

DAFTAR PUSTAKA

- 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. Odetoynbo., Y. A. Ekanola., R. E. Avanrenren., dan S. Fakorede. 2011. Production of Nigerian Nono Using Lactic Starter Cultures. *Pakistan Journal of Nutrition*, 10(3), 203–207.
- Apriantini, G.A.E. 2020. Analisa Kadar Protein Produk Susu Cair yang Diolah Melalui Proses Pemanasan pada Suhu yang Sangat Tinggi (*Ultra High Temperature*). *International Journal of Applied Chemistry Research*. 2(1):8- 13.
- 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.
- Arslan, S. 2015. A Review: Chemical, Microbiological and Nutritional Characteristics of Kefir. *CyTA J. Food*. 13, 340-345.
- Badan Standarisasi Nasional. 2011. SNI 01-3141-2011. Susu Segar. BSN, Jakarta.
- Basuki, K. H. 2021. Aplikasi Logaritma dalam Penentuan Derajat Keasaman (pH). *Prosiding Diskusi Panel Nasional Pendidikan Matematika Universitas Indraprasta PGRI Jakarta*, 29-38.
- Bengoa, A. A., C. Iraporda., G. L. Garrote., A. G. Abraham. 2018. Kefir Microorganisms: Their Role in Grain Assembly and Health Properties of Fermented Milk. *Journal of Applied Microbiology*. 1-15.
- 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.
- Bourrie, B. C .T., B. P. Willing and P. D. Cotter. 2016. The Microbiota and Health Promoting Characteristics of the Fermented Beverage Kefir. *Front Microbiol* 7,647.<https://doi.org/10.3389/fmicb.2016.00647>.
- Cappucino., G. James., dan N. Sherman. 2013. *Manual Laboratorium Mikrobiologi*. EGC. Jakarta.
- Chassard, C., C. Lacroix., dan C.F. Atkinson. 2023. Effects of Yeast-Derived Prebiotics on the Gut Microbiota and Host Health. *Frontiers in Microbiology*, 14, 965321.
- Chelliah, R., S. R. Ramakrishnan., P. R. Prabhu., dan U. N. D. Antony. 2016. Evaluation of Antimicrobial Activity and Probiotic Properties of Wild Strain *Pichia kudriavzevii* Isolated From Frozen Idli Batter. Unpublished manuscript. Centre for Food Technology, Department of Biotechnology, Anna University, Chennai, Tamilnadu, India.

