

DAFTAR PUSTAKA

- Agustina, L., T. Setyawardani, dan T. Y. Astuti. 2013. Penggunaan starter biji kefir dengan konsentrasi yang berbeda pada susu sapi terhadap pH dan kadar asam laktat. *Jurnal Ilmiah Peternakan*, (1): 254-259.
- Apriani, D., Gusnedi., dan Y. Darvina. 2013. Studi tentang nilai viskositas madu hutan dari beberapa daerah di Sumatera Barat untuk mengetahui kualitas madu. *Jurnal Pillar Of Physics*. (2): 91-98.
- Badan Standardisasi Nasional. 2013. Madu. SNI 01-3545-2013. BSN. Jakarta.
- Bastanta, D., T. Karo-Karo dan H. Rusmarilin. 2017. Pengaruh perbandingan sari sirsak dengan sari bit dan konsentrasi gula terhadap sirup sabit. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian*. 5(1): 102–108.
- Bayu, M. K., H. Rizqiati dan Nurwantoro. 2017. Analisis total padatan terlarut, keasaman, kadar lemak, dan tingkat viskositas pada kefir optima dengan lama fermentasi yang berbeda. *Jurnal Teknologi Pangan*. 1(2): 33-38.
- Bogdanov, S. T. Jurendic., R. Sieber, and P. Gallmann. 2008. Honey for Nutrition and Health: a Review. *After: American Journal of the College of Nutrition*. 27: 677-689.
- Bogdanov, S., K. Ruoff., P. Livia., and Oddob. 2004. Physico-chemical methods for the characterisation of unifloral honeys: a review. *Apidologie*, 35: S4–S17.
- Destrasia, R. F. 2012. Studi komparasi pembuatan kerupuk kepala udang dengan composite flour (pati ganyong dan tepung tapioka). *Food Science and Culinary Education Journal*, 1(1): 1-5.
- Devita, M., H. Rizqiati, dan Y. B. Pramono. 2019. Pengaruh lama fermentasi terhadap kadar alkohol, lemak, nilai pH, dan total BAL kefir prima susu kambing. *Jurnal Teknologi Pangan*, 3(2): 204-208.
- Fanani, Z., N. D. Kristanti, dan Nurlaili. 2018. Uji kesukaan kefir susu sapi dengan penambahan tepung kulit pisang kepok (*Musa paradisiaca*). *Jurnal Agriekstensia*, 17(2): 157-161.
- Fardiaz, S. 1993. *Analisa Mikrobiologi Pangan*. Rajawali Press. PT Raja Grafindo Persada. Jakarta.
- Farnworth E. R. 2005. Kefir-a complex probiotic. *Food Science and Technology Bulletin: Functional Foods*, 2(1): 1-17.
- Farnworth, E. R. 2008. *Handbook of Fermented Functional Foods*, 2nd Edn. CRC Press. New York
- Gasparsz, V. 1991. *Metode Rancangan Percobaan*. Arminco. Bandung.

- Gebremariam, T., and G. Brhane. 2014. Determination of quality and adulteration effects of honey from adigrat and its surrounding areas. *International Journal of Technology Enhancements and Emerging Engineering Research*, 2(10): 71-76.
- Gulfraz, M., F. Ifftikhar., S. Asif., G. K Raja., M. J. Asad., K. Abbasi., and A. Zeenat. 2010. Quality assement and antimicrobial activity of various honey types of Pakistan. *African Journal of Biotechnology*, 9(41): 6902–6906.
- Gulitz, A., J. Stadie, M. Wenning, M. A. Ehrmann, dan R. F. Vogel. 2011. The microbial diversity of water kefir. *International Journal of Food Microbiology*, 151(3): 284-288.
- Harjiyanti, M. D., Y. B. Pramono, dan S. Mulyani. 2013. Total asam, viskositas, dan kesukaan pada *yoghurt drink* dengan sari buah mangga (*Mangifer indica*) sebagai perisa alami. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 2(2): 104-107.
- Hasruddin dan N. Pratiwi. 2015. *Mikrobiologi Industri*. Alfabeta. Bandung.
- Julianto, B., E. Rossi, dan Yusmarini. 2016. Karakteristik kimiawi dan mikrobiologi kefir susu sapi dengan penambahan susu kedelai. *Jom Faperta*, 3(1): 1-11.
- Khalil, I. M. 2012. Physicochemical and antioxidant properties of algerian honey. *Molecules*, 17(9): 11199-11215.
- Lau, E. 2009. *Heathy Express Super Sehat dalam 2 Minggu*. PT Gramedia Pustaka. Jakarta.
- Ma'Shum, A. 2017. *Kualitas Fisiko-Kimia dan Aktivitas Antibakteri Kefir yang Menggunakan Jenis Media dan Konsentrasi Sukrosa Berbeda*. Tesis. Fakultas Peternakan. Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Mal, R., Radiati, L.E., dan Purwadi. 2013. Pengaruh Lama Penyimpanan pada Suhu Refrigerator terhadap Nilai pH, Viskositas, Total Asam Laktat dan Profil Protein Terlarut Kefir Susu Kambing. Universitas Brawijaya. Malang.
- Malaka, R. 2010 *Pengantar Teknologi Susu*. Masagena Press. Makassar.
- Maruddin, F., A. Ma'Shum, dan W. Hatta. 2018. Aktivitas antibakteri, nilai pH dan kadar asam laktat kefir dengan penambahan konsentrasi sukrosa. *Jurnal Sains dan Teknologi*, 18(1): 69-73.
- Ningsih, D. R., V. P. Bintoro, dan Nurwantoro. 2018. Analisis total padatan terlarut, kadar alkohol, nilai pH dan total asam pada kefir optima dengan penambahan *High Fructose Syrup* (HFS). *Jurnal Teknologi Pangan*, 2(2): 84-88.
- Pamericar, M., Periadnadi, dan Nurmiati. 2018. Keberadaan mikroba pemfermentasi pada minuman kefir air susu kambing etawa. *Jurnal Metamorfosa*, 5(2): 234-237.

