

DAFTAR PUSTAKA

- Abdul, A., S. Kumaji., dan F. Duengo. 2018. Pengaruh penambahan susu sapi terhadap kadar asam laktat pada pembuatan yoghurt jagung manis oleh *Streptococcus thermophilus* dan *Lactobacillus bulgaricus*. Jurnal Biologi Makassar. 3 (2): 1-9.
- Anidar, R. M. 2023. Potensi antioksidan ekstrak kolang-kaling (*Arenga pinnata*) terhadap antioksidan enzim superoksida dismutase (SOD). Skripsi. Universitas Lambung Mengkurat. Banjar Masin.
- Anindita, N. S., dan D. S. Soyi. 2017. Studi kasus: pengawasan kualitas pangan hewani melalui pengujian kualitas susu sapi yang beredar di Kota Yogyakarta. Jurnal Peternakan Indonesia. Vol. 19 (2): 96-105.
- Archana, S., K. B. Divya., S. N. Rajakumar., dan P. Sudheerbabu. 2023. Development and characterisation of yoghurt incorporated with Dates (*Phoenix Dactylifera Linn*) extract. Indian Journal of Dairy Science, 76(2).
- Arief, R. W., N. Santri., dan R. Asnawi. 2018. Pengenalan pengolahan susu kambing Di Kecamatan Sukadana Kabupaten Lampung Timur. Jurnal Teknologi dan Industri Hasil Pertanian. 23 (1): 45-56.
- Aritonang, S. N. 2010. Susu dan Teknologi. Cirebon: Swagati Press.
- Aryanta, I. W. 2021. Kefir dan manfaatnya bagi kesehatan. E-Jurnal Widya Kesehatan. 3 (1): 35-38.
- Avila-Reyes, S. V., Márquez-Morales, C. E., Moreno-León, G. R., Jiménez-Aparicio, A. R., Arenas-Ocampo, M. L., Solorza-Feria, J., García-Armenta, E., Villalobos-Espinosa, J. C. 2022. Comparative analysis of fermentation conditions on the increase of biomass and morphology of milk kefir grains. Applied Sciences. 12 (5): 2459.
- Ayustaningwarno, F. 2014. Teknologi Pangan: Teori Praktis Dan Aplikasi. Graha Ilmu. Yogyakarta.
- Badan Standardisasi Nasional. 2006. Petunjuk pengujian organoleptik dan atau sensori. SNI No.01-2346-2006. Badan Standardisasi Nasional. Jakarta.
- Badmus, A. A., Y. A. Yusof., N. L. Chin., dan N. A. Aziz, N. A. 2016. Antioxidant capacity and phenolics of spray dried *Arenga pinnata* juice powder. Journal of Agricultural Science and Technology. 6 (1): 209-213.
- Berta. S, T. Koapaha dan L, Mandey. 2017. Pemanfaatan kolang-kaling buah aren dan nanas (*Ananas comosus L. Merr.*) Dalam pembuatan sliced jam. Jurnal COCOS. 1 (8): 1 - 11.
- Bisson, L. 2001. The Alcoholic Fermentation. University of California at Davis, University Extension, California.

- 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.
- Bondonno, N. P., F. Dalgaard, C. Kyro, K. Murray, J. R. Lewis, K. D. Croft, J. M. Hodgson. 2019. Flavonoid intake is associated with lower mortality in the danish diet cancer and health cohort. Nature Communications.
- Br.Tarigan, J., T. Barus., J. Kaban., dan Marpongahtun. 2012. Characteristic and study of antioxidant activity galactomannan from kolang-kaling (*Arenga pinnata*). Proceeding of MAMIP 2012 Asian International Conference on Materials, Minerals and Polymer. 1074–1084.
- Candra, A., Prasetyo, B. E., Tarigan, J. B., Zaidar, E., & Hasibuan, A. 2022. Phytochemical and antioxidant activity of soursop (*Annona muricata L.*) leaves kombucha enriched with galactomannan from endosperm of *Arenga pinnata*. Rasayan J. Chem. 15 (2): 1220-1224.
