

DAFTAR PUSTAKA

- 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*. Vol. 10 No. 3 : 203 – 207. DOI : 10.3923/pjn.2011.203.207.
- Agustina, L., T. Setyawardani, dan T. Y. Astuti. 2013. Penguunaan Starter Biji Kefir dengan Konsentrasi yang Berbeda pada Susu Sapi terhadap pH dan Kadar Asam Laktat. *Jurnal Ilmiah Peternakan*. Vol. 1 No. 1 : 254 – 259.
- Afriani, Suryono dan Haris, L. 2011. Karakteristik Dadih Susu Sapi Hasil Fermentasi Beberapa Starter Bakteri Asam Laktat yang Diisolasi Dari Dadih Asal Kabupaten Kerinci. *Fakultas Peternakan Universitas Jambi : Jambi. Agrinag*. Vol. 01 No. 1 : 36 – 42.
- Aini, Y. N., Suranto, dan Ratna, S. 2003. Pembuatan Susu Kedelai Dengan Variasi Kadar Susu Skim dan Inokulum. *Fakultas MIPA Universitas Sebelas Maret : Surakarta. Biosmart*. Vol 5 No. 2 : 89 -93.
- Ahmed, S.I dan J. Wangsai. 2007. Fermented Milk in Asia. *Handbook of Food Products Manufacturing* (Edited by : Y. H. Hui). Friesland Foods : Jakarta. Hal : 431 – 448. DOI : <https://doi.org/10.1002/9780470113554.ch68>.
- Amallia, G. 2012. Penetapan Kadar Lemak Pada Susu Kental Manis Metode Sokletasi. *Tugas Akhir. Fakultas Farmasi Universitas Sumatera Utara : Medan*.
- Andrianto, S. 2008. Pembuatan Es Krim Probiotik dengan Substitusi Susu Fermentasi *Lactobacillus casei* subsp. *rhamnosus* dan *Lactobacillus F1* terhadap Susu Skim. *Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor : Bogor*.
- AOAC. 2005. *Official Methods of Analysis*. Association of Official Analytical Chemistry. Bejamin Franklin Station, Washington.
- Aritonang, S. N. 2017. *Susu dan Teknologi. Lembaga Pengembangan Teknologi Informasi dan Komunikasi (LPTIK). Universitas Andalas*.
- Astuti, A., Maulida, R., dan Ranti, A. 2018. NAWAKE (Nira Water Kefir): Pemanfaatan Nira sebagai Minuman Fungsional Kaya Probiotik. *Program Studi Teknologi Pangan, Departemen Pertanian Fakultas Peternakan dan Pertanian. Universitas Diponegoro: Semarang. Agritech*: Vol. XX No.1. DOI : 10.30595/agritech.v20i1.3416.
- Badan Standarisasi Nasional. 1992. SNI No. 01 – 2981 - 1992. *Yogurt*. Pusat Standarisasi Industri. Departemen Perindustrian dan Perdagangan. Jakarta.