- Praharyanti, R. 2010. Karakteristik Fisik Granul Kultur Starter Kefir yang Dikombinasi dengan Sinbiotik Terenkapsulasi dan Aplikasinya. Skripsi. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Prastiwi, V. F., V.P. Bintoro, dan H. Rizqiati. 2018. Sifat mikrobiologi, nilai viskositas dan organoleptik kefir optima dengan penambahan *High Fructose Syrup* (HFS). *Jurnal Teknologi Pangan*, 2(1): 27-32.
- Prastujati, A. U., M. Hilmi, dan M. H. Khirzin. 2018. Pengaruh konsentrasi starter terhadap kadar alkohol, pH, dan total asam tertitiasi (tat) *whey* kefir. *Jurnal Ilmu Peternakan Terapan*, 1(2): 63-69.
- Purnomo, H. and L. D. Muslimin. 2012. Chemical characteristics of pasteurised goat milk and goat milk kefir prepared using a different amount of Indonesian kefir grains and incubation times. *Journal Internasional. Food Research*. 19:791-794.
- Puspitasari I. 2007. *Rahasia Sehat Madu*. B-First PT. Bentang Pustaka. Yogyakarta.
- Putri, E. 2016. Kualitas protein susu sapi segar berdasarkan waktu penyimpanan. *Chempublish Journal*, 1(2): 14-20.
- Rauf, R., dan . Sarbini. 2012. Pengaruh Penstabil terhadap Sifat Fisiko-Kimia Yoghurt yang Dibuak dari Tepung Kedelai Rendah Lemak. *Artikel Publikasi Ilmiah. Fakultas Ilmu Kesehatan UMS. Surakarta*.
- Rio, Y.B.P., Aziz, dan D. Asterina. 2012. Perbandingan efek antibakteri madu asli Sikabu dengan madu Lubuk Minturun terhadap *Escherichia coli* dan *Staphylococcus aureus* secara in vitro. *Jurnal Kesehatan Andalas*, 1(2): 59-62.
- Rumeen, S. F. J, A. Yelnetty, M. Tamasoleng, dan N. Lontaan. 2018. Penggunaan level sukrosa terhadap sifat sensoris kefir susu sapi. *Jurnal Zootek*, 38(1): 123-130.
- Saati, E. A. 2005. Studi stabilitas ekstrak pigmen anthosianin bunga mawar rontok pada periode simpan tertentu (kajian keragaman pH media dan suhu pasteurisasi). *GAMMA*, 1(1): 77-82.
- Safitri, M. F., dan A. Swarastuti. 2013. Kualitas kefir berdasarkan konsentrasi kefir grain. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 2(2): 87-92.
- Sarwono, B. 2001. *Lebah Madu*. Agromedia Pustaka. Jakarta.
- Sawitri, M. E. 2011. Kajian penggunaan ekstrak susu kedelai terhadap kualitas kefir susu kambing. *Jurnal Ternak Tropika*, 12(1): 16.
- Sholichah, K., V. P. Bintoro, dan H. Rizqiati. 2019. Analisis karakteristik kefir optima dengan menggunakan bibit praktis terhadap nilai pH, total BAL, total padatan terlarut dan organoleptik. *Jurnal Teknologi Pangan*, 3(2): 286-291.

