

## DAFTAR PUSTAKA

- Adiono, Hari Purnomo. 1987. Ilmu Pangan. UI-Press . Jakarta
- Amalia, G. 2012. *Penetapan Kadar Lemak Pada Susu Kental Manis Metode Sokletasi*. [Skripsi]. USU. Medan.
- Amelia, Mulyo Riska, Dwinova, Nina, Azharman, Trisno, S. Wittresna Julyanty, Nurhalimah, Fika, Rafika, Hariyanti, Arifatus, Yuni, dan Rizqi M. Miftachur. 2014. Analisis Kadar Lemak Metode Soxhlet (AOAC 2005). Departemen Gizi Masyarakat. Fakultas Ekologi Manusia. Bogor. Institut Pertanian Bogor.**
- Andriani, M dan Khasanah, Lia U. 2010. *Kajian Karakteristik Fisiko Kimia dan Sensori Yoghurt dengan Penambahan Ekstrak Ubi Jalar (Ipomoea batatas L)*. [Skripsi]. Jurusan Ilmu dan Teknologi Pangan. Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret. Surakarta
- [AOAC] *Official Methods of Analysis of the association of Official Analytical Chemist. Inc.* 185-189. Whashington DC.
- Aristya AL, M. Legowo dan Ahmad. 2013. Karakteristik Fisik, Kimia, dan Mikrobiologis Kefir Susu Kambing dengan Penambahan Jenis dan Konsentrasi Gula yang Berbeda. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 2(3).
- Arrizqiyani T, Sri S dan Mila M. 2018. Aktivitas Antibakteri Daging Buah dan Daun Pala (*Myristica fragrans*) terhadap *Escherichia coli*. *Jurnal Vokasi Kesehatan* 4(2): 81- 84.
- Astawan, M. 2007. Sehat dengan Buah. Dian Rakyat, Jakarta.
- Astuti, J. 2003. *Pemanfaatan Daging Buah Pala (Mysristica, sp) Tua melalui Pembuatan Bubuk Spice Blen*. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Astuti, S D, dan Agustia, F. C. 2012. Optimasi formula dan karakterisasi cookies fungsional berbasis kacang merah dan kedelai organik dengan penambahan gula stevia dan kappa karagenan.**
- Azizah, N., Al-Baari, A., 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* 1(2): 72–77.
- Broach, K. A., R. A. Edward, G.H. Fleet and M. Wooton, 1990. Ilmu Pangan (diterjemahkan oleh Purnomo, H dan Adiono). UI Press, Jakarta.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2018. SNI 7552-2018. Tentang Minuman Susu Fermentasi. Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.**
- Buckle. 1985. Jenis-Jenis Alat Pengering. Departemen Teknik Kimia Fakultas Teknik Universitas Sumatera Utara, Medan.

- Buckle, K. e. 2010. Food Science. 18 Tahun 2012 Tentang Pangan 18(9) 1689-1699. Penerbit Universitas Indonesia (UI Press), Jakarta.
- Budiana, N. S. dan Susanto, D. 2005. Susu Kambing. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Campbell, N.A, Reece, J.B, Mitchell, L.G. 2002. Biologi. Erlangga, Jakarta.
- [CODEX] Codex Standard for Fermented Milks (CODEX STAN) 243. 2003.
- Deeth, H.C. dan Tamime, A.Y., 1981. Yogurt: Nutritive and Therapeutic Aspects. *Journal of Food Protection* 44 (1): 78 -86.
- Depkes RI. 2005. Daftar Komposisi Makanan. Depkes RI, Jakarta.
- Departemen Kesehatan RI. Profil Kesehatan Indonesia. 2010. Departemen Kesehatan RI, Jakarta.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI, 1981. Kandungan Gizi dan Manfaat Buah-buahan pohon. Depkes RI, Jakarta.
- Drazat. 2007. Meraup Laba dari Pala. Agromedia Pustaka, Jakarta.
- Dwidjoseputro. 2005. Dasar-Dasar Mikrobiologi. Djambatan, Yogyakarta.
- Edam, Mariati. 2018. Variasi Lama Fermentasi Dengan Penambahan Nacl Terhadap Produksi Asam Laktat Dari Kubis (*Brassica Oleracea*). *Jurnal Penelitian Teknologi Industri* 10(1):25
- Evanuarini, H. 2015. Pengaruh suhu dan lama pemeraman pada inkubator terhadap kualitas fisik kefir. *Jurnal Ilmu-Ilmu Peternakan* 20(2) : 8–13.
- Fardiaz, S. 1987. Penuntun Praktek Mikrobiologi Pangan. Lembaga Sumberdaya Informasi. IPB, Bogor.
- Fardiaz, S. 1988. Mikrobiologi Pangan. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. IPB, Bogor.
- Fatwa MUI. No. 10. 2018. tentang Produk Makanan dan Minuman Mengandung Alkohol/Etanol.
- Februadi. 2012. *Pengaruh Konsentrasi Inokulum terhadap Biokonversi Reject anas menjadi Bioetanol* [Skripsi]. Fakultas Teknik. Universitas Riau. Riau
- Fidriany, I, Komar, R, Jhony, S. Antioxidant Activities Of Different Polarity Extracts From Cashew(*Anacardium Occidentale* L.) Leaves And Isolation Of Antioxidant Compound. 2004. *Jurnal Medika Planta* 2 (1): 12-24.
- Fратиwi, Yulneriwarni dan Noverita, 2008. Fermentasi Kefir dari Susu Kacang-kacangan. Fakultas Biologi Universitas Nasional, Jakarta. *Vis Vitalis*. 01(2)
- Gulitz A, Stadie J, Ehrmann MA, Rudi FV. 2011. Metabolic activity and symbiotic interactions of lactic acid bacteria and yeasts isolated from water kefir. *Journal Food Microbiology* 35 (1) : 73-142.

