

DAFTAR PUSTAKA

- Abubakar, E., H. Dyah., Lengkey, dan D. S. Soetardjo. 2000. Kajian tentang Dosis Starter dan Lama Fermentasi terhadap Mutu Kefir. Seminar Nasional Peternakan dan Veteriner. Balai Penelitian Ternak, Bogor.
- Adam, M. H. dan Andy. 2011. Penambahan ekstrak bunga rosella merah (*Hibiscus sabdariffa* L.) untuk peningkatan kualitas yogurt. Jurnal Agrisistem. 7 (2): 100-101.
- Adesokan, I. A., B. B. Odetoynbo, Y. A. Ekanola, R. E. Avanrenren, and S. Fakorede. 2011. Roduction of nigerian nono using lactic starter cultures. Pakistan J. Nutrit. 10 (3): 203-207.
- Agoes, G. 2009. Teknologi Bahan Alam, Serial Farmasi Industri. Institut Teknologi Bandung, Bandung.
- Albaarri, A. N., A. M. Legowo dan T. W. Murti. 2003. Fermentasi sebagai upaya untuk menghilangkan aroma prengus pada susu kambing. Jurnal Pengembangan Peternakan Tropis. 4 (2): 55-59.
- Apriandi, A. 2011. Aktivitas Antioksidan dan Komponen Bioaktif Keong Ipong-pong (*Fasciolaria salmo*). [Skripsi]. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Arista, M. 2013. Aktivitas antioksidan ekstrak etanol 80% dan 90% daun katuk (*Sauropus androgynous* L. merr). Jurnal Ilmiah Mahasiswa. Universitas Surabaya. 2 (2): 1-16.
- Aristya, A. L., A. M. Legowo, dan A. N. Albaarri. 2013. Total asam, total yeast, dan profil kefir susu kambing dengan penambahan jenis dan konsentrasi gula yang berbeda. Jurnal Pangan dan Gizi. 4 (7): 139-143.
- Ariyanti, E. S. dan M. Agus. 2010. Otomatisasi pengukuran koefisien viskositas zat cair menggunakan gelombang ultrasonik. Jurnal Neutrino. 2 (27).
- Bohm, R. 2009. Antimicrobial of Thai Traditional Medicinal Plants Extract Incorporated Alginate-Tapioca Starch Based Edible Films against Food Related Bacteria Including Foodborne Pathogens. Faculty Of Agricultural Sciences. University of Hohenheim, Pattani.
- Budiana, N. S dan D. Susanto. 2005. Susu Kambing. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Cahyadi, W. 2006. Analisis dan Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Makanan. Bumi aksara. Jakarta.
- Chandan, R. C., C. H. White., A. Kilara, dan Y. H. Hui. 2006. Manufacturing Yogurt and Fermented Milks. Blackmell Publishing, United Kingdom.
- Codex Alimentarius Comittee. 2011. Codex Standard For Fermented Milk. Codex Stan 243. Food and Agriculture Organization. United Nation, Roma.

