

## DAFTAR PUSTAKA

- Almeida, K, E., Tamime, A, Y. dan Oliveira, M,N. 2008. Acidification Rates Of Probiotic In Minas Frescal Chees Whey. *LWT*,41, 311-316.
- Astawan, Made M.S. 2008. Sehat dengan Hidangan Hewani. Jakarta : Penebar Swadaya.
- Awwaly, K.U.A., Manab, A., dan Wahyuni, E. 2010. Pembuatan Edible Film Protein Whey: Kajian Rasio Protein dan Gliserol Terhadap Sifat Fisik dan Kimia. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*. Vol 5 No. 1 : 45-56.
- Azizah N, A. Al – Baharri, N. dan Mulyani, S. 2012. Pengaruh Lama Fermentasi Terhadap Kadar Alkohol, pH, dan Produksi Gas pada Proses Fermentasi Bioetanol dari Whey dengan Substitusi Kulit Nanas. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. Vol. 1 No.2.
- Badan Standardisasi Nasional. 2011. SNI 01-3141-2011. Standardisasi Nasional Indonesia SNI Susu segar. Jakarta
- Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian. 2007. Kefir, Susu Fermentasi Dengan Rasa Menyegarkan. *Warta Penelitian dan Pengembangan Pertanian*. Vol. 29, No. 2.
- Bangun, R. S. 2009. Pengaruh Fermentasi Bakteri Asam Laktat Terhadap Kadar Protein Susu Kedelai. Universitas Negeri Semarang : Semarang
- Barman, I., G, Umesh Chandra P. 2015. Effects of Habitual Arecanut and Tobacco Chewing on Resting Salivary Flow Rate and pH. *Int. J. Oral Health Med Res*;2(1):13-18
- Bonizzi I, Buffoni JN, dan Feligini M. 2009. Quantification of bovine casein fractions by direct chromatographic analysis of milk. *J Chromatography*. 1216(1):165-168.
- Codex Alimentarius Committee. 2003. Codex Standard for Fermented Milks. Codex STAN 243. FAO/WHO Food Standards.
- Damat. 2008. Efek Jenis dan Konsentrasi Plasticizer Terhadap Karakteristik Edible Film Dari Pati Garut Butirat, *Agritek* 16(3): 333-339.
- Dangaran, L.K., Renner-Nantz dan J,M Krochta. 2004. Crystallization Inhibitor Effect On Rate of Gloss Fade of Whey Protein Coating, Department of Food Science and Technology, University of California.
- Dimitreli G, Antoniou KD. 2011. Effects Of Incubation Temperature And Caseinates The Rheological Behavior Of Kefir. *Procedia Food Sci* 1: 583588.
- Estiningtyas, dan Heny, R. 2010. Aplikasi Edible Film Maizena dengan Penambahan Ekstrak Jahe sebagai Antioksidan Alami pada Coating Sosis Sapi. [Skripsi]. Universitas Sebelas Maret. Surakarta. Hal 6.