- Badan Standarisasi Nasional. 2006. SNI No. 01 – 2346 - 2006. Petunjuk Pengujian Organoleptik dan atau Sensori. Pusat Standarisasi Industri. Departemen Perindustrian dan Perdagangan. Jakarta.
- Buckle, K. A., R.A. Edward., G.H. Fleet dan Wootton. 2009. Ilmu Pangan. (Diterjemahkan oleh H. Purnomo dan Adiono). Penerbit Univesitas Indonesia Press: Jakarta.
- Buckle, K. A., R.A. Edward., G.H. Fleet dan Wootton. 2010. Ilmu Pangan. (Diterjemahkan oleh H. Purnomo dan Adiono). Penerbit Univesitas Indonesia Press: Jakarta.
- Campbell, A. K., J. P. Waud., dan S. B. Matthews. 2005. The Molecular Basis of Lactose Intolerance. Departement of Medical Biochemistry and Immunology Cardiff University : Cardiff. Science Progress. Vol. 88 No. 3 : 157-202. DOI :<https://doi.org/10.3184/003685005783238408>.
- Chandan, R. C., Charles, H. W., A. Kilara., dan Y. H. Hui. 2006. Manufacturing Yogurt and Fermented Milks. 1st edn. Balckwell Publishing Oxford UK. DOI : 10.1002/9780470277812.
- Chen, M.J., J.R.Liu., J.F. Sheu., C.W. Lin., dan C.L. Chuang. 2006. Study on SkinCare Properties of Milk Kefir Whey. Departement of Animal Science. National Taiwan University : Taiwan. Asian-Aust. J. Anim. Sci. Vol. 19 No. 6 : 905-908.
- Codex Alimentarius Committee. 2003. Codex Standard for Fermented Milks. CODEX STAN 243.FAO/WHO Food Standards.
- Coppola, S., G.Blaiotta., dan D. Ercolini. 2008. Molecular Techniques in The Microbial Ecology of Fermented Foods. Dairy Products. Springer, New York.
- Cultures for Health. 2013. A Where Healthy Food Starts Guide “Milk Kefir”. Cultures for Health. Sioux Falls.
- Depkes RI. 2005. Daftar Komposisi Makanan. Jakarta: Depkes RI.
- Dianti, E. P. 2016. Mutu Gizi Kefir Susu Kambing Berfortifikasi Vitamin B12 dan Vitamin D3 Selama Penyimpanan. Fakultas Kedokteran Universitas Diponegoro : Semarang.
- Djaafar, T. F dan E. S. Rahayu. 2006. Karakteristik Yogurt dengan Inokulum *Lactobacillus* yang Diisolasi dari Makanan Fermentasi Tradisional. Agros: Vol. 8 No. 1 : 73 – 80.
- Estiasih, T., Harijono, Elok, W., dan Kiki, F. 2016. Kimia dan Fisik Pangan. Bumi Aksara. Jakarta.
- Faraq, M. A., S. A. Jomaa., A. A. El-Wahed., dan H. R. El-Seedi. 2020. The Many Faces of Kefir Fermented Dairy Products: Quality Characteristics,

Flavour Chemistry, Nutritional Value, Health Benefits, and Safety. Basel: Switzerland. Review Jurnal Nutrients MDPI Vol. 12 No. 2 : 346. DOI : <https://doi.org/10.3390/nu12020346>

Farnworth, E.R. 2005. Kefir-A Complex Probiotic. Food Research and Development Center Agricultur and Agri-food Canada : Canada. Food Science and Technology Bulletin: Functional Food Vol. 2: No. 1: 1 – 17. DOI :10.1616/1476-2137.13938.

Farnworth, E.R. 2008. Handbook of Fermented Functional Foods. 2nd Edition. CRC Press. New York.

Ferawati, Agestyani., dan E. Purwati. 2018. Penggunaan Starter Bakteri *Lactobacillus fermentum* strain 175 dan Krim Kefir untuk Meningkatkan Kualitas Keju Mozzarella Balado. Laporan Akhir Riset Dosen Pemula. Lembaga Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat Universitas Andalas.

Fiorda, F. A., G. V. M.dePereira., Venete, T. S., S. K. Rakhsit., M. G. B. Pagnoncelli., Luciana, P. S. V., Carlos, R. S. 2017. Microbiology, Biochemical and Functional Aspects of Sugary Kefir Fermentation. A Review Food Microbiol. Vol.66: 86-95. DOI : <https://doi.org/10.1016/j.fm.2017.04.004>.

Fontán, M. C. G., Sidonia, M., I. Franco., dan Javier, C. 2006. Microbiological and Chemical Change During The Manufacture of Kefir Made From Cow's Milk, Using a Commercial Starter Culture. International Dairy Journal Vol. 16 No. 7 : 762 – 767. DOI: 10.1016/j.idairyj.2005.07.004.

Food Review Indonesia. 2013. Freeze Drying Technology for Better Quality and Flavor of Dried Products. Vol. 8 No. 2 : 56 – 57.

