

## DAFTAR PUSTAKA

- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2011. Susu Segar. SNI 3141-1:2011. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional Indonesia.
- 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.
- Aprilia, V., dkk. 2021. *Pangan Berbasis Fermentasi*. Yogyakarta: Nuta Media.
- Aritonang, S. N. 2017. *Susu dan Teknologi*. Padang: Lembaga Pengembangan Teknologi Informasi dan Komunikasi (LPTIK) Universitas Andalas.
- Asmariansi WG, Probosari E. 2012. Pengaruh Pemberian Buah Pepaya (*Carica Papaya L.*) Terhadap Kadar Kolesterol LDL Dan Kolesterol HDL Pada Tikus Sprague Dawley Dengan Hiperkolesterolemia. *Journal of Nutrition College (JNC)*, Volume 1, Nomor 1 : 258 – 264.
- Bayu, M. K., Rizqiati, H., dan Nurwantoro, N. 2017. Analisis total padatan terlarut, keasaman, kadar lemak, dan tingkat viskositas pada kefir optima dengan lama fermentasi yang berbeda. *Jurnal Teknologi Pangan*, 1(2).
- Dahrul, S. 2012. *Pengantar Teknologi Pangan*. Bogor: Penerbit IPB Press.
- Destiana, I. D. 2022. Karakteristik Kimia dan Sensori Minuman Tinggi Vitamin C Dari Sari Kulit Nanas dan Pepaya. *Jurnal Ilmiah Ilmu Dan Teknologi Rekayasa*, 4(2).
- Estiasih, T., Waziroh, E., dan Fibrianto, K. 2022. *Kimia dan Fisik Pangan*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Fanani, Z., dan Thohari, I. 2018. Preferensi Konsumen Produk Kefir Susu Kambing Di Malang. *Jurnal Nusantara Aplikasi Manajemen Bisnis*, 3(1), 54-64.
- Ferawati, F. 2024. *Fungsional Kefir*. Indramayu: Penerbit Adab.

- Ghasemzadeh, A., dan Ghasemzadeh, N. 2011. Flavonoids and phenolic acids: Role and biochemical activity in plants and human. *J. Med. Plants Res*, 5(31), 6697-6703.
- Halmos, T., dan Suba, I. 2016. Physiological patterns of intestinal microbiota. The role of dysbacteriosis in obesity, insulin resistance, diabetes and metabolic syndrome. *Orvosi hetilap*, 157(1), 13-22.
- Hanum, Z. 2022. *Teknologi Pengolahan Susu*. Banda Aceh: Penerbit Syiah Kuala University Press.
- Hanum, Z., dan Fitri, C. A. 2021. Kefir Susu Kambing dengan Penambahan Ekstrak Etanol Kembang Telang (*Clitoria ternatea*) Berpotensi Kuat sebagai Antioksidan dan Antibakteri. *Jurnal Veteriner*, 22(3).
- Herawati, H. 2008. Penentuan umur simpan pada produk pangan. *Jurnal Litbang Pertanian*, 27(4), 124-130.
- Hidayati, N., dan Ruhayani, W. 2021. Pengaruh Kombinasi Jus Buah Pepaya (*Carica Papaya* L) Dan Sari Daun Katuk (*Sauropus Androgynus*) Pada Pembuatan Permen Jelly Terhadap Organoleptik, Kandungan Zat Besi Dan Vitamin C. *Infokes*, 11(2), 515-521.
- Ifkar, H. 2024. Pengaruh Konsentrasi Tepung Porang terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Jelly dari Campuran Sari Buah Pepaya (*Carica papaya*) dan Sari Buah Mangga (*Mangifera indica*) (*Doctoral dissertation*, Universitas Andalas).
- Jaya, F. 2019. *Ilmu, Teknologi, dan Manfaat Kefir*. Malang: Penerbit Universitas Brawijaya Press.
- Kurnia, R. 2018. *Fakta seputar pepaya*. JakartaL Penerbit Bhuana Ilmu Populer.
- Kusumawati, I., Purwanti, R., dan Afifah, D. N. 2020. Analisis kandungan gizi dan aktifitas antioksidan pada yoghurt dengan penambahan nanas madu (*Ananas comosus* Mer.) dan ekstrak kayu manis (*Cinnamomum burmanni*). *Journal Of Nutrition College*. Vol 8 (4), 196-206.