- Codex Alimentarius Commission. 2003. Codex Standard for Fermented Milks: Codex STAN 243. FAO/WHO Food Standards.
- Comojime. 2008. Apa Itu Tanaman Obat. <http://www.famfajijaiofja.com> diunduh pada tanggal 15 April 2018.
- Cowan, M. M. 1999. Plant Products as Antimicrobial Agents. *Clinical Microbiology Reviews*. [Artikel]. Miami University, USA.
- Daryanto. 2006. Sehat dengan Sirup Rosella Merah. <http://www.agrina-online.com> diunduh pada tanggal 15 September 2018 .
- Deman, J. 1997. Kimia Makanan. Institut Teknologi Bandung, Bandung.
- Farworth, E. R. 2005. Kefir a complex probiotic. *Food Science and Technology. Bulletin Functional Foods*. 2(1): 1-17.
- Gozali T., A. D. Sutrisno, dan D. Ernida. 2001. Pengaruh Waktu Pengukusan dan Perbandingan Jamur Tiram dengan Roti Tawar terhadap Karakteristik Nugget Jamur Tiram Putih (*Pleurotus florida*). Himpunan Makalah Seminar Nasional Teknologi Pangan. Perhimpunan Ahli Teknologi Pangan Indonesia (PATPI), hal: 100-108.
- Hamidah, E., I. M. Sukada, dan I. B. N. Swacita. 2012. Kualitas susu kambing peranakan etawah post-thawing pada penyimpanan suhu kamar. *Indonesia Medicus Veterinus*. 1 (3): 361-369.
- Harris, D. C. 2000. *Quality Chemical Analysis*. American Chemical Society. New York.
- Hastuti, A. P. dan J. Kusnaldi. 2016. Organoleptik dan karakteristik fisik rosella merah (*Hibiscus sabdariffa* L.) dari teh rosella merah di pasaran. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 4 (1): 313-320.
- Honer, C. 1993. Now kefir. *J. Dairy Field*. 176 (9): 91.
- Huang, J., S. Wu., J. Barrera., Mathews, and D. Pan. 2005. The Hippo Signaling Pathway Coordinately Regulates Cell Proliferation and Apoptosis by Inactivating Yorkie, The Drosophila Homolog Of YAP. University of Texas Southwestern Medical Center at Dallas, USA.
- Ide, P. 2008. *Health Secret of Kefir*. PT. Elex Media Komputindo. Jakarta
- Jayanti, Y. D. 2014. Uji organoleptik dan kadar protein dadih susu sapi dengan penambahan ekstrak jeruk nipis dan lama fermentasi. [Skripsi]. Universitas Muhammadiyah Surakarta, Surakarta
- Jumari., I. Sayuti., dan Darmawati. 2016. Efektivitas penambahan sukrosa terhadap karakteristik yogurt mangga (*Mangifera indica* L.) sebagai rancangan lembar kerja siswa (LKS) Biologi SMA. [Artikel]. Universitas Riau, Riau.

- Kartika, B., P. Hastuti, dan W. Supartono. 1998. Pedoman Uji inderawi bahan pangan. Universitas Gajah Mada, Yogyakarta.
- Karyadi, W. 2005. Sifat Fisik dan Organoleptik Sosis Asap dengan Bahan Baku Campuran Daging dan Lidah Sapi Selama Penyimpanan Dingin (4-8°C). [Skripsi]. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Limyati, D. A. dan L. Soegianto. 2008. Aktivitas Antibakteri Ekstrak Kelopak Rosela (*Hibiscus sabdariffa* L.) Terhadap *Staphylococcus aureus* dan *Streptococcus pyogenes*. Jurnal Obat Bahan Alam. 7(1): 47-53.
- Lucida, H., A. Halim, dan D. Noviza. 2015. Penuntun Praktikum Farmasi Fisika. Fakultas Farmasi. Universitas Andalas, Padang.
- Mal, R., L. E. Riadiati, dan Purwadi. 2013. Pengaruh lama penyimpanan pada suhu refrigerator terhadap nilai pH, viskositas, total asam laktat dan profil protein terlarut kefir susu kambing. [Skripsi]. Fakultas Peternakan. Univeritas Brawijaya. Malang.
- Martoharsono, S. 2006. Biokimia I. Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Maryani, H. dan L. Kristiana. 2008. Khasiat dan Manfaat Rosella. Agromedia Pustaka.
- Meilgaard, M., G. V. Civille, and B. T. Carr. 2002. Sensory Evaluation Technique. Boca Raton, CRC Press.
- Mendez, G. A. C., J. A. R. Sanchez., A. R. J. Aparicio., P. E. V. Espinoza., O. P. Lopez, and A. A. D. V. Martinez. 2013. Comparative study of mexican roselle (*Hibiscus sabdariffa* L.) by multivariable analysis. Plant Foods Hum Nutr. 68: 229-234.
- Misgiyarta, S. dan Widowati, 2005. Seleksi dan Karakterisasi Bakteri Asam Laktat (BAL) Indigenus. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian, Bogor.
- Nisma, F., A. Situmorang, dan F. Muhammad. 2011. Uji aktivitas antioksidan ekstrak etanol 70% bunga rosella (*Hibiscus sabdariffa* L.) berdasarkan aktivitas SOD (*Super Oxy Ddismutase*) dan kadar MDA (*malonil di aldehyde*) pada sel darah merah domba yang mengalami stres oksidatif in vitro. Jurnal Lemlitbang. UHAMKA, Jakarta.
- Nugroho, P., B. Dwiloka, dan H. Rizqiati. 2018. Rendemen, nilai pH, tekstur, dan aktivitas antioksidan keju segar dengan bahan pengasam ekstrak Bunga rosella ungu (*Hibiscus sabdriffa* L.). Jurnal Teknologi Pangan. 2 (1): 33-39.
- Nurnasari, E. dan A. D. Khuluq. 2017. Potensi diversifikasi rosella herbal (*Hibiscus sabdariffa* L.) untuk pangan dan kesehatan. Buletin Tanaman Tembakau, Serat dan Minyak Industri. 9 (2): 82-92.