Gamba, R. R., Shihori, Y., Mahmoud, A. H., Tetsuya, S., Toshihide, M., Takashi, K., dan Toshiki, E. 2020. Chemical, Microbiologica, and Functioal Characterization of Kefir Produced from Cow's Milk and Soy Milk. International Journal of Microbiology. Hindawi. Vol. 2020, 11 hal. DOI : <https://doi.org/10.1155/2020/7019286>.

Gandy, J. W., A. Madden., dan M. Holdsworth. 2014. Gizi dan Dietetika Edisi 2. EGC. Jakarta.

Garrote, G. L., A. G. Abraham., dan G. L. De Antoni. 1997. Preservation of Kefir Grains, A Comperative Study. Food Science and Technology. Vol. 30 No. 1 : 77 – 84. DOI : <https://doi.org/10.1006/fstl.1996.0135>.

Gronnevik, H., Judith, A., dan Narvhus, M, F. 2011. Microbiological and Chemical Properties of Norwegian Kefir During Storage. Norwegian University of Life Science : Norway. International Dairy Journal. Vol. 21 No. 1 : 601-606. DOI : <https://doi.org/10.1016.j.idairyj.2011.01.001>.

- Gul, O., M. Mortas., I. Atalar., M. Dervisoglu., dan T. Kahyaoglu. 2015. Manufacture and Characterization of Kefir Made from Cow and Buffalo Milk, Using Kefir Grain and Starter Culture. *Journal Dairy Science*. Vol. 98 No. 3 : 1517-1525. DOI : <https://doi.org/10.3168/jds/2014-8755>.
- Hadiwiyoto, S. 1982. Teknik Uji Mutu Susu dan Hasil Olahannya. Liberty. Yogyakarta.
- Hartatie, E. S. 2011. Kajian Formulasi Bahan Baku, Bahan Pemanthap dan Metode Pembuatan terhadap Kualitas Es Krim. *Gamma*. Vol 7 No. 1 : 20 – 26.
- Harun, N., Rahmayuni, dan Y. E. Sitepu. 2013. Penambahan Gula Kelapa dan Lama Fermentasi terhadap Kualitas Susu Fermentasi Kacang Merah (*Phaesolus vulgaris L.*). *Ejournal*. Vol. 12 No. 2 : 9 - 14.
- Haryadi., Nurliana dan Sugito. 2013. Total Bakteri Asam Laktat Kefir Susu Kambing Setelah Difermentasi dengan Penambahan Gula dengan Lama Inkubasi yang Berbeda. *Jurnal Medika Veterinaria*. Vol. 7 No. 1 : 4 - 7.
- Health Secret of Kefir. 2008. Menguak Keajaiban Susu Asam untuk Penyembuhan Berbagai Penyakit. Penerbit : PT. Elek Media Komputindo. Kelompok Gramedia : Jakarta
- Herawati. D. A., dan D. A. A. Wibawa. 2009. Pengaruh Konsentrasi Susu Skim dan Waktu Fermentasi Terhadap Hasil Pembuatan Yogurt. *Jurnal Ilmiah Teknik Lingkungan*. Vol. 1 No. 2 : 48-58.
- Herlina, N dan Ginting, M. H. S. 2002. Lemak dan Minyak. Fakultas Teknik Jurusan Teknik Kimia. Universitas Sumatera Utara.
- Hidayat, N., Masdiana, C. P., Sri, S. 2006. Mikrobiologi Industri. Yogyakarta: Penerbit Andi Offset.
- Huseini, H. F., G. Rahimzadeh., M. R. Fazeli., M. Mehrazma., dan M. Salehi. 2011. Evaluation of Wound Healing Activities of Kefir Product. *Burns dalam Elsevier*. Vol. 38 No. 3 : 719 – 723.
- Irigoyen, A., I. Arana., M. Castiella., P. Torre., dan F. C. Ibáñez. 2004. Microbiological, Physicochemical, and Sensory Characteristics of Kefir During Storage. *Food Chemistry*. Vol. 90 No. 4 : 613 - 620. DOI : 10.1016/j.foodchem.2004.04.21.
- Irigoyen, A., M. Ortigosa, P. Torre, and F. Ibanez. 2003. Influence of Different Technological Parameters in The Evolution of pH During Fermentation of Kefir. *Milchwissenschaft*. Vol. 58 No. 11 : 631 – 633.
- Januari, S.A dan Awaludin, M. 2014. Pengerinan Bengkuang dengan Sistem Pengerinan Beku Vakum (Vacuum Freeze Drying System). *Jom FTEKNIK*. Vol. 1 No. 2, 13 hal.