- Laureys, D., & De Vuyst, L. 2014. Microbial species diversity, community dynamics, and metabolite kinetics of water kefir fermentation. *Applied and environmental microbiology*, 80(8), 2564-2572.
- Lestari, R. B., & Purnomosidi, M. The Formulation Of Kefir Cow Milk With The Addition Of Papaya Fruit Sari (Carica Papaya. L) As Sugar Substitute Ingredients. *Jurnal Sains Pertanian Equator*, 9(1).
- Mahmudah, S. 2019. Sari Buah Pepaya (Carica Papaya L) Untuk Mengendalikan Tekanan Darah Pada Lansia. In *Prosiding Seminar Nasional: Pertemuan Ilmiah Tahunan Politeknik Kesehatan Karya Husada Yogyakarta* (Vol. 1, No. 1, pp. 162-183).
- Miranti, M., Wardatun, S., dan Fauzi, A. 2016. Aktivitas antioksidan minuman jeli sari buah pepaya California (Carica papaya L.). *Fitofarmaka*. 2016; 1: 39-52.
- Ningsih, D. R., Bintoro, V. P., dan Nurwantoro, N. 2018. Analisis total padatan terlarut, kadar alkohol, nilai pH dan total asam pada kefir optima dengan penambahan high fructose syrup (HFS). *Jurnal Teknologi Pangan*, 2(2), 84-89.
- Ningsih, R., Rizqiati, H., dan Nurwantoro, N. 2019. Total Padatan Terlarut, Viskositas, Total Asam, Kadar Alkohol, Dan Mutu Hedonik Water Kefir Semangka Dengan Lama Fermentasi Yang Berbeda. *Jurnal Teknologi Pangan*, 3(2), 325-331.
- Nuraida, L., dkk. 2022. *Teknologi Fermentasi Pangan*. Bogor: Penerbit IPB Press.
- Oktaviani, D., Dwiloka, B., & Rizqiati, H. 2017. Pengaruh Lama Fermentasi terhadap Keasaman, Total Bakteri Asam Laktat (BAL), Total Khamir, dan Mutu Hedonik Kefir. Effect of Fermentation Periode to Level Acid, Total Lactic Acid Bacteria (LAC), Total Yeast of Kefir, and Hedonic Quality of Kefir (*Doctoral dissertation*, Fakultas Peternakan Dan Pertanian Universitas Diponegoro).
- Pradipta, A.A.Gd.T., Nociantiri, K.A. dan Permana, I.D.Gd.M. 2020. Pengaruh Konsentrasi Sukrosa Terhadap Karakteristik Minuman Sari Buah Sirsak (Annona muricata Linn) Terfermentasi dengan Isolate Lactobacillus sp. F213. *Jurnal ITEPA*, 9(2): 219-229.

- Prihatini, I., dan Dewi, R. K. 2021. Kandungan enzim papain pada pepaya (*Carica papaya* L) terhadap metabolisme tubuh. *Jurnal Tadris IPA Indonesia*, 1(3), 449-458.
- Purwani, E. 2019. Pengaruh Lama Penyimpanan Pada Suhu Dingin Terhadap Nilai pH, Total Asam Dan Jumlah Bakteri Asam Laktat Yoghurt Tepung Suweg (*Amorphallus campanulatus*) (*Doctoral dissertation*, Universitas Muhammadiyah Surakarta). Putra, W. S. 2015. *Kitab Herbal Nusantara Kumpulan Resep dan Ramuan Tanaman Obat Untuk Berbagai Gangguan Kesehatan*. Yogyakarta: Katahati.
- Rachman, S.D., S. dkk. 2016. Penentuan Kadar Riboflavin dan Uji Pendahuluan Aktifitas Antibakteri Yoghurt yang Difermentasi dengan Bakteri yang Diisolasi dari Yoghurt Komersial. *Prosiding Seminar Nasional Kimia dan Pembelajaran Kimia*, UNPAD. Sumedang
- Rahayu, W. P., dan Nurwitri, C. C. 2019. *Mikrobiologi pangan*. Bogor: Penerbit IPB Press.
- Rauf, R. 2015. *Kimia pangan*. Yogyakarta: Penerbit Andi.
- Rizqiati, H., Ramadhanti, D. L., & Prayoga, M. I. Y. 2021. Pengaruh variasi konsentrasi sukrosa terhadap total bakteri asam laktat, pH, kadar alkohol dan hedonik water kefir belimbing manis (*Averrhoa carambola*). *Jurnal Ilmiah Sains*, 21(1), 54-62.
- Rofidah, E., & Wibowotomo, B. 2020. Minuman Fermentasi Whey Dangke Dengan Penambahan Sari Apel, Analisis Karakteristik Keasaman, Total Bakteri Asam Laktat, Dan Mutu Organoleptik. *Prosiding Pendidikan Teknik Boga Busana*, 15(1).
- Rohmah, F. 2018. Pengaruh Suhu Dan Lama Penyimpanan Terhadap Karakteristik Kefir Untuk Pendugaan Umur Simpan Secara Konvensional (*Doctoral dissertation*, Universitas Brawijaya).
- Sabilah, R. P., Wulandari, E., dan Pratama, A. 2024. Karakteristik Mutu Mikrobiologi (Total BAL, Yeast, Antibakteri) dan pH Masker Kefir Ekstrak Bunga Telang Selama Penyimpanan Suhu Rendah 4-6°C. *Madani: Jurnal Ilmiah Multidisiplin*, 2(7).

