

DAFTAR PUSTAKA

- Abigail, T., M., Sandra, G., A., Pamela, H., D., Lourdes, V., T., dan Cesar, H., R. 2016. Inferring the Tole of Microorganisms in *Water Kefir* Fermentation. *International Journal of Food Science and Thecnology*. 52 (2): 559-571.
- Ade, I., H., Yoyok, B. P., dan Anang M. L. 2012. Lactose and Reduction Sugar Concentrations, PH and The Sourness of Date Flafored Yogurt Drink as Probiotic Beverage. *Journal of Applied Food Technology*. 1(1): 1-3.
- Ajihani, A. R., 2019. Kualitas Water Kefir Lidah Buaya dengan Lama Fermentasi dan Konsenstrasi Gula Merah yang Berbeda. Publikasi Ilmiah. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Al-Baarri, A., N., Legowo, A. M., Pramono, Y. B., Siregar, R. F., Pangestu, R. F., Azhar, H. N., Sarya, R. H., dan Hapsari, M. C. 2016. Teknik Pembuatan Fruity Powder Yogurt. Semarang: Indonesian Food Technologist.
- Altay, F., Funda, K. G., Ceren, D. D., dan Dilek, H. 2013. A review on traditional Turkish fermented non-alcoholicbeverages:microbiota, fermentation process and quality characteristics. *International Journal of Food Microbiology*. 167(1): 44-56.
- Anfiteatro, D. dan Schneedorf, J. M. 2004. Kefir a Probiotic Produced by encapsulated microorganism and inflammation. Carvalho JCT. *Antiinflamatory pHytotherapics (Portuguese)*. Techmedd. 443-467.
- Angela, S. 2016. Pengaruh Konsentrasi Starter terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Kefir Strawberry (*Fragaria* sp). Skripsi. Universitas Katolik Widya Mandala. Surabaya.
- Anggraini, L. dan Lina, W. 2015. Pengaruh Waku Fermentasi Tempoyak terhadap Sifat Organoleptik Sambal Tempoyak. *Agritepa*. 2(1): 118-127.
- Aristya, A. L., Anang, M. L., dan Ahmad N. A. 2013. Total asam, total yeast, dan profil protein kefir susu kambing dengan penambahan jenis dan konsentrasi gula yang berbeda. *Jurnal Pangan dan Gizi*. 4(7): 39-48.
- Asaminew, T., dan Eyassu, S. 2011. Microbial Quality of Raw Milk Collected from farmers and Diary Cooperative in Bahir Dae Zuria and Mech District, Ethiopia. *Agricultur and Biology Journal of North America*. 2 : 29-33.
- Association of Official Analytical Chemist. 2005. Official Method of Analysis 16th Edition. Arlington (US) : Association of Analytical Chemist Inc.
- Astuti, A., Maulida, R., dan Ranti, A. 2018. Nawake (Nira Water Kefir) : Pemanfaatan Nira Aren Sebagai Minuman Fungsional Kaya Probiotik. *Agritech*. 10 (1): 7-12.

- Ayu, I., Pranayanti, P. dan Sutrisno, A. 2015. Pembuatan Minuman Probiotik Air Kelapa Muda (*Cocos nucifera* L.) dengan Starter *Lactobacillus Casei* Strain Shirota. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 3(2): 763-722.
- Azizah, N., A., N., Al-Baarri., 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(3): 72-77.
- Bahar, B. 2008. Kefir Minuman Susu Fermentasi dengan Segudang Khasiat untuk Kesehatan. Jakarta: Gramedia.
- Buckle, K., A., Edward, R., A., Fleet, G., H., dan Wotton, M. 2009. Ilmu Pangan Penerjemah Hari Purnomo dan Adiono. Jakarta: Universitas Indonesia Press
- Codex Alimentarius Commission. 2003. Codex Standard for Fermented Milks: Codex STAN 243. FAO/WHO Food Standards. Roma.
- Cui, X. H., Shu, J. C., Yu, W., dan Jian, R. H. 2012. Fermentation Condition of Walnut Milk Beverage Inoculated with Kefir Grains. *LWT-Food Science and Technology*. 50: 349-352.
- Danilovic, B., Dodevic., N., dan Savic, D. 2019. Microbial and Chemical Changes during Two-PHase Fermentation of Kefir. *Advanced Technologies*. 8(1) : 5-9.