- Chen, P., Q. Zhang, H. Dang, X. Liu, F. Tian, J. Zhao, W. Chen. 2014. Screening for potential new probiotic based on probiotic properties and α -glucosidase inhibitory activity. Food Control. 35 : 65-72.
- Christi, R. F., D. S. Tasripin., D. Suharwanto., dan Eka, W. 2020. Perbandingan susu sapi perah pada pemerahan pagi dan sore terhadap *total plate count* dan colioform di KUD Gemah Ripah. Jurnal Ilmu dan Teknologi Peternakan Tropis. Vol.7 (1): 65- 69.
- Cinderela, N. K. D., K. A. Nociantiri., dan S. Hatiningsih. 2022. Pengaruh konsentrasi sukrosa terhadap karakteristik minuman probiotik sari buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus*) terfermentasi dengan isolat *Lactobacillus sp.* F213. Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan. 11 (2).
- Codex Alimentarius Commission. 2003. Codex Standard for Fermented Milks: Codex. STAN. 243. FAO/WHO.
- Dai, F. J., dan C. F. Chau., 2017. Classification and conditions on the increase of biomass comparative analysis of fermentation combinations. IOP Conference.
- Daliri, E. B. M., dan B. H. Lee. 2015. New perspectives on probiotics in health and disease. Food Sci Hum Wellness. 4 : 56-65.
- Debnath, T., E. K. Kim., K. G. Lee., dan R. Mathur. 2020. Antioxidant compounds from marine seaweeds and their mechanism of action. Journal of Marine Research. 78 (2): 131-148.
- Elya, B., N. Puspitasari., dan Sudarmin, A. C. 2017. Aktivitas antioksidan dan penghambatan aktivitas lipoksigenase ekstrak etanol endosperm *Arenga pinnata* (wurmb) Merr. Asean Journal of Pharmaceutical and Clinical Research. Vol 10.

- Ferawati, E. Purwati., S. Melia., I. Juliyarsi., Y. F. Kurnia., dan S. Putri. 2022. Teknologi Kefir. Padang: Andalas University Press .
- Ferawati, S. Melia., dan I. Juliyarsi. 2023. Manfaat Kefir Bagi Kesehatan. Penerbit Adab. Indramayu.
- Ferawati, S. Melia., I. Juliyarsi., E. L. S. Suharto., E. Vebriyanti., A. R. Maulina. 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.
- Firdaus, M. 2013. Indeks aktivitas antioksidan ekstrak rumput laut coklat *Sargasum aquifolium*. Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia. 16 (1): 42-47.
- Fitriana, T., Nurwantoro., dan S. Susanti. 2020. Pengaruh proporsi kolang-kaling terhadap karakteristik fisik, kimia dan hedonik permen jelly labu kuning. Jurnal Teknologi Pangan. 4 (1): 30-35.
- Fitriansyah, H., Nurhidajah., K. Y. Syadi. 2014. Sensori Soygurt dengan penambahan bubuk kolang-kaling. Jurnal Pangan dan Gizi. 14 (1): 66-76.
- Fitrilia, T., D. A. Nur'utami., dan Shapariah, R. 2019. Karakteristik fisikokimia serbuk kolang-kaling (*Arenga pinnata*) berdasarkan variasi perendaman. Jurnal Agroindustri Halal. 5 (1): 104-112
- Gamba, R. R., S. Yamamoto., M. Abdel-Hamid., T. Sasaki., T. Michihata., T. Koyanagi., T. Enomoto. 2020. Chemical, microbiological, and functional characterization of kefir produced from cow's milk and soy milk. International Journal of Microbiology. 1-11.
- Gul, O., M. Mortas., I. Atalar., M. Dervisoglu., T. Kahyaoglu. 2015. Manufacture and characterization of kefir made from cow and buffalo milk, using kefir grain and starter culture. Journal of dairy science. 98 (3): 1517-1525.
- Hala, Y., dan A. Ali. 2020. Kandungan total fenol dan kapasitas antioksidan buah lokal Indonesia sebelum dan setelah pencampuran. Prosiding Seminar Nasional Biologi FMIPA UNM. 353-364.
