

## DAFTAR PUSTAKA

- Ahmed, Z., Y. Wang., A. Ahmad., S. T. Khan., M. Nisa., H. Ahmad., dan A. Afreen. 2013. Kefir and health: a contemporary perspective. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*. 53(5), 422-434.
- Amallia, G. 2012. Penetapan Kadar Lemak pada Susu Kental Manis Metode Sokletasi. Skripsi. Universitas Sumatera Utara. Medan
- AOAC. 2005. Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemist. AOAC Inc. Washington
- Arslan, S. 2015. A review: chemical, microbiological and nutritional characteristics of kefir. *CyTA-Journal of Food*. 13(3), 340-345.
- Astuti, I. 2019. Kadar abu, BETN dan serat ikan cakalang asap dengan perendaman ekstrak daun belimbing wuluh. *Jurnal Galung Tropika*. 8(3), 168-175.
- Badan Standardisasi Nasional. 2009. SNI 7552:2009 Minuman Susu Fermentasi Berperisa. BSN, Jakarta.
- Badan Standardisasi Nasional. 2011. SNI 01-3141-2011. Susu Segar. BSN, Jakarta.
- Beshkova, D. M., E. D. Simova., G. I. Frengova., Z. I. Simov dan Z. P. Dimitrov. 2003. Production of volatile aroma compounds by kefir starter cultures. *International Dairy Journal*. 13, 529–535.
- 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(4), 1-9.
- Broto, W. 2003. *Mangga: Budidaya, Pascapanen dan Tata Nilainya*. Jakarta: Agromedia Pustaka. Pp 2. ISBN: 979-3084-89-8.
- Chen, M. J., J. R. Liu., C. W. Lin dan Y. T. Yeh. 2005. Study of the microbial and chemical properties of goat milk kefir produced by inoculation with taiwanese kefir grains. *Asian-Australasian Journal of Animal Sciences*. 18(5), 711-715.
- Codex Alimentarius Commission. 2011. Standart for fermented milk CDX 243-2003. 2, 6–16. Rome, Italy: World Health Organization dan Food and Agriculture Organization of the United Nations.
- Cornel. 2009. Saponin. Cornell University. New York.

Cornelia, M dan Sutisna, J. A. 2019. Pemanfaatan daun mangga arum manis (*Mangifera indica* L.) sebagai minuman the celup. Universitas Pelita Harapan. Tangerang. Jurnal Sains dan Teknologi. 3(1), 71-81.

Danilović, B., N. Đorđević dan D. Savić. 2019. Microbiological and chemical changes during two-phase fermentation of kefir. *Advanced Technologies*. 8(1), 5-9.

Departemen Kesehatan Republik Indonesia. 2005. Daftar Komposisi Makanan. Jakarta: Depkes RI.

Direktorat Pengolahan Hasil Pertanian. 2009. Standar prosedur operasional pengolahan mangga. Direktorat Jendral Pengolahan dan Pemasaran Hasil Pertanian. Jakarta

Dorta, E., M. G. Lobo dan M. Gonzalez. 2012. Reutilization of mango by products: study of the effect of extraction solvent and temperature on their antioxidant properties. *Journal of Food Science*. 77(1), C80-C88.

Esmek, E. M dan N. Güzeler. 2015. Kefir ve kefir kullanılarak yapılan bazı ürünler. *Harran Tarım ve Gıda Bilimleri Dergisi*. 19(4), 250-258.

Farnworth, E. R., 2005. Kefir-a complex probiotic. *Food Science Technology Bulletin: Functional Foods*. 2, 1–17.

Ferawati, Agestyani dan E. Purwati. 2019. 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.

Fithriani, N. A. 2010. Pengaruh penambahan ekstrak bawang merah (*Allium ascedonicum*) terhadap kadar trigliserida serum tikus wistar hiperlipidemia. Thesis, Fakultas Kedokteran, Universitas Diponegoro.

Grover, J. K., Yaday dan V. Vais. 2007. Medicinal plant of india with anti diabetic potential. *Journal of Ethnopharmacology* 112(2), 81-100.

Güven, A., A. Güven dan M. Gülmez. 2003. The effect of kefir on the activities of gsh-px, gst, cat, gsh and lpo levels in carbon tetrachloride-induced mice tissues. *Journal Veterinary Medicine*. B50, 412–416.

Guzel-Seydim, Z. B., T. Kok-Tas., A. K. Greene dan A. C. Seydim. 2011. Functional properties of kefir. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*. 51(3), 261-268.

Herlina, N dan M. H. S. Ginting. 2002. Lemak dan Minyak. Fakultas Teknik Jurusan Teknik Kimia. Universitas Sumatera Utara.

Irigoyen, A., I. Arana., M. Castiella., P. Torre dan F. C. Ibanez. 2004. Microbiological, physicochemical, and sensory characteristics of kefir during storage. *Food Chemistry*. 90, 613-620.

Jahurul, M. H. A., I. S. M. Zaidul., K. Ghafoor., F. Y. Al-Juhaimi., K. L. Nyam., N. A. N. Norulaini ..... dan A. K. M. Omar. 2015. Manggo (*Mangifera indica* L.) by-products and their valuable components: a review. *Food Chemistry*. 183, 173-180.

