digestion and tolerance in adults with lactose maldigestion. *J. Am. Diet. Assoc.* 103: 582–587.
- Insani, H., H. Rizqiati., dan Y. Pratama. 2018. Pengaruh variasi konsentrasi sukrosa terhadap total khamir, total padatan terlarut, kadar alkohol dan mutu hedonik pada water kefir buah naga merah (*Hylореceus polyrhizus*). *Jurnal Teknologi Pangan.* 2(2): 90-95.
- Irvaviana, D. D. 2022. *Pengaruh Konsentrasi sari buah nangka terhadap total gula, gula reduksi, alkohol dan asam asetat soygurt*. Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Semarang.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. 2018. *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. Jakarta.
- 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.
- Khoir, A., Y. Suryani., dan S. Sa'adah. 2013. Fermentasi limbah padat pengolahan bioethanol singkong (*Manihot esculenta*) oleh *Aspergillus niger* terhadap perubahan kandungan kualitas nutrisi. *Jurnal Biokimia.* 7(2): 203-215.
- Kozłowicz, K., M. Góral., U Pankiewicz., dan U. Bronowicka-Mielniczuk. 2019. Effect of ice cream storage on the physicochemical properties and survival of probiotic bacteria supplemented with zinc ions. *Journal Food Science and Technology.* 116: 1-8.
- Kunaepah, U. 2009. *Pengaruh lama fermentasi dan konsentrasi glukosa terhadap aktivitas antibakteri, polifenol total dan mutu kimia kefir susu kacang merah*. *Jurnal Media Gizi Pangan.* 7(1): 1-8.
- Kurniati, A. 2009. *Total bakteri asam laktat, keasaman, dan total bahan padat es krim probiotik dengan penambahan daging buah nangka*. Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Diponegoro.
- Kurniawan, A., D. F. Ayu., dan E. Rossi. 2021. Karakteristik Sensori dan Fisiko-Kimia Es Krim Kefir dan Ubi Jalar Ungu. *Journal of Agro-based Industry,* 38(1): 89-97.

- Kurtzman C. P, J. W. Fell., dan T. Boekhout. 2011. The yeasts, ataxonomic study 5th Edition. Elsevier B. V. London. 3: 88–107.
- 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).
- Li, Y., dan Cui, F. 2010. Microbial lactic acid production from renewable resources.
- Lindawati, S. A., N. L. Sriyani., M. Hartawan., dan I. G. Suranjaya. 2015. Studi mikrobiologis kefir dengan waktu simpan berbeda. *Majalah Ilmiah Peternakan*. 18(3): 95-99.
- Mal, R., L. E. Radiati., dan Purwadi. 2010. Pengaruh Lama Penyimpanan Pada Suhu Refrigerator terhadap Nilai pH, Viskositas, Total Asam Laktat, dan Profil Protein Terlarut Kefir Susu Kambing. Repositori. Malang: Fakultas Peternakan, Universitas Brawijaya.
- Mardalena. 2016. Fase pertumbuhan isolat bakteri asam laktat (BAL) tempoyak asal jambi yang disimpan pada suhu kamar. *Jurnal Sains Peternakan Indonesia*. 11(1): 58-66.
- Meutia, N., T. Rizalsyah., 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).
- Mukhoiyaroh, S., N. A. M. Novikasari., L. E. Lusiana., dan F. Nurdyansyah. 2020. Pengaruh pengembangan yogurt probiotik dengan penambahan inulin sebagai antihiperkolesterolemia. *Journal Science and Engineering Nasional*. 5(5): 467-473.
- Mulyani, S., K. M. F. Sunarko., dan B. E. Setiani. 2021. Pengaruh lama fermentasi terhadap total asam, total bakteri asam laktat dan warna kefir belimbing manis (*Averrhoa carambola*). *Jurnal Sains Ilmiah*. 21(2): 113-118.
- 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., Wang, Y., Li, D., Cai, Y., dan Pang, H. 2015. Characterization, Identification and Application of Lactic Acid Bacteria Isolated from Forage Paddy Rice Silage. *PLOS One Journal*.
- Nofiyanto, E., A. Sampurno., dan A. N. Cahyanti. 2021. Korelasi total bakteri asam laktat dengan penambahan konsentrasi buah nangka (*Artocarpus heterophyllus* L.). *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*. 6(2): 3747-3754.