- Hanhadyanaputri, E. S., A. H. Wulan., I. Sulistyarini. 2023. Perbedaan Aktivitas Antioksidan pada Kolang-Kaling Segar dan Kolang-Kaling Serbuk. Jurnal Insan Farmasi Indonesia. 6 (3): 175-183.
- Huang, D., B. Ou., dan P. L. Prior. 2005. The chemistry behind antioxidant capacity assays. Journal Of Agricultural and Food Chemistry. 53 : 1841- 1856
- Ihsan, F., S. Sugiyono., dan N. E. Suyatma. 2022. Karakteristik Galaktomanan dari Berbagai Sumber dan Pemanfataannya sebagai Bahan Tambahan Pangan. Vol. 41, no. 1, hal 21-31.
- Kementrian Kesehatan Republik Indonesia. 2018. Tabel Komposisi Pangan Indonesia. Jakarta: Kemenkes RI.

- Khoo, H. E., A. Azlan., S. T. Tang, dan S. M. Lim. 2017. Anthocyanidins and anthocyanins: colored pigments as food, pharmaceutical ingredients, and the potential health benefits. *Food Nutr. Res.* Vol. 61.
- Kurniah, I. 2010. Faktor-Faktor yang Berhubungan dengan Daya Terima Makan Siang Karyawan di RS Brawijaya Women and Children Kebayoran Baru Jakarta Selatan Tahun 2009. Skripsi. Jakarta: Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah.
- Kurniah, I. 2010. Faktor-Faktor yang Berhubungan dengan Daya Terima Makan Siang Karyawan di RS Brawijaya Women and Children Kebayoran Baru Jakarta Selatan Tahun 2009. Skripsi. Jakarta: Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah.
- Lai, Y. H., dan Y. Y. Lim. 2011. Evaluation of antioxidant activities of the methanolic extracts of selected fern in Malaysia. *International Journal of Environmental Science and Development*. Volume 2 (6): 442-447.
- 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. *J Dairy Science*.
- Lempang, M. 2012. Pohon aren dan manfaat produksinya. *Info Teknis EBONI* Vol. 9 (1): 37-54.
- Lindawati S. A., N. L. P. Sriyani., M. Hartawan., G. Suranjaya. 2015. Study mikrobiologis kefir dengan waktu simpan berbeda. *Makalah Ilmiah Peternakan*. 18 (3). 9599.
- Lobo, V., A. Patil., A. Phatak., dan N. Chandra. 2010. Free radicals, antioxidants and functional foods: impact on human health. *Pharmacogn Rev* 4 (8): 118–126.
- Majeed, M., K. Nagabhushanam., S. Arumugam., S. Natarajan., K. Beede., dan F. Ali. 2018. Galactomannan from *Trigonella foenum-graecum* L. seed: prebiotic application and its fermentation by the probiotic *Bacillus coagulans* strain MTCC 5856. *Food Science and Nutrition*. 6 (3): 666 – 673.
- Marsiwi, T. 2012. Beberapa cara perlakuan benih aren (*Arenga pinnata merr*) untuk mematahkan dormansi. Skripsi. Jurusan Budidaya Pertanian. Fakultas Pertanian. UGM. Yogyakarta.
- Maulana, H. 2005. Pengaruh ekstrak benalu teh (*Scurrula oortiana*) sebagai alternatif aditif antibiotik klortetrasiklin terhadap titer antibodi dan serum pada ayam broiler. Skripsi. Fakultas Peternakan Universitas Diponegoro. Semarang.
- Muaris, H. J. 2015. Pangan Sehat Tinggi Kalsium Kolang-Kaling Dan Siwalan. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

- Muchtadi, T. R. 2000. Fisiologi Pasca Panen. Pelatihan Pasca Panen dan Prosesing Hortikultura, 22 Februari 2000, BPLLP Ciawi. Bogor.
- Mustaufik dan H. Dwiyaniti. 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.
