

DAFTAR PUSTAKA

- Abubakar, T., R. Sunarlim., H. Setiyanto., dan D. Nurjannah. 2001. Pengaruh suhu dan waktu pasteurisasi terhadap mutu susu selama penyimpanan. *J. Ilmu Ternak dan Veteriner* . 6 (1): 45-50.
- 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. Odetoyinbo., Y. A. Ekanola, R. E. Avanrenren, dan., S. Fakorede. 2011. Production of Nigerian nono using lactic starter cultures. *Pakistan Journal Nutrition*. 10 (3) : 203-207.
- Afzaal, M., F. Saeed., A. Asghar., Y. A. Shah., A. Ikram., H. Ateeq., M. Hussain., C. E. Ofoedu., J. S. Chacha. 2022. Nutritional and therapeutic potential of soursop. *Journal of Food Quality*.
- Agu, K. C., Okolie, P. N. 2017. Proximate composition, phytochemical analysis, and in vitro antioxidant potentials of extracts of *Annona muricata* (Soursop). *Food Sci Nutr*. 51029–1036.
- 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 ilmu-ilmu Peternakan*. 13 (6) : 279-285
- Apriliyanto, U., R. Ulfa., R. S. Harsanti. 2020. Pengaruh Perbedaan Konsentrasi Gula dan Lama Waktu Proses Fermentasi Pada Karakteristik Kefir Susu Kedelai. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Ilmu Pertanian*. 2 (1): 1-9.
- 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).
- Aryanta, I. W. R. 2021. Kefir dan manfaatnya bagi kesehatan. *Widya Kesehatan*. 3 (1): 35-38.
- Ashari, S. 2006. Meningkatkan Keunggulan Bebuahan Tropis Indonesia. Penerbit Andi.Yogyakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 2011. SNI 01-3141-2011. Susu Segar. BSN. Jakarta.
- Badrie, N. dan A. G. Schauss. 2010. Soursop (*Annona muricata* L.): Composition, Nutritional Value, Medicinal Uses, and Toxicology. In: Watson, R.R. and Preedy, V.R., Eds., *Bioactive Foods in Promoting Health*, Academic Press, Cambridge. 621-643.
- Baskaran, R., R. Ravi, and S. Rajarathnam. 2016. Thermal processing alters the chemical quality and sensory characteristics of sweetsop (*Annona squamosa* L.) and soursop (*Annona muricata* L.) pulp and nectar.

Journal of food science. 81.1 : S182-S188.

- Bastanta, D., T. K. Karo., dan H. Rusmarilin. 2017. Pengaruh perbandingan sari sirsak dengan sari bit dan konsentrasi gula terhadap sirup sabit. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian*. 5 (1): 102-108.
- 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.
- Boekhout, T., A. Fonseca., J. P.Sampaio., R. J. Bandoni., J. W. Fell., K. J. Kwon- Chung. 2011. Discussion of teleomorphic and anamorphic basidiomycetous yeasts. In: Kurtzman CP, Fell JW– The yeasts: ataxonomic study 5th ed. Elsevier, B. V. London, 1340.
- Chelliah, R., S. R. Ramakrishnan., P. R. Prabhu, U. Antony. 2016. Evaluation of antimicrobial activity and probiotic properties of wild strain *Pichia kudriavzevii* isolated from frozen idli batter. *Yeast*. 33 (8) : 385-401.
- Choudhary, D. K, Johri BN. 2009. Basidiomycetous yeasts: current status. In: Satyanarayana T, Kunze G– Yeast biotechnology: diversity and applications. Springer Science. New Delhi. 19–43.
- Cultures for Health. 2013. A Where Healthy Food Starts Guide Milk Kefir Cultures for Health. Sioux Falls.
- Codex Alimentarius Commission. 2003. Codex Standart for Fermented Milk: Codex STAN 243.FAO WHO Foods Standar.
- Detha, A., F. U. Datta., E. Beribe., N. Foeh., N. Ndaong. 2019. Karakteristik Bakteri Asam Laktat yang Diisolasi dari Susu Kuda Sumba. *Jurnal Kajian Veteriner*. 7 (1): 85- 92.
- Diantoro, A., M. Rohman., R. Budiarti dan H. T. Palup. 2015. Pengaruh Penambahan Ekstrak Daun Kelor (*Moringa Oleifera L.*) Terhadap Kualitas Yoghurt. *Jurnal teknologi Pangan*. Vol. 6 (2): 59-66.
- Ditjen Perkebunan. 2004. Pengembangan Tanaman Aren di Indonesia. Prosiding Seminar Nasional Aren. Tondano 9 Juni 2004. Balai Penelitian Tanaman Kelapa dan palma Lain. 138-143.
- 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., dan T. H. Walker. 2008. Biofuels Engineering Process Technology. The Mc GrawHill Companies, Inc. USA.
- Effendi, D.S. 2010. Prospek Pengembangan Tanaman Aren (*Arenga pinnata Merr*) Mendukung Kebutuhan Bioetanol di Indonesia. *Jurnal Perspektif*. Vol (9) : 36-46.

