

## DAFTAR PUSTAKA

- Amalia, G. 2012. Penetapan Kadar Lemak Pada Susu Kental Manis Metode Sokletasi. Tugas Akhir. Medan : USU.
- AOAC. 2006. Official Methods of Analysis. The Association of Analytical Chemist Inc.
- Assadi, M. M., Pourahmad, R., and Moazami, N. (2000). Use of isolated kefir starter cultures in kefir production. World Journal of Microbiology and Biotechnology, 16, 541-543.
- Australian Food Standard Code. 2015. Standard 2.5.3 Fermented milk products. Food Standards Australia New Zealand, Australia.
- Badan Standarisasi Nasional. 2009. Susu Fermentasi (SNI 7552:2009). Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Badan Standarisasi Nasional. 2011. SNI 01-3141-2011. Susu Segar. Jakarta (ID): Badan Standarisasi Nasional.
- Bengoa, A. A., Llamas, M. G., Iraporda, C., Duenas, M. T., Abraham, A. A., Garotte, G. L. 2018. Impact of growth temperature on exopolysaccharide production and probiotic properties of *Lactobacillus paracasei* strains isolated from kefir grains. Food Microbial. Vol. 69 : 212-218.
- Chaitow, L. and Trenev, N. 2002. Probiotics. Natasha Trenev, <http://www.natren.com> diunduh pada Februari 2018.
- Codex Alimentarius Committee. 2003. Codex Standard for Fermented Milks. Codex STAN 243. FAO/WHO Food Standards.
- Depkes RI. 2005. Daftar Komposisi Makanan. Jakarta: Depkes RI.
- Fanworth, E. R. 2005. Kefir- a complex probiotic. Food Science and Technology Bulletin: Functional Foods 2:1-17.
- Fanworth, E. R. 2008. Handbook of Fermented Functional Foods, 2<sup>nd</sup> Edn. CRC Press. New York.
- Febrisiantosa, A., Purwanto, B. P., Arief I. I., Widyastuti Y. 2013. Karakteristik fisik, kimia, mikrobiologi, whey kefir dan aktivitasnya terhadap penghambatan Angiotensin Converting Enzyme (ACE). Jur Teknol Pang 24 (2).
- Ferawati, Agestayani, dan Endang, P. 2018. Penggunaan starter bakteri *Lactobacillus fermentum* strain 175 dan krim kefir untuk meningkatkan

- kualitas keju mozarella balado. Laporan Akhir Riset Dosen Pemula. Lembaga Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat. Universitas Andalas.
- Gonggo, S. T. dan Ratman, M. 2013. Penuntun praktikum kimia dasar II. Sulawesi : Universitas Tadulako.
- Gul, O., Mortas, M., Atalar, I., Dervisoglu, M., Kahyaoglu. 2015. Manufacture and characterization of kefir made from cow and buffalo milk, using kefir grain and starter culture. *J. Dairy Sci* 98: 1517-1525.
- Guzel-Seydim, Z. B., T. Kok-Tas, A. K. Greene, and Seydim, A. C. 2011. Review: Functional Properties Kefir,. *Food. Sci and Nut.* 51: 261-268.
- Guzzel, S. Z. B., Seydim, A. C., Greene, A. K., Bodine, A. B. 2000. Determination of organic acids and volatile flavor substances in kefir during fermentation. *Journal of Food Composition and Analysis*, 13, 35-43.
- Hartas, H. 2008. Pendekripsi Keasaman dan Kebasaan pada Pembuburan Kertas dengan Menggunakan pH Meter pada Proses Bleaching (Pemutihan). Medan : Universitas Sumatera Utara Press.
- Jayadi, A., Anwar, B., Sukainah, A. 2016. Pengaruh Suhu Penyimpanan dan Jenis Kemasan Terhadap Mutu Abon Ikan Terbang. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian* 2: 62-69.
- Jeffrey, C. and Pommerville, J. C. 2010. *Microbial Growth and Nutrition* (Chapter 5). Sudbury MA: Jones & Bartlett Learning Publisher.
- Kok-Tas, T., Seydim, A. C., Ozer, B. and Z. B, Guzel-Seydim. 2013. Effects of different fermentation parameters on quality characteristics of kefir. *J. Dairy Sci.* 96: 780-789.
- Magalhaes, K. T., Dragone, G., De Melo Pereira, G. V., Olivera, J.M., Domingues, L., Teixeira, J.A., De Almeida Silva, J.B., dan Schwan, R.F. 2011. Comparative Study of the Biochemical Changes and Volatile Compound Formations During the Production of Novel Wheybased Kefir Beverages and Traditional Milk Kefir. *Food Chem.* Vol. 126 : 249-253.
- Manimaran, M. 2013. Effect of Farm Nutrient Resources Along with Inorganic Phosphorus (P) Supplying Fertilizers on High Quality Maize Production. *Journal of Cereals and Oilseeds Volume 5 Nomor 1 (6-8)*.
- Mubin, M. F dan Zubaidah, E. 2016. Studi Pembuatan Kefir Nira Swalayan (*Borassus flabellifer L.*). *Jurnal Pangan dan Argoindustri.* 3(2): 86-93.
- Mohammad. 2002. Ilmu Ternak dan Pengolahan Pangan edisi 1. Yogyakarta: Gramedia Pustaka