- Fatwa Majelis Ulama Indonesia. 2003. Standarisasi Fatwa Halal Nomor 4. Tahun 2003. Majelis Ulama Indonesia. Jakarta.
- Farnworth, E.R. 2005. Kefir-A complex probiotic. *Food Science and Technology Bulletin : functional foods 2* : 1-17.
- Febriantosa, A., Purwanto, B.P., Arief, I.I, dan Widyastuti, A. 2013. Karakteristik Fisik, Kimia, Dan Mikrobiologi Whey Kefir dan Aktifitasnya Terhadap Penghambatan Angiotensin Converting Enzyme. *Jurnal tekologi dan industri pangan. Fakultas peternakan. IPB. Bogor.*
- Fiorda FA, Pereira GVM, Thomas-Soccol V, Rakhsit SK, Pagnoncelli MGB, Vandenberghe LPS, Soccol CR. 2017. Microbiology, biochemical and functional aspects of sugary kefir fermentation. *A Review Food Microbiol* 66: 86-95.
- Gunawan, G.A., P.K. Atmodjo, dan B.B.R. Sidharta. 2015. Variasi Kismis dan Sukrosa Terhadap Pertumbuhan Asam Laktat, dan Alkohol Kristal Alga. *Fakultas Tekhnobiologi. Universitas Atma Jaya. Yogyakarta.*
- Harmely, F., Deviarny, C., dan Yenni, W.S. 2014. Formulasi dan Evaluasi Sediaan Edible Film Dari Ekstrak Daun Kemangi (*Ocimum americanum* L.) Sebagai Penyegar Mulut. *Jurnal Sains dan Farmasi Klinis. Sekolah Tinggi Armasi Indonesia Yayasan Perintis Padang. Vol 1 No 1, Hal 38-47*
- Harris, H. 2001. Kemungkinan penggunaan edible film dari tapioka untuk pengemas lempuk, *Jurnal Pertanian Indonesia*, 3(2): 99–106.
- Hidayat A. 2010. *Manajemen Kesehatan Pemerahan*. Bandung: Dinas Peternakan Jawa Barat.
- Hidayat, Nur. 2007. *Mikrobiologi Industri*. Yogyakarta : Andi
- Hui, Y. H. 2006. *Handbook of Food Science. Technology and Engineerin Volume 1*. CRC Press. USA.
- Huri, D dan Nisa, F.C. 2014. Pengaruh Konsentrasi Gliserol dan Ekstrak Ampas Kulit Apel Terhadap Karakteristik Fisik dan Kimia Edible Film. *Jurnal Pangan dan Agroindustri Vol. 2 No.4p p. 29-40.*
- Julianto B, Rossi E, Yusmarini. 2016. Karakteristik kimiawi dan mikrobiologi kefir susu sapi dengan penambahan susu kedelai. *Jom Faperta* 3 (1)
- Juliyarsi, I. Melia, S. dan Sukma, A. 2011. The Quality of *Edible film* by Using Glycerol as Plastisizer. *Pakistan Journal of Nutrition* 10 (9): 884 – 887. Andalas University.
- Juliyarsi, I., Melia, S., dan Nofita, T. 2009. Pemanfaatan Limbah Susu (Whey) Menjadi Kemasan Edible Film Dengan Penambahan *Carboxymethyl Cellulose* dan Sorbitol. *Artikel Penelitian. Fakultas Peternakan. Universitas Andalas. Padang.*

- Khotimah, K. 2006. Karakterisasi Edible Film dari Pati Singkong (*Manihot utilissima* Pohl). Jurnal Pendidikan Biologi, FMIPA, Universitas Negeri Yogyakarta.
- Krochta, J. M., Baldwin, E. A., dan Nisperos-Carriedo, M. O. 1994. Edible Coating and Film Food Quality, Technomic Public, Co, Inc., Lancaster, Pennsylvania.
- Kunaepah, U. 2008. Pengaruh Lama Fermentasi dan Konsentrasi Glukosa Terhadap Aktivitas Antibakteri, Polifenol Total dan Mutu Kimia Kefir Susu Kacang Merah. Tesis. Universitas Diponegoro Semarang.
- Martin A., J. Swarbrick dan A. Cammarata, 1993, Farmasi Fisika, Edisi III, Penerjemah Yoshita, Universitas Indonesia Press, Jakarta.
- Meutia, N., Rizalsyah, T., Ridha, S. dan Sari, M.K. 2016. Residu Antibiotika Dalam Air Susu Segar Yang Berasal Dari Peternakan Di Wilayah Aceh Besar. Jurnal Ilmu Ternak. Vol. 16. No.21.
- Miguel MGCP, Cardoso PG, Magalhães KT, Schwan RF. 2011. Profile of microbial communities present in tibico (sugary kefir) grains from different Brazilian States. World J Microbiol Biotechnol 27: 18751884.
- Mijayani, P.C. 2008. Pembuatan Kefir Susu Kacang Hijau (*Phaseolus Radiate L.*) Kajian Pengaruh Konsentrasi Susu Skim Dan Lama Fermentasi Terhadap Parameter Fisik, Kimia dan Organoleptik. Skripsi. Malang: Jurusan Teknologi Hasil Pertanian Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Brawijaya.
- Murni, S.W., Pawignyo, H. Widyawati, W. dan Sari, N. 2013. Pembuatan Edible Film dari Tepung Jagung (*Zea MaysL.*) dan Kitosan. Prosiding Seminar Nasional Teknik Kimia. Program Studi Teknik Kimia, FTI. UPN Veteran. Yogyakarta. B17. Hal. 1-9.
- Nihayah, I. 2015. Pengaruh Konsentrasi Stater Terhadap Kualitas Kefir Susu Sapi dan Pemanfaatannya Sebagai Penurun Kadar Kolesterol Mencit (*Mus musculus*). Skripsi. Jurusan Biologi, Fakultas Sains dan Teknologi, Universitas Islam Negeri (UIN) Maulana Malik Ibrahim. Malang.
- Ningsih, S. H. 2015. Pengaruh Plasticizer Gliserol Terhadap Karakteristik Edible Film Campuran Whey dan Agar. Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Hasanudin. Makassar.
- Ningsih, DR., Bintoro, V. Priyo., dan Nurwantoro. 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)84-88
- Ningsih, W. 2018. Formulasi dan Uji Efektifitas Antibakteri Edible Film Ekstrak Biji Pinang (*Areca Catechu Linn*). Jurnal Ilmu Farmasi dan Farmasi Klinik