- Farnworth, E. R., dan I. Mainville. 2003. Kefir: a fermented milk product. Dalam E. R. Farnworth (ed.). Handbook of fermented functional foods. Boca Raton. CRC Press. USA.
- Farnworth, E. R. 2005. Kefir –A Complex Probiotic. Food Science and Technology Bulletin: Funtional Foods Vol. 2 (1): 1-17.
- Farnworth, E. R. 2006. Kefir–a complex probiotic. Food Science and Technology Bulletin: Fu, 2 (1): 1-17.
- Febrianti, L. Y., dan J. Kusnadi. 2015. Pengaruh penambahan tepung kulit pisang terhadap pertumbuhan bakteri *Lactobacillus casei* pada es krim probiotik. Jurnal Pangan dan Agroindustri. Vol. 3 (4), 1694-1700.
- Ferawati, S. Melia., I. Juliyarsi., E. L. S. Suharto. 2022 The physicochemical, microbial, and sensorial quality of cow's milk kefir fortified with mango pulp (*Mangifera Indica L.*). Advanced Engineering Science. 54 (7) : 2277- 2287.
- Gavamukulya, Y., F. Wamunyokoli., dan H. A. ElShemy. 2017. *Annona muricata*: Is the natural therapy to most disease conditions including cancer growing in our backyard A systematic review of its research history and future prospects. Asian Pacific Journal of Tropical Medicine. 10 (9): 835-848.
- Harley, J. P., dan K. M. Prescott. 1993. Laboratory Excercises in Microbiology. Second Edition. C Brown Publisher. New York.
- Harris, D.C. 2000. Quantitative Chemical Analysis 5th ed. New York (US): W.H. Freeman and Company.
- Hasria, A., J. Kusnadi., T. Ardyati., dan Suharjono. 2019. Karakteristik nutrisi susu kerbau belang toraja, Makassar. Journal of Chemical Information and Modeling. 53 (9): 1689–1699.
- Hedyana, V., M. Wachid, dan N. Harini. 2021. Pengaruh penambahan serbuk daun stevia dan pektin daun cincau hijau terhadap sifat fisik, kimia, dan organoleptik selai buah naga merah. Food Technology and Halal Science Journal. 4 (1): 66-81.
- Herliana, E dan Nila, R. 2011. Khasiat dan Manfaat Daun Sirsak dalam Menumpas Kanker. Tim Elang Media. Jakarta. 64 hal.
- Juffs, dan Deeth. 2007. Scientific Evaluation of Pasteurisation for Pathogen Reduction in Milk and Milk Products. Food Standars Australia New Zealand.
- Kartika, D. P., I. D. G. M. Permana., dan K. A. Nocianitri. 2019. Pengaruh penambahan sari buah sirsak (*Annona muricata L.*) terhadap karakteristik yogurt edamame (*glycine max l.*). Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan. 8 (4): 378-389.