- Natan, F., dan A. Emmawati. 2019. Pengaruh formulasi bubur kolang-kaling, sari buah naga super merah dan agar-agar terhadap sifat fisiko-kimia dan sensoris selai lembaran. *Jurnal Tropical Agri Food*. 1 (1): 9-18.
- Nida, K. 2011. Faktor-faktor yang Berhubungan dengan Sisa Makanan Pasien Rawat Inap di Rumah Sakit Jiwa Sambang Lihum. Skripsi. Sekolah Tinggi Ilmu Kesehatan Husada Borneo Banjarbaru.
- Nida, K. 2011. Faktor-faktor yang Berhubungan dengan Sisa Makanan Pasien Rawat Inap di Rumah Sakit Jiwa Sambang Lihum. Skripsi. Sekolah Tinggi Ilmu Kesehatan Husada Borneo Banjarbaru.
- Nogay, N. H. 2019. Kefir beverage and its effects on health. Elsevier Inc. All rights reserved. doi.org/10.1016/B978-0-12-815504-2.00008-6.
- Nugraha, A. C., A. T. Prasetya., dan S. Mursiti. 2017. Isolasi, identifikasi, uji aktivitas senyawa flavonoid sebagai antibakteri dari daun mangga. *Indonesian Journal of Chemical Science*. 6 (2): 91-96.
- Nurwin, F.A., E.N. Dewi, dan Romadhon. 2019. Pengaruh penambahan tepung karagenan pada karakteristik bakso kerang darah (*Anadara granosa*). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Perikanan*. 1: 39-46.
- Nurwin, F.A., E.N. Dewi, dan Romadhon. 2019. Pengaruh penambahan tepung karagenan pada karakteristik bakso kerang darah (*Anadara granosa*). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Perikanan*. 1: 39-46.
- Orak, H. 2006. Total antioxidant activities, phenolics, anthocyanins, polyphenoloxidase activities in red grape varieties. *Electronic Journal of Polish Agricultural University Food Science and Technology*. 9 : 117-118.
- Permadi, M. R., H. Oktafa., K. Agustianto. 2018. Perancangan sistem uji sensoris makanan dengan pengujian preference test (hedonik dan mutu hedonik), studi kasus roti tawar, menggunakan algoritma radial basis function network. *Mikrotik: Jurnal Manajemen Informatika*. 8 (1): 29-42.
- Prajapati, V. D., K. J. Girish, G. M. Naresh, P. R. Narayan, J. N. Bhanu, N. N. Nikhil., dan C. V. Bhavesh. 2013. Review Galactomannan: A versatile biodegradable seed polysaccharide. *International Journal of Biological Macromolecules*. 60: 83-92.

- Prasad, N., B. Yang., dan K. W. Kong. 2013. Phytochemicals and antioxidant capacity from *Nypa fruticans wurmb.* fruit. Evidence-Based Complementary and Alternative Medicine. 1-9.
- Pratama, A., O. Wisdaningrum., dan M. P. Nugrahani. 2020. Pendampingan dan penerapan teknologi untuk peningkatan produktivitas usaha mikro gula semut. Dinamisia: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat. 4 (2): 275–284.
- Primurdia, E. G., dan J. Kusnadi. 2014. Aktivitas antioksidan minuman probiotik sari kurma (*Phonix dacylifera L.*) dengan isolat *L. Plantarum* dan *L. Casei*. Jurnal Pangan dan Agroindustri. 2 (3) : 98-109.
- Proklamasiningsih, E., I. Budisantoso., dan I. Maula. 2019. Pertumbuhan dan kandungan polifenol tanaman katuk (*Sauropus androgynus (L.) Merr*) pada media tanam dengan pemberian asam humat. Jurnal Biologi. 12 (1): 96–102.
- Puji, P. P. 2008 . Sifat organoleptik, overrun, dan daya terima es krim yang dibuat dari campuran susu kedelai dan susu sapi dengan perbandingan yang berbeda. PhD Thesis. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Puji, P. P. 2008 . Sifat organoleptik, overrun, dan daya terima es krim yang dibuat dari campuran susu kedelai dan susu sapi dengan perbandingan yang berbeda. PhD Thesis. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Purnomo, M., dan Denika. 2020. Aplikasi ekstrakurikuler galaktomanan bubuk kolang-kaling (*Arenga pinnata merr*) sebagai agen pengental terhadap karakteristik fisikokimia pada produk permen jelly bit. Skripsi. Unika Soegijapranata. Semarang.