- Chen, C., S. Zhao., G. Hao., H. Yu., H. Tian., dan G. Zhao. 2017. Role of Lactic Acid Bacteria on the Yogurt Flavour: A review. *International Journal of Food Properties*, 20(sup1), S316-S330.
- Codex Alimentarius Commision. 2003. Codex Standart for fermented milk: Codex STAN 243. FAO/WHO Food Standartds.
- 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. DOI: 10.35508/jkv.v7i1.08.
- Farida, H. D., dan S. K. Sari. 2019. Utilization of microorganism on the development of halal food based on biotechnology. *Journal of Halal Product and Research* 2019 Vol. 2 No. 1: 33-43.
- Ferawati., E. Purwati., S. Melia., I. Juliyasari., Y. F. Kurnia., dan S. Putri. 2022. *Teknologi Kefir*. Andalas University Press.
- Fitria, Y., dan D. Puspitasari. 2023. The Potential of Kolang Kaling (*Arenga pinnata*) as a Natural Prebiotic: A Review. *Journal of Functional Foods*, 59, 105273.
- Fitriansyah, H., Nurhidajah., Y. K. Syadi. 2024. Total Bakteri Asam Laktat, Viskositas, dan Sifat Sensoris Soygurt dengan Penambahan Bubuk Kolang-Kaling. *Jurnal Pangan dan Gizi*, 14(1), 66-76
- Gandhi, F. 2016. Pengaruh Penambahan Sari Kulit Buah Manggis (*Garcinia mangostana*, L.) Terhadap Karakteristik Selai Kolang-Kaling. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Andalas, Padang.
- Gänzle, M. G., dan V. Ripari. 2024. Yeast in Fermented Foods and Beverages: Impact on Product Quality and Health Benefits. *Current Opinion in Food Science*, 52, 101012.
- González-Orozco, B. D., I. García-Cano., R. Jiménez-Flores., V. B. Álvarez., 2022. Invited review: Milk kefir microbiota—Direct and Indirect Antimicrobial Effects. *Journal of Dairy Science*, 105 (5), 3703-3715.
- Gorbunov, N. P., E. N. Makarova., dan E. A. Shkoda. 2023. β -glucan and Mannan-Oligosaccharides from Yeast Cell Walls as Prebiotics: A Review. *Journal of Applied Microbiology*, 135(4), 898-908.
- Grosu-Tudor S. S., dan M. Zamfir. 2012. Probiotic Potential of Some Lactic Acid Bacteria Isolated from Romanian Fermented Vegetables. *Ann Roman Soc Cell Biol* 17(1):234–239
- Han, B. Z., Y. L. I. Meng., Y. X. Yang., F. Z. Ren., Q. K. Zeng., dan R. Nout. 2007. A Survey on the Microbiological and Cinemical Composition or Buffalo Milk in China. *Food Coutir*. 18. 742-746.
- Hartanti, E. S. 2013. Kajian formulasi (bahan baku, bahan pementap) dan metode pembuatan terhadap kualitas es krim. *Jurnal Gamma* 7(1): 20-26.

- Hartas, H. 2008. Pendeteksian Keasaman dan Kebasaan pada Pembuburan kertas Dengan Menggunakan pH Meter pada Proses Blaching (Pemutihan). Medan: Universitas Sumatera Utara Press.
- Haryadi., Nurliana., dan Sugito. 2013. Nilai pH dan Jumlah Bakteri Asam Laktat Kefir Susu Kambing Setelah Difermentasi Dengan Penambahan Gula Dengan Lama Inkubasi yang Berbeda. Jurnal Medika Veterinaria 7 (1): 4-7.
- Hasna, L. Z. 2020. Pengaruh Penambahan Gula Pasir Sukrosa pada Buah Aren (*Arenga pinnata*) Terhadap Kandungan Gizi Manisan Kolang-Kaling. FoodTech: Jurnal Teknologi Pangan, 3(2), 1-11.
- Herley, J. P dan K. M., Prescott. 1993. Laboratory Exercises in Microbiology. Second Edition. C Brown Publisher, New York.
- Hsiung, R.T., W.T. Fang., B. A. Lepage., S.A. Hsu., C. H. Hsu., dan J. Y. Chou. 2020. In Vitro Properties of Potential Probiotic Indigenous Yeasts Originating from Fermented Food and Beverages in Taiwan. Probiotics Antimicrob Proteins. 1: 1-12
- Jaster, H., P. Judacewski., J. C. B. Ribeiro., A. A. F. Zielinski., I. M. Demiate., P. R. Los., A. Alberti., dan A. Nogueira. 2019. Quality Assessment of the Manufacture of New Ripened Soft Cheese by *Geotrichum candidum*: physico-chemical and technological properties. Food Science and Technology, 39(1), 50-58. <https://doi.org/10.1590/fst.27117>
- Jeong, D., D. H. Kim., I. B. Kang., H. Kim., K. Y. Song., dan H. S. Kim., 2017. Characterization and antibacterial activity of a novel exopolysaccharide produced by *Lactobacillus kefiranofaciens* DN1 isolated from kefir. Food Control, 78, 436-442.
- Kementrian Kesehatan Republik Indonesia. 2018. Tabel Komposisi Pangan Indonesia. Jakarta: Kemenkes RI.
- Khasanah. S.K., S. Susanti., dan A. M, Legowo . 2020. Karakteristik es krim kefir puree buah naga merah sebagai pangan fungsional antiobesitas. Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi. 19(2): 53-62.
- Kotova, I.B., D T. A. Cherdyntseva., dan A. I. Netrusov. 2016. Russian Kefir Grains Microbial Composition and its Changes During Production Process. Adv Exp Med Biol 932, 93-121.
- Kusmawati, S., H. Rizqiyati., Nurwantoro, dan S. Susanti. 2017. Analisis kadar alkohol, nilai pH, viskositas, dan total khamir pada water kefir semangka dengan variasi konsentrasi sukrosa. Jurnal Teknologi Pangan, 4(2), 127–130. e-ISSN 2597-9892.
- Majeed, M., S. Majeed., 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 Sci Nutr 6 (3): 666 – 673.