- Kartikasari, D. I. dan F. C. Nisa. 2014. Pengaruh Penambahan Sari Buah Sirsak Dan Lama Fermentasi Terhadap Karakteristik Fisik Dan Kimia Yoghurt Jurnal Pangan dan Agroindustri. 2 (4): 239-248.
- Kementrian Kesehatan Republik Indonesia. 2018. Tabel Komposisi Pangan Indonesia. Jakarta: Kemenkes RI.
- Kohlmann., J. Federick. 2003. What is pH and how to measure it. A Technical Handbook for Industry. Hach Company. GLI.LITG004
- Kurtzman, C. P., dan J. Sugiyama. 2015. Saccharomycotina and Tahphromycotina: the yeasts and yeast like fungi of the Ascomycota. In: McLaughlin DJ, Spatapora JW. The mycota: systematics and evolution Part B, VII ed. Springer-Verlag Berlin Heidelberg. New York. 3–11.
- Kurtzman, C. P., J. W. Fell., dan T. Boekhout. 2011. The Yeast : A Taxonomic Study. Fifth Edition penyunt. United States of America: Elsevier.
- Lima M A C de, Alves R E and Filgueiras H A C. 2003. Avaliação da qualidade e da suscetibilidade ao escurecimento oxidativo de graviola (*Annona muricata* L.) durante a maturação pós-colheita, Proc Interamer Soe Trop Hort. 46, 23-26.
- 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. Vol. 265: 1-8.
- Lutchmedial, M., R. Ramlal., N. Badrie., I. Chang-yen. 2004 Nutritional and sensory quality of stirred soursop (*Annona muricata* L.) yoghurt. International journal of food sciences and nutrition. 55 (5): 407- 414.
- Magalhaes, K. T., G. V. M. Pereira., C. R. Campos., G. D. Dragone and R. F. Schwan. 2011. Brazilian kefir: structure, microbial communities and chemical composition. Brazilian Journal Microbiology. vol. (42): 693-702.
- Mardiana, L. dan J. Ratnasari. 2011. Ramuan dan khasiat sirsak. Penebar Swadaya Grup. Maria. 2013. Kandungan Nutrisi dan Manfaat Buah Sirsak Untuk Kesehatan.
- Mennane, Z., M. Ouhssine., K. Khedid., dan M. Elyachioui. 2007. Hygienic quality of raw cow's milk feeding from domestic waste in two regions in Morocco. International journal of agriculture and biology. 9 (1): 46-48.
- Muchtadi, T. R. 2019. Pengetahuan Bahan Pangan. Tangerang Selatan: Universitas Terbuka.
- Musita, N. 2019. Pengembangan produk gula semut dari aren dengan penambahan bubuk rempah. Warta Industri Hasil Pertanian. 36 (2), 106.

- Mustaufik., dan H. Dwiyanti,. 2007. Rekayasa Pembuatan Gula Kelapa Kristal yang Diperkaya dengan Vitamin A dan Uji Preferensinya kepada Konsumen. Laporan Penelitian Peneliti Muda Dikti Jakarta. Jurusan Teknologi Pertanian Unsoed Purwokerto.
- Nababan, L. A., I. K. Suada., dan I. B. N. Swacita. 2014. Ketahanan susu segar pada penyimpanan suhu ruang ditinjau dari uji tingkat keasaman, didih, dan waktu reduktase. *Indonesia Medicus Veterinus*. 3 (4): 274–282.
- 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*.
- Nugraha, A. S., Haritakun, R., Lambert, J. M., Dillon, C. T., Keller, P. A. 2019 Alkaloids from the root of Indonesian *Annona muricata* L. *Natural Product Research*, 1–9. doi:10.1080/14786419.2019.1638386.
- Numa. N, I. A., Arruda, H. S., Geraldi, M. V., Maróstica Júnior, M. R., dan Pastore, G.M. 2020. Natural prebiotic carbohydrates, carotenoids and flavonoids as ingredients in food systems. *Current Opinion in Food Science*, 33, 98-107. <https://doi.org/10.1016/j.cofs.2020.03.004>.
- Nuraida, L. 2015. A riview: Health promoting lactic acid bacteria in traditional Indonesian fermented foods. *Food Science and Human Wellnes*. 4 (2): 47- 55.
- Olakunle, O., O. Onyechi., O. James. 2014. Toxicity, anti-lipid peroxidation, invitro and invivo evaluation of antioxidant activity of *Annona muricata* ethanol stem bark extract. *American Journal of Life Sciences*. 2 (5): 271-277
- Otles, S. dan O. Cangindi. 2003. Kefir : a probiotic dairy-composition, nutritional and therapeutic aspect. *Pakistan journal of nutrition*. 2 (2), 54-59.
- Pamella A. Osei, Fidelis M. Kpodo, Clement O. Tettey, Courage S. Dzah, Jacob K. Agbenorhevi, Gaston Hunkpe dan Salifu Nanga. 2023. Proximate composition, phenolic, and antioxidant properties of soursop fruit parts, CyTA. *Journal of Food*. 21 (1): 475-480.
- Prasetyorini, Moerfiah, Wardatun, S., dan Rusli, Z. 2014. Potensi Antioksidan Berbagai Sediaan Buah Sirsak (*Anonna muricata* Linn). *Penelitian Gizi Makan* 37(2): 137– 144.
- 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.
- Putri, E. 2016. Kualitas protein susu sapi segar berdasarkan waktu penyimpanan. *Chempublish Journal*. 1 (2): 14–20.