- De Garmo, E., P., W., G., Sullivan, dan John., R., C. 1974. Engineering Economy The 7th Edition. New York: Macmillan Publishing Comp.
- Dertli, E., dan Con, A., H. 2017. Microbial Diversity of Traditional Kefir Grains and their role on kefir aroma. *LWT Food Science and Technology*. 85, pp. 151-157.
- Dewi, S., Salangke, S., Laga, A., Bilang, M., Waris, A. 2018 Characteristics of pH, Total Aci, Total Soluble Solid on Tomato Juice by Ohmic Heating Technology. *International Journal Science Basic Appl Res*. 4531(2): 21-28.
- Effendi, V. P., dan Adolf, J. N. P. 2021. Kajian Literatur Spesifikasi Mutu Fisikokimia dan Mikrobiologi Water Kefir dengan variasi Substrat dan Starter. *Jurnal Teknologi Pangan*. 3(2): 66-67.
- Eni, R. W., Sari, dan Rosdiana, M. Pembuatan Bioetanol dari Air Limbah Cucian Beras Menggunakan Metode Hidrolisis Enzimatik dan Fermentasi. *Jurnal Teknik Kimia*. 1(21): 14-22.
- Farmworth, E., and Mainville, I. 2008. Handbook of Fermented Functional Food Second Edition. United States : CRC Press.
- Frist, S. 2013. Pengaruh Konsentrasi Gula dalam Fermentasi Alkohol. USU. Medan.

- Gemilang, J. 2012. 1001 Aneka Buah dan Sejuta Khasiatnya Ampuh Mengatasi Beragam Penyakit. Yogyakarta: Araska.
- Ginting, S. O., Bintoro, V. P., dan Rizqiati, H. 2019. Analisis Total BAL, Total Padatan Terlarut, Kadar Alkohol, dan Mutu Hedonik Pada Kefir Susu Sapi dengan Variasi Konsentrasi Sari Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*). *Jurnal Teknologi Pangan*, 3(1): 104-109.
- Gomathi, R., Anusuya, N., Manian, S. 2013. A dietary antioxidant supplementation of Jamaican cherries (*Muntingia calabura* L.) attenuates inflammatory related disorders. *Food Science Biotechnology*. 22(3): 787–794.
- Gulitz, A., Stadie, J., Wenning, M., Ehrmaann, M., dan Vogel, R. 2011. The microbial diversity of a water kefir. *International Journal of Food Microbiology*. 284-288.
- Hadiwijaya, H. 2013. Pengaruh Perbedaan Penambahan Gula Terhadap Karakteristik Sirup Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*). *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang.
- Haliem, I. A. P., Ira, N., dan Endang, S. R. 2017. Kajian Proporsi Sari Nanas dan Konsentrasi Starter terhadap Sifat Kimia dan Organoleptik Kefir Nanas. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*. 16(1): 30-36.
- Harun, N., R., dan Sitepu, Y., E. 2013. Penambahan Gula Kelapa dan Lama Fermentasi Terhadap Kualitas Susu Fermentasi Kacang Merah (*Phaesolus vulgaris* L.). *SAGU*. 12(2): 9-14.
- Herawati, D. A., dan Wibawa, D. A. A. 2009. Pengaruh Konsentrasi Susu Skim dan Waktu Fermentasi Terhadap Hasil Pembuatan Soyghurt. *Jurnal Ilmiah Teknik Lingkungan*. 1(2): 48-58.
- Heryani, H. 2016. Keutamaan Gula Aren dan Strategi Pengembangan Produk. ISBN:978-602-6483-05-8. Banjar Baru: Lambung Mangkurat University Press.
- Hidayat, N. M. C., dan Suhartini. 2013. Pembuatan Pakan Ternak Fermentasi. Jakarta: Penerbit Andi.
- Hidayat, N., Padaga, M., C., dan Suhartini, S. 2006. Mikrobiologi Industri. Yogyakarta: Penerbit Andi.
- Hufidzoh, N., dan Rudiana A., 2014. Pengaruh Waktu Fermentasi dan Konsentrasi Bibit Kefir Terhadap Mutu Kefir Susu Sapi. *Jurnal of Chemistry*. 3(2): 53-57.
- Hilyaturrufaedah, A., I. 2017. Optimasi Suhu dalam Pembuatan Kefir Susu Sapi dan Uji Aktivitas Antibakterinya Sebagai Minuman Probiotik. (Skripsi). Program Studi Farmasi. Fakultas Kedokteran dan Ilmu Kesehatan. Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah. Jakarta.