- Marsh, A.J., O. O'Sullivan., C. Hill., R.P. Ross., P. D. Cotter. 2013. Sequencing-Based Analysis of the Bacterial and Fungal Composition of Kefir Grains and Milks from Multiple Sources. PLoS One 8, 1-11
- Mende, S., R. Harald., dan J. Doris. 2020. Lactic Acid Bacteria: Exopolysaccharides. Reference Module in Food Sciences. Elsevier Ltd.
- Miskiyah. 2011. Kajian Standar Nasional Indonesia Susu Cair di Indonesia. Jurnal Standardisasi, 13(1), 1-7.
- Mustika, S., S.Yasni., dan Suliantari. 2019. Pembuatan Yoghurt Susu Sapi Segar dengan Penambahan Puree Ubi Jalar Ungu. Jurnal PTK. Vol. 2, No. 3.
- Nababan, L. A., I. K. Suada, I., 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
- Natan, F., Emmawati, dan A., Marwati. 2019. Pengaruh Formulasi Bubur Kolang-Kaling, Sari Buah Naga Super Merah dan Agar-Agar Terhadap Sifat Fisiko-Kimia dan Sensoris Selai Lembaran. Journal of Tropical Agri Food, 1(1), 9-18.
- 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.
- Nugroho, Cahyo. 2016. Pengaruh Mengkonsumsi Buah Nanas Terhadap pH Saliva Pada Santriawati Usia 12-16 Tahun Pesantren Perguruan Sukahideng Kabupaten Tasikmalaya. Journal Actual Research Science Academic. 11(1): 10-15
- Nuraida, L. 2015. A riview: Health Promoting Lactic Acid Bacteria in Traditional Indonesian Fermented Foods. Food Science and Human Wellnes 4(2): 47-55.
- Nursiwi, A., R. Utami., M. Andriani., dan A. P. Sari. 2015. Fermentasi Whey Limbah Keju untuk Produksi Kefiran oleh Kefir Grains. Jurnal Teknologi Hasil Pertanian, 8(1), 37-45.
- Nurubay, B. N., S. Saloko., dan M. D. Ariyana. 2021. Pengaruh konsentrasi puree pisang bile (*Musa paradisiaca*) terhadap sifat mikrobiologi, kimia, dan sensoris kefir susu kambing. Jurnal Teknologi Pertanian Andalas, 25(2), 215-224.
- Otles, S. dan Cagindi. 2003. Kefir: a probiotic dairy-composition, nutritional and therapeutic aspect. Pakistan journal of nutrition. 2 (2), 54-59.
- Pertiwi, S. R. R., N. Novidahlia., dan M. R. Asakami. 2015. Optimasi penggantian substrat dan expos udara pada produksi kefir-air. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*, Universitas Djuanda Bogor. (Diterima 11 Juli 2015, dipublikasi 2 Oktober 2015).
- Pogačić, T., M. B. Maillard., A. Leclerc., C. Hervé., V. Chuat., F. Valence., dan A. Thierry. 2015. *Lactobacillus* and *Leuconostoc* Volatilomes in Cheese Conditions. Applied Microbiologyand Biotechnology.