- Rahmah, F. A., I. S. Nurminabari dan T. Gozali. 2016. Pengaruh penggunaan jenis gula merah dan lama fermentasi terhadap karakteristik water kefir. Skripsi. Universitas Andalas. Padang.
- Ramesh, C., dan D. M. Ray. 2015. Food Biology Series. CRC Press. Boca Raton, Florida.108–109.
- Respati., N. Yuniar, E. Yulianti., dan Anna Rahmawati. 2017. Optimasi suhu dan pH media pertumbuhan bakteri pelarut fosfat dari isolat bakteri termofilik. Kingdom (The Journal of Biological Studies). 6 (7) : 423-430.
- Rosa, D. D., M. M. S. Dias., L. M. Grezeskowiak., S. A. Reis., L. L. Conceicao dan M. D. C. G. Peluzio. 2017. Milk kefir: nutritional, microbiological and health benefit. Nutritional research reviews. 30 (1): 82-96.
- Rosiana, E., Nurliana, dan T. T. R. Armansyah. 2013. Lactic acid level and acidity of kefir goat milk fermented by various sugar addition and different time of incubation. Jurnal Medika Veterinaria. 7 (2): 87-90.
- 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.
- Senadeera, S. S., P. H. P. Prasanna., N. W. I. A. Jayawardana., D. C. S. Gunasekara., P. Senadeera., A. Chandrasekara. 2018. Antioxidant, physicochemical, microbiological, and sensory properties of probiotic yoghurt incorporated with various Annona species pulp. Heliyon, 4.11.
- Setiawati, L., H. Rizqiati., dan S. Susanti. 2019. Analisis Rendemen, Kadar Alkohol, Nilai pH dan Total BAL pada Kefir Whey Susu Kambing dengan Lama Fermentasi yang Berbeda. Jurnal Teknologi Pangan. 3(1) : 142-146.
- Sonya, N. T. and S. H. R. Lydia., N. Wilberta. 2021. Analisis kandungan gula reduksi pada gula semut dari nira aren yang dipengaruhi pH dan kadar air. Bioedukasi: Jurnal Pendidikan Biologi. 12 (1): 101-108.
- Starmer WT., MA. Lachance., 2011. Yeast Ecology. In: Kurtzman CP, Fell JW, Boekhout T– The yeasts, ataxonomic study, 5 th Edition. Elsevier B. V. London. 65.
- Sudarmadji, S., B. Haryono dan Suhardi. 2003. Analisa Bahan Makanan dan Pertanian. Yogyakarta.
- Suhaemi, E., E. Basuki., A. Prarudiyanto. 2018. Pengaruh Kombinasi Jenis Dan Teknik Pengemasan Terhadap Sifat Kimia, Mikrobiologi Dan Organoleptik Bumbu Ayam Taliwang Khas Lombok Selama Penyimpanan. Jurnal Teknologi Pangan. 11(2): 51-6.