- Judiono. 2012. Biomoleculer Aseptic Of Pain Kefir Antidiabetic Potentials. *International Journal of Food, Nutrition and Public Health*. Vol. 5 No. 1 : 7 – 23.
- Julianto, B., Evy, R dan Yusmarini. 2016. Karakteristik Kimiawi dan Mikrobiologi Kefir Susu Sapi dengan Penambahan Susu Kedelai. Program Studi Teknologi Hasil Pertanian, Jurusan Teknologi Pertanian. Fakultas Pertanian. Universitas Riau. *Jom Faperta* Vol. 3 No. 1, 11 hal.
- Kakisu, E., A. Irigoyen, P. Torre, G. L. De Antoni dan A. G. Abraham. 2011. Physicochemical, Microbiological and Sensory Profiles of Fermented Milk Containing Probiotic Strains Isolated from Kefir. *Journal Dairy Research*. Vol. 78 No. 4 : 456 – 463. DOI : 10.1017/S0022029911000653.
- Karagozlu, C dan Kavas, G. 2000. Alkollü Fermente Süt İçecekleri: Kefir ve Kimizin Özellikleri ile İnsan Beslenmesindeki Önemi. *Dünya Gıda*. Vol. 6 No. 4 : 86 – 93.
- Kesenkaş, H., Oktay, Y., dan Elif, Ö. 2013. A Functional Milk Beverage: Kefir. *Agro Food Industry Hi Tech* Vol. 24 No. 6 : 53 - 55.
- Kinteki, G. A., Heni, R., dan Antonius, H. 2018. Pengaruh Lama Fermentasi Kefir Susu Kambing Terhadap Mutu Hedonik, Total Bakteri Asam Laktat (BAL), Total Khamir, dan pH. *Jurnal Teknologi Pangan*. Vol. 3 No. 1 : 42 – 50.
- Kök-Taş, T., A. C. Seydim, B. Özer, dan Z. B. Guzel-Seydim. 2013. Effects of Different Fermentation Parameters on Quality Characteristics of Kefir. *J. Dairy Sci.* Vol. 96 No. 2 : 780-789. DOI : <https://doi.org/10.3168/jds.2012-5753>
- Komunitas Kefir Indonesia. 2016. *Pedoman Pembuatan dan Pemanfaatan Kefir*. Bandung, Indonesia.
- Koswara, S. 2009. *Teknologi Pengolahan Susu*. E-book pangan. Hal : 1- 24.
- Kunaepah, U. 2008. Pengaruh Lama Fermentasi dan Konsentrasi Glukosa terhadap Aktifitas Antibakteri, Polifenol Total dan Mutu Kimia Kefir Susu Kacang Merah. Thesis. Semarang. Universitas Diponegoro.
- Lindawati, S. A., N. L. P. Sriyani., M. Hartawan., dan I. G. Suranjaya. 2015. Studi Mikrobiologis Kefir dengan Waktu Simpan Berbeda. *Majalah Ilmiah Peternakan*. Vol. 18 No. 3 : 95 – 99.
- Lingathurai, S., P. Vellathurai., S. E. Vendan., dan A. A. P. Anand. 2009. A Comparative Study on The Microbiological and Chemical Composition of Cow Milk from Different Locations in Madurai, Tamil Nadu. *Indian Journal of Science and Technology*. Vol.2 No.2 : 1 – 4. DOI : 10.17485/ijst/2009/v2i2.11.