- Ide, P. 2008. *Health Secret of Kefir*. Jakarta: Elex Media Komputindo.
- Indriani, O., I., Luqvia, N., I., S., Feronika, H., S., dan Agustin, K., W. 2015. Invertase dari *Aspergillus niger* dengan Metode Solid State Fermentation dan Aplikasi di Industri: Kajian Pustaka. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 3(4): 1405-1411.
- Insani, H., Heni, R., dan Yoga, P. 2018. Pengaruh Variasi Konsentrasi Sukrosa Terhadap Total Khamir, Total Padatan Terlarut, Kadar Alkohol dan Mutu Hedonik pada Water Kefir Buah Naga Merah (*Hylotreceus polyrhizus*). *Jurnal Teknologi Pangan*. 2(2): 90-95.
- Irianto, H. E. 2013. *Produk Fermentasi Ikan*. Bogor: Penebar Swadaya.
- Jessica, M., Deasy, A., Dewi, R., dan Pantjajani, T. (2020). Pengaruh Komposisi Beras dan Lama Fermentasi terhadap Water Kefir Beras Hitam (*Oryza Sativa L.*). 9(1).
- Kartika, M., Rahayuningsih, dan Dwi, S. 2019. Karakteristik Kefir dengan Penambahan Puree Umbi Gembil. *Edufortech*. 4(2): 81-91.
- Keiza, T. 2015. Identifikasi Kimiawi, Mikrobiologi dan Tingkat Kesukaan Yogurt Susu Kambing Etawa dengan Penampilan Berbagai Gula merah. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Semarang..
- Khoiriyah, H., dan Puji, A. 2014. Penentuan waktu inkubasi optimum terhadap aktivitas bakteriosin *Lactobacillus sp. RED4*. *Jurnal Kimia Khatulistiwa*. 3(4): 14-20.
- Khotib, I., M. 2018. Pengaruh Lama Fermentasi dan Variasi Konsentrasi Sari Buah Ciplukan (*PHysalis angulate Linn.*) Terhadap Aktivitas Antioksidan, Total Bakteri Asam Laktat dan Mutu Kimia Kefir Air Sari Buah Ciplukan (*PHysalis angulata Linn.*) (*Skripsi*). Malang. Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim.
- Kinteki, G.A., Rizqiati, H., dan Hintono, A. 2018. Pengaruh Lama Fermentasi Kefir Susu Kambing Terhadap Mutu Hedonik, Total Bakteri Asam Laktat (BAL), Total Khamir, dan pH. *Jurnal Teknologi Pangan*, 3(1): 42-50.
- Korukluoglu, M., Arik, G., Erdogan, C., dan Kocakoglu, S. 2017. Screening of antagonistic/synergistic effect between lactic acid bacteria (lab) and yeast strains isolated from kefir. *International Journal of Nutrition and Food Engineering*. 11(1): 282-288.
- Kosasih, E., Supriatna, N., dan Ana, E. 2013. Informasi Singkat Benih Kersen/Talok (*Muntingia calabura, L.*). Balai Pembenuhan Tanaman Hutan Jawa dan Madura.

- Kubola, J., Siriamornpun, S., dan Meeso, N. 2011. PHYtochemicals, vitamin C and sugar content of Thai wild fruits. *Food Chemistry*. 126(3): 972–981.
- Kumalasari. 2011. Pengaruh Kombinasi Susu dengan Air Kelapa Muda Terhadap Total Bakteri Asam Laktat (BAL), Total Gula dan Keasaman Drink Yoghurt. Semarang : Universitas Diponegoro.
- Kusriningrum, R. S. 2010. Perancangan percobaan. Surabaya: Airlangga University Press.
- Lathif, Y. 2016. Pengaruh Lama Fermentasi dan Variasi Konsentrasi Daun Kersen (*Muntingia calabura L.*) terhadap Total Asam, pH Medium dan Aktivitas Antioksidan Kefir Air Teh Daun Kersen. Skripsi. Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim Malang.
- Laureys, D., dan Luc De Vuyst. 2014. Microbial Species Diversity, Community Dynamics, and Metabolite Kinetics of Water Kefir Fermentation. *Applied and Environmental Microbiology*. 80(8): 2654-2572.
- Laureys, D., Maarten, A., Peter, V., dan Luc, D. V. 2018. Oxygen and diverse nutrients influence the Water Kefir fermentation process. *Food Microbiology*. 73: 351-36.