- Safitri, A., Setyawardani, T., dan Sumarmono, J. 2020. Pengaruh Lama Penyimpanan Berbeda Pada Suhu Dingin (4-8 ° C) Terhadap Nilai pH, Viskositas dan Warna Kefir Susu-Kolostrum Sapi Effect of Different Storage Times on Cold Temperature (4-8°C) on pH, Viscosity and Color of Milk-Colostrum Kefir of Cows. *Journal of Animal Science and Technology*. Vol. 2(2) 2020.
- Santi, I., Abidin, Z., & Asnawi, N. 2021. Aktivitas Antioksidan dari Tumbuhan Pepaya (*Carica papaya* L.). *As-Syifaa Jurnal Farmasi*, 13(2), 102-107.
- Santoso, U. 2021. *Antioksidan pangan*. Yogyakarta: Penerbit UGM PRESS.
- Setiawati, A. E., dan Yunianta, Y. 2018. Kajian Analisis Suhu Dan Lama Penyimpanan Terhadap Karakteristik Kadar Alkohol Kefir Susu Sapi. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 6(4).
- Setyaningsih, D., Apriyantono, A., dan Sari, M. P. 2010. Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro. Bogor: Penerbit IPB Press.
- Shodiq, A. N., dkk. 2023. Sifat Fisik Susu Sapi Perah: Studi Kasus Peternakan Sapi Perah Rakyat di Kabupaten Tanggamus. *Jurnal Riset dan Inovasi Peternakan (Journal of Research and Innovation of Animals)*, 7(1), 125-132.
- Sholichah, K., Bintoro, V. P., dan Rizqiati, H. 2019. Analisis Karakteristik Kefir Optima dengan Menggunakan Bibit Praktis Terhadap Nilai pH, Total BAL, Total Padatan Terlarut dan Organoleptik. *Jurnal Teknologi Pangan*, 3(2), 286-291.
- Sihombing, D. R. 2022. Formulasi Minuman Probiotik Kombinasi Sari Buah Nenas Jeruk dan Pepaya Sebagai Sumber Vitamin C. *Jurnal Riset Teknologi Pangan Dan Hasil Pertanian (RETIPA)*, 30-37.
- Subroto MA. 2008. *Real Food, True Health. Makanan Sehat Untuk Hidup Lebih Sehat*. Jakarta: AgroMedia Pustaka.
- 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. In *Teknologi Pangan. Seminar Sehari dengan tema " Seminar Sehari dengan tema " Pentingnya Makanan Alamiah (Natural Food) Untuk Kesehatan Jangka Panjang* (pp. 1-17).
- Syukri, D. 2021. Bagan alir analisis proksimat bahan pangan (Volumetri dan gravimetri). Padang: Andalas University Press.
- Tarihoran, W. C., Hintono, A., dan Rizqiati, H. 2022. Total Bal, Viskositas, Ph Dan Padatan Terlarut Kefir Susu Kerbau Dengan Pemberian Buah Naga Merah (*Hylocereus Polyrhizus*). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 10(4).
- Wasilu, R. P., Une, S., dan Liputo, S. A. 2021. Karakteristik Kimia, Mikrobiologi Dan Organoleptik Water Kefir Sari Buah Pepaya (*Carica Papaya. L*) Berdasrkan Lama Waktu Fermentasi Dan Konsentrasi Sukrosa. *Jambura Journal of Food Technology*, 3(2), 13-26.
- Wijayanti, T. 2022. *Teknik dan Metode Analisis Biokimia*. Malang: Media Nusa Creative (MNC Publishing).
- Yenrina, R. 2015. Metode Analisa Bahan Pangan dan Komponen Bioktif. Andalas University Press. Padang.
- Zakaria, Y. 2009. Pengaruh jenis susu dan persentase starter yang berbeda terhadap kualitas kefir. *Jurnal Agripet*, 9(1), 26-30