(JIIFK). Universitas Muhammadiyah Sumatera Barat. Vol. 15, No 02. Desember 2018, Hal 71-76.

- Nofiandi, D., Ningsih, W. dan Putri, A.S.L. 2016. Pembuatan dan Karakterisasi Edible Film dari Piliblend Pati Sukun–Polivinil Alkohol dengan Propilenglikol Sebagai Plasticizer. *Jurnal Katalisator. Sekolah Tinggi Farmasi Indonesia (STIFI) Yayasan Perintis Padang*. Vol. 1 No 2.
- Panesar, P,S,, J,F, Kennedy, D,N, Gandhi, dan K,Bunko. 2007. Bioutilisation Of Whey For Lactacid Production, *Food Chemistry*, 105, 1-14.
- Pitaloka, A. B., Hidayah, N. S., Saputra, A. H. dan Nasikin, M., 2015. Pembuatan CMC Dari Selulosa Eceng Gondok Dengan Media Reaksi Campuran Larutan Isopropanol-Isobutanol Untuk Mendapatkan Viskositas Dan Kemurnian Tinggi. *Jurnal Integrasi Proses*. 5(2) : 108–114
- Prasetyo, B.B, Purwadi dan Rosyidi, D. 2015. Penambahan CMC (Carboxy Methyl Cellulose) pada Pembuatan Minuman Madu Sari Buah Jambu Merah (*Psidium Guajava*) Ditinjau dari pH, Viskositas, Total Kapang dan Mutu Organoleptik. Universitas Brawijaya, Malang. p. 1-8
- Prihatiningsih, N. 2000. Pengaruh Penambahan Sorbitol dan Asam Palmitat Terhadap Ketebalan Film dan Sifat Mekanik Edible Film dari Zein. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta. Skripsi (tidak dipublikasikan).
- Puspaningsih, N. 209. Manipulasi Genetik *Saccharomyces Cerevisiae* dalam Meningkatkan Produksi Etanol. <http://www.rudycr.com/PPS702-IPB/01101/nyonmantri.htm.1092009>. Diakses tanggal 12 Januari 2020
- Rahman, A. S., Fardiaz, W., Rahayu, P., Suliantari dan Nurwitri, C.C., 1992. Teknologi Pengolahan Susu. Dekdikbud Dirjen PT. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi IPB. Bogor.
- Rodriguez, M., J. Oses, K. Ziani, dan J.I. Mate. 2006. Combined effect of plasticizers and surfactants on the physical properties of starch based edible films. *Food Res. Int.* 39: 840-846.
- Rosiana, E., Nurliana, dan T. Armansyah. 2013. Kadar Asam Laktat dan Derajat Asam Kefir Susu Kambing yang difermentasi dengan Penambahan Gula Dan Lama Inkubasi Yang Berbeda. *Jurnal Medika Veterinaria*, 7 (2).
- Sari, I. M., Noverita dan Yulneriwarni. 2008. Pemanfaatan Jerami Padi dan Alang – Alang dalam Fermentasi Etanol Menggunakan Kapang *Trichoderma Viride* dan Khamir *Saccaromycess Cerevisiae*. *Via Vitalis*. 5(2) : 55-62.
- Sadih, I., Nurlaelasari, A. dan Handayani, M. N. 2017. Physicochemical Characteristics Of Mung Bean Kefir With Variation Levels Of Skim Milk And Fermentation Time. *IOP Conf. Ser.: Mater. Sci. Eng.* 180 (2017): 1–5.