- Oktaviana, A. Y., I. I. Arief, dan I. Batubara. 2018. Potensi yogurt rosella probiotik *Lactobacillus plantarum* IIA-1A5 atau *Lactobacillus fermentum* B111K dalam mengasimilasi kolesterol. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 7 (3).
- Pacome, O. A., D. N. Bernad., D. Sekou., D. A. Joseph., N. J. David., K. Mongomake, dan K. T. Hilaire. 2014. Phytochemical and antioxidant activity of roselle (*Hibiscus sabdariffa* L.) petal extract. *Research Journal of Pharmaceutical, Biological and Chemical Science*. 5 (2): 1453.
- Phadungath, C. 2005. The mechanism and properties of acid coagulated milk gels. *Food Science and Technology Program*. 27 (2): 433-488.
- Prabowo, A. 2011. Pengawetan Dedak Padi dengan Cara Fermentasi. <http://sumsel.litbang.deptan.go.id/index.php/component/content/article/53-it-1/206-dedak-padi> diunduh pada tanggal 23 juni 2018.
- Pramesthi, R. P., Suprayogi, T. H, dan Sudjatmogo. 2015. Total bakteri dan pH susu segar sapi perah Friesian Holstein di unit pelaksana teknis daerah dan pembibitan ternak unggul mulyorejo tengaran semarang. *Jurnal Pertanian Ternak*. 4(1): 69-74.
- Purbasari, N. D. R., H. Agustinus, dan S. Wasito. 2013. Pengaruh konsentrasi biji Kefir dan waktu fermentasi terhadap viskositas dan penilaian organoleptik kefir susu kambing, *Jurnal Ilmiah Peternakan*. 1 (3): 1021-1029.
- Rahadian, R., N. Harun, dan R. Efendi. 2017. Pemanfaatan ekstrak kelopak bunga rosella (*Hibiscus sabdariffa* L.) dan rumput laut (*Eucheima cottoni*) terhadap mutu permen jeli. *JOM Fakultas Pertanian*. Universitas Riau. 4 (1): 1-16.
- Rahayu, W. P. 2001. Penuntun raktikum penilaian organoleptik. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Rahman, A., S. Fardiaz., W. P. Rahayu, Suliantari, dan C. C. Nurwitri. 1992. Teknologi fermentasi susu. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Rizky, A. M. dan Z. Elok. 2015. Pengaruh penambahan tepung ubi ungu jepang (*Ipome batatas* L. var *Ayamurasaki*) terhadap sifat fisik, kimia, dan organoleptik kefir ubi ungu. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 3 (4): 1393-1404.
- Rohim, A. 2001. Kualitas Kefir dengan Menggunakan Bulk Starter Freeze Drying. Jurusan Ilmu Produksi Ternak Fakultas Peternakan. [Tesis]. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Rosiana, E., Nurliana, dan T. T. R. Armansyah. 2013. Kadar asam laktat dan derajat asam kefir susu kambing yang di fermentasi dengan penambahan gula dan lama inkubasi yang berbeda. *Jurnal Medika Veterinaria*. 7(2).