- Nsogning, D. S., B. Sacher., H. Kollmansberger., dan T. Becker. 2017. Key volatile aroma compounds of lactic acid bacteria fermented malt based beverages-impacts of lactic acid bacteria strains. *Food Chemistry Journal*. 229: 565-573.
- Nugroho, C. 2016. Pengaruh mengkonsumsi buah nanas terhadap pH saliva pada santriawati usia 12-16 tahun pesantren perguruan sukahideng Kabupaten Tasikmalaya. *Journal Actual Research Science Academic*. 11(1): 10-15.
- Oberg, T. S., D. J. McMahon., M. D. Culumber., O. McAuliffe., dan C. J. Oberg. 2022. Invited review: Review of taxonomic changes in dairy-related lactobacilli. *Journal of Nutrition, Dietetics, and Food Sciences*. 105: 2750-2770.
- Ojwang, R. A., E. K. Muge., B. N. Mbatia., B. K. Mwanza., dan D. O. Ogoji. Compositional, elemental, phytochemical and antioxidant characterization of jackfruit (*Artocarpus heterophyllus*) pulps and seeds from selected regions in Kenya and Uganda. 2018. *European Journal of Medicinal Plants*. 23(3): 1-12.
- Oktavia, H. M., N. Kusumawati., dan I. Kuswardani. 2015. Pengaruh lama penyimpanan selama distribusi dan pemasaran terhadap viabilitas bakteri asam laktat dan tingkat keasaman pada yogurt murbei hitam (*Morus nigra* L.). *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*. 14(1): 22-30.
- Ong, B. T., A. A. H. Nazimah., A. Quek., S. Y. Osman., Y.Y Voon., D. M. Hashim., P. M. Chew., dan Y. W. Kong. 2006. Chemical and flavour changes in jackfruit (*Artocarpus heterophyllus* Lam.) cultivar J3 during ripening. *Postharvest Biology and Technology*. 279-286.
- Otles, S., dan O. Cagindi. 2003. A probiotic dairy-composition, nutritional and therapeutic aspects. *Pakistan Journal of Nutrition*. 2 (2): 54-59.
- Ponomarova, O., N. Gabrielli., D. C Sévin., M. Mülleder., K. Zirngibl., K. Bulyha., S. Andrejev., Kafkia, E., Typas, A., U. Sauer., M. Ralser., dan K. R. Patil. 2017. Yeast creates a niche for symbiotic lactic acid bacteria through nitrogen overflow. *Cell System*. 5: 1-13.
- Pranayanti, I. A. P., dan A. Sutrisno. 2015. Pembuatan minuman probiotik air kelapa muda (*Cocos nucifera* L.) dengan starter *Lactobacillus casei* Shirota strain. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 3(2): 763-772.
- Prastiwi, V. F., V. P. Bintoro., dan H. Rizqati. 2018. Sifat Mikrobiologi, nilai viskositas dan organoleptik kefir optima dengan penambahan *high fructose syrup* (HFS). *Jurnal Teknologi Pangan*. 2(1): 27-32.
- 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.

- Puspitasari, N. 2009. Pengaruh jenis vitamin B dan sumber nitrogen dalam peningkatan kandungan protein kulit ubi kayu melalui proses fermentasi. Skripsi. Fakultas Teknik. Universitas Diponegoro.
- Putri, M. A. R., E. Purwijantiningsih., dan F. S. Pranata. 2020. Kualitas Es Krim Yoghurt Sinbiotik dengan Kombinasi Bengkuang (*Pachyrhizus erosus (L.) Urb*) dan Nanas Madu (*Ananas cosmosus (L.) Merr*). Jurnal Teknologi Pangan, 14(2): 1-14.
- Radji, M. 2011. Mikrobiologi. Panduan Mahasiswa Farmasi dan Kedokteran. Jakarta: EGC.
- 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.
- Raman, M., A. C. Padma., dan K. K. Kanthi. 2013. Potential of probiotics, prebiotics and synbiotics for management of colorectal cancer. Gut Microbes 4(3): 181–192.
- Ranasinghe, R. A. S. N., S. D. T. Maduwanthi., dan R. A. U. J. Marapana. 2019. Nutritional and Health Benefits of Jackfruit (*Artocarpus heterophyllus Lam.*): A Review. International Journal Food Science. 4327183.