- Hadiwiyoto dan Soewedo. 1983. Hasil-Hasil Olahan Susu, Ikan, Daging dan Telur. Liberty, Yogyakarta.
- Hadiwiyoto dan Soewedo. 1994. Pengujian Mutu Susu dan Hasil Olahannya. Liberty, Yogyakarta.
- Hardiansyah. 2020. Perbandingan Susu Sapi dan Susu Kedelai : Tinjauan Kandungan dan Biokimia Absorpsi. Pusat Penelitian dan Pengembangan Peternakan. Departemen Pertanian, Bogor. Semiloka Nasional Prospek Industri Sapi Perah Menuju Perdagangan Bebas 3 (4): 272-278.
- Harjiyanti, M. D. 2013. Total Asam, Viskositas, dan Kesukaan pada Yoghurt Drink dengan Sari Buah Mangga (*Mangifera indica*) sebagai Perisa Alami. Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan (2) 2 : 15-22.
- Hasim dan E. Martindah. 2012. Perbandingan susu sapi dan susu kedelai: Tinjauan Kandungan dan Biokimia Absorpsi. Pusat Penelitian dan Pengembangan Peternakan. Departemen Pertanian, Bogor. Semiloka Nasional Prospek Industri Sapi Perah Menuju Perdagangan Bebas 20(20) : 272-278.**
- Hendarto, D.R. Handayani, A.P. Esterlita, E. Handoko, Y.A. 2019. Mekanisme Biokimiawi dan Optimalisasi *Lactobacillus Bulgaricus* dan *Streptococcus Thermophilus* dalam Pengolahan Yoghurt yang Berkualitas. *Jurnal Sains Dasar*. 8 (1). 13-19
- Hidayat N, Padaga MC, dan Suhartini S. 2006. Mikrobiologi Industri. Penerbit Andi, Yogyakarta.**
- Ide Pangkalan. 2008. *Health Secret of Kefir*, Menguak Keajaiban Susu Asam untuk Penyembuhan Berbagai Penyakit. PT Elex Media Komputindo Kelompok Gramedia, Jakarta
- Jay, J. M. 2005. Fermentação e Produtos Lácteos Fermentados. In J. M. Jay (Ed.). *Microbiologia de alimentos 1* (2) : 131–149. Porto Alegre, Brazil.
- Jaya, Firman, Purwadi, Wahyu, Novia dan Widodo. 2017. Penambahan Madu pada Minuman Whey Kefir ditinjau dari Mutu Organoleptik, Warna, dan Kekeruhan. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak* 12(1), 16-21. ISSN: 1978-0303.
- Judoamijoyo, R.M. 1981. Dasar Teknologi dan Kimia Kulit. Departemen Teknologi Hasil Pertanian. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Julianto, B., Rossi, E., dan Yusmarini. 2016. Karakteristik Kimiawi dan Mikrobiologi Kefir Susu Sapi dengan Penambahan Susu Kedelai. *Jom Faperta* 3 (1).
- Kakomole, J. B. 2012. Karakteristik Pengeringan Biji Pala (*Myristica fragrans* Hout) Menggunakan Alat Pengering Energi Surya Tipe Sulawesi. Jurusan Teknologi Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Samratulangi.
- Kartikasari, Dian Izmi dan Fithri Choirun Nisa. 2014. Pengaruh Penambahan Sari Buah Sirsak dan Lama Fermentasi Terhadap Karakteristik Fisik dan Kimia Yoghurt. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 2(4) : 239-248.