- Rosyidi, D., Purwadi, dan F. T. E. Harjono. 2007. Penggunaan jus buah jeruk sunkist (*Citrus Sinensis*) pada pembuatan keju mozarella. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*. 2: 1– 9.
- Rozaan, M., A. Z. Darwiz, and H. Bayomy. 2017. Effect of roselle extract (*Hibiscus sabdariffa* L.) on stability of carotenoids, bioactive compounds and antioxidant activity of yoghurt fortified with carrot juice (*Daucus carrot* L.). *World Journal of Dairy and Food Science*. 12(2):94-101.
- Sadler, G. D dan P. A. Murphy. 1998. pH and Total Titratable Acid. *Food Analysis*. Kluwer Academic, US.
- Safitri, M. F dan A. Swarastuti. 2013. Kualitas kefir berdasarkan konsentrasi *kefir grains*. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 2(2).
- Saleh, E. 2004. Dasar Pengolahan Susu dan Hasil Ikutan Ternak. Buku Ajar Program Studi Produksi Ternak. Fakultas Pertanian Universitas Sumatera Utara, Medan
- Sani, 2010. Pengaruh Pelarut Phenol Pada Reklamasi Minyak Pelumas. Unesa University Press, Surabaya.
- Santosa, B. dan L. Dewi. 2009. Aktivitas antioksidan dan kandungan fenolik total pada ekstrak rosella (*Hibiscus sabdariffa* L.) dan aplikasi sebagai bahan pembuatan selai. *Jurnal Fakultas Sains dan Pendidikan Sains UKSW Salatiga*. 4 (3): 582-593.
- Santoso, L. 2005. Antioksidan Ekstrak Pollard Gandum Sistem Model Asam Linoleat Beta Karoten. [Skripsi]. Universitas Katolik Widjaya Mandala, Semarang.
- Saputera, E. 2004. Aktivitas insektisida ekstrak kulit batang empat famili tumbuhan terhadap ulat krop kubis (*Crociodomia pavonana* F.). *Jurnal Perlindungan Tanaman Indonesia*. 10 (1): 13-22.
- Saragih, M. A., V. S. Johan dan U. Pato. 2017. Pengaruh penambahan kelopak rosella terhadap mutu sensori permen jeli dari albedo semangka. *JOM Fakultas Pertanian*. Universitas Riau. 4(1).
- Siswanto, E. 2007. Pembuatan minuman kefir dari susu kacang merah dengan menggunakan kultur starter *Lactobacillus bulgaricus* dan *Saccaromyces cereviceae* kajian pengaruh konsentrasi starter dan lama inkubasi. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Untag, Semarang.
- Sodiq, A. dan Z. Abidin. 2002. Kambing peranakan Etawa. Penghasil Susu Berkhasiat Obat. Agromedia Pustaka, Depok.
- Soekarto, T. S. dan M. Hubies. 2000. Metodologi Penelitian Organoleptik. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Soeparno. 2005. Ilmu dan Teknologi Daging. Universitas Gajah Mada, Yogyakarta.

- Steel, R. G. D. dan J. H. Torrie. 1991. Prinsip dan Prosedur Statistika. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Suardana, I. W. dan I. B. N Swacita. 2009. Higiene Makanan. Kajian Teori dan Prinsip Dasar. Universitas Udayana Press, Denpasar
- Suharto, E. L. S., I.I. Arief, and E. Taufik. 2016. Quality and antioxidant of yoghurt supplement with roselle during cold Storage. *Livestock Media*. 39 (2): 82-89.
- Suprihatin. 2010. Teknologi Fermentasi. Unesa University Press, Surabaya.
- Suwetja, I. K. 2007. Biokimia Hasil Perikanan. Rigormortis, TMAO, dan ATP. Universitas Ratulangi, Manado.
- Suzery, M., L. Sri, dan C. Bambang. 2010. Penentuan total antosianin dari kelopak bunga Rosella (*Hibiscus Sabdariffa* L.) dengan metode maserasi dan sokshletasi. *Jurnal Sains dan Matematika (JSM)*. 18 (1): 1-6.
- Usmiati, S. 2007. Kefir susu fermentasi dengan rasa menyegarkan. *Warta Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian*. 29 (2): 12-17.
- Widjaya, C. H. 2003. Peran Antioksidan Terhadap Kesehatan Tubuh, Edisi IV. Healthy Choice, Jakarta.
- Wijaningsih, W. 2008. Aktivitas Antibakteri *In Vitro* dan Sifat Kimia Kefir Susu Kacang Hijau (*Vignaradiata*) oleh Pengaruh Jumlah Starter dan Lama Fermentasi. [Tesis]. Universitas Diponegoro, Semarang.
- Winarno, F. G. 2008. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Winarsi, H. 2007. Antioksidan alami dan radikal bebas. Yogyakarta: Kanisius. Hal. 189-190
- Yenrina, R. 2015. Metode Analisis Bahan Pangan dan Komponen Bioaktif. Universitas Andalas, Padang.
- Yuliani., Marwati, dan M. W. R. Fahriansyah. 2011. Studi variasi konsentrasi ekstrak rosella (*Hibiscus sabdariffa* L.) dan keragen terhadap mutu minuman jeli rosella. *Jurnal Teknologi Pertanian*. 7 (1): 1-8.