- Purwanto, D., S. Bahri., dan A. Ridhay. 2017. Uji aktivitas antioksidan ekstrak buah purnajiwa (*Kopsia arborea blume*) dengan berbagai pelarut. Jurnal Riset Kimia. 3 (1): 24-32.
- Purwati, dan T. Nugrahini. 2018. Pemanfaatan buah kolang-kaling dari hasil perkebunan sebagai pangan fungsional. Jurnal Abdimas Mahakam. 2(1): 24–33.
- Putri, I., dan D. A. E. Widiari. 2021. Analisis fitokimia nira aren dan tuak aren (*Arenga pinnata Merr.*). 5-12
- Rahman, A. N., F. Maruddin., dan I. Said. 2023. Aktivitas antioksidan dan karakteristik fisik susu kambing pasteurisasi dengan penambahan buah lontar (*Borassus flabellifer L.*). Jurnal Teknologi industri Pertanian. 33 (3): 317-323.
- Redha, A. 2010. Flavonoid: Struktur, sifat antioksidatif dan peranannya dalam sistem biologis. Pontianak: Jurnal Belian. 9 (2): 196 -202.

- Resnawati, H. 2020. Kualitas susu pada berbagai pengolahan dan penyimpanan. Semiloka Nasional Prospek Industri Sapi Perah Menuju Perdagangan Bebas. Hlm. 497-502.
- Ricki, H., dan T. A. Z. Rudiyanasyah. 2012. Aktivitas antioksidan senyawa golongan fenol dari beberapa jenis tumbuhan famili *Malvaceae*. Jurnal Kimia Khatulistiwa. 1 (1): 8-13.
- Risna, Y. K., S. Harimutri, Wihandoyo., dan Widodo. 2022. Kurva pertumbuhan isolat bakteri asam laktat dari saluran pencernaan itik lokal asal aceh. Jurnal Peternakan Indonesia. 24 (1) : 1-7.
- Salami., M. A. M. A., Nurhidajah., dan Sya'di. 2022. Total bakteri asam laktat, viskositas dan sifat sensoris soygurt dengan penambahan bubur kolang-kaling. Prosiding Seminar Nasional UNIMUS. 1124-1134.
- Samichah. 2014. Aktivitas antioksidan dan penerimaan organoleptik yoghurt sari wortel (*Daucus carota* L.). Program Studi Ilmu Gizi Fakultas Kedokteran. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Sarmi, R. D. Ratnani., dan I. Hartati. 2016. Isolasi senyawa galaktomannan buah aren (*Arenga pinnata*) menggunakan beberapa jenis abu. Momentum. 12 (1): 21–25.
- Satir, G. dan Z. B. Guzel-Seydim. 2016. How kefir fermentation can affect product composition? Small Rumin. Res. 134: 1-7.
- Sayuti, K., R. Yenrina., dan T. Anggraini. 2017. Characteristics of “Kolang-Kaling” (*Sugar palm fruit jam*) with added natural colorants. Pakistan Journal of Nutrition. 16 (2): 69–76.
- Setyaningsih, A., dan A. Apriyantono. 2018. Analisis sensori untuk industri pangan dan agro. IPB Press. Bogor.
- Setyaningsih, D., A. Apriyantono., dan M. P Sari. 2010. Analisis sensori untuk industri pangan dan agro. Cetakan I. IPB Press, Bogor.
- Shahwar, D., S. Rehman., N. Ahmad., S. Ullah., dan M. A. Raza. 2010, Antioxidant activities of the selected plants from the family *Euphorbiaceae*, *lauraceae*, *Malvaceae* and *Balsaminaceae*, African Journal of Biotechnology. 9 (7): 1086-1096.