- Leite, A. M. O., D. C. A. Leite., E. M. D. Aguilã., T. S. Alvares., R. S. Peixoto., M. A. L. Miguel., J. T. Silva., dan V. M. F. Paschoalin. Microbiological and Chemical Characteristics of Brazilian Kefir During Fermentation and Storage Processes. *Journal of Dairy Science*. Vol. 96 No. 7 : 4149 – 4159. DOI : <https://doi.org/10.3168/jds.2012-6263>.
- Magalhaes, K. T., G. V. de Pereira, M. P., C. R. Campos., G. Dragone., dan R. F. Schwan. 2011. Brazilian Kefir: Structure, Microbial Communities, and Chemical Composition. *Brazilian Journal of Microbiologi*. Vol. 42 No. 2 : 693 – 702. DOI : 10.1590/S1517-838220110002000034.
- Mal, R., Lilik. E. R., dan Purwadi. 2015. Effect of Storage Duration Refrigerator Temperature On pH Value, Viscosity, Total Lactic Acid and Profiles Protein Dissolved of Goat Milk Kefir. Departement Food Technology.Fakulty of Animal Husbandry. Brawijaya University: Malang.
- Mattews, S. B., J. P. Waud., A. G. Roberts., dan A. K. Campbell. 2005. Systemic Lactose Intolerance: A New Perspective on An Old Problem. *Postgraduate Medical Journal*. Vol. 81 No. 953 : 167 – 173. DOI : 10.1136/pgmj.2004.025551.
- Melia, S., Endang, P., Yuherman., Indri, J., Ferawati dan Hendri, P. 2018. Susu Potensi Pangan Probiotik.Andalas University Press.
- Miguel ,M. G. C. P., Cardoso, P. G., Magalhães, K. T., Schwan, R. F. 2011. Profile of Microbial Communities Present in Tibico (Sugary Kefir) Grains from Different Brazilian States. *World Journal of Microbiology and Biotechnology*. Vol. 27 No. 8 : 1875-1884.DOI : 10.1007/s11274-010-0646-6.
- Muchtadi, Deddy. 2010. Kedelai: Komponen Bioaktif untuk Kesehatan. Bandung: Alfabeta.
- Muharastri, Y. 2008. Analisis Kepuasan Konsumen Susu UJT Merek Real Good di Kota Bogor.Skripsi. Departemen Ilmu Sosial Ekonomi Pertanian, Fakultas Pertanian IPB : Bogor.
- Muizuddin, M. dan E, Zubaidah. 2015. Studi Aktifitas Antibakteri Kefir Teh Daun Sirsak (*Annona muricata Linn*) Dari Berbagai Merek Teh Daun Sirsak di Pasaran. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. Vol. 3 No. 4 : 1662-1672.
- Negara, J. K., A. K. Sio., M. Arifin., A. Y. Oktaviana., R. R. S. Wihansah dan M. Yusuf. 2016. Aspek Mikrpbologi serta Sensori (Rasa, Warna, Tekstur, Aroma) pada Dua Bentuk Penyajian Keju yang Berbeda. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*. Vol. 04 No. 2 : 286 – 290.
- Otles, S dan O. Cagindi. 2003. Kefir : A Probiotic Dairy-Composition, Nutritional and Therapeutic Aspects. *Pakistan Journal of Nutrition*. Vol. 2 No. 2 : 54 - 59. DOI : 10.3923/pjn.2003.54.59.

