

DAFTAR PUSTAKA

- Adhianata, H., Dewi, I. C., dan Widayanti, V. T. 2018. Pengaruh Substrat Fermentasi dan Konsentrasi Biji Kefir terhadap Total Asam, Etanol, dan Populasi Mikroba (The effect of Fermentation Substrate and Kefir Grain Concentration on Total Acid, Ethanol and Microbial Population). *Prosiding Seminar Nasional Teknologi Pangan*. Hal. 115–175.
- Adesokan, I. A., B. B. Odetoynbo, Y. A. Ekanola, R. E. Avanrenren, and S. Fakorede. 2011. Production of Nigerian nono Using Lactic Starter Cultures. *Pakistan Journal Nutrition*. Vol. 10 No. 3. Hal. 203-207.
- Ago, A.Y., Wirawan, dan B. Santosa. 2014. Pembuatan Yoghurt dari Kulit Pisang Ambon Serta Analisa Kelayakan Usaha (Pengaruh Jenis dan Konsentrasi Bahan Penstabil). *J. Fakultas Pertanian*. Vol. 2 No. 2. Hal. 1 – 15.
- Aisyah. 2015. Daya Hambat Ekstrak Pandan Wangi (*Pandanus amaryllifolius* Roxb.) terhadap Pertumbuhan Bakteri *Staphylococcus aureus*. *Skripsi*. Makassar: Universitas Hasanuddin Makassar.
- Alamsyah, D., Mexitalia, M., Margawati, A. 2017. Beberapa Faktor Risiko Gizi Kurang dan Gizi Buruk Pada Balita 12-59 Bulan (Studi Kasus di Kota Pontianak). *Jurnal Epidemiologi Kesehatan Komunitas*. Vol. 2 No. 1. Hal. 54-62.
- Al-Baarri, A. N., Legowo, A., dan Murti, T. 2003. Fermentasi Sebagai Upaya Menghilangkan Aroma “Prengus” Susu Kambing. *J. Indon. Trop. Anim. Agric.* Vol. 28 No. 4. Hal. 230–238.
- Alfian, Z. 2004. Penentuan Kadar Unsur Kalsium (Ca^+) pada Susu Sapi Murni dan Susu Sapi di Pasaran dengan Metode Spektrofotometri Serapan Atom. *Jurnal Sains Kimia*. Vol. 8 No. 1 Hal. 27-29.
- Almatsier, S. 2004. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- _____ 2010. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Amdekar, S., Kumar, A., Sharma, P., Singh, R., and Singh, V. 2012. Lactobacillus Protected Bone Damage and Maintained the Antioxidant Status of Liver and Kidney Homogenates in Female Wistar Rats. *Molecular and Cellular Biochemistry*. Vol. 368 No. 1-2. Hal. 155-165. <https://doi.org/10.1007/s11010-012-1354-3> [Diakses 13 Mei 2019 pukul 20.05 WIB].

- Anggraini, E. K., Kiranawati, T. M., & Mariana, R. R. 2018. Analisis Kualitas Yoghurt dengan Variasi Rasio Susu Kacang Tolo (*Vigna Unguiculata (L.) Walp Ssp*) dan Susu Sapi. *Jurnal Teknologi Pangan*. Vol.1 No. 1. Hal. 16-20.
- Aprilitasari, A. H. 2017. Perbedaan Asupan Zinc (Zn) Dan Kalsium (Ca) Antara Anak Balita *Stunting* Dan Non *Stunting* Di Kelurahan Panularan Kota Surakarta. *Skripsi*. Surakarta: Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Aryastami, N.K. 2015. Pertumbuhan Usia Dini Menentukan Pertumbuhan Hingga Usia Pra-Pubertas (Studi Longitudinal IFLS 1993-1997-2000). *Disertasi*. Jakarta: Universitas Indonesia.
- Badan Pengawas Obat Dan Makanan Republik Indonesia (BPOM RI). 2016. *Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat Dan Makanan Republik Indonesia Nomor 9 Tahun 2016 Tentang Acuan Label Gizi*. Kepala Badan Pengawas Obat Dan Makanan Republik Indonesia (BPOM RI). <https://asrot.pom.go.id/img/Peraturan/Peraturan%20Kepala%20BPOM%20No.%209%20Tahun%202016%20tentang%20Acuan%20Label%20Gizi.pdf> [Diakses 20 Juli 2019 pukul 13.15 WIB].