- Pranayanti, I. A. P dan A. Sutrisno. 2015. Pembuatan minuman probiotik air kelapa muda (*Cocos nucifera* L.) dengan starter *Lactobacillus casei strain Shirota*. Jurnal Pangan dan Agroindustri, 3 (2), 763 – 772.
- Pratiwi, S. 2023. Pengaruh Penambahan *Pulp* Buah Nangka (*Artocarpus heterophyllus* L.) Terhadap pH, Total Titrasi Asam, Total Bakteri Asam Laktat dan Total Khamir Es Krim Sinbiotik Kefir. Skripsi. Universitas Andalas. Padang
- 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.
- Purwati., dan Nugrahini, T. 2018. Pemanfaatan Buah Kolang Kaling dari Hasil Perkebunan Sebagai Pangan Fungsional. Jurnal Abdimas Mahakam, 2(1), 25-33. <https://journal.uwgm.ac.id/index.php/abdimasmahakam>.
- Putri, E. 2016. Kualitas Protein Susu Sapi Segar Berdasarkan Waktu Penyimpanan. Chempublish Journal, 1(2), 14-20.
- Rahul, M. 2022. Pengaruh Penambahan Jenis Gula Dengan Konsentrasi yang Berbeda Terhadap Kadar Air, pH, dan total Titrasi Asam Kefir Susu Sapi. Skripsi. Universitas Andalas. Padang.
- Rasbawati., L. D. Irmayani., Novieta., dan Nurmiati. 2019. Karakteristik Organoleptik dan Nilai pH Yoghurt dengan Penambahan Sari Buah Mengkudu (*Morinda citrifolia* L.). Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan, 7(1), 41-46.
- Rosa, D. D., M. M. S Dias., L. M. Grześkowiak., S. A. Reis., L. I. Conceição., dan M. C. G. do Peuzio. 2017. Milk kefir: nutritional, microbiological and health benefits. Nutr. Res. Rev. 30, 82-96.
- Saad, M., H. Abdelsamei., E. Ibrahim., A. Abdou., S. Sohaimy. 2015. Effect of pH, Heat Treatments and Proteinase K Enzyme on the Activity of *Lactobacillus acidophilus* Bacteriocin. Benha Vet Med J 28(1):210–5. <https://doi.org/10.21608/bvmj.2015.32744>.
- Salami, M. A. M. A., Nurhidajah., dan Y. K. Sya'di. 2022. Total Bakteri Asam Laktat, Viskositas dan Sifat Sensoris Soygurt dengan Penambahan Bubur Kolang-Kaling. Prosiding Seminar Nasional UNIMUS, 1124-1134.
- Sanam, A.B., I. B. N. Swacita., dan K. K. Agustina. 2014. Ketahanan Susu Kambing Peranakan Ettawah Post-Thawing pada Penyimpanan Lemari Es Ditinjau dari Uji Didih dan Alkohol. Indonesia Medicus Veterinus, 3(1), 1-8.
- Sarmi., R. D. Ratnani., dan I. Hartati. 2016. Isolasi Galaktomanan Buah Aren (*Arenga pinnata*) Menggunakan Beberapa Jenis Abu. Momentum 12(1): 21-25.
- Sayuti, K., R. Neswati., Hijra., dan Effendi. 2020. Antioxidant activity of “Kolang Kaling” jam which is added with “Pucuk Merah” (*Syzygium*

oleana) fruit juice. Asian Journal of Applied Research for Community Development and Empowerment, 4(1).