- Laswati, T., D., Natalia, R., I., S., dan Oktiva, A. 2017. Pemanfaatan Kersen (*Muntingia calabura L.*) Sebagai Alternatif Produk Olahan Pangan Sifat Kimia dan Sensoris. *Jurnal Teknologi Industri Pangan*. 2(2): 126-133.
- Lengkey, H., A., W., dan Balia, R., L. 2014. The Effect of Starter dosage and fermentation time on PH and Lactic Acid Production. *Biotechnology in Animal Husbandry*. 30(2): 339-347.
- Lestari, M. W., Bintoro, V. P., dan Rizqianti, H. 2018. Pengaruh Lama Fermentasi Terhadap Tingkat Keasaman, Viskositas, Kadar Alkohol, dan Mutu Hedonik Kefir Air Kelapa. *Jurnal Teknologi Pangan*. 2(1): 6-13.
- Lidia, L., dan Sugiharti, N. 2014. Karakteristik Kimia dan Mikrobiologis Kefir Air pada Berbagai Suhu dan Kerapatan Fermentasi. *BIMGI*. 2(1): 9-18.
- Lu, M., X., Wang, G., Sun, B., Qin, J., Xiao, S., Yan, Y., Pan dan Wang, Y. 2014. Fine Structure of Tibetan Kefir Grains and Their Yeast Distribution, Diversity, dan Shift. *Plos One*. 9(6): 1-10.
- Maghribi, R. H. 2013. Pengaruh Pemberian Jus Buah Kersen (*Muntingia calabura*) Terhadap Kadar Trigliserida Pada Tikus Sprague Dawley Dislipidemia. (Skripsi). Yogyakarta : Universitas Gadjah Mada.
- Maheswari, R. R. A., dan Setiawan, J. 2009. Mengapa Harus Kefir. Departemen Ilmu Produksi dan Teknologi Peternakan Fakultas Peternakan IPB Bogor.

- Mahmood, N. D., Nasir, N. L., M., Rofiee, M. S., Tohid, S. F. M., Ching, S. M., The, L. K., Salleh, M. Z., Zakaria, Z. A. 2014. *Muntingia calabura*: A Review of its Traditional Uses, Chemical Properties, and Pharmacological Observations. *Pharmaceutical Biology*. 52(12): 1598-1623.
- Maryana, D. 2014. Pengaruh Penambahan sukrosa terhadap Jumlah Bakteri dan Keasaman whey Fermentasi dengan Menggunakan Kombinasi *Lactobacillus plantarum* dan *Lactobacillus acidophilus*. Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Hasanuddin.
- Mazaya, G., Karseno, dan Tri, Y. 2021. Aplikasi Pengawet Alami Larutan Kapur dan Ekstrak Tempurung Kelapa Terhadap Sensoris Gula Kelapa Cetak. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*. 15(1): 1-14.
- Muchtadi, R., T., dan Sugiyono. 2013. Prinsip Proses dan Teknologi Pangan. Bogor : Penerbit Alfabeta.
- Munte, C. U., Zulkifli, L., dan Lasma, N. L. 2014. Pengaruh Penambahan Sari Markisa dan Perbandingan Gula dengan Sorbitol Terhadap Mutu Selai Lembaran Jambu Biji Merah. *Jurnal Rekayasa Pangan*. 2(2): 71-77.
- Mubin, M. F., dan Elok, Z. 2015. Studi Aktivitas Antibakteri Kefir The Daun Sirsak (*Annona muricata* linn.) Dari Berbagai Merk Teh Daun Sirsak Dipasaran. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 3(4): 1662-1672.
- Mubin, M., F., dan Zubaidah, E., 2015. Pengaruh Pengenceran Nira Siwalan (*Borassus flabellifer* L) dan Metode Inkubasi. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 4(1): 291-301.
- Muizuddin, M., dan Zubaidah, E. 2015. Studi Aktivitas Antibakteri Kefir Teh Daun Sirsak (*Annona muricata* linn.) dari Berbagai Merk The Daun Sirsak dipasaran. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 3(4): 1662-1672.
- Musdholifah dan Zubaidah, E. 2016. Studi Antioksidan Kefir Teh Daun Sirsak Dari Berbagai Merk Dipasaran. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 4(1): 29-39.