- Safitri, M.F dan Swarastuti A. 2011. Kualitas kefir berdasarkan konsentrasi kefir grain. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* 2(2):87-92
- Saleh, E. 2004. Dasar Pengolahan Susu dan Hasil Ikutan Ternak. Ilmu produksi fakultas pertanian Universitas Sumatera Utara. <http://library.usu.ac.id/download/Fe/Ternak>. Diakses pada 06 April 2019.
- Sinaga, M. O. 2017. Pembuatan dan Karakterisasi Edible Film dari Campuran Tepung Tapioka, Labu Kuning ( *Cucurbita Moschatal D* ), Kitosan, dan Gliserin Serta Aplikasi Sebagai Pembungkus Kue Lapis. Skripsi. Departemen Kimia. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Sumatera Utara. Medan.
- Sudarmadji, S., Haryono, B., dan Suhardi. 1997. Analisa Bahan Makanan dan Pertanian. Liberty Yogyakarta Bekerjasama dengan Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Universitas Gadjah mada. Yogyakarta.
- Surono, I. S. 2004. Probiotik Susu Fermentasi dan Kesehatan Yayasan Pengusaha Makanan Dan Minuman Seluruh Indonesia (YAPPMI). Jakarta : TRICK
- Susanti. 2014. Pengaruh Lama Fermentasi Terhadap Kandungan Protein Susu Kefir Sebagai Bahan Petunjuk Praktikum Mata Kuliah Biokimia. IKIP PGRI Madiun : Madiun
- Susilorini, T. E dan Sawitri, M.E. 2005. Produk-Produk Olahan Susu. PT.Penebar Swadaya. Jakarta
- Susilorini, T. E. dan Sawitri, M.E. 2006. Produk Olahan Susu. Jakarta : Penebar Swadaya
- Syarif. 2009. Susu Fermentasi Ada Yang Mengandung Alkohol. <http://halalsehat.com>. Diakses 07 April 2019
- Vinderola. C. G., P. M. Guemoide. T. Delgado. J.A. Reinheimer dan C.G. De los Reyes-Gavilan. 2000. Characteristics of carbonated fermented milk and survival of probiotik bacteria. *International Dairy Journal*. 10. 213-220.
- Weschenfelder.S., Marcelo P., Gerhart, C., Helena, H. Maria. J. W . 2018. Antibacterial activity of different formulations of cheese and whey produced with kefir grains. *Scientific Article*. ISSN 1806-6690.
- Yulianti. R dan Ginting, E. 2012. Perbedaan karakteristik fisik edible film dari umbi-umbian yang dibuat dengan penambahan plasticizer. *Balai penelitian tanaman kacang-kacangan dan umbi-umbian. Penelitian Pertanian Tanaman Pangan* 31( 2): 131-136.
- Yusriyah. N.H dan Agustini. R. 2014. Pengaruh Waktu Fermentasi dan Konsentrasi Bibit Kefir Terhadap Mutu Kefir Susu Sapi. *UNESA Journal Of Chemistry*. Vol.3 No.2. Surabaya.

- Zaini, Z. O. F. 2016. Pengaruh Lama Fermentasi Terhadap Nilai Ph, Total Asam, Jumlah Mikroba, Protein dan Kadar Alkohol Kefir Susu Kacang Kedelai (*Glycine Max (L) Merill*). Skripsi. Jurusan Biologi. Fakultas Sains dan Teknologi. Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim Malang. Malang.
- Zuwanna, I., Fitriani, Meilina, H. 2017. Pengemas makanan ramah lingkungan, berbasis limbah cair tahu (whey) sebagai edible film. Prosiding seminar nasional pascasarjana (SNP). Fakultas teknik. Universitas syiah kuala. Darussalam. Banda aceh.



