

DAFTAR PUSTAKA

- Angkaouw, S. E. R. 2010. Pembuatan Kefir Jambu Biji Merah (*Psidium guajava L.*) (Kajian Penambahan Sari Buah Jambu Biji Merah dan Lama Fermentasi). *Skripsi*. Universitas Brawijaya, Malang.
- Arkan, N. D., T. Setyawardani, dan T. Y. Astuti. 2020. Pengaruh Penggunaan Pektin Dengan Presentase Yang Berbeda Terhadap Nilai pH Dan Total Asam Tertitiasi Yogurt Susu Sapi. *Jurnal Teknologi Hasil Peternakan*. Fakultas Peternakan, Universitas Jendral Soedirman, Purwokerto. Vol. 2 (1) : 1-7.
- Asosiasi Kefir Susu Indonesia. 2016. *Pedoman Pembuatan dan Pemanfaatan Kefir*. Rumah Kefir Bandung. Bandung.
- Aulia, N., Nurwantoro, dan S. Susanti. 2020. Pengaruh Periode Fermentasi Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia, Dan Hedonik Nata Sari Jambu Biji Merah. *Jurnal Teknologi Pangan*. Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Peternakan dan Pertanian, Universitas Diponegoro, Semarang. Vol. 4 (1) : 36-41.
- Azizah, N., A. N. Al-Baarri, dan S. Mulyani. 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*. Fakultas Peternakan dan Pertanian, Universitas Diponegoro, Semarang. Vol 1 (3).
- Barus, E. P.B., H. Rizqiati, dan V. P Bintoro. 2019. Total Bakteri Asam Laktat, nilai pH, Total Padatan terlarut, dan Sifat Organoleptik *cocofir* dengan Lama Fermentasi Yang Berbeda. *Jurnal Teknologi Pangan*. Fakultas Peternakan dan Pertanian, Universitas Diponegoro, Semarang. Vol 3 (2) : 247-252.
- Budiarto, A. 2011. Ketertarikan Lalat Buah (*Bactrocera sp*) Terhadap Atraktan Nabati Dan Non Nabati. *Skripsi*. Fakultas Pertanian Universitas Pembangunan Nasional Veteran, Surabaya.
- Estiasih, T., dan Ahmadi, K. 2016. *Teknologi Pengolahan Pangan*. Rajawali Press. Jakarta.
- Febricia, G. P., Nocianitiri, K. A., Pratiwi, I. D. P. K. 2020. Pengaruh Lama Fermentasi Terhadap Karakteristik Minuman Probiotik Sari Buah Terong Belanda (*Solanum betaceum Cav*) Dengan *Lactobacillus sp* F213. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*. Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Udayana, Bali. Vol. 9 (2) : 170-180.

- Fiorda F.A., G. V. M. Pereira, V. Thomas-Soccol, S. K. Rakhsit, M. G. B. Pagnoncelli, Vandenberghe LPS, and C. R. Soccol . 2017. Microbiological, biochemical and functional aspects of sugary kefir fermentation. A Review Food Microbiology. Food Engineering Department, Federal University of Paraná (UFPR), Curitiba, PR, Brazil. Vol. 66 : 86-95.
- Habiba, W. N. 2013. Pengaruh Variasi Suhu Terhadap Lama Fermentasi Dan Kualitas Kefir Wortel Menggunakan Alat Inuvine Di Ukm Istiqomah Batu. *Skripsi*. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Brawijaya, Malang.
- Hardimarta, F. P., C. A. Yuniarti, dan N. Annisa. 2017. Pengaruh Jus Jambu Biji Merah Dalam Meningkatkan Kadar Hemoglobin. *Jurnal Media Farmasi Indonesia*. Akademi Analis Kesehatan 17 Agustus 1945, Semarang. Vol 12 (1).
- Hariono. B., F. Erawantini, A. Budiprasojo, dan T. D. Puspitasari. 2021. Perbedaan Nilai Gizi Susu Sapi Setelah Pasteurisasi Non Termal dengan HPEF (High Pulsed Electric Field). *Jurnal Aceh Nutrition*. Jurusan Kesehatan, Politeknik Negeri Jember, Jember. Vol. 6 (2) : 207-212.
- Haryadi, Nurliana, dan Sugito. 2013. Nilai pH dan jumlah bakteri asam laktat kefir susu kambing setelah difermentasi dengan penambahan gula dengan lama inkubasi yang berbeda. *Jurnal Medika Veterinaria*. Fakultas Kedokteran Hewan, Universitas Syiah Kuala, Banda Aceh. Vol. 7 (1) : 4-7.
- Hermawan, A., dan R. Adnandiyanta. 2016. Pengambilan Pektin Dari Limbah Industri Rumahan Sari Buah (Variabel Berat Bahan dan Konsentrasi Pelarut). *Jurnal Inovasi Proses*. Jurusan Teknik Kimia, Institut Sains Dan Teknologi AKPRIND Yogyakarta, Yogyakarta. Vol. 1 (1): 28-34.
- Kalsum, U., D. Sukma, dan S. Susanto. 2017. Pengaruh bahan kemasan terhadap kualitas dan daya simpan buah jambu biji merah (*Psidium guajava L.*). *Jurnal Pertanian Presisi*. Departemen Agronomi dan Hortikultura, Fakultas Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor. Vol. 1 (1): 17-27.
- Mahdiana, I., Purwadi, dan F. Jaya. 2015. Pengaruh Kombinasi Penambahan Sari Wortel (*Daucus carota, L*) Dan Tepung Hunkwee Pada Es Krim Kefir Terhadap Kualitas Fisik Dan Kimia Es Krim Kefir. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*. Fakultas Peternakan, Universitas Brawijaya, Malang. Vol. 10 (1) : 1-8.