- Simova, E., D. Beshkova, A. Angelov, Ts. Hristozova, G. Frengova, and Z. Spasov. 2002. Lactic acid bacteria and yeasts in kefir grains and kefir made from them. *Journal of Industrial Microbiology and Biotechnology*, 28: 1-6.
- Sulmiyati., N. S. Said, D. U. Fahrodi, R. Malaka, dan F. Maruddin. 2018. The characteristics of lactic acid bacteria isolated from Indonesian commercial kefir grain. *Malaysian Journal of Microbiology*, 14(7): 632-639.
-
- _____. 2019a. The physicochemical, microbiology, and sensory characteristics of kefir goat milk with different levels of kefir grain. *Tropical Animal Science Journal*, 42(2): 152-158.
-
- _____. 2019b. Assessment of the antibacterial activity of goat milk kefir on *Escherichia coli* ATCC 8739 and *Salmonella enteric subsp. enterica serovar typhimurium* ATCC 14028 using a well diffusion method. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*. 1-8.
- Suranto, A. 2004. *Khasiat dan Manfaat Madu Herbal*. Agromedia Pustaka. Jakarta.
- Suriasih, K. 2015. *Minuman Probiotik “Kefir” Susu Sapi Bali Meningkatkan Imunitas dan Mencegah Penyakit Degenerative*. Udayana University Press. Denpasar. Bali.
- sSusilo, A., D. Rosyidi, F. Jaya dan A. W. Apriyanti. 2019. *Dasar Teknologi Hasil Ternak*. UB Press. Malang
- Sutiah, K., S. Firdaus, dan W. S. Budi. 2008. Studi kualitas minyak goreng dengan parameter viskositas dan indeks bias. *Berkala Fisika*, 11(2): 53-58.
- Syaifudin, A., B. Kamulyan dan D. Mardiana. 2015. Pemanfaatan nata de coco termodifikasi asam sitrat sebagai bahan baku membrane. *Kimia Student Journal*. 1(1): 723-729.
- Usmiati S. 2007. Kefir Susu Fermentasi dengan Rasa Menyegarkan. *Warta Penelitian dan Pengembangan Pasca Panen Pertanian*, 29(2):12-14.
- Viuda-Martoz, M., Y. R. Navajaz, J. F. Lopez and J. A. Perez-Alvarez. 2008. Functional properties of honey, propolis and royal jelly. *Jurnal Food Science*, 73(9): 117-124.
- Winarno, F. G. 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Wirakusumah, E. P. 2010. *Sehat Cara Al-qur’an dan Hadis*. 2010. Hikmah. Jakarta Selatan.
- Wulandari, A. O., Purwadi, dan F. Jaya. 2017. Penambahan madu bunga kopi (*Coffea sp.*) terhadap kualitas kefir ditinjau dari karakteristik mikrobiologi. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*, 12(2): 83-88.
- Yuliaty. 2017. Uji efektivitas larutan madu sebagai antibakteri terhadap pertumbuhan *Staphylococcus aureus* dan *Pseudomonas aeruginosae* dengan metode disk diffusion. *Jurnal Profesi Medika*, 11(1): 7-15.

- Yusriah, N. H. dan R. Agustini. 2014. Pengaruh waktu fermentasi dan konsentrasi bibit kefir terhadap mutu kefir susu sapi. *UNESA Jurnal of Chemistry*, 3(2): 53-57.
- Yusriyah, N. H., and R. Agustini. 2014. The effect of fermentation and concentration of kefir grains of quality of cow's milk kefir. *Journal of Chemistry*, 3(2): 1- 5.
- Zayas., T. L. P. 2004. Pengaruh Penambahan Gelatin Terhadap Daya Ikat Air, Viskositas dan Sineresis. Fakultas Peternakan. Universitas Brawijaya, Malang
- Zuhairiah, Nst., E. B. Ginting, D. G. Romatua, dan F. Fahdi. 2019. Identifikasi kadar glukosa dan sukrosa pada madu hutan. *Jurnal Penelitian Farmasi Herbal*. 1(2): 5-10.

RIWAYAT HIDUP



Andi Padauleng Meliani Anwar (I011 17 1508), lahir di Makassar, 26 Januari 2000. Berasal dari Makassar. Sekarang penulis tinggal di salah satu kost di Jalan Sahabat V (Pondok Faisal) tetapi penulis juga masih tinggal bersama orangtua di Jl. Sunu Komp Unhas Blok Lama No. 11 di Kelurahan Suangga, Kecamatan Tallo, Makassar, Sulawesi Selatan. Penulis merupakan anak kedua dari empat bersaudara dari pasangan Alm. Bapak Ir. Anwar Lewa dan Ibu A. Asni Rosmeily Anshar, SE., S.Pd. Lulus dari Sekolah Dasar di SD Inpres Baraya I, kemudian melanjutkan sekolah di Sekolah Menengah Pertama di SMP Negeri 04 Makassar dan tiga tahun berikutnya penulis melanjutkan Sekolah Menengah Atas di SMA Negeri 04 Makassar. Kini penulis sedang melanjutkan pendidikan di Strata Satu (S1) di Fakultas Peternakan Universitas Hasanuddin, Makassar. Penulis lulus melalui jalur JNS (Jalur Non Subsidi), saat ini penulis menjalani pendidikan tingkat akhir di Fakultas Peternakan dan sekarang penulis bergabung di organisasi Himpunan Mahasiswa Teknologi Hasil Ternak (Himatehate_UH) Fakultas Peternakan, Universitas Hasanuddin. Memiliki golongan darah O, tinggi kurang lebih 160 cm dan berat sekitar 47 kg.