- Otsoa, F. L., A. Rementeria., N. Elguazabal., dan J. Garaizar. 2006. Kefir : A Symbiotic Yeast Bacteria Community with Alleged Healthy Capabilities. *Revista Iberoamericana de Micologia*. Vol. 23 No. 2 : 67 – 74.
- O'Brien, K. V., K. J. Aryana., W. Prinyawiwatkul., K. M. C Ordonez., dan C. A. Boeneke. 2016. Short Communication: The Effect of Frozen Storage on The Survival of Probiotic Microorganisms Found in Traditionally and Commercially Manufactured Kefir. *Journal Dairy. Sci*. Vol. 99 No. 9 : 7043 - 7048. DOI : <https://doi.org/10.3168/jds.2015-10284>.
- Paramitha. 2006. Fermentasi Pangan. Universitas Gadjah Mada: Yogyakarta.
- Sady M., J. Domagała., T. Grega., dan D. Najgebauer-Lejko. 2007. Sensory and Physico-Chemical Properties of Commercially Available Kefir. *Biotechnology in Animal Husbandry*. Vol. 23 No. 5-6-2 : 199 – 206. DOI : 10.2298/BAH0702199S.
- Saleh, E. 2004. Toknologi Pengolahan Susu dan Hasil Ikutan Ternak. Fakultas Pertanian. Universitas Sumatera Utara.
- Sanam, A.B., Bagus, I. & Swacita, N. 2014. Ketahanan Susu Kambing Peranakan Ettawah Post-Thawing pada Penyimpanan Lemari Es Ditinjau dari Uji Didih dan Alkohol. Vol. 3 No. 1 :1–8.
- Sawitri, M. E. 2011. Kajian Penggunaan Ekstrak Susu Kedelai terhadap Kualitas Kefir Susu Kambing. *Jurnal Ternak Tropika*. Vol. 12 No. 1 : 15 - 21.
- Sawitri, M. E. 2012. Kajian Konsentrasi Kefir Grain dan Lama Simpan dalam Refrigerator Terhadap Kualitas Kimiawi Kefir Rendah Lemak. *JIPB* Vol 21 No. 1 : 23-28.
- Sholichah, K., Valentinus, P. B., dan Heni, R. 2019. Analisis Karakteristik Kefir Optima dengan Menggunakan Bibit Praktis Terhadap Nilai pH, Total Bal, Total Padatan Terlarut dan Organoleptik. *Jurnal Teknologi Pangan*. Vol 3 No. 2 : 286-291.
- Setyawardani, T., Juni, S., Agustinus, H. D. R., Mardiati, S., dan Kusuma, W. 2017. Kualitas Kimia, Fisik, dan Sensori zkefir Susu Kambing yang Disimpan pada Suhu dan Lama Penyimpanan Berbeda. *Bulletin Peternakan*. Vol. 41 No. 3 : 298 – 306. DOI : 10.21059/buletinpeternak.v41i3.18266.
- Shearer, J. K., K. C. Bachman., dan J. Bosinger. 1992. The Production of Quality Milk. This Document One of A Series of The Animal Science Department. Florida Cooperative Extension Service. Institute of Food and Agricultural Science. University of Florida. USA.
- Simova, E., D. Beshkova., A. Angelov., T. S. Hristozova., G. Frengova., dan Z. Spasov. 2002. Lactic Acid Bacteria and Yeasts in Kefir Grains and Kefir from Them. *Journal of Industrial Microbiology and Biotechnology*. Vol. 28 : 1 – 6. DOI : 10.1038/sj/jim/7000186.