- Rizqiati, H., F. Arifan., Nurwantoro, S. Susanti., R. W. P., dan R. Sentosa. 2021. Pengaruh Substitusi Gula dengan Puree Kurma (*Phoenix Dactylifera L.*) terhadap Sifat Kimia, Mikrobiologi dan Hedonik Es Krim Kefir. Jurnal Agripet. 21(1): 26-34.
- Rofidah, E., U. Rohajati., dan B. Wibowotomo. 2020. Minuman fermentasi whey dangke dengan penambahan sari apel, analisis karakteristik keasaman, total bakteri asam laktat, dan mutu organoleptik. Jurnal Teknik Boga Busana, 15(1): 1 – 9.
- Rohman, A., B. Dwiloka., dan H. Rizqiati. 2019. Pengaruh lama fermentasi terhadap total asam, total bakteri asam laktat, total khamir dan mutu hedonik kefir air kelapa hijau (*Cocos nucifera*). Jurnal Teknologi Pangan. 3(1):127-133.
- Rosa, D. D., M. M S. Dias., L. M. Grezeskowiak., S. A. Reis., L. L. Conceicao., dan M. D. C. Peluzio. 2017. Milk kefir: nutritional, microbiological and health benefit. Nutritional research reviews. 30(1): 82-96.
- Rossi, E., F. Hamzah., dan F. Febriyani. (2016). Perbandingan susu kambing dan susu kedelai dalam pembuatan kefir. Jurnal Peternakan Indonesia. 18(1): 13-20.

- Sampurno, A., A. N. Cahyanti., dan E. Nofiyanto. 2020. Karakteristik yoghurt susu kambing buah nangka dan cempedak. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*. 16(2): 121-128.
- Sanam, A. B., I. Bagus., dan N. Swacita., 2014. Ketahanan Susu Kambing Peranakan Ettawah Post-Thawing pada Penyimpanan Lemari Es Ditinjau dari Uji Didih dan Alkohol. 3(1): 1–8.
- Sarkar, S. 2007. Potential of kefir as a dietetic beverage—A review. *British Journal of Nutrition*. 109: 280-290.
- Saxena, A., A. S. Bawa., dan P. S. Raju. 2011. Jackfruit (*Artocarpus heterophyllus* Lam.). Defence Food Research Laboratory. India.
- 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.
- Setiadi, A. Y. 2016. Pengaruh penambahan jus buah naga super merah (*Hylocereus costaricensis*) terhadap aktivitas antioksidan, total fenol, dan warna pada es krim kefir. *Skripsi*. Fakultas Peternakan Universitas Brawijaya.
- Singh, A., S. Maurya., M. Singh., dan U. P. Singh. 2015. Studies on the phenolic acid contents in different parts of raw and ripe jackfruit and their importance in human health. *International Journal of Applied Science-Research and Review*, 2(2): 69-73.
- Siregar, M. T. P., E. Kusdiyantini., dan M. G. I. Rukmi. 2014. Isolasi dan karakterisasi bakteri asam laktat pada pangan fermentasi mandai. *Jurnal Biologi*. 3(2): 40-48.
- Suardana, I. W., dan I. B. N. Swacita., 2009. *Higiene Makanan. Kajian Teori dan Prinsip Dasar*. Fakultas Kedokteran Hewan. Universitas Udayana, Denpasar.
- Sucianti, G. A., R. Ulfa., dan B. Setyawan. 2021. Proses pembuatan keripik buah nangka (*Artocarpus Heterophyllus*) di CV. Sari Agung Kecamatan Genteng Kabupaten Banyuwangi. *Jurnal Teknologi Pangan dan Ilmu Pertanian*. 3(1): 27-30.
- Sudarmadji, S., B. Haryono., dan Suhardi. (2003). *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta: Liberty.
- Sutedjo, K. S. D., dan F. Nisa. 2015. Konsentrasi sari belimbing (*Averrhoa carambola* L) dan lama fermentasi terhadap karakteristik fisiko-kimia dan mikrobiologi yoghurt. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 3(2): 582-593.
- Suter, I. K. 2013. *Pangan fungsional dan prospek pengembangannya*. Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan. Denpasar.

- Swami, S. B., N. J. Thakor., P. M. Haldankar., dan S. B. Kalse. 2012. Jackfruit and Its Many Functional Components as Related to Human Health: A Review. *Compr. Rev. Food Sci. Food Saf.* 11: 565–576.
- Usmiati, S. 2007. Kefir, Susu Fermentasi dengan Rasa Menyegarkan. *Warta Penelitian dan Pengembangan Pertanian Indonesia.* 29(2): 12-13.
