

DAFTAR PUSTAKA

- Aini, Y. N., Suranto, dan R. Setyaningsih. 2003. *Pembuatan Kefir Susu Kedelai (Glycine max (L.) Merr) dengan Variasi Kadar Susu Skim dan Inokulum*. Jurnal FMIPA Vol. 5, No. 3 Hal: 89-93.
- Ammar, A., S. Sukotjo, dan L. Suan. 2002. *Isolasi dan Identifikasi Bakteri dalam Badeg Pace dari Probolinggo Jawa Timur*. Jurnal Biosains. Volume 7 Nomor 2 ISSN : 0215 – 9333.
- Ammar, A., Edward S.P. Tampubolon, dan D. S. Triwardhani. 2003. *Isolasi dan Identifikasi Bakteri Dalam Proses Pembuatan Sari Buah Mengkudu (Morinda citrifolia, L)*. Jurnal Biosains. Institut Teknologi Indonesia.
- Aristya, A. L., A. M Legowo, A. N Al-Baarri. 2013. *Karakteristik Fisik, Kimia, Dan Mikrobiologis Kefir Susu Kambing Dengan Penambahan Jenis Dan Konsentrasi Gula Yang Berbeda*. Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan Vol. 2 No. 3.
- Badan Standarisasi Nasional. 2011. *Syarat Mutu Susu Segar*. Standar Nasional Indonesia 3141.1. Standar Nasional Indonesia, Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 1992. *Yoghurt*. Standar Nasional Indonesia 01-2981-1992. Standar Nasional Indonesia, Jakarta.
- Bahar, B. 2008. *Kefir. Minuman Susu Fermentasi dengan Segudang Khasiat Untuk Kesehatan*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Cahyono, A. 2013. *Kadar Protein dan Uji Organoleptik Bakso Berbahan Dasar Komposisi Daging Sapi dan Jamur Merang (Volvariella volvaceae) yang Berbeda*. Skripsi. Fakultas Keguruan Ilmu dan Ilmu Pendidikan. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- De Garmo E.P., Sullivan W.G dan Canada J.R. 1984. *Engineering economy*. Seventh Edition. Macmillan Publishing Company. New York.
- Elbe, J.H. Von., Scwartz, Steven J. 1996. *Colorants*. Didalam Hardoko, dkk. 2003. *Mempelajari Karakteristik Sari Buah Mengkudu (Morinda citrifolia Linn.) Yang Dihasilkan Melalui Fermentasi*. Jurnal Teknologi dan Industri Pangan, Vol. XIV, No. 2.
- Fardiaz, S. 1993. *Analisis Mikrobiologi Pangan*. Jakarta: Raja Grafindo Persada.
- Fitriani, S. W. 2011. *Pengaruh Pemberian Sari Buah Mengkudu (Morinda citrifolia) Terhadap glibenklamid dalam menurunkan kadar glukosa darah tikus putih jantan yang dibuat diabetes*. Skripsi. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. UI, Depok.

- Hadiwiyoto, S. 1994. *Teori dan Prosedur Pengujian Mutu Susu dan Hasil Olahannya Edisi Kedua Teknik Uji Mutu Susu*. Yogyakarta: Liberty.
- Handayani, I, dan Mustaufik. 2007. *Penggunaan Campuran Bakteri Asam Laktat Dan Khamir Sebagai Flavouring Agent Pada Sari Buah Mengkudu Terfermentasi*. Jurnal Pembangunan Pedesaan Vol. 6 No. 3.
- Hardoko, A. Parhusip, I. P. Kusuma. 2003. *Mempelajari Karakteristik Sari Buah Mengkudu (Morinda citrifolia Linn.) Yang Dihasilkan Melalui Fermentasi*. Jurnal Teknologi dan Industri Pangan Vol. XIV No.2.
- 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 Vol. 7 No.1.
- Hastuti, A. P., dan J. Kusnadi. 2016. *Organoleptik dan Karakteristik Fisik Kefir Rosella Merah (Hibiscus Sabdariffa L.) Dari Teh Rosella Merah Di Pasaran*. Jurnal Pangan dan Agroindustri Vol. 4 No 1 p.313-320.
- Helferich, W and D. Westhoff. 1980. *All About Yoghurt*. Prentice Hall, Inc., Englewood Clifis, New Jersey.
- Kartika, B. 1988. *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. UGM: PAU Pangan dan Gizi.
- Kartika, I. D., dan F.C. Nisa. 2014. *Pengaruh Penambahan Sari Buah Sirsak dan Lama Fermentasi Terhadap Karakteristik Fisik dan Kimia Yoghurt*. Jurnal Pangan dan Agroindustri Vol. 2 No 4p.239-248
- Kumalaningsih, S. Wignyanto, Vitta, R. P, A. Triyono. 2014. *Pengaruh Jenis Mikroorganisme dan pH Terhadap Kualitas Minuman Probiotik dari Ampas Tahu*. Jurusan Teknologi Industri Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Brawijaya, Malang.
- Mal, Rup, Riadiati, Lilik. E dan Purwadi. 2013. *Pengaruh Lama Penyimpanan Pada Suhu Refrigerator Terhadap Nilai pH, Viskositas, Total Asam Laktat dan Profil Protein Terlarut Kefir Susu Kambing*. Jurusan Teknologi Hasil Ternak, Fakultas Peternakan, Universitas Brawijaya, Malang.
- Martharini, D. dan I. Indratiningsih. 2017. *Kualitas Mikrobiologis dan Kimiawi Kefir Susu Kambing dengan Penambahan Lactobacillus acidophilus FNCC 0051 dan Tepung Kulit Pisang Kepok (Musa Paradisiaca)*. AGRITECH Vol.37, N0.1.
- Montolalu, S. Dkk. 2013. *Sifat Fisiko- Kimia dan Mutu Organoleptik Bakso Broiler dengan Menggunakan Tepung Ubi Jalar (Ipomoea batatas L)*. Jurnal Zooetak 32.