- Nehemya, Devryna, Lubis, Linda M., dan Nainggolan R. 2017. Pengaruh Konsentrasi Gula Merah dan Konsentrasi Starter Terhadap Mutu Minuman Sinbiotik Sari Buah Sukun. *Ilmu dan Teknologi Pangan*. 5(2): 275-283.
- Nurani, S. 2013. Pemanfaatan Tepung Kimpul (*Xanthosoma sagittifolium*) Sebagai Bahan Baku Cookies (Kajian Proporsi Tepung dan Penambahan Margarin). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 2(2): 50-58.
- Nurholis, dan Ismail, S. 2019. Hubungan Karakteristik Morfofisiologi Tanaman Kersen (*Muntingia calabura* L.). *Agrovigor*. 12(2): 47-52.
- Osundahusi, O., F., Amosu, D., dan Ifesan, B., O., T. (2007) Quality Evaluation and Acceptability of Soy-yoghurt with Different Colours and Fruit Flavours. *American Journal of Food Technology*. 2: 273-280.

- Pablo, A., G., P., dan Lynette, C., C. 2022. Development of a Water Kefir Beverage Made From Jackfruit Processing By-product and Its Potential Probiotic Property. *Philipine Journal of Science*. 151 (5): 1589-1598.
- Pereira, G. A., Arruda, H. S., de Morais, D. R., Eberlin, M. N., dan Pastore, G. M. 2018. Carbohydrates, Volatile and Phenolic Compounds Composition, and Antioxidant Activity of Calabura (*Muntingia calabura L.*) fruit. *Food Research International*. 108: 264–273.
- Pertiwi, MFD., dan Susanto W. H. 2014. Pengaruh Proporsi (buah:sukrosa) dan Lama Osmosis Terhadap Kualitas Sari Buah Stroberi (*Fragaria vesca L.*). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 2(2): 82-90
- Pertiwi, P. 2015. Studi Preferensi Konsumen Terhadap Gula Semut Kelapa Di Universitas Lampung. Universitas Lampung. Skripsi. Bandar Lampung.
- Pontoh, J. 2013. Penentuan Kandungan Sukrosa pada Gula Aren dengan Metode Enzimatis. *Chemistry Progress*. 6(1).
- Pramono, V. J., dan Santoso, R. 2014. Pengaruh Ekstrak Buah Kersen (*Muntingia calabura L.*) terhadap kadar gula darah tikus putih (*Rattus norvegicus*) yang diinduksi Streptozotocin (STZ). *Journal Sains Veteriner*. 32(2): 218-223.
- Pratiwi, V. F. V. P., Bintoro dan Rizqiati, H. 2018. Sifat Mikrobiologis, Nilai Viskositas dan Organoleptik Kefir Optima dengan Penambahan High Fructose Syrup (HFS). *Jurnal Teknologi Pangan*. 2(1): 27-32.
- Purba, A. P., Dwiloka, B., & Rizqiati, H. (n.d.). 2018. The Effect of Fermentation Time on Lactic Acid Bacteria (BAL) Viscosity, Antioxidant Activity and Organoleptic of Red Grape Water Kefir (*Vitis vinifera L.*). *Jurnal Teknologi Pangan*. 2(1).
- Purwoko, T. 2007. Fisiologi Mikroba. Jakarta: Bumi Aksara.
- Rahmah, F. A. 2016. Pengaruh penggunaan jenis gula merah dan lama fermentasi terhadap karakteristik water kefir. Skripsi. Universitas Pasundan Bandung.
- Rahmah, F. A. I. S., Nurminabari dan Gozali, T. 2016. Pengaruh penggunaan jenis gula merah dan lama fermentasi terhadap karakteristik water kefir. *Jurnal Penelitian Tugas Akhir*.
- Rahman, M. M. M. S., dan Fakir, M. M. 2010. Fruit growth of China Cherry (*Muntingia calabura L.*). *Botany Research International*. 3(2): 56-60.
- Rahmana, M. A., dan Yuliasih, I. 2014. Minimal Proses Pengolahan Jus Buah. Skripsi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.

- Rahmawati, Musrifah, Nurul, N., A., dan Andi, A., A., Y., R. 2019. Penetaan Kadar Alkohol pada Minas (Minuman Khas Sinjai) yang Diperjual Belikan di Kota Sinjai. *Jurnal Media*. 4(2): 18-23.