- Badan Pengawas Obat Dan Makanan Republik Indonesia (BPOM RI). 2016. *Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat Dan Makanan Republik Indonesia Nomor 13 Tahun 2016 Tentang Pengawasan Klaim Pada Label Dan Iklan Pangan Olahan*. Kepala Badan Pengawas Obat Dan Makanan Republik Indonesia (BPOM RI). <file:///C:/Users/DELL/Downloads/PKBPOM%20No%2013%20Tahun%202016%20tentang%20Klaim%20pada%20Label%20dan%20Iklan%20Pangan%20Olahan.pdf> [Diakses 17 Juli 2019 pukul 13.32 WIB].
- Badan Penelitian Tanaman Aneka Kacang dan Umbi. 2019. *Ragam SDG Kacang Tunggak (*Vigna unguiculata (L.) Walp.*) Koleksi Balitkabi*. Malang: Badan Penelitian Tanaman Aneka Kacang dan Umbi. <http://balitkabi.litbang.pertanian.go.id/infotek/ragam-sdg-kacang-tunggak-vigna-unguiculata-l-walp-koleksi-balitkabi/> [Diakses 18 Mei 2019 pukul 14.20 WIB].
- Badan Standardisasi Nasional (BSN). 2009. *Standar Nasional Indonesia (SNI 2981:2009) Yogurt*. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- Bengoa, A. A., Iraporda, C., Garrote, G. L., and Abraham, A. G. 2019. Kefir micro-organisms: their role in grain assembly and health properties of fermented milk. *Journal of Applied Microbiology*. Vol. 126 No. 3 Hal. 686–700. <https://doi.org/10.1111/jam.14107> [Diakses 23 April 2019 pukul 22.26 WIB].

- Bloem, M.W., Pee, S.D., Hop, L.T., Khan, N.C., Lailou, A., Minarto., Pfanner, R.M., Soekarjo, D., Soekirman., Solon, J.A., Theary, C., Wasantwisut, E. 2013. Key Strategis to Further Reduce Stunting in Southeast Asia: Lesson From the ASEAN countries Workshop. *Food and Nutrition Bulletin*. 34:2
- Buckle, K. A., Edwards, R. A., Fleet, G. H., and Wootton, M. 2009. *Ilmu Pangan*. Jakarta: Universitas Indonesia (UI) Press.
- Bourrie, B. C. T., Willing, B. P., and Cotter, P. D. 2016. The microbiota and health promoting characteristics of the fermented beverage kefir. *Frontiers in Microbiology*. Vol. 7. Hal. 1–17. <https://doi.org/10.3389/fmicb.2016.00647>
- Chairunnisa, E. 2017. Inadkuat Asupan Vitamin D, Kalsium dan Fosfor Pada Anak Stunting Usia 12-24 Bulan Di Kota Semarang. *Skripsi*. Semarang: Universitas Diponegoro.
- Chen, M. J., Liu, J. R., Sheu, J. F., Lin, C. W., and Chuang, C. L. 2006. Study on Skin Care Properties of Milk Kefir Whey. *Asian-Aust. J. Anim. Sci*. Vol. 19 No. 6. Hal. 905–908.
- Chen, Y. P., Lee, T. Y., Hong, W. S., Hsieh, H. H., and Chen, M. J. 2013. Effects of *Lactobacillus kefirifaciens* M1 isolated from kefir grains on enterohemorrhagic *Escherichia coli* infection using mouse and intestinal cell models. *Journal of Dairy Science*. Vol. 96 No. 12. Hal. 7467–7477. <https://doi.org/10.3168/jds.2013-7015> [Diakses 5 Mei 2019 pukul 21.43 WIB].
- Clements dan Bardosono, S. 2014. *Korelasi Antara Asupan Kalsium Dengan Indikator Tinggi Badan Terhadap Umur (TB/U) Pada Anak Usia 5-6 Tahun Di Jakarta*. Jakarta: Universitas Indonesia.
- Codex Alimentarius Commission. 2003. *Codex Standard for Fermented Milks: Codex STAN 243*. FAO/WHO Food Standards. Hal. 1–11. http://www.fao.org/input/download/standards/400/CXS_243e.pdf [Diakses 18 Mei pukul 14.45 WIB].
- Collins, F. L., Rios-Arce, N. D., Schepper, J. D., Parameswaran, N., and McCabe, L. R. 2017. The Potential of Probiotics as a Therapy for Osteoporosis. *Microbiology Spectrum*. Vol. 5 No. 4. Hal. 1–26. <https://doi.org/10.1128/microbiolspec.bad-0015-2016> [Diakses 13 Mei 2019 pukul 20.10 WIB].
- Djauhari, T. 2017. Gizi dan 1000 HPK. *Jurnal Ilmu Kesehatan Dan Kedokteran Keluarga*. Volume. 13 No. 2. Hal. 125–133. [Diakses 30 Agustus 2019 pukul 18.05 WIB].

- Failasufa, M. K. 2015. Analisis Proksimat Yoghurt Probiotik Formulasi Susu Jagung Manis-Kedelai Dengan Penambahan Gula Kelapa (*Cocos nucifera*) Granul. *Indo. J. Chem. Sci.* Vol. 4 No. 2252. Hal. 117–121.
- Faras, A. F., Wadkar, S. S., and Ghosh, J. S. 2014. Effect of leaf extract of *Pandanus amaryllifolius* (Roxb.) on growth of *Escherichia coli* and *Micrococcus* (*Staphylococcus*) *aureus*. *International Food Research Journal*. Vol. 21 No. 1. Hal. 421–423.
- Farnworth, E.R. 2008. *Handbook of Fermented Functional Foods*. Edisi 2. Boca Raton: CRC Press.
- Fauzi, A., 2018. Kualitas Kefir Kacang Tolo Dengan Variasi Konsentrasi Starter dan Lama Fermentasi Serta Penambahan Pewarna Alami. *Skripsi*. Surakarta: Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Febrianto, A. F., 2018. Pengaruh Perbandingan Kacang Hijau dengan Air dan Lama Fermentasi terhadap Karakteristik Kefir Sari Kacang Hijau (*Vigna radiata*). *Skripsi*. Bandung: Universitas Pasundan.
- Fitriana, Z. W. 2015. Pemanfaatan Kacang Tunggak (*Vigna unguiculata* L.Walp) sebagai Bahan Pembuatan Keju Nabati Berkalsium Tinggi. *Skripsi*. Semarang: Universitas Islam Negeri Walisongo.
- Franco, M. C., Golowczyc, M. A., De Antoni, G. L., Pérez, P. F., Humen, M., dan Serradell, M. de los A. 2013. Administration Of Kefir-Fermented Milk Protects Mice Against *Giardia Intestinalis* Infection. *Journal of Medical Microbiology*. Vol. 62(PART 12), Hal. 1815–1822. <https://doi.org/10.1099/jmm.0.068064-0> [Diakses 5 Mei 2019 pukul 21.01 WIB].
- Fratiwi, Yulneriwarni, dan Noverita. 2008. *Fermentasi Kefir Dari Susu Kacang-Kacangan*. Jakarta: Universitas Nasional. Vol. 01 No. 2. Hal. 45-54.
- Gandjar, I., Sjamsuzidzal, W., dan Oetari, A. 2006. *Mikologi: Dasar dan Terapan*. Jakarta: Yayasan Obor.
- Ghoneum, M., dan Gimzewski, J. 2014. *Apoptotic Effect Of A Novel Kefir Product, PFT, On Multidrug-Resistant Myeloid Leukemia Cells Via A Hole-Piercing Mechanism*. No. 21. Hal. 830–837. <https://doi.org/10.3892/ijo.2014.2258> [Diakses 6 Mei 2019 pukul 23.04 WIB].
- Haliza, W., P. E. Y., dan T. R. 2007. Pemanfaatan Kacang-Kacangan Lokal sebagai Substitusi Bahan Baku Tempe dan Tahu. *Buletin Teknologi Pascapanen Pertanian*. Vol. 3.

- Harun, N., Rahmayuni, dan Y. E. Sitepu. 2013. Penambahan Gula Kelapa Dan Lama Fermentasi Terhadap Kualitas Susu Fermentasi Kacang Merah (*Phaesolus Vulgaris L.*). *Ejournal*. Vol. 12 No. 2. Hal. 9-14.
- 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. Hal. 4-7.
- Heryastuti, E. 2018. Kajian Variasi Umur Kecambah dan Perbedaan Konsentrasi Pandan Wangi terhadap Mutu Sari Kecambah Kacang Tunggak. *Skripsi*. Malang: Universitas Muhammadiyah Malang.
- Hidayat, N., Masdiana, C.P., Sri, S. 2006. *Mikrobiologi Industri*. Yogyakarta: Andi Publisher
- Hidayat, M.S., Pinatih, G.N.I. 2017. Prevalensi Stunting Pada Balita Di Wilayah Kerja Puskesmas Sidemen Karangasem. *E-Jurnal Medika*. Vol. 6 No. 7. Hal. 1-5.
- Hugenholtz, J., Sybesma, W., Groot, M.N., Wisselink, W., Ladero, V., Burgess, K., Sinderen, D. van, Piard, J.C., Eggink, G., Smid, E.J., Savoy, G., Sesma, F., Jansen, T., Hols, P., dan Kleerebezem, M. 2002. Metabolic Engineering of Lactic Acid Bacteria for The Production of Nutraceuticals. *Antonie van Leeuwenhoek*. 82: 217-235.
- Ide, P. 2008. *Health Secret of Kefir*. Jakarta: PT Elex Media Komputindo. <https://books.google.co.id/books?id=8kdbDwAAQBAJ&printsec=frontcover&dq=pangkalan+ide+kefir&hl=id&sa=X&ved=0ahUKEwiGjcvhgOzjAhVe7HMBHbJYB0AQ6AEIKDAA#v=onepage&q=pangkalan%20ide%20kefir&f=false> [Diakses 5 Maret 2019 pukul 19.50 WIB].
- Ikatan Dokter Anak Indonesia. 2014. *Diagnosis dan Tata Laksana Alergi Susu Sapi*. <http://spesialis1.ika.fk.unair.ac.id/wp-content/uploads/2017/03/Rekomendasi-Diagnosis-dan-Tata-Laksana-Alergi-Susu-Sapi-2014.pdf> [Diakses 28 Agustus 2019 pukul 19.10 WIB].
- Josaphat, G. E., Kuswardani, I., dan Suprijono, M. M. 2014. Studi Penggunaan Kalsium Karbonat atau Trikalsium Fosfat dan Konsentrasi Agar terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik *Soygurt* Berkalsium Tinggi. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Gizi*. Vol. 13 No. 1. Hal. 40-46.
- Karmini, M., R. Apriyantono, N. A. Zulfianto, I. Ngadiarti, B. Hartini, Bernadus, dan Tinexcellly. 2017. *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. Jakarta: Persatuan Ahli Gizi Indonesia.

- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. 2018. Situasi Balita Pendek (Stunting) di Indonesia. *Buletin Jendela Data Dan Informasi Kesehatan*. [Diakses 28 Agustus 2019 pukul 14.05 WIB].
- _____. 2018. Hasil Utama Riskesdas 2018. *Buletin Jendela Data Dan Informasi Kesehatan*. http://www.depkes.go.id/resources/download/info-terkini/materi_rakorpop_2018/Hasil%20Riskesdas%202018.pdf [Diakses 28 Agustus 2019 pukul 13.15 WIB].
- _____. 2019. *Angka Kecukupan Gizi (AKG)*. Jakarta: Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- Khairunnisa, A. 2014. Pengaruh Lama Fermentasi dan Konsentrasi Glukosa terhadap Keasaman dan Aktivitas Antibakteri Kefir Susu Kacang Tanah (*Arachis hypogaea*). *Skripsi*. Yogyakarta: Universitas Negeri Yogyakarta.
- Khairy, S., Mattar, M., LAM, R., and El-Sherbeny, S. 2010. Plasma Micronutrient Levels of Stunted Egyptian School. *Kasr El Aini Med J*, 16.
- Khoiriyah, H., dan P. Ardiningsih. 2014. Penentuan Waktu Inkubasi Optimum Terhadap Aktivitas Bakteriosin *Lactobacillus Sp.* *Jurnal Kimia Khatulistiwa*. Vol. 3 No. 4. Hal. 14-20.
- 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*. Vol. 3 No. 1. Hal. 42–50.
- Kusmarwati, A., Indriati, N., dan Hermana, I. 2013. *Production and Characterization of Bacteriocin Produced by Lactic Acid Bacteria Isolated from Rusip (Produksi dan Karakterisasi Bakteriosin yang Dihasilkan oleh Bakteri Asam Laktat yang Diisolasi dari Rusip)*. Vol. 8 No. 1. Hal. 13–22. <https://doi.org/http://dx.doi.org/10.15578/squalen.v8i1.77> [Diakses 6 Mei 2019 pukul 22.14 WIB].
- Lengkey, H.A.W., J.A. Siwi, and R.L. Balia. 2013. The Effect of Various Starter Dosages on Kefir Quality. *Biotechnology in Animal Husbandry*. Vol. 59 No. 1. Hal.113-117.
- Lestari, M. W., Bintoro, V. P., dan Rizqiati, H. 2018. Pengaruh Lama Fermentasi terhadap Tingkat Keasaman, Viskositas, Kadar Alkohol, dan Mutu Hedonik Kefir Air Kelapa. *Jurnal Teknologi Pangan*. Vol. 2 No. 1. Hal. 8-13.
- Mahardini, D. 2018. Perbedaan Tingkat Kecukupan Protein dan Zat Besi Pada Balita yang Dititipkan Di Day Care Mentari Dengan Yang Diasuh Ibu Di

- RW 08 Tlongosari Kulon. *Artikel*. Semarang: Universitas Muhammadiyah Semarang.
- Mal, R., Radiati, L. E. dan Purwadi. 2013. Effect of Storage Duration in Refrigerator Temperature on pH Value, Viscosity, Total Lactic Acid and Profiles Protein Dissolved of Goat Milk Kefir. *Skripsi*. Malang: Universitas Brawijaya.
- Mandang, F. O., H. Dien dan A. Yelnetty. 2016. Aplikasi Penambahan Konsentrasi Susu Skim Terhadap Kefir Susu Kedelai (*Glycine Max Semen*). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*. Vol. 4 No. 1. Hal. 9-18.
- Margaretta, S., Handayani, S. D., Indraswati, N., Hindarso, H. 2011. Ekstraksi Senyawa Phenolic Pandanus Amaryllifolius Roxb. Sebagai Antioksidan Alami. *Widya Teknik*. Vol. 10 No. 1. Hal. 21-30.
- Maryana, D. 2014. Pengaruh Penambahan Sukrosa Terhadap Jumlah Bakteri dan Keasaman Whey Fermentasi dengan Kombinasi *Lactobacillus plantarum* dan *Lactobacillus acidophilus*. *Skripsi*. Makassar: Universitas Hasanuddin.
- Miwada, I.N.S., S.A. Indawati, dan W. Tatang. 2006. Tingkat Efektivitas “Starter” Bakteri Asam Laktat Pada Proses Fermentasi Laktosa Susu. *Jurnal Indonesia Tropic Animal Agriculture*. 31(1): 32-35.
- Mediana, S., Pratiwi, R. 2016. Hubungan Jumlah Konsumsi Susu Formula Standar Terhadap Kejadian Stunting Pada Anak Usia 2-5 Tahun. *Jurnal Kedokteran Diponegoro*. Vol. 5 No. 4. Hal. 1743-1751.
- Mei, J., G, Xin., dan L, Yunfei. 2016. Kefir Grains and their Fermented Dairy Products. *JSM Biotechnology & Biomedical Engineering Review*. Vol. 3 No. 1. Hal. 1-7.
- Mikhail, W. Z. A., Sobhy, H. M., El-sayed, H. H., Khairy, S. A., Salem, H. Y. H. A., and Samy, M. A. 2013. Effect of Nutritional Status on Growth Pattern of Stunted Preschool Children in Egypt National Nutrition Institute (NNI), Cairo, Egypt. *Academic Journal of Nutrition*. Vol. 2 No. 1. Hal. 1-9. <https://doi.org/10.5829/idosi.aj.n.2013.2.1.7466>
- Musdholifah, dan E. Zubaidah. 2016. Studi Aktivitas Antioksidan Kefir Teh Daun Sirsak dari Berbagai Merk di Pasaran. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. Vol. 4 No. 1. Hal. 29 –39. Nastiandari, J. D. 2016. Pengaruh Air Rebusan Daun Pandan Wangi (*Pandanus amaryllifolius* Roxb.) terhadap Kadar Glukosa Darah Tikus Jantan Galur Wistar yang Terbebani Glukosa. *Skripsi*. Yogyakarta: Universitas Sanata Dharma.

- Nastiandari, J. D. 2016. Pengaruh Air Rebusan Daun Pandan Wangi (*Pandanus amaryllifollius* Roxb.) Terhadap Kadar Glukosa Darah Tikus Jantan Galur Wistar Yang Terbebani Glukosa. *Skripsi*. Yogyakarta: Universitas Sanata Dharma.
- Nihayah, I. 2015. Pengaruh Konsentrasi Starter Terhadap Kualitas Kefir Susu Sapi Dan Pemanfaatannya Sebagai Penurun Kadar Kolesterol Darah Mencit (*Mus musculus*). *Skripsi*. Malang: Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim.
- Nurtyas, U. 2016. Kadar Kalsium Dan Uji Organoleptik Dadih Kombinasi Susu Kacang Merah Dan Susu Sapi Dengan Penambahan Ekstrak Nanas Dan Jambu Biji. *Skripsi*. Surakarta: Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Peacock, M. 2010. Calcium Metabolism in Health And Disease. *Clinical Journal of the American Society of Nephrology* 5: S23-S30.
- Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan (PKBPOM). 2016. *Pengawasan Klaim Pada Label dan Iklan Pangan Olahan*. http://standarpangan.pom.go.id/dokumen/peraturan/2016/PerKa_BPOM_No_13_Tahun_2016_tentang_Klaim_pada_Label_dan_Iklan_Pangan_Olahan.pdf [Diakses 17 Juli 2019 pukul 21.18 WIB].
- Prado, M. R., Blandón, L. M., Vandenberghe, L. P. S., Rodrigues, C., Castro, G. R., Thomaz-Soccol, V., and Soccol, C. R. 2015. Milk kefir: Composition, microbial cultures, biological activities, and related products. *Frontiers in Microbiology*. Vol. 6. Hal. 1–10. <https://doi.org/10.3389/fmicb.2015.01177> [Diakses 26 April 2019 pukul 22.07 WIB].
- Pratitaningsih, N., dan S. Titik. 2019. Kualitas Kefir Kacang Hijau Dengan Variasi Konsentrasi Starter Dan Lama Fermentasi. *Artikel Pemakalah Paralel*. Surakarta: Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Prastiwi, V. F., Bintoro, V. P., dan Rizqiati, H. 2018. Sifat Mikrobiologi, Nilai Viskositas dan Organoleptik Kefir Optima dengan Penambahan *High Fructose Syrup* (HFS). *Jurnal Teknologi Pangan*. Vol. 2 No. 1. Hal. 27-32.
- Pratiwi, B. M., R. Heni., dan P. Yoga. 2018. Pengaruh Substitusi Buah Naga Merah terhadap Aktivitas Antioksidan, pH, Total Bakteri Asam Laktat dan Organoleptik Kefir Sari Kedelai. *Jurnal Teknologi Pangan*. Vol. 2 No. 2. Hal. 98-104.
- Prawirohardjo, S. 2009. *Ilmu Kebidanan*. Jakarta: Yayasan Bina Pustaka.
- Purba, A. P., Dwiloka, B., dan Rizqiati, H. 2018. Pengaruh Lama Fermentasi terhadap Bakteri Asam Laktat (BAL), Viskositas, Aktivitas Antioksidan, dan

- Organoleptik Water Kefir Anggur Merah (*Vitis vinifera L.*). *Jurnal Teknologi Pangan*. Vol. 2 No. 1. Hal. 49-51.
- Purbasari, A., Y. B. Pramono dan S. B. M. Abduh. 2014. Nilai pH, Kekentalan, Cita Rasa dan Kesukaan pada Susu Fermentasi dengan Perisa Alami Jambu Air (*Syzygium Sp.*). *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. Vol. 3 No. 4. Hal. 174 – 177.
- Radji, M. 2011. *Mikrobiologi. Panduan Mahasiswa Farmasi dan Kedokteran*. Jakarta: ECG
- Rahayu, E. S., dan Pribadi, P. 2012. Kadar Vitamin Dan Mineral Dalam Buah Segar Dan Manisan Basah Karika Dieng (*Carica Pubescens Lenne & K. Koch*). *Biosantifika*. Vol. 4 No. 2. Hal. 90-97.
- Rahmawati, D. P., D. A. S. Asmaran., Z. Siti., dan H. Listyani. 2017. Tingkat Kecukupan Asupan Protein, Zinc, Kalsium, Vitamin D, Zat Besi (Fe) dan Kadar Hb Pada Remaja Putri *Stunting* dan Non *Stunting* Di SMP N 1 Nguter Kabupaten Sukoharjo. *Seminar Nasional Gizi*. Surakarta: Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Rakhmawati, R. 2017. Pengaruh Varietas dan Lama Perebusan Kacang Kedelai terhadap Karakteristik Sari Kedelai (*Glycine Max L Merril*). *Skripsi*. Bandung: Universitas Pasundan.
- Rashid, Md. H., K. Togo., M. Ueda and T. Miyamoto. 2007. Probiotic Characteristics of Lactic Acid Bacteria Isolated From Traditional Fermented Milk 'Dahi' In Bangladesh. *Pakistan Journal of Nutrition*. Vol. 6 No. 6. Hal. 647-652.
- Rohman, A., Dwiloka, B., dan Rizqiati, H. 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*. Vol. 3 No. 1. Hal. 127-133.
- Rosiana, E, Nurliana, dan T.T.R. Armansyah. 2013. Lactic Acid Level and Acidity of Kefir Goat Milk Fermented by Various Sugar Addition and Different Time of Incubation. *Jurnal Medika Veterinaria*. Vol. 7 No. 2. Hal. 87-90.
- Rosiana, N. M., dan Amareta, D. 2016. Karakteristik Yogurt Edamame Hasil Fermentasi Kultur Campuran Bakteri Asam Laktat Komersial Sebagai Pangan Fungsional Berbasis Biji-Bijian. *Jurnal Ilmiah INOVASI*. Vol. 1 No. 2. Hal. 84–88. <https://doi.org/10.25047/jii.v1i2.288>

- Rossi, E., F. Hamzah dan Febriyani. 2016. Perbandingan Susu Kambing dan Susu Kedelai dalam Pembuatan Kefir. *Jurnal Peternakan Indonesia*. Vol. 18 No. 1. Hal. 13-20.
- Sari, E. M., Juffrie, M., Nurani, N., dan Sitaresmi, M. N. 2016. Asupan Protein, Kalsium Dan Fosfor Pada Anak Stunting Dan Tidak Stunting Usia 24-59 Bulan. *Jurnal Gizi Klinik Indonesia*. Vol. 12 No. 4. Hal. 152-159.
- Sawitri, M. E. 2011. Kajian Penggunaan Ekstrak Susu Kedelai Terhadap Kualitas Kefir Susu Kambing. *Jurnal Ternak Tropikal*. Vol. 12 No. 1. Hal. 15 – 21.
- Schepper, J. D., Irwin, R., Kang, J., Dagenais, K., Lemon, T., Parameswaran, N., and McCabe, L. R. 2017. Probiotics in Gut-Bone Signaling. *Adv Exp Med Biol*. Vol. 1033. Hal. 225–247. <https://doi.org/10.1007/978-3-319-66653-2> [Diakses 26 April 2019 pukul 21.30 WIB].
- Setyaningsih, D., Apriyantono, A., dan Sari, M. P. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. Bogor: IPB Press.
- Silvia. 2002. Pembuatan Yoghurt Kedelai (Soygurt) dengan Menggunakan Kultur Campuran *Bifidobacterium bifidum* dan *Streptococcus thermophilus*. *Skripsi*. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Simangunsong, E. 2011. Peran Perawat Dalam Pencegahan Dampak Hospitalisasi Pada Anak Di Rumah Sakit Umum Di Medan. *Skripsi*. Medan: Universitas Sumatera Utara.
- Sulfiah. 2013. Faktor yang Berhubungan Dengan Status Gizi Anak Balita Di Wilayah Pesisir Pantai Desa Tosewo Kecamatan Takkalalla Kabupaten Wajo Tahun 2013. *Skripsi*. Makassar: Universitas Islam Negeri Alauddin Makassar.
- Susilo, A., Rosyidi, D., J, Firman., A. Mulia Winirsya. 2019. *Buku Ajar: Dasar Teknologi Hasil Ternak*. Malang: UB Press. https://books.google.co.id/books?id=vg6QDwAAQBAJ&pg=PT108&dq=kombinasi+karbon+dioksida+dan+alkohol+menghasilkan+buih+yang+menciptakan+karakter+mendesis+pada+produk&hl=id&sa=X&ved=0ahUKEwiQi_KSv_LhAhVKsI8KHXP5AIIQ6AEIKDAA#v=onepage&q=kombinasi%20karbon%20dioksida%20dan%20alkohol%20menghasilkan%20buih%20yang%20menciptakan%20karakter%20mendesis%20pada%20produk&f=false [Diakses 5 Maret 2019 pukul 19.20 WIB].
- Srianta, I., dan Trisnawati, C. Y. 2015. *Pengantar Teknologi Pengolahan Minuman*. Yogyakarta: Pustaka Pelajar.

- Surono, I.S. 2004. *Probiotik: Susu Fermentasi dan Kesehatan*. Jakarta: PT. Tri Cipta Karya
- Tarwendah, I. P. 2017. Jurnal Review : Studi Komparasi Atribut Sensoris Dan Kesadaran Merek Produk Pangan. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*. Vol. 5 No. 2. Hal. 66-73.
- Tim Nasional Percepatan Penanggulangan Kemiskinan (TNP2K). 2017. 100 Kabupaten/Kota Prioritas untuk Intervensi Anak Kerdil (Stunting). *Buku Ringkasan*. Jakarta: Sekretariat Wakil Presiden Republik Indonesia. <http://www.tnp2k.go.id/images/uploads/downloads/Buku%20Ringkasan%20Stunting.pdf> [Diakses 11 Agustus 2020 pukul 19.35 WIB].
- United States Departement of Agriculture (USDA). 2018. *National Nutrient Database for Standard Reference Release 1 April, 2018 Basic Report 01289, Kefir, lowfat, plain, LIFEWAY*. <https://ndb.nal.usda.gov/ndb/foods/show?ndbno=01289&fg=1&man=&lfacet=&format=Abridged&count=&max=25&offset=150&sort=c&qlookup=&rptfrm=nl&nutrient1=205&nutrient2=204&nutrient3=208&subset=0&totCount=264&measureby=g> [Diakses 12 Mei 2019 pukul 08.16 WIB].
- United States Departement of Agriculture (USDA). 2018. *National Nutrient Database for Standard Reference Release 1 April , 2018 Full Report (All Nutrients) 16062, Cowpeas, common (blackeyes, crowder, southern), mature seeds, raw*. <https://ndb.nal.usda.gov/ndb/foods/show?n1=%7BQv%3D1%7D&fg=16&fgcd=&man=&lfacet=&count=&max=25&sort=c&qlookup=&offset=0&format=Full&new=&rptfrm=nl&ndbno=16062&nutrient1=501&nutrient2=502&nutrient3=503&subset=0&totCount=206&measureby=g> [Diakses 12 Mei 2019 pukul 08.30 WIB].
- Usmiati, S. 2007. *Kefir Susu Fermentasi dengan Rasa yang Menyegarkan*. Bogor: Warta Penelitian dan Pengembangan Pertanian.
- Utomo, J. S., dan Antarlina, S. S. 1998. *Teknologi Pengolahan dan Produk-Produk Kacang Tunggak*. Monograf Balitkabi. No. 3. Hal. 120–138.
- Waites, M.J., Morgan, N.L., Rockey, J.S., dan Higton, G. 2001. *Industrial Microbiology: an Introduction*. London: Blackwell Science.
- Wawan, I. W. 2013. *Probiotik Sebagai Terapi Diare Akut Pada Bayi Dan Anak*. Denpasar: Universitas Udayana.
- Wibowo, H.K.A. 2018. Hubungan Asupan Kalsium Dan Pendidikan Ibu Dengan Kejadian *Stunting* Pada Anak Di Madrasah Ibtidaiyah Muhammadiyah Kartasura. *Skripsi*. Surakarta: Universitas Muhammadiyah Surakarta.

- Widodo, W. 2002. *Bioteknologi Fermentasi Susu*. Pusat Pengembangan Bioteknologi Universitas Muhammadiyah Malang.
- Widodo. 2017. *Bakteri Asam Laktat Strain Lokal*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT Grammedia Pustaka Utama.
- Wisudanti, D. D. 2017. Efek Kefir terhadap Respons Imun Sukarelawan Sehat Secara in vitro (The effect of Kefir on The Immune Response of Healthy Volunteers In Vitro). *Journal of Agromedicine and Medical Sciences*. Vol. 3 No. 37. Hal. 28–34.
- Yanti, N. K. A. W. P., S. A. Lindawati dan I. N. S. Miwada. 2016. Nilai Organoleptik Kefir Hasil Fortifikasi Ubi Ungu pada Proses Fermentasi Susu Selama Penyimpanan. *Journal of Tropical Animal Science*. Vol. 4 No. 1. Hal. 35-50.
- Yuliana N., Noviyeziana, T., S. Sutikno. 2016. Karakteristik Minuman Laktat Sari Buah Durian Lay (*Durio kutejensis*) yang Disuplementasi dengan Kultur *Lactobacillus* selama Penyimpanan pada Suhu Rendah. *Agritech*. Vol. 36 No. 4. Hal. 424–432.
- Zakaria, Y. 2009. Pengaruh Jenis Susu dan Persentase Starter yang Berbeda Terhadap Kualitas Kefir. *Jurnal Agripet*. Vol. 9 No. 1.
- Zakaria, Y., Yurliasni, Mira, D., dan Ely, D. 2013. Analisa Keasaman dan Total Bakteri Asam Laktat Yogurt Akibat Bahan Baku dan Persentase *Lactobacillus casei* yang Berbeda. *Jurnal Agripet*. Vol. 13 No. 2 Hal. 31-35.
- Zaini, Z. O. F. 2016. Pengaruh Lama Fermentasi terhadap Nilai pH, Total Asam, Jumlah Mikroba, Protein, dan Kadar Alkohol Kefir Susu Kacang Kedelai (*Glycine max* (L) Merrill). *Skripsi*. Malang: Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim.
- Zheng, Y., Lu, Y., Wang, J., Yang, L., Pan, C., and Huang, Y. 2013. *Probiotic Properties of Lactobacillus Strains Isolated from Tibetan Kefir Grains*. Vol. 8 No. 7. Hal. 1–8. <https://doi.org/10.1371/journal.pone.0069868> [Diakses 4 Mei 2019 pukul 22.40 WIB].