- Sirangelo, T. M. 2019. Sensory descriptive evaluation of food products: A review. Journal of Food Science and Nutritional Research. 2: 354-363. DOI: 10.26502/jfsnr. 2642-11000034.
- Sirangelo, T. M. 2019. Sensory descriptive evaluation of food products: A review. Journal of Food Science and Nutritional Research. 2: 354-363. DOI: 10.26502/jfsnr. 2642-11000034.

- Sitompul, A. O. 2023. Pengaruh penambahan ekstrak kulit kayu manis (*Cinnamomum burmanii*) terhadap karakteristik es krim santan kelapa. Skripsi. Universitas Jambi. Jambi.
- Sivarajah, V., D. A. C. K. Dalukdeniya., B. Anuluxshy., dan S. Srivijeindran. 2018. Formulation and development of palmyrah (*Borassus flabellifer*) fruit pulp based milk drink. *Journal Agriculture and Food Science*. 2 (1): 62-66
- Sma, U., S. Ii., dan D. E. Maretha. 2020. Pemanfaatan air nira tanaman aren (*Arenga pinnata merr*) menjadi gula semut. Noer Fikri Offset. Palembang.
- Sovia, E., dan D. Anggraeny. 2019. Sugar palm fruits (*Arenga pinnata*) as potential analgesics and anti-inflammatory agent. *Journal Molecular and Cellular Blomedical Sciences*. 3 (2): 107-114. DOI: 10.21705/mbcs.v3i2.63.
- Sriyadi, B. 2012. Seleksi klon teh assamica unggul berpotensi hasil dan kadar katekin tinggi. *Jurnal Penelitian Teh dan Kina*. 15 (1): 1-10.
- Standar Nasional Indonesia. 2009. Batas maksimum Cemarkan Mikroba dalam Pangan. SNI 7388:2009. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional
- Standar Nasional Indonesia. 2011. Susu segar. SNI 3114:2011. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional
- Stone, H., dan L. Joel. 2004. *Sensory Evaluation Practices*, edisi ketiga. Elsevier academic press. California.
- Suhaillah, dan T. R. Santoso. 2018. Analisa cemarkan bakteri *Coliform* pada susu sapi murni dengan variasi lama penyimpanan dalam suhu freezer dan suhu kulkas di Desa Wilayat Sukodono Sidoarjo. 8 (15): 44–49.
- Suliasih, A., M. Legowo., dan B. I. M. Tampoebolon. 2018. Aktivitas antioksidan, BAL, viskositas dan nilai $L^*a^*b^*$ dalam yogurt yang diperkaya dengan probiotik *Bifidobacterium longum* dan buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus*). *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 12 (2): 97–102.
- Sulmiyati, N., S. Said., D. U. Fahrodi, R. Malaka., dan F. Maruddin. 2018. The characteristics of lactic acid bacteria isolated from Indonesian commercial kefir grain. *Malays. J. Microbiol*. 14 (7): 632–639.
- Szczesniak, A.S. 2007. Consumer awareness of texture and of other food attributes II. *Journal of Texture Studies*. 2 (2): 196 – 206.
- Tomar, O., G. Akarca., A. Çağlar., M. Beykaya., dan V. Gök. 2020. The effects of kefir grain and starter culture on kefir produced from cow and buffalo milk during storage periods. *Food Science and Technology*. 40 (1): 238-244.
- Torio, M. A. O., S. Joydee., dan E. M. Florinia. 2006. Physicochemical Characterization of Galactomannan from Sugar Palm (*Arenga saccharifera Labill.*) Endosperm at Different Stages of Nut Maturity. *Philippine Journal of Science*. 135 (1): 19-30.

- Triana, A. N., T. Setyawardani., dan J. Sumarmono. 2022. Pengaruh jenis susu pada pH, total asam dan warna kefir tradisional. *Journal of Animal Science and Technology*. 4 (1): 15-25.
- Tursiman., P. Ardiningsih., R. Nofiani. 2012. Total fenol fraksi etil asetat dari buah asam kandis (*Garcinia dioica blume*). *JKK*. Volume 1 (1): 45-48.