- Sukarmin. 2010. Teknik Uji Daya Pertumbuhan Dua Spesies *Annona*, Buletin Teknik Pertanian. 15 (1): 13-15.
- Suroso dan Suyitno. 2014. Pembuatan Gula Semut dari Bahan Baku Gula Kelapa Cetak dengan Suhu Akhir Pemasakan terhadap Kualitas Produk yang Dihasilkan. Instiper. Skripsi. Yogyakarta
- Susilorini., E. Tri., M. E. Sawitri. 2006. Produk Olahan Susu. Penebar Swadaya.Jakarta.
- Sutedjo, K. S. D., dan F. C. 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.
- Syavira, A., H. Rizqiati., dan Nurwantoro. 2019. Pengaruh substitusi kefir terhadap sifat fisik, total khamir dan hedonik es krim. Jurnal Teknologi Pangan. 3(2): 192-198.
- Tratnik, L., R. Bozanic., Z. Herceg., dan I. Drgalic. 2006. The Quality of Plain and Supplemented Kefir from Goat's and Cow's Milk. International Journal of Dairy Technology. 59: 40-46.
- Umar., Razali., A. Novita. 2014. Derajat Keasaman dan Angka Reduktase Susu Sapi Pasteurisasi Dengan Lama Penyimpanan yang Berbeda. Jurnal Medika Veterinaria. 8 (1): 43-46.
- Usmiati, S. 2007. Kefir, Susu Fermentasi dengan Rasa Menyegarkan. Warta Penelitian dan Pengembangan Pertanian Indonesia. 29(2): 12-13.
- Valeska, Y. 2022. Pengaruh penambahan jenis gula dengan konsentrasi yang berbeda terhadap kadar protein, nilai kalori, tingkat kemanisan dan sensori kefir susu sapi. Skripsi. Universitas Andalas. Padang.
- Van Wyk, J. 2019. Kefir: The Champagne of Fermented Beverages. Chapter Book. Fermented Beverages. The Science of Beverages. Pages 473-527.
- 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. Universitas Andalas. Padang.
- Vinifera, E., Nurina., Sunaryo. 2016. Studi tentang kualitas air susu sapi segar yang dipasarkan di Kota Kediri. Jurnal Ilmiah Fillia Cendekia. 1 (1): 34-38.
- Virgen-Ceceña, L. J., L. M. Anaya-Esparza., A. V. Coria-Téllez., M. D. L. García- Magaña., H. S. García-Galindo., E. Yahia., dan E. Montalvo-González. 2019. Evaluation of nutritional characteristics dan bioactive compounds of soursop- yoghurt dan soursop-frozen dessert. Food Science dan Biotechnology. 28 : 1337- 1347.

- Walker, G. M. 2009. Yeasts. In M. Schaechter (Ed.), Desk encyclopedia of microbiology (2nd ed., pp. 1174-1187). Academic Press/Elsevier.
- Winarno, F. G. dan I. E. Fernandez. 2007. Susu dan Produk Fermentasinya. M-Brio Press. Bogor.
- Wiradharma, P. B. 2021. Pemanfaatan buah sirsak (*Annona muricata*) untuk pembuatan *puree* menjadi produk siap pakai dan pemasarannya. Jurnal Pengolahan Pangan. 6 (1): 7-14.
- Witthuhn, R. C., T. Schoeman., dan T. J Britz. 2004. Isolation and Characterization of The Microbial Population of Different South African Kefir Grains. International Journal of Dairy Technology. 57: 33–37.
- Yuniarti, F., W. Hidayati., S. Setiawati., K. Nabilah. 2022. Isolasi dan Uji Aktivitas Enzim B-Galaktosidase Bakteri Asam Laktat (BAL) dari Fermentasi Buah Sirsak (*Annona muricata* L.). Al-Kauniyah: Jurnal Biologi. 15(1): 28-35.
- 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 I nteractions. Athens. Greece.