- Martharini D. dan I. Indratiningsih. 2017. Kualitas Mikrobiologi dan Kimiawi Kefir Susu Kambing dengan Penambahan *Lactobacillus acidophilus* FCNN 0051 dan Tepung Kulit Pisang Kapok (*Musa parasbisiaca*). *Jurnal Agritech*. Fakultas Peternakan, Universitas Gajah Mada, Yogyakarta. Vol. 37 (1) : 22-29.
- Mulyani, S., K. M. F. Sunarko, dan B. E. Setiani. 2021. Pengaruh Lama Fermentasi Terhadap Total Asam Tertitrasi, Total Bakteri Asam Laktat Dan Warna Kefir Belimbing Manis (*Averrhoa carambola*). *Jurnal Ilmiah Sains*. Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Peternakan Dan Pertanian, Universitas Diponegoro, Semarang. Vol. 21 (2): 113-118.
- Muzdalifah, S, R. B. Lestari, dan D. Setiawan. 2020. Formulasi Pembuatan Kefir Susu Sapi Dengan Penambahan Nanas Sebagai Bahan Pengganti Gula. *Jurnal sains Pertanian Equator*. Fakultas Pertanian, Univeritas Tanjungpura, Pontianak. Vol. 9 (1).
- Nababan, L. A., I. K. Suada, dan I. B. N. Swacita. 2014. Ketahanan susu segar pada penyimpanan suhu ruang ditinjau dari uji tingkat keasaman, didih, dan waktu reduktase. *Indonesia Medicus Veterinus*. Fakultas Kedokteran Hewan, Universitas Udayana, Bali. Vol. 3 (4) : 274–282.
- Naseer, S., S. Hussain, N. Naeem, M. Pervaiz, dan M. Rahman. 2018. The Phytochemistry and Medicinal Value of *Psidium guajava* (Guava). *Clinical Phytoscience*. Departemen Of Chemistry, Lahore Garrison University, DHA Phase,VI, Lahore, Pakistan. Vol. 4 (32) : 1–8.
- Ningsih, D.R., V.P. Bintoro, dan Nurwantoro. 2018. Analisis total padatan terlarut, kadar alcohol, nilai pH, dan total asam pada kefir optima dengan penambahan *high fructose syrup* (HFS). *Jurnal Teknologi Pangan*. Program Studi Teknologi Pangan, Departemen Pertanian, Fakultas Peternakan dan Pertanian, Universitas Diponegoro, Semarang. Vol. 2 (2) : 84-88.
- Pratiwi, V. F., V. P. Bintoro dan H. Rizqiyati. 2018. Sifat Mikrobiologis, Nilai Viskositas dan Organoleptik Kefir Optima Dengan Penambahan High Fructose Syrup (HFS). *Jurnal Teknologi Pangan*. Program Studi Peternakan, Fakultas Peternakan dan Pertanian, Universitas Diponegoro, Semarang. Vol. 2 (1) : 27-32.
- Putri, E. 2016. Kualitas Protein Susu Sapi Segar Berdasarkan Waktu Penyimpanan. *Chempublish Journal*. Program Studi Farmasi, Universitas Sains Cut Nyak Dien Langsa, Aceh. Vol. 1 (2) : 14-20.