- Khairani C. dan A. Dalapati. 2007. Pengolahan Buah-buahan Nomor: 01 Juknis CKAD P4MI 2007. Departemen Pertanian. Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian BPTP. Sulawesi Tengah.
- Kusnandar, F. 2010. Kimia Pangan Komponen Makro. PT Dian Rakyat, Jakarta.
- Lee, B.H. 1996. Fundamental of Food Biotechnology. VCH Publishers.Inc. 337 7th Avenue New York.
- Mallesha., Shylaja, R., Selvakumar, D.J.H., 2010. Isolation and Identification of Lactic Acid Bacteria from Raw and Fermented Products and Their Antibacterial Activity. *Jurnal Teknologi Sains*. 2(6):42-46.
- Mohammad. 2002. Ilmu Ternak dan Pengolahan Pangan edisi 1. Gramedia Pustaka, Yogyakarta.
- Narita, M. 2016. Kualitas Kefir Sari Buah Stroberi (*Fragaria vesca*) dengan Variasi Penambahan Sukrosa. Program Studi Biologi Fakultas Teknobiologi Universitas Atma Jaya Yogyakarta, Yogyakarta.
- Noviyanti, Wahyuni, S., Syukri, M., 2016. Analisis Penilaian Organoleptik Cake Brownies Substitusi Tepung Wikau Maombo. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan* 1 (5) : 58–66.
- Nugroho, S. dan S. Mulyaningsih, 2022. Sifat Fisika Kimia Dan Aktivitas Antibakteri Kefir Susu Kacang Hijau Dengan Kombinasi Jahe Merah. *Jurnal Kesehatan Pharmasi IV* (1). 2829-3711.
- Nurdjannah N. 2007. Teknologi Pengolahan Pala. Bogor: Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian.
- Otles S dan Ozem. Cagindi. 2003. Kefir: A Probiotic Dairy-Composition, Nutritional and Therapeutic Aspects. *Pakistan Journal Of Nutrition* 2 (2).
- Orihara, O., I. Sakauchi and Y. Nakazawa. 1992. *Types and Standard for Fermented Milk and Lactic Acid Drinks. In Function of Fermented Milk. Challenges for health sciences.* Y.Nakazawa and Hosono (ed). Elsevier Applied Science, London.
- Pelczar, Michael, J dan Chan, E.C.S. 2008. Dasar – Dasar Mikrobiologi Jilid I. UI Press, Jakarta.
- [PERMENTAN] Peraturan Menteri Pertanian Nomor.53/Pert/OT.140/9/2012 Tentang Pedoman Penanganan Pasca Panen Pala
- Pertiwi. Amelia Friska. 2022. Karakteristik Kefir Susu Sapi dengan Penambahan Ekstrak Bunga Telang (*Clitoria ternatea*) Selama Penyimpanan. *Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia* 28 (1).
- Phulsagar, Sonali., Manjunath D., Shalini B., Yogesh G. 2014. *An Inside Review Of Myristica fragrans Houtt. – A Potential Medicinal Plant Of India.* *International Journal of Medical Science and Clinical Inventions* 1( 9). ISSN : 2348991X.
- Putri L. S. E. dan D. Sukandar. 2008. Konversi pati ganyong (*Canna edulis ker.*) menjadi bioetanol melalui hidrolisis asam dan fermentasi. *Jurnal Biodiversitas* 9 (2): 112-116.
- Priscilla.V.2019. Kefir Susu Nabati dengan Penambahan Kulit Pisang Tanduk (*Musa Paradisiaca*) Var. Corniculata. *Jurnal Sains dan Teknologi* 1(1) : 15-28.