Kabakci, S. A., M. Türkyılmaz dan M. Özkan. 2020. Changes in the quality of kefir fortified with amobocyanin-nc juices during storage. *Food Chemistry*. 326, 109777.

Kim, Y., J. K. Brecht dan S. T. Talcott. 2007. Antioxidant phytochemical and fruit quality cahnges in mango (*Mangifera indica* L.) following hot water immersion and controlled atmosphere storage. *Food Chemistry*. 105. 1327-1334.

Kıvanç, M., dan E. Yapıcı. 2015. Kefir as a probiotic dairy beverage: determination lactic acid bacteria and yeast. *International Journal of Food Engineering*. 1(1), 55-60.

Lawson, T., G.W. Lycett., A. Ali dan C.F. Chin. 2019. Characterization of southeast asia mangoes (*Mangifera indica* L.) according to their physicochemical attributes. *Scientia Horticulturae*. 243, 189-196.

Lima, A. C. F., J. M. P. Júnior., M. Macari dan E.B. Malheiros. 2003. Efeito do uso de probiótico sobre o desempenho e atividade de enzimas digestivas de frangos de corte. *Revista Brasileira De Zootecnia*. 32(1), 200-207.

Liutkevičius, A dan A. Šarkinas. 2004. Studies on the growth conditions and composition of kefir grains as a food and forage biomass. *Veterinarija Zootecmija*. 25, 64-70.

Loretan, T., J. I. Mestert dan P. C. Viljoen. 2003. Microbial flora associated with south african household kefir. *South African Journal of Science*. 99(1), 92-94.

Magalhaes, K. T., G. V. M. Pereira., C. R. Campos., G. Dragone dan R. F. Schwan. 2011. Brazilian kefir: structure, microbial communities, and chemical composition. *Brazilian Journal of Microbiologi*. 42(2), 693 – 702.

Magalhaes, G. K. T., I. T. Barreto., P. P. L. G. Tavares., P. Q. M. Bezzer., M. R. Silva., I. L. Nunes ..... dan R. F. Schwan, 2020. Effect of kefir biomass on nutritional, microbiological, and sensory properties of mango-based popsicles. *Journal International Food Research*. 27(3), 536 – 545.



Mahdiyah, L. L. Z. T dan P. Husni 2019. Aktivitas farmakologi tanaman mangga (*Mangifera indica* L.). *Farmaka*. 17(2), 187-194.

Mahmud. M. K., N. A. Hermana., R. R. Zulfianto., I. Apriyanto., B. Ngadiarti., Hartati, Bernadus dan Tinexcellly. 2009. Tabel Komposisi Pangan Indonesia. PT. Alex Media Komputindo. Jakarta.

Malbasa, R.V., S. D. Milanovic., E. S. Loncar., M. S. Djuric., M. D. Caric., M. D. Ilicic dan L. Kolarov. 2009. Milk-based beverages obtained by kombucha application. *Food Chemistry*. 112, 178–184

Masek, T., K. Starec viae dan Z. Mikulic 2011. The influence of the addition of thymo., tannic, or gallic acid to broiler diet on growth performance, serum malondialdehyde value and cecal fermentation. *European Poultry Science*. 78, 1612-9199.

Maulana, A. 2016. Analisis kadar flavonoid dan parameter mutu pada produk teh celup. Skripsi. Program Studi Teknologi Pangan. Fakultas Teknik. Universitas Pasundan. Bandung.

Mehta, I. 2017. History of mango-king of fruits. *International Journal of Engineering Science Invention*. 6(7), 20-24.

Mendes, L. 2020. Pengaruh penggunaan jenis starter dan lama penyimpanan yang berbeda terhadap kadar protein, kadar lemak, laktosa dan sensori kefir susu sapi. Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Andalas.

Meutia, N., T. Rizalsyah., S. Ridha dan M. K. Sari. 2016. Residu antibiotika dalam air susu segar yang berasal dari peternakan di wilayah aceh besar. *Jurnal Ilmu Ternak*, 16(1).

Mirdhayati, I., I. Handoko dan K. U. Putra. 2008. Mutu susu segar di upr rumah-rumah besar dinas peternakan kabupaten kampar provinsi Riau. *Jurnal Peternakan*, 5(1).

Mohammad, 2002. Ilmu Ternak dan Pengolahan Pangan. Edisi 1. Gramedia Pustaka. Yogyakarta.

Muchtadi, D. 2010. Kedelai: Komponen Bioaktif Untuk Kesehatan. Alfabeta. Bandung.

Mulangsri, D. A. K., A. Budiarti dan E. N. Saputri., 2017. Aktivitas antioksidan fraksi dietileter buah mangga arumanis (*Mangifera indica* L.) dengan metode DPPH. *Jurnal Pharmascience*. 4(1).



Na, L., Q. Zhang., S. Jiang., S. Du., W. Zhang., Y. Li., C. Sun dan Y. Niu. 2015. Mangiferin supplementation improves serum lipid profiles in overweight patients with hyperlipidemia: a double-blind randomized controlled trial. *Scientific Reports*. 5, 10344.