- Rizqiati, H., Sri, M., dan Dhea, L. R. 2021. Pengaruh Variasi Konsentrasi Sukrosa Terhadap Total Bakteri Asm Laktat, pH, Kadar Alkohol dan Hedonik Water Kefir Belimbing Manis (*Averrhoa carambola*). *Jurnal Ilmiah Sains*. 21(1): 54-62.
- Rohman, A., Bambang D., dan Rizqiati, H. 2019. Pengaruh Lama Fermentasi Terhadap Total Asam, Total Bakteri Asam Laktat, Total Khamir dan Mutu Hedonik Kefir Air Kelapa Hijau (*Cocos nucifer*). *Jurnal Teknologi Pangan*. 3(1): 127-133.
- Sadiyah, I. A., Nurlaelasari, dan Handayani, M. N. 2017. PHysicochemical characteristics of mungbin kefir with variation levels of skim milk and fermentation time. IOP Conf. Series. *Material Science and Engineering*. 180: 1-5.
- Salim, A. O. 2013. Formulasi Permen Keras Bandrek dan Minuman Bandrek Instan dengan Substitusi Gula Semut Kelapa Di Posdaya Mekarsari Desa Sinarsasi Dramaga Kabupaten Bogor. Skripsi. Fakultas Teknik Pertanian. Institut Pertanian Bogor.
- Sampurno, A., dan Cahyanti, A. N. 2015. Variasi Jenis Gula Tebu Terhadap Derajat Brix, pH, Total Asam dan Kesukaan Panelis Pada Water Kefir. *Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian*. 11(2): 34-39.
- Sanet, I Made R., I Made O. A. P., dan I Wayan S. 2017. Kandungan Total Fenol Dan Flavonoid Dari Buah Kersen (*Muntingia calabura*) Serta Aktivitas Antioksidannya. Program Studi Kimia Universitas Udayana.
- Sari, Yuni N. M., Sumaryat S., dan Jamsari. 2013. Isolasi, Karakterisasi dan Identifikasi DNA Bakteri Asam Laktat (BAL) yang Berpotensi Sebagai Antimikroba dari Fermentasi Markisa Kuning (*Passiflora edulis* var *flavicarpa*).
- Schneedorf, J. M. 2012. Kefir D'aqua and Its Probiotic Properties. Chapter 3. Intech. 53-76.
- Setiawan, T., Neni S., dan Fanti S. 2018. Pengaruh Pemberian Ekstrak Daun Kelor (*Moringa oleifera* L.) Dosis Bertingkat Terhadap Gambaran Mikroskopis Gaster Tikus Wistar Jantan yang Diinduksi Formalin. *Jurnal Kedokteran Diponegoro*. 7(2): 1358-1368.
- Setiawan, S., Yuliana, N., dan Setyani, S. 2013. Pengaruh Konsentrasi Garam terhadap Warna, Total Asam dan Total Bakteri Asam Laktat Pikel Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* var *Ayamurasaki*) Selama Fermentasi. *Jurnal Teknologi & Industri Hasil Pertanian*. 18(1) : 42-51.

- Simanjuntak, M., Terip, K., dan Ginting, S. 2017. Pengaruh Penambahan Gula Pasir dan Lama Fermentasi terhadap Mutu Minuman Ferbeet (Fermented beetroot). *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian*. 5(1): 96-101.
- Sintasari, R., A., Kusnadi dan Ningtyas. 2014. Pengaruh Penambahan Konsentrasi Susu Skim dan Sukrosa Terhadap Karakteristik Minuman Probiotik Sari Beras Merah. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 2(3): 65-75.
- Sudarmadji, S., Haryono, B., dan Suhardi. 2010. Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan dan Pertanian. Yogyakarta: Liberty.
- Suharyono, dan Kurniadi, M. 2010. Pengaruh Konsentrasi Starter Streptococcus thermophilus dan Lama Fermentasi Terhadap Karakteristik Minuman Laktat dari Bengkuang. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*. 1(1): 51-58.
- Supriyono, T. 2008. Kandungan Beta Karoten, Polifenoltotal dan Aktivitas "Meratas" Radikal Bebas Kefir Susu Kacang Hijau (*Vigna radiata*) oleh Pengaruh Jumlah Starter (*Lactobacillus bulgaricus* dan *Candida kefir*) dan Konsentrasi Glukosa. Tesis. Universitas Diponegoro Semarang.
- Suriasih, K., Aryanta, I. W. R., Mahardika, G., dan Astawa, N. M. 2013. Microbiological and Chemical Properties of Kefir Made of Bali Cattle Milk. Udayana University Press Denpasar.