- Utomo, B. D. C. 2015. Uji mikrobiologi kefir bubuk susu kambing dengan menggunakan pengeringan *freeze drying*. Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Nusantara Kediri.
- 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.
- Wahyudi. 2006. Proses pembuatan dan analisis mutu yogurt. *Buletin Teknik Pertanian.* 11(1): 12-16.
- Walker, G. M. 2009. *Yeast*. Dundee. Scotland
- Wichienchot, S., P. Thammarutwasik., A. Jongjareonrak., W. Chansuwan., P. Hmadhlu., T. Hongpattarakere., A. Itharat., dan B. Ooraikul. 2011. Extraction and analysis of prebiotics from selected plants from southern Thailand. *Journal Science Technology.* 33(5): 517-523.
- Widyaningsih, M. M. K., E. Purwijantingsih., dan Y. R. Swasti. 2021. Kualitas es krim *yoghurt* sinbiotik dengan variasi tepung kolang kaling (*Arenga pinnata* Merr.). *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan.* 6(3): 3897-3908.
- Widyaningsih, E. N. 2011. Peran Probiotik Untuk Kesehatan. *Jurnal Kesehatan.* 4(1).
- Wulandari, T. P., D. Sukmawati., dan T. H. Kurniati. 2017. Isolasi dan seleksi khamir amilolitik asal buah nangka (*Artocarpus heterophyllus* Lam.). *Jurnal Bioma.* 13(1): 37-42.
- Yansyah, N., Yusmarini., dan E. Rossi. 2016. Evaluasi jumlah BAL dan mutu sensori dari yoghurt yang difermentasi dengan isolat *Lactobacillus plantarum* 1. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian.* 3(2): 1-15.
- 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. 2008. Kinetika pertumbuhan bakteri asam laktat isolate T5 yang berasal dari tempoyak. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian.* 13(2): 108-116.

- Yulinery, T., E. Yulianto., dan N. Nurhidayat. 2006. Physiological test of *Lactobacillus sp.* Mar 8 probiotic which encapsulated by using spray dryer to reduce cholesterol. *Biodiversitas Journal of Biological Diversity*. 7: 118–122.
- Yusmarini, Y., U. Pato., V. S. Johan., A. Ali., dan K. Kusumaningrum. 2017. Karakterisasi bakteri asam laktat amilolitik dari industry pengolahan pati sagu. *Jurnal Agritech*. 37(1): 95-100.
- Yustina, I., dan Yuniarti. 2013. Pemanfaatan buah nanas *queen* pada pembuatan es krim sebagai flavour alami. Seminar Nasional : Menggagas Kebangkitan Komoditas Unggulan Lokal Pertanian dan Kelautan Fakultas Pertanian Universitas Trunojoyo Madura.
- Zeng, S., J. Cao., Y. Chen., C. Li., G. Wu., K. Zhu., X. Chen., F. Xu., Q. Liu., dan L. Tan. 2022. Polysaccharides from *Artocarpus heterophyllus* Lam. (jackfruit) pulp improves intestinal barrier functions of high fat diet-induced obese rats. *Frontiers Nutrition Journal*. 9. 1035619.
- Zheng, J., S. Wittouck., E. Salvetti., C. M. A. P. Franz., H. M. B. Harris., P. Mattarelli.....S. Lebeer. 2020. A taxonomic not eon the genus *Lactobacillus*: Description of 23 novel genera, emended description or the genus *Lactobacillus Beijerinck* 1901, and union *Lactobacilaceae* and *Leuconostocaceae*. *International Journal of Sytematic and Evolutionary Microbiology*. 70(4): 2783-2858
- Zhu, K., H. Fan., S. Zeng., S. Nie., Y. Zhang., L. Tan., C. Li., F. Xu., Q. Liu., dan G. Wu. 2021. Polysaccharide from *Artocarpus heterophyllus* Lam. (jackfruit) pulp modulates gut microbiota composition and improves short-chain fatty acids production. *Journal Food Chemistry*. 364. 130434.
- Zhu, K., Y. Zhang., S. Nie., F. Xu., H. Shuzhen., D. Gong., G. Wu., dan Tan, L. 2016. Physicochemical properties and in vitro antioxidant activities of polysaccharide from *Artocarpus heterophyllus* Lam. Pulp. *Journal Carbohydrate Polymers*. 155: 354-361.
- 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.