Nilasari, A. N., J. B. Heddy dan T. Wardiyati. 2013. Identifikasi keragaman morfologi daun mangga (*mangifera indica* l.) Pada tanaman hasil persilangan antara varietas arumanis 143 dengan podang urang umur 2 tahun. *Jurnal Produksi Tanaman*. 1(1), 61-69.

Nunes, M. C. N., J. P. Emond., J. K. Brecht., S. Dea dan E. Proulx., 2007. Quality curves for mango fruit (Cv. Tommy atkins and palmer) stored at chilling and nonchilling temperatures. *Journal of Food Quality*. 30, 104-120.

Otles, S dan O. Cagindi. 2003. Kefir: a probiotic dairy-composition, nutritional and therapeutic aspects. *Pakistan Journal of Nutrition*. 2(2), 54-59.

Pan, J., X. Yi., S. Zhang., J. Cheng., Y. Wang., C. Liu dan X. He. 2018. Bioactive phenolics from mango leaves (*Mangifera indica* L.). *Industrial Crops and Products*. 111, 400-406.

Pramesthi, R., T. H. Suprayogi dan S. Sudjatmogo. 2015. Total bakteri dan ph susu segar sapi perah friesland holstein di unit pelaksana teknis daerah dan pembibitan ternak unggul mulyorejo tengaran-semarang. *Animal Agriculture Journal*. 4(1).

Ratray, F. P dan M. J. O'connell. 2011. Kefir. *Encyclopedia of Dairy Science*. Elsevier. Ltd. 518-524.

Rosa, D. D., M. M. Dias., Å. M. Grzeskowiak., S. A. Reis., L. L. Conceição dan G. P. M. do Carmo. 2017. Milk kefir: nutritional, microbiological and health benefits. *Nutrition Research Reviews*. 30(1), 82.

Safitri, M. F. dan A. Swarastuti. 2013. Kualitas kefir berdasarkan konsentrasi kefir grain. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 2(2), 87-92.

Santos. Y. M. G., E. N. A. Oliveira., B. F. Feitosa., D. C. Santos., R. M. Feitosa dan F. L C. Almeida. 2018. Goat milk mango yoghurt : physicochemical stability during or storage. *Cienc. anim. Bras, Goiânia*. 19, 1-12.

Sarkar, S. 2007. Potential of kefir as a dietetic beverage—a review. *British Journal of Nutrition*. 109, 280–290.

Sarkar S. 2008. Biotechnological innovations in kefir production: a review. *British Food Journal*. 110, 283–295.



Sawitri, M. E. 2011a. Kajian penggunaan ekstrak susu kedelai terhadap kualitas kefir susu kambing. *Jurnal Ternak Tropika* Volume. 12(1), 15-21.

Sawitri, M. E. 2011b. Kajian konsentrasi kefir grain dan lama simpan dalam refrigerator terhadap kualitas kimiawi kefir rendah lemak. *Jurnal Institut Pertanian Bogor*. 21, 23-28.

Shah, K. A., M. B Patel., S. S. Shah., K. N. Chauhan., P. K Parmar dan N.M. Patel, 2010. Antihyperlipidemic activity of *Mangifera indica* L. leaf extract on rats fed with high cholesterol diet. *Der Pharmacia Sinica*. 1(2), 156-161.

Souci, S. W., W. Fachmann dan H. Kraut. 2018. *Food Composition and Nutrition Tables*. MedPharm Scientific Publishers, Stuttgart, Germany.

Steel, R. G. D dan J. H. Torrie. 1995. *Prinsip dan Prosedur Statistika*. Diterjemahkan Oleh Bambang Sumantri, PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

Suharyanto. 2009. *Pengolahan Bahan Pangan Hasil Ternak*. Fakultas Pertanian. Universitas Bengkulu.

Suter, I. K. 2013. *Pangan fungsional dan prospek pengembangannya*. Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan. Denpasar.

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.

Vieira, G. P., C. C. Cabral., B. R. C. da Costa Lima., V. M. F. Paschoalin., K. C. Leandro dan C. A. Conte-Junior. 2017. *Lactococcus lactis* subsp. *cremoris* MRS47, a potential probiotic strain isolated from kefir grain, increases cis-9 trans-11- $\omega$ -6 and pufa contents in fermented milk. *V. Food Food*. 31, 172-178.

Widodo, W. 2002. *Bioteknologi Fermentasi Susu Pekat Pengembangan Bioteknologi Universitas Muhammadiyah*. Malang.

Wszolek, M., A. Y. Tamime., D. D. Muir dan M. N. I. Barclay. 2001. Properties of kefir made in scotland and poland using bovine, caprine and ovine milk with different starter cultures. *Lwt – Food Science and Technology*. 34, 251-261.

Yilmaz-Ersan, L., T. Ozcan., A. Akpinar-Bayizit dan S. Sahin. 2018. Comparison of Antioxidant Capacity of Cow and Ewe Milk Kefirs. *Journal of Dairy Science*. 101(5), 3788-3798.