- Susilowati, A. 2010. Pengaruh Aktifitas Proteolitik *Aspergillus* sp-K3 dalam Perolehan Asam-Asam Amino Sebagai Fraksi Gurih Melalui Fermentasi Garam pada Kacang Hijau (*Phaseolus raditus* L). *Jurnal Rubik Teknologi*. 19(1): 81-92.
- Suter, I., K. 2013. Pangan Fungsional dan Prospek Pengembangannya. Makalah Disajikan Pada Seminar Sehari dengan tema " Pentingnya Makanan Alamiah (Natural Food) Untuk Kesehatan Jangka Panjang" yang diselenggarakan oleh Ikatan Keluarga Mahasiswa Jurusan Gizi. Politeknik Kesehatan Denpasar.
- Syafutri, M. I. E., Lidiasari dan H. Indawan. 2010. Karakteristik Permen Jelly Timun Suri (*Cucumis Melo* L.) dengan Penambahan Sorbitol dan Ekstrak Kunyit (*Curcuma domestica* Val.). *Jurnal Gizi Pangan*.
- Syrokou, M., K., M., Papadeli, I., Ntaikou, S., Paramithiosis, dan Drosinos, E., H. 2019. Sugary Kefir: Microbial Identification and Biotechnological Properties. *Beverages*. 5(4): 1-18.
- Trinanda, A. M. 2015. Studi Aktivitas Bakteri Asam Laktat (*L. Plantarum* dan *L. Fermentum*) Terhadap Kadar Protein Melalui Penambahan Tepung Kedelai pada Bubur Instan Terfermentasi. (*Skripsi*). Program Studi Kimia Jurusan Pendidikan Kimia Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Negeri Yogyakarta.

- Ujianto. 2011. Sirup Buah Kersen, Penyembuh Asam Urat. Jakarta: Gramedia Pustaka Umum.
- Wasilu, R. P., Suryani U., dan Siti A. L. 2021. Karakteristik kimia, Mikrobiologi, dan Organoleptik Water Kefir Buah Pepaya (*Carica papaya* L.) Berdasarkan Lama Fermentasi dan Konsentrasi Sukrosa. *Jambura. Jurnal of Food Technology*. 3(2): 13-26.
- Widianto, R. 2018. Profil Bahan Baku Gula Merah Kelapa dan Tebu Yang Digunakan Untuk Pembuatan Kecap Kedelai Manis. Skripsi. Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor.
- Winarti, S., Harmayani, E., Marsono, Y., Pranoto, Y. 2013. Effect of Inulin Isolated from Lesser Yam (*Dioscorea Esculenta*) on the Growth of Probiotics Bacter. *International Research Journal of Microbiology*. 4(2): 53-56.
- Wszolek, M., Beata, T. H. S., Guldager., dan A. Y., Tamine. 2006. Production of Kefir, Koimiss and Other Related Products. Inbook *Fermentedd Milks*: Blackwell Publishing. Oxford. 174-216.
- Yusriah, N. H. dan Agustini, R. 2014. Pengaruh Waktu Fermentasi dan Konsenstrasi Bibit Kefir Terhadap Mutu Susu Sapi. *Jurnal Chemical*. 3(2): 53-57.
- Zahroh, F. 2014. Isolasi dan Identifikasi Bakteri Asam Laktat Asam Fermentasi Markisa Ungu (*Passiflora edulis* var. *sims*) Sebagai Penghasil Eksopolisakarida. Skripsi. Jurusan Biologi Fakultas Sains dan Teknologi Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim Malang.
- Zaini Okta, F. 2016. Pengaruh Lama Fermentasi Terhadap Nilai pH, Total Asam, Jumlah Mikroba, Protein, dan Kadar Alkohol Kefir Susu Kacang Kedelai (*Glucine max* (L) Merill). Skripsi. Fakultas Sains dan Teknologi. Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim. Malang.
- Zaiunuddin. 2014. Pengaruh Konsentrasi Starter dan Lama Fermentasi Terhadap Mutu Yoghurt Sari Kedelai. *Jurnal Agrina*. 1(1): 14-22.
- Zelvi, M., Ani, S., Dwi, S., 2017. Hidrolisis *Eucheuma cottoni* dengan Enzim K-Karagenase dalam Menghasilkan Gula Reduksi untuk Produksi Bioetanol. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*. 27(1): 33-42.