- Setiawan, T., A. Wijaya., dan D. Kartika. 2023. Effect of Kolang-Kaling Extract on Lactic Acid Bacteria and Gut Health in Animal Models. Journal of Agricultural and Food Chemistry, 71(1), 45-52.
- Sitanggang, F.A., N. S. Antara., dan I. B. W Gunam. 2022. Kemampuan Ekstrak Galaktomanan dari Ampas Kelapa dalam Menstimulasi Pertumbuhan Bakteri Asam Laktat. Jurnal Rekayasa dan Manajemen Agroindustri, 10(1), 94-102.
- Sudarmadji, S., B. Haryono dan Suhardi. 2003. Analisa Bahan Makanan dan Pertanian. Yogyakarta.
- Sulmiyati., N. S. Said., D. U. Fahrodi., R. Malaka., dan Fatma. 2018. Perbandingan Kualitas Fisiokimia Kefir Susu Kambing dengan Kefir Susu Sapi. Jurnal Veteriner, Vol. 19 No. 2, 263-268.
- Turkmen, N. 2017. Kefir as a Functional Dairy Product. Chapter book. Dairy in Human Health and Disease Across the Lifespan. Elsevier Inc. All rights reserved.
- Valeska, Y. 2022. Pengaruh penambahan jenis gula dengan konsentrasi yang berbeda terhadap kadar protein, nilai kalori, tingkat kemanisan dan sensori kefir susu sapi. Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Andalas. Padang.
- Van Wyk, J. 2019. Kefir: The Champagne of Fermented Beverages. Chapter Book. Fermented Beverages. The Science of Beverages. Pages 473- 527
- Vanga, S. K., J. Wang., S. Jayaram., dan V. Raghavan. 2021. Effects Of Pulsed Electric Fields and Ultrasound Processing on Proteins and Enzymes: A Review. Processes, 9(4), 1–16. <https://doi.org/10.3390/pr9040722>.
- 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. Fakultas Peternakan. Universitas Andalas.
- Walsh, A. M., F. Crispie., K. Kilcawley., O. O'Sullivan., M. G. O'Sullivan., M. J. Claesson., dan P. D. Cotter. 2016. Microbial Succession and Flavor Production In the Fermented Dairy Beverage Kefir. Msystems 1, e00052-16.
- Widedianto, I. N., N. S. Antara., I. M. M. Wijaya. 2017. Pertumbuhan *Lactobacillus casei* subsp. *Rhamnosus* Pada Media yang Disuplementasi Tepung Kolang-Kaling. Jurnal Rekayasa dan Manajemen Agroindustri. Vo. 5 (2): 1-9.
- Widyaningsih., M. M. K., E. Purwijantingsih., dan Y. R. Swasti. 2021. Kualitas Es Krim Yoghurt Sinbiotik Dengan Variasi Tepung Kolang-Kaling (*Arenga pinnata* Merr.). Jurnal Sains dan Teknologi Pangan, 6(3), 3897-3908.

- Wilberta, N., N. T. Sonya., S. H. R. Lydia. 2021. Analisis Kandungan Gula Reduksi pada Gula Semut dari Nira Aren yang Dipengaruhi pH dan Kadar Air. *BIOEDUKASI: Jurnal Pendidikan Biologi*, 12(1), 102-108.
- Yusmarini., R. Indrati., T. Utami., dan Y. Marsono. 2009. Isolasi dan Identifikasi Bakteri Asam Laktat Proteolitik dari Susu Kedelai yang Terfermentasi Spontan. *Jurnal Natur Indonesia*, 12(1), 28-33.
- Zartl, B., K. Silberbauer., R. Loeppert., H. Viernstein., W. Praznik., dan M. Mueller. 2018. Fermentation of Non-digestible Raffinose Family Oligosaccharides and Galactomannans by Probiotics. *Food and Function*, 9(3), 1638-1646. <https://doi.org/10.1039/C7FO01797C>.
- Zoumpopoulou, G., A. Tzouvanou., E. Mavrogonato., V. Alexandraki., M. Georgalaki., R. Anastasiou., M. Papadelli., E. Manolopoulou., M. Kazou., D. Kletsas., K. Papadimitriou., dan E. Tsakalidou. 2017. Probiotic Features of Lactic Acid Bacteria Isolated from a Diverse Pool of Traditional Greek Dairy Products Regarding Specific Strain-Host Interactions. *Probiotics and Antimicrobial Proteins*, 9(4), 465-476. <https://doi.org/10.1007/s12602-017-9311-9>.