- Ustadi, U., L. Radiati, L., dan I. Thohari,. 2017. Bioactive components of rubber tree honey (*Hevea brasiliensis*) and calliandra (*Calliandra callothyrsus*) and kapok honey (*Ceiba pentandra*). *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Hasil*
- 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.
- Verdiana, M., I. W. R. Widarta., I. D. Gede., dan M. Permana. 2018. Pengaruh jenis pelarut pada ekstraksi menggunakan gelombang ultrasonik terhadap aktivitas antioksidan ekstrak kulit buah lemon (*Citrus limonburm F.*). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan (ITEPA)*. 213-222.
- Wicaksana, I. P. B. 2023. Pemanfaatan sari buah sirsak sebagai pengganti white vinegar dalam pembuatan hollandaise sauce. *Jurnal Ilmiah Pariwisata dan Bisnis*. 2 (2) : 337-353.
- Wicaksana, I. P. B. 2023. Pemanfaatan sari buah sirsak sebagai pengganti white vinegar dalam pembuatan hollandaise sauce. *Jurnal Ilmiah Pariwisata dan Bisnis*. 2 (2) : 337-353.
- Wicaksono. 2016. Optimalisasi integrasi kelapa sawit-sapi pada Badan Usaha Milik Negara (BUMN) perkebunan Indonesia. Artikel Ilmiah. Fakultas Administrasi. Universitas Brawijaya. Malang.
- Widyaningsih, M. M. K., E. Purwijantiningih., dan Y. R. Swasti. 2021. Kualitas es krim yoghurt sinbiotik dengan variasi bubuk kolong-kaling (*Arenga pinnata merr*). *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*. 6 (3): 3897-3908.
- Wilberta, N., N. T. Sonya., dan S. H. R. Lydia. 2021. Analisis kandungan gula reduksi pada gula semut dari nira aren yang dipengaruhi pH dan kadar air. *Jurnal Pendidikan Biologi*. 12 (1): 101.
- Winarno, F. G. 2002. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Wiranti, N., V. Wanniatie., A. Husni., dan A. Qisthon. 2022. Kualitas susu segar pada pemerahan pagi dan sore. *Jurnal Riset Dan Inovasi*. 6 (2): 123-128.
- Xiao, R., M. Liu., Q. Tian., M. Hui., X. Shi., dan X. Hou. 2023. Physical and chemical properties, structural characterization and nutritional analysis of kefir yoghurt. *Frontiers in Microbiology*. 13 (1): 1–13.

- Yanti, Madriena, dan Ali, S. 2017. Cosmeceutical effects of galactomannan fraction from *Arenga pinnata* fruits in vitro. *Pharmacognosy Research*. 9 (1): 39–45.
- Yudho, F.H.P. 2021. Usaha Pengembangan Mutu Produk Kolang-kaling Khas Desa Cidadap. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*. 2 (1):147–54.
- Yuldiati M., Z. Saam., dan M. Mubarak. 2016. Kearifan lokal masyarakat dalam pemanfaatan pohon enau di desa siberakun kecamatan benai kabupaten kuantan singingi. *Jurnal Dinamika Lingkungan* .Volume 3 No. 2.
- Yurliasni., Z. Hanum., dan R. Hikmawan. 2019. Potensi madu dalam meningkatkan kualitas minuman kefir. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*. 14 (1) : 50-58.
- Zuhra, C. F. 2006. Cita Rasa (Flavor). Departemen Kimia FMIPA. Universitas Sumatera Utara. Medan.
- Zuhrina. 2011. Pengaruh Penambahan Tepung Kulit Pisang Raja (*Musa paradisiaca*) Terhadap Daya Terima Kue Donat. Skripsi. Medan: Universitas Sumatra Utara.
- Zulmi, R., J. Kaban., dan J. Tarigan. 2018. Incorporation vitamin e from pfad in matrix of mixed galaktomanan kolang-kaling (*Arenga pinnata*) and gum *acasia*. *Jurnal Kimia Mulawarman*. 15 (2): 87-93.