- Musdholifah, dan E. Zubaidah. 2016. *Studi Aktivitas Antioksidan Kefir Teh Daun Sirsak dari Berbagai Merk Dipasaran*. Jurnal Pangan dan Agroindustri Vol. 4 No 1 p. 29-39.
- Narita, M. 2016. *Kualitas Kefir Sari Buah Stroberi (Fragaria vesca) dengan Variasi Penambahan Sukrosa*. Naskah Publikasi. Universitas Atma Jaya Yogyakarta. Fakultas Teknobiologi, Yogyakarta.
- Niswah, F. 2012. *Pemanfaatan Susu Kambing Etawa dan Kedelai Dalam Pembuatan Dangke Keju Khas Indonesia Dengan Koagulan Ekstrak Jeruk Nipis*. Skripsi. Fakultas Keguruan Dan Ilmu Pendidikan. Universitas Muhammadiyah, Surakarta.
- Oktavianto, Y., Sunaryo, dan A. Suryanto. 2015. *Karakterisasi Tanaman Mangga (Mangifera Indica L.) Canteke, Ireng, Empok, Jempol Di Desa Tiron, Kecamatan Banyakan Kabupaten Kediri*. Jurnal Produksi Tanaman, Volume 3, Nomor 2, hlm. 91 – 97.
- Otles, S and Cagindi, O. 2003. *Kefir: Probiotic Dairy-Composition, Nutritional and therapeutic aspects*. Pakistan Journal of Nutrition, 2 (2): 54-59.
- Purnawati. 2012. *Pengaruh Konsentrasi Ekstrak Buah Mengkudu (Morinda Citrifolia) Pada Kombucha Coffee Terhadap Kadar Vitamin C (Asam Askorbat)*. Skripsi. Fakultas Keguruan Dan Ilmu Pendidikan. Universitas Muhammadiyah, Surakarta.
- Purba, S. 2007. *Uji Efektifitas Ekstrak Daun Mengkudu (Morinda citrifolia) Terhadap Plutella L. (Lepidoptera : Plutellidae) di Laboratorium*. Skripsi. Fakultas pertanian. Universitas Sumatera Utara, Medan.
- Purbasari, N., S. Wasito, A. Hantoro. 2013. *Pengaruh Konsentrasi Biji Kefir Dan Waktu Fermentasi Terhadap Viskositas Dan Penilaian Organoleptik Kefir Susu Kambing*. Jurnal Ilmiah Peternakan 1(3): 1021-1029.
- Rahmawati, A. 2009. *Kandungan Fenol Total Ekstrak Buah Mengkudu (Morinda citrifolia)*. Skripsi. Fakultas Kedokteran. Universitas Indonesia, Jakarta.
- Rosiana, N. M., D. I. Amareta. 2016. *Karakteristik Yoghurt Edamame Hasil Fermentasi Kultur Campuran Bakteri Asam Laktat Komersial Sebagai Pangan Fungsional Berbasis Biji-Bijian*. Jurnal Ilmiah INOVASI, Vol.1 No.2 .
- Sadi, R. 2014. *Performans Kambing Marica Dan Kambing Peranakan Etawah (Pe) Betina Yang Di Pelihara Secara Intensif*. Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Hasanuddin, Makasar.
- Sawitri, M. E. 2011. *Kajian Penggunaan Ekstrak Susu Kedelai Terhadap Kualitas Kefir Susu Kambing*. Jurnal Ternak Tropika Vol. 12, No.1: 15-21.

- Seftiarini, N. 2011. *Studi Komparasi Pengelolaan Peternakan Kambing Peranakan Etawa (Pe) Di Dusun Nganggring Dan Dusun Kebonan Di Kabupaten Sleman*. Skripsi. Fakultas Ilmu Sosial. Universitas Negeri Yogyakarta.
- Soekarto, 1985. *Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Bogor: IPB.
- Surya, H. 2009. *Efek Ekstrak Buah Mengkudu (Morinda citrifolia) Terhadap Kadar Enzim SGOT dan SGPT pada Mancit dengan Induksi Karbon Tetraklorida*. Skripsi. Fakultas Kedokteran. Universitas Sebelas Maret, Surakarta.
- Susilorini, T. E dan M. E. Sawitri. 2005. *Produk-Produk Olahan Susu*. Jakarta: PT. Penebar Swadaya.
- Steel, R.G.D. dan J.H. Torrie. 1993. *Prinsip dan Prosedur Statistika (Pendekatan Biometrik)* Penerjemah B. Sumantri. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Usmiati, S. 2007. *Kefir, Susu Fermentasi dengan Rasa Menyegarkan*. Warta Penelitian dan Pengembangan Pertanian Vol. 29 No. 2
- Usmiati, S., T. Utami. 2008. *Pengaruh Bakteri Probiotik Terhadap Mutu Sari Kacang Tanah Fermentasi*. Jurnal Pasca Panen 5(2): 27-36.
- Winarti, C. 2005. *Peluang Pengembangan Minuman Fungsional Dari Buah Mengkudu (Morinda Citrifolia L.)*. Jurnal Litbang Pertanian, 24(4).
- Zackiyah, G. DwiYanti, F.M.T Supriyanti. 2014. *Buah Mengkudu (Morinda Citrifolia L) Sebagai Sumber Antioksidan Pada Produksi Minuman Fungsional Yoghurt*. Prosding Seminar Nasional Sains dan Pendidikan Sains IX, Fakultas Sains dan Matematika, UKSW Salatiga.