- Rachmaniar, R., H. Kartamihardja, dan Merry. 2016. Pemanfaatan sari buah jambu biji merah (*Psidium guajava Linn.*) sebagai antioksidan dalam bentuk granul *effervescent*. *Jurnal Sains dan Teknologi Farmasi Indonesia*. Sekolah Tinggi Indonesian, Bandung. Vol. 5 (1) : 1-20.
- Rahayu, W. E., S. H. Sa'diyah, dan A. Romalasari. 2020. Pengaruh Waktu Aplikasi dan Konsentrasi Penambahan Sari Buah Jambu Biji Merah (*Psidium guajava L.*). *Jurnal Ilmiah Fakultas Pertanian*. Politeknik Negeri Subang, Subang. Vol. 11 (1) : 1-8.
- Ramayulis, R. 2013. *Jus Super Ajaib*. Penebar Plus (Penebar Swadaya Group). Jakarta Timur.
- Rizqiati, H., S. Susanti, Nurwantoro, A. N. Al-baarri, dan Y. B. Slamet. 2021. Pengaruh Lama Fermentasi Terhadap Kualitas Fisik dan Kimia Kefir *Whey* Susu Kambing. *WARTA Industri Hasil Pertanian*. Fakultas Peternakan dan Pertanian, Universitas Diponegoro, Semarang. Vol 38 (1).
- Rohman, A. R., B. Dwiloka dan H. Rizqiati. 2019. Pengaruh lama fermentasi terhadap total asam, total bakteri asam laktat, total khamir dan mutu hedonik kefir air kelapa hijau (*Cocos nucifera*). *Jurnal Teknologi Pangan*. Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Peternakan dan Pertanian, Universitas Diponegoro, Semarang. Vol. 3 (1): 127-133.
- Safitri, M.F., A. Swarastuti. 2013. Kualitas Kefir Berdasarkan Konsentrasi Kefir Grain. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. Fakultas Peternakan dan Pertanian, Universitas Diponegoro, Semarang. Vol. 2 (2) : 87-92.
- Setyawardani T. dan J. Sumarmono. 2015. Chemicald Mikrobiological Charateristics of Goat Milk Kefir During Storage Under Different Temperatures. *Journal of Indonesian Tropical Animal Agriculture*. Fakultas Peternakan, Universitas Jendral Soedirman, Purwokerto. Vol. 40 (3): 183-188.
- Soeparno. 2015. *Properti dan Teknologi Produk Susu*. Gadjah Mada University Press, Yogyakarta.
- Standar Nasional Indonesia (SNI). 2011. SNI 3141. *Susu segar-Bagian 1: Sapi*. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta
- Suhaeni. 2018. Uji Total Asam Dan Organoleptik Yoghurt Katuk (*Sauropus androgyneus*). *Jurnal Dinamika*. Program Studi Biologi, Fakultas Sains, Universitas Cokroaminoto Palopo, Sulawesi Selatan. Vol. 9 (2): 21-28.

- Sulmiyati, N.S. Said, D.U. Fahrodi, R. Malaka, dan Fatma. 2018. Perbandingan Kualitas Fisiokimia Kefir Susu Kambing Dengan Susu Sapi. *Jurnal Veteriner*. Fakultas Peternakan dan Perikanan, Universitas Sulawesi Barat, Sulawesi. Vol. 19 (2) : 263- 268.
- Susilawati. I., W. S. Putranto, dan L. Khairani. 2021. Pelatihan Berbagai Metode Pengolahan Susu Sapi Sebagai Upaya Mengawetkan, Meningkatkan Nilai Manfaat, dan Nilai Ekonomi. *Jurnal Pengabdian Masyarakat*. Fakultas Peternakan, Universitas Padjadjaran, Sumedang. Vol. 3 (1) : 27-31.
- Triana, A. N., T. Setyawardani, dan J. Sumarmono. 2022. Pengaruh Jenis Susu Pada pH, Total Asam dan Warna Kefir Tradisional. *Journal Of Animal Science and Technology*. Fakultas Peternakan, Universitas Jendral Soedirman, Purwokerto. Vol. 4 (1) : 15-25.
- Wahyuningsih, dan D. F. Pazra. 2022. Kualitas fisik, kimia, mikrobiologi susu sapi pada peternakan sapi di kecamatan caringin, kabupten bogor. *Jurnal Agroekoteknologi dan Agribisnis*. Jurusan Peternakan, Politeknik Pembangunan Pertanian Bogor, Bogor. Vol 6 (1) : 1–16.
- Wicaksono, B. R. 2016. Pengaruh Suhu Lama Simpan Terhadap Susu Pasteurisasi Rasa Jahe Pada Susu Dingin. *Skripsi*. Universitas Muhammadiyah Malang.
- Yusriah, N. H., dan R. Agustiana. 2014. Pengaruh Waktu Fermentasi Dan Konsentrasi Bibit Kefir Terhadap Mutu Kefir Susu Sapi. *UNESA Journal of Chemistry*. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Negeri Surabaya, Surabaya. Vol. 3(2) : 53-57.