- Rahayu WP. 2001. Penuntun Praktikum Penilaian Organoleptik. Teknologi Pangan dan Gizi. Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Rahman, A. 1989. Pengantar Teknologi Fermentasi. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. IPB. Bogor.
- Rahman, A., S. Fardiaz, W.P. Rahaju, Suliantari dan C.C. Nurwitri. 1992. Bahan Pengajaran Teknologi Fermentasi Susu. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Institut Pertanian Bogor.
- Retnowati P. dan Joni, K. 2014. Pembuatan Minuman Probiotik Sari Buah Kurma (*Phoenix dactylifera*) dengan Isolat *Lactobacillus casei* dan *Lactobacillus plantarum*. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 2(2): 70-81.
- Retnowati, P. A dan Joni, K. 2014. Pembuatan Minuman Probiotik Sari Buah Kurma (*Phoenix dactylifera*) dengan Isolat *Lactobacillus casei* dan *Lactobacillus plantarum*. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 2(2) : 70-81.
- Rohman dan Sumantri. 2013. Analisis Makanan. Gajah Mada University Press, Yogyakarta.
- Saragih, M. A., V. S. Johan dan U. Pato. 2017. Pengaruh penambahan kelopak rosella terhadap mutu sensori permen jeli dari albedo semangka. *JOM Fakultas Pertanian. Universitas Riau* 4(1)
- Sastrohamidjojo, Hardjono. 2010. Kimia Dasar. Hal: 257. Gajah Mada University Press, Yogyakarta.
- Sawitri, M. E. 2011. Kajian Penggunaan Ekstrak Susu Kedelai terhadap Kualitas Kefir Susu Kambing. *Jurnal Ternak Tropika* 12(1): 15-21.
- Setyawardani T, Rahardjo, A.H.D., Sulistyowati, M, Wasito S. 2017. Psychochemical and Organoleptic Features of Goat Milk Kefir Made of Different Kefri Grain Concentration on Controlled Fermentation. *Animal Production* 16 (1):48-54.
- Setiarto, R. H. B. 2018. Produksi Sari Pepaya (*Carica papaya*) Fermentasi Sebagai Minuman Probiotik Antihipercolesterolemia. *Jurnal Litbang Industri* 8(2).
- Singh S, Shankar R, dan Singh, G. P. 2017. Prevalence and Associated Risk Factors of Hypertension: A Cross-Sectional Study in Urban Varanasi. *International Journal of Hypertension* 1–10.
- Stone H dan Joel L. 2004. Sensory Evaluation Practices, Edisi Ketiga. Elsevier Academic Press, California, USA.
- Sudarmadji S, B. Haryono dan E. Suhardi. 1996. Analisa Bahan Makanan dan Pertanian. Liberty. Yogyakarta.
- Sudono A, Sudarwanto M, dan Apriyanto A. 2005. Studi Pengaruh Penggunaan Bifidobacteria terhadap Flavor Yoghurt. *Jurnal Teknologi dan Indutri Pangan* 16(1).
- Sudono, Adi dan Usmiati, Sri. 2004. Pengaruh Starter Kombinasi Bakteri dan Khamir Terhadap Sifat Fisikokimia dan Sensori Kefir. *Jurnal Pascapanen* 1(1).
- Sunaryanto R, Marwoto B, 2013. Isolasi, identifikasi, dan karakterisasi bakteri asam laktat dari dadih susu kerbau. *Jurnal Sains dan Teknologi Indonesia* 14 (3): 228-233.

- Supriyatna E, Nilamsari D, Mukhlisatun, N, Yusuf, M, Pahlevi, R, Wulansari, S, dan Yuniawati, Y. 2007. Analisis Organoleptik. Pusat Pendidikan dan Pelatihan Industri. Departemen Perindustrian RI, Bogor.
- Surono, Ingrid Suryanti, and Hosono A. 2011. Fermented Milk, Types and Standards of Identity. Encyclopedia of Dairy Sciences, Second Edition, 2, 470-476. Academic Press, San Diego.
- Susiwi, S. 2009. Penilaian Organoleptik. Universitas Pendidikan Indonesia. Bandung.
- Suwarto. 2014. Top 15 Tanaman Perkebunan. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Syafrina, Qonita. 2020. Perbedaan Daya Hambat Kefir Susu Kambing dengan Kefir Susu Sapi Terhadap Escherichia coli Secara in vitro. *Jurnal Ilmu Kesehatan Indonesia* 1(03).
- Tamime A.Y dan Robinson R.K. 2007. Tamime and Robinson Yoghurt. Cambridge: Science and Technology. Ed-3. CRC Press.
- Tarihoran, Winda Chelsy. 2022. Total Bal, Viskositas, Ph Dan Padatan Terlarut Kefir Susu Kerbau Dengan Pemberian Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*). [\*Jurnal Pangan dan Agroindustri\* 10 \(4\)](#).
- Usmiati. 2007. Kefir Susu fermentasi dengan rasa menyegarkan. Warta Penelitian dan Pengembangan Pasca Panen Pertanian Bogor 29(2) :12-2.
- Winarno, F. G. 2008. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.**
- Winarno, F.G. 1993. Pangan Gizi, Teknologi dan Konsumen. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Yayuk. 2018. *Karakteristik Sari Buah Pala Dengan Variasi Lama Perendaman Dalam Larutan Garam dan Konsentrasi Putih Telur*. [Skripsi]. Universitas Jember, Jember.
- Zulkifli, M. 2022. *Pembuatan Minuman Fermentasi Sari Buah Pala (Myristica fragrans Houtt) dengan Isolat Bakteri Asam Laktat Lactobacillus casei*. [Skripsi]. Universitas Islam Negeri Sunan Kalijaga, Yogyakarta