

DAFTAR PUSTAKA

- Adams M, O. M. Maurice. 2008. *Food Microbiology Third Edition*. RSC Publishing. Guildford, UK.
- Afriani. 2010. *Pengaruh Penggunaan Starter Bakteri Asam Laktat Lactobacillus plantarum dan Lactobacillus fermentum Terhadap Total Bakteri Asam Laktat, Kadar Asam dan Nilai pH Dadih Susu Sapi*. Jurnal Ilmiah Peternakan.
- Anonymous. 2006. Agar Probiotik Menyehatkan Saluran Cerna. <http://www.kompas.cetak/0411/06/jendela/137480.html>
- Arbangi Z, T. Setyawardani, M. Sulistyowati. 2014. *Jumlah Bakteri Asam Laktat (BAL), Mikroba dan Kadar Air Kefir Susu Kambing Dengan Konsentrasi Biji kefir Dan Waktu Fermentasi Berbeda*. Fakultas Peternakan Universitas Jenderal Sudirman. Purwokerto.
- Arora R, N Bhojak , R Joshi. 2013. *Comparative Aspects of Goat and Cow Milk*. *International Journal of Engineering Science Invention*.
- Balia R. L., C. Hartati, R. Obin, W Eka. 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, Universitas Padjadjaran. Bandung.
- Ballows, A., H. G. Truper, M. Dworkin, W. Harder and K. H. Schleifer. 1991. *The Prokaryotes. 2nd Edition, A handbook on the Biology of Bacteria*.
- Bankhofers H. 2002. *Großes Gesundheitsbuch Für das ganze Jahr*. Bassermann Verlag. München.
- Bibek R. 2001. *Fundamental Food Microbiology Second Edition*. CRC Press. Boca Raton London, New York, Washington D.C.
- Boycheva S, T. Dimitrov, N. Ndydenova, G. Mihaylova. 2011. *Quality Characteristic of Yoghurt from Goat Milk, Supplemented with Fruit Juice*. Czech J Food Sci
- Cavazza A., G. Versini., A. Dalla., and F. Romano. 1998. *Characterization of Six Saccharomycea cerevisiae Strain On Basis of Their Volatile Compounds Production as Found In Wines Of Different Aroma Profiles Yeast*.
- Codex Alimentarius Committee. 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
- Deák T. 2008. *Hand Book of Food Spoilage Yeast Second Edition*. CRC Press. United States of America.
- Farnworth, E.R. 2005. *Kefir – A Complex Probiotik*. Food Science and Technology Bulletin: Functional Food. IFIS Publishing. Canada
- Fransiska N. 2007. *Perkembangan Streptococcus thermophiles Orla – Jansen*. Skripsi Sarjana Biologi. Fakultas Matematika Dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Andalas, Padang.
- Haenlein GEW. 2004. *Goat Milk in Human Nutrition*. Small Ruminant Res
- Jay, J.M. 1978. *Modern Food Microbiology*. Van Nostrand Reinhold. New York.
- Jährig A und W. Schade. 1993. *Mikrobiologie Der Gärungs und Getränkeindustrie*. Cena. Verlag.
- Judoadmidjojo, M.D dan E.G. Said. 1990. *Teknologi Fermentasi*. IPB. Bogor.
- Lampert L. M. 1975. *Modern Dairy Product 3rd Edition*. Chemical Publishing. New York.
- Legowo, A.M dan A. N. Al-Baarri. 2005. *Identifikasi dan Karakterisasi Aroma Prengus (Goaty Flavour) Susu Kambing Serta produk olahannya*. Fakultas Peternakan Universitas Diponegoro. Semarang.
- Lengkey H. A.W., J. A. Siwi, R. L Balia. 2013. *The Effect of Various Starter Dosages On Kefir Quality*. Universitas Padjadjaran, Bandung, Indonesia.
- Malaka, R dan A. Laga. 2005. *Isolasi dan Identifikasi Lactobacillus bulgaricus strain ropy dari yoghurt komersial*. Sain & Teknologi.
- Mourad, G; G. Bettache; M. Samir. 2014. *Composition and Nutritional Value of Raw Milk*. Issues in Biological Science and Pharmaceutical Research. Algeria.
- Nakazawa, Y and Hosono. 1992. *Function of Fermented Milk: Challenges For The Health Science*. Elsevier Applied Science. London.
- Purbasari N, A. Hantoro, S. Wasito, *Pengaruh konsentrasi Biji Kefir dan Waktu Fermentasi Terhadap Viskositas dan Penilaian Organoleptik Kefir Susu Kambing*. Fakultas Peternakan Universitas Jenderal Sudirman. Purwokerto.
- Rahman, A.S. 1992. *Teknologi Fermentasi Susu*. PAU Pangan dan Gizi Universitas Gajah Mada. Yogyakarta.

- Rhem, H, J. 1980. *Industrielle Mikrobiologie*. Springer-Verlag Berlin Heidelberg. New York.
- Safitri M. F dan A. Swarastuti. 2011. *Kualitas Kefir Berdasarkan Konsentrasi Kefir Grain*. Indonesian Food Technologist Community. Semarang.
- Salminen, S; A. Wright. 1993. *Lactic Acid Bacteria*. Marcel Dekker, Inc. New York.
- Schlegel, H.G dan K. Schmidt. 1994. *Mikrobiologi Umum Edisi Keenam*. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Susilorini, T.E dan M.E Sawitri. 2005. *Bioteknologi Fermentasi Susu*. Pusat Pengembangan Bioteknologi Universitas Muhammadiyah. Malang.
- Usmiati S. 2007. *Kefir Susu Fermentasi Dengan Rasa Menyegarkan*. Warta Penelitian dan Pengembangan Pasca Panen Pertanian.
- Verdamuthu E.R. 1982. *Fermented Milk dalam Economic Microbiology Fermented Food Vol 17 Edited By A.H.Rose*. Uzadenic press. London.
- Widodo W. 2002. *Bioteknologi Fermentasi Susu*. Pusat Pengembangan Bioteknologi Universitas Muhammadiyah. Malang.
- 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.
- Wood B.J.B. 1998. *Microbiology of Fermented Foods*. Blackie Academic and Profesional. London
- 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