

DAFTAR PUSTAKA

- Adisarwanto