- Sinuhaji, A. B. 2006. Intoleransi Laktosa. *Majalah Kedokteran Nusantara*. Vol. 39 No. 4 : 424 – 429.
- Stepaniak, L dan Fetlinski, A. 2003. *Kefir. Encyclopedia of Dairy Science*. Academic Press: London.
- Suciati, P., Wahju, T., Endang, D. M dan Heru, P. 2016. Activity Enzymatic of Isolate Lactis Acid Bacteria from The Digestive Tract of Mud Crab (*Scylla* spp.) as A Candidate Probiotics. *Jurnal Ilmiah Perikanan dan Kelautan*. Vol. 8 No. 2 : 94 – 108.
- Suhartanti, D dan M. Iqbal. 2014. Kefir Susu Sapi dan Kefir Susu Kambing terhadap Bakteri *Staphylococcus aureus*. *Jurnal Ekosain* VI No. 1.
- Suharyanto. 2009. *Pengolahan Bahan Pangan Hasil Ternak*. Fakultas Pertanian. Universitas Bengkulu.
- Susilorini., Eko, T., dan Eirry, S. 2006. *Produk Olahan Susu*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Susilorini, T. E dan M. E Sawitri. 2005. *Bioteknologi Fermentasi Susu*. Pusat Pengembangan Bioteknologi Universitas Muhammadiyah. Malang.
- Tamime, A. Y. 2006. *Fermented Milks*. Blackwell Publishing Ltd. Oxford. DOI : 10.1002/9780470995501
- Tamime dan Robinson. 1999. *Yogurt: Science and Technology* 2nd Edition. Wood Publishing Ltd and CRC Press Ltd : England.
- Temiz, H dan G. Kezer. 2015. Effect of Fat Replacers and Sensorial Properties of Kefir made Using Mixture of Cow and Goat's Milk. *Journal Food Process*. Vol. 39 No. 6 : 1421 – 1430. DOI : 10.1111/jtpp.12361.
- Tomar O., Gökhan A., Abdullah Ç., Mehmet B., dan Veli G. 2020. The Effects of Kefir Grain and Starter Culture on Kefir Produced from Cow and Buffalo Milk During Storage Periods. *Food Science and Technology*. Vol. 40 No. 1, 7 hal .DOI : <https://doi.org/10.1590/fst.39418>.
- Tratnik, L., R. Bozanic., Z. Herceg., dan I. Drganic. 2006. The Quality of Plain and Supplemented Kefir from Goat's and Cow's Milk. *International Journal of Dairy Technology*. Vol. 59 No. 1 : 40 - 46. DOI : 10.1111/j.1471-0307.2006.00236.x.
- Umar, Andi dan Andi, N. 2014. Derajat Keasaman dan Angka Reduktase Susu Sapi Pasteurisasi dengan Lama Penyimpanan yang Berbeda. *Jurnal Medika Veterineria*. Vol. 8 No. 1 :43 - 46.
- Usmiati, S. 2007. Kefir, Susu Fermentasi Dengan Rasa Menyegarkan. *Warta Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian Bogor*. Vol. 29 No. 2:11 - 14.

- Utami, K. B., Radiati, L. E., dan Surjowardojo, P. 2011. Kajian Kualitas Susu Sapi Perah PFH(Sttudi Kasus pada Anggota Koperasi Agro Niaga di Kecamatan Jabung Kabupaten Malang). *Jurnal Ilmu – Ilmu Peternakan*. Vo. 24 No. 2 : 58 – 66.
- Vaskova, H dan M. Buckova. 2016. Measuring The Lactose Content in Milk. *EDP Sciences Publishing.Czech Republic*. Vol. 76 : 05011. DOI: 10.1051/mateconf/20167605011.
- World Health Organization. 2011. *The World Medicine Situation 3ed. Rational Use of Medicine*. Geneva, 2011.
- Wszolek, M., Beata, T., H. S. Guldager., dan A. Y. Tamine. 2006. Production of Kefir, Koumiss and Other Related Products. *Inbook : Fermented Milks*. Blackwell Publishing.Oxford, hal. 174 – 216. DOI : 10.1002/9780470995501.ch8.
- Wyk, J. V. 2019. *Kefir: The Champagne of Fermented Beverages*. Bellville.SouthAfrica. DOI: 10.1016/B978-0-12-815271-3.00012-9.
- Yilmaz, L., Y. T. Ozcan., dan Akpinar, B. A. 2006. The Sensory Characteristics of Berry-Flavoured Kefir.*Czech Journal Food Science*. Vol. 24 No. 1 : 26 – 32. DOI : 10.17221/3290-CJFS.
- Yusmarini dan Effendi.2004. Evaluasi Mutu Soygurt yang Dibuat dengan Penambahan Beberapa Jenis Gula.*Jurnal Natur Indonesia*. Vol. 6 No. 2 : 104 – 110.
- Yusriah, N. H dan R. Agustini.2014. Pengaruh Waktu Fermentasi dan Konsentrasi Bibit Kefir terhadap Mutu Kefir Susu Sapi.UNESA *Jurnal of Chemistry*. Vol. 3 No. 2 : 53 – 57.
- Zakaria, Y. 2009. Pengaruh Jenis Susu dan Persentase Starter yang Berbeda terhadap Kualitas Kefir. *Fakultas Pertanian. Universitas Syiah Kuala : Banda Aceh. Agripet*: Vol. 9 No. 1 : 26-30.