- O'Brien, K. V., K. J. Aryana., W. Prinyawiwatkul, K. M. C. A. Boeneke. 2016. Short communication: The effect of frozen storage on the survival of probiotic microorganisms found in traditionally and commercially manufactured kefir. *J. Dairy. Sci.* 99:7043-7048.
- Pogacic, T., Sanja, S., Simun, Z., Dubravka, S. 2013. Microbiota of kefir grains. *Review Mjekarstvo* Vol.63 No.1:3-14.
- Rohim, A. 2001. Kualitas Kefir dengan Menggunakan Bulk Starter Freeze Drying. Jurusan Ilmu Produksi Ternak Fakultas Peternakan. (Tesis). Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Sadler, G. D., Murphy, P. A., 1998. pH and titrable acidity. Di dalam: Nielsen SS, editor. *Food Analysis* 2nd edition. Kluwer Academic(US): Plenum Publishers.
- Safitri, M. F. dan A. Swarastuti. 2011. Kualitas Kefir Berdasarkan Konsentrasi Kefir Grain. *Indonesian Food Technologist Community*. Semarang.
- Saleh, E. 2004 Teknologi Pengolahan Susu Dan Hasil Ikutan Ternak, Program Studi Produksi Ternak Fakultas Pertanian Universitas Sumatera Utara, pp. 1-2.
- Sari, N.K. 2007. Trend an Potensi Susu Sapi dalam Food Review bulan Maret 2007. PT Media Pangan Indonesia
- Sawitri, M. E. 2011. Kajian penggunaan ekstrak susu kedelai terhadap kualitas kefir susu kambing. *Jurnal Ternak Tropika* Volume 12 No. 1: 15-21
- Setyawardani, Triana. 2017. Membuat Keju, Yoghurt, & Kefir dari Susu Kambing. Purwokerto: Penebar Swadaya.
- Sharoba., Abd El Salam., Hoda, H. H. 2014. Production and Evaluation of Gluten Free Biscuits as functional Foods for Celiac Disease Patients. *Journal of Agrolimentary Processes and Technologies* Volume 20 Nomor 3 (203-214).
- Soeparno, Rihastuti, S. Triatmojo dan Indratiningsih, 2011. Dasar Teknologi Hasil Ternak. Fakultas Peternakan Universitas Gajah Mada: Yogyakarta.
- Sopandi, T. dan Wardah. 2014. Mikrobiologi Pangan (Teori dan Praktik). Penerbit Andi, Yogyakarta.
- Sudarmadji, S. dkk. 1997. Prosedur analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian. Liberty. Yogyakarta.
- Suhartanti, D. dan M. Iqbal. 2014. Kefir susu sapi dan kefir susu kambing terhadap bakteri *Staphylococcus aureus*. *Jurnal Ekosain* VI No. 1

- Tahir, I. 2008. Arti penting kalibrasi pada proses pengukuran analitik : aplikasi pada penggunaan pH meter dan spektrofotometer uv-vis. Yogyakarta : Universitas Gadjah Mada.
- Usmiati, S. 2007. Kefir Susu Fermentasi dengan rasa yang menyegarkan. Warta Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian Bogor. 29(2) : 12-14.
- Wahyono, H., L. Fitriani, dan T. D. Widyaningsih. 2015. Potensi cincau hitam (*Mesona palustris* B1.) sebagai pangan fungsional untuk kesehatan: kajian pustaka. J. Pangan dan Agroindustri. Vol. 3 (3): 957-961.
- Weschenfelder, S., Marcelo P. P., Carin G., Heloisa H. C. C., dan Jose M. W. Antibacterial activity of different formulations of cheese and whey produced with kefir grains. Revista Ciencia Agronomica, v. 49, n. 3, p. 443-449, jul-set, 2018.
- Widodo, W. 2002. Biotehnologi Fermentasi Susu Pusat Pengembangan Biotehnologi Universitas Andalas Muhammadiyah. Malang.
- Yenrina, R. 2015. Metode Analisis Bahan Pangan dan Komponen Bioaktif. Andalas University press. Padang.
- Zakaria, Y. 2009. Pengaruh Jenis Susu dan Presentase Starter yang Berbeda terhadap Kualitas Kefir. Agripet. J. 9 (1) : 126-30.
- Zubillaga, M., Weill, R., Postaire, E., Goldmas, C., Caro, R., dan Boccio, J. 2001. Effect of probiotics and functional foods and their use in different disease. Nutr. Res. Vol. 21 : 569-579.