

DAFTAR PUSTAKA

- Anggraini, R. P., A. H. D. Rahardjo, dan R. S. S. Santosa. 2013. Pengaruh level enzim bromelin dari nanas masak dalam pembuatan tahu susu terhadap rendemen dan kekenyalan tahu susu. *Jurnal Ilmiah Peternakan*. 1(2):507 – 513.
- Anindyaputri. 2017. Hubungan pengetahuan gizi, jumlah uang saku dan kebiasaan konsumsi *fast food* dengan status gizi pada siswa SMPN 25 Surakarta. Skripsi. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Aristya, A.L., A.M. Legowo, dan A.N. Al-Baarri. 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.
- Atmanegara, A. J., Sutrisno, dan Y. Taufik. 2015. Pengaruh konsentrasi inokulin acetobakteri dan lama fermentasi terhadap karakteristik vinega murbay. Skripsi. Program Studi Teknologi Pangan. Universitas Pasundan. Bandung.
- 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*. 1(2):72-77.
- Badan Standarisasi Nasional. 2000. Standar Nasional Indonesia SNI 01-6237-2000 tentang Gula merah tebu. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 2009. Standar Nasional Indonesia SNI-7551-2009 tentang Kefir. Jakarta.
- Eveline, S. 2010. Pengaruh konsentrasi kappa karagenan terhadap karakteristik minuman serbuk jeli belimbing manis. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*. Vol 8 (1) : 31-44.
- Farnworth E. R. 2005. Kefir complex probiotic. *Food Science and Technology Bulletin. Functional Foods*. 2(1):1-17.
- Gaspersz, V. 1991. *Metode Rancangan Percobaan*. Arminco. Bandung.
- Hastuti P. 2007. *Komposisi Bahan Makanan dan Sifatnya*. Kanisius. Jakarta.

- Heryani dan Hesti. 2016. Keutamaan Gula Aren dan Strategi Pengembangan Produk. Lambung Mangkurat University Press. Banjarmasin.
- Hidayat, N., M. C. Padaga, dan S. Suhartini. 2006. Mikrobiologi Industri. Andi Offset. Yogyakarta.
- Irawan, B., E, Rahmayani dan Iskandar, J. 2009. Studi Variasi, Pemanfaatan, Pengolahan, dan Pengelolaan Aren di Rancakalong, Sumedang, Jawa Barat. Prosiding. Seminar Nasional Etnobotani IV. 14-16.
- Jay, J. M., M. J. Loessner and G. A. Golden. 2005. Modern Food Microbiology. 7th ed. Springer. New York.
- Kunaepah. 2008. Pengaruh lama fermentasi dan konsentrasi glukosa terhadap aktivitas antibakteri, polifenol total dan mutu kimia kefir susu kacang merah. Tesis. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Malaka, R dan A. Laga. 2005. Isolasi dan Identifikasi *Lactobacillus bulgaricus* strain ropy dari yoghurt komersial. Sain dan Teknologi.
- Martharini, D dan I. Indratiningsih. 2017. Kualitas mikrobiologis dan kimiawi kefir susu kambing dengan penambahan *Lactobacillus acidophilus* FNCC 0051 dan tepung kulit pisang kepok (*Musap paradisiaca*). Agritech. 37(1):22–29.
- Mentari, L. D dan Purtiana. 2006. Manfaat kefir untuk kesehatan kulit. Artikel. Fakultas Farmasi Universitas Padjadjaran. 16(2).
- Motaghi, M., M. Mazaheri, N. Moazami, A. Farkhondeh, M. H. Fooladi and E. M. Goltapeh. 1997. Short communication: kefir production in Iran. World Journal of Microbiology and Biotechnology. 13: 579-581.
- Nurlela E. 2002. Kajian faktor-faktor yang mempengaruhi pembentukan warna gula merah. Skripsi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Nursten dan Harry. 2005. The Maillard Reaction, Chemistry, Biochemistry and Implications. Royal Society of Chemistry; Atheneum Press Ltd, Cambridge, UK.
- Pontoh. 2013. Penentuan Kandungan Sukrosa Pada Gula Aren Dengan Metode Enzimatik. Manado.
- Puspaningsih, N. 2009. Manipulasi genetik *saccharomyces cerevisiae* dalam upaya meningkatkan produksi etanol. Skripsi. Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim. Malang.

- Rauf, R dan Dwi, S 2012. Pengaruh penstabil terhadap sifat fisiko kimia yoghurt yang dibuat dari tepung kedelai rendah lemak. Artikel Publikasi Ilmiah. Fakultas Ilmu Kesehatan UMS. Surakarta.
- Rumokoi, M. 1990. Manfaat Tanaman Aren (*Arenga pinnata* Merr). Buletin Balitka. Balai Penelitian Kelapa, Manado. 21-28.
- Safitri M. F dan A. Swarastuti. 2011. Kualitas Kefir Berdasarkan Konsentrasi Kefir *Grain*. Indonesian Food Technologist Community. Semarang.
- Sampurno, A. dan A. N. Cahyanti, 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.
- Santoso, H.B. 1993. Pembuatan Gula Kelapa. Penerbit Kanisius. Yogyakarta.
- Sari, N.K. 2007. Potensi Susu Sapi dalam Food Review. PT Media Pangan Indonesia.
- Sintasari, R.A., J. Kusnadi dan D.W. Ningtyas. 2014. Pengaruh penambahan konsentrasi susu skim dan sukrosa terhadap karakteristik minuman probiotik sari beras merah. Jurnal Pangan dan Agroindustri Volume.2 No. 3 p.65-67.
- Sudarmadji, S dan B. Haryono dan Suhardi. 1989. Analisis Bahan Makanan dan Pertanian. Penerbit Liberty. Yogyakarta.
- Sulmiyati., N. S. Said., D. U. Fahrodi., R. Malaka, and F. Maruddin. 2019. The physicochemical, microbiology, and sensory characteristics of kefir goat milk with different levels of kefir grain. Tropical Animal Science Journal. 42(2):152-158.
- Susiwi, 2009. Handout Penilaian Organoleptik. Universitas Pendidikan Indonesia. Bandung. Nugroho, Y. A. dan J. Kusnadi. 2015. Aplikasi kulit manggis (*Garcinia mangostana* L.) sebagai sumber antioksidan pada es krim. Jurnal Pangan dan Agroindustri. 3(4):1263-1271.
- Sutiah, K. Sofjan, F dan Wahyu, S 2008. Studi Kualitas Minyak Goreng dengan Parameter Viskositas dan Indeks Bias. Berkala Fisika. Vol 11(2):53-58.
- Tarigan, A. B., T. Karo-Karo, dan I. Suhaidi. 2016. Pengaruh perbandingan sari pandan dengan sari jahe dan perbandingan massa gula dengan campuran sari terhadap mutu sirup pandan. J.Rekayasa Pangan dan Pertanian. 4(2): 150-157.

- Taufik, M dan F. Maruddin. 2020. Karakteristik sensoris produk minuman whey fermentasi dengan penggunaan persentase sukrosa. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*. Vol 30 (1): 36-42.
- Usmiati, S. 2007. Kefir, susu fermentasi dengan rasa menyegarkan. *Warta Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian*. 29(2):12-17.
- Utami M. F. 2008. Studi pengembangan usaha gula merah tebu di Kabupaten Rembang. Skripsi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Winarno, F. G. 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno, F.G dan I. E. Fernandez. 2007. *Susu dan Produk Fermentasinya*. MBrio Press. Bogor
- Yusmarini dan R. Efendi. 2004. Evaluasi Mutu Soygurt yang dibuat dengan Penambahan beberapa jenis gula. *Jurnal Natur Indonesia* 104-110.

Lampiran 7. Dokumentasi Penelitian



Inkubasi kefir



Pembuatan Kefir Gula Aren

RIWAYAT HIDUP



HASNIDAR (I011 17 1021). Lahir pada tanggal 07 Juni 1999 Tonra Provinsi Sulawesi Selatan. Penulis adalah anak ketiga dari empat bersaudara pasangan Bapak almarhum ABD Thalib dan Ibu Mariati. Jenjang pendidikan formal yang pernah ditempuh penulis adalah SDN 246 Bulu-Bulu 2011. Kemudian setelah lulus di SD, Penulis melanjutkan sekolah di SMP Negeri 11 Tonra tahun 2014, kemudian melanjutkan di SMA Negeri Negeri 10 Bone lulus tahun 2017. Setelah menyelesaikan SMA, Penulis melanjutkan pendidikan di Perguruan Tinggi Negeri (PTN) melalui SNMPTN di Fakultas Peternakan Universitas Hasanuddin, Makassar. Adapun riwayat organisasi yaitu Himpunan Mahasiswa Teknologi Hasil Ternak Universitas Hasanuddin (HIMATEHATE_UH) dan Unit Kegiatan Mahasiswa Paduan Suara Mahasiswa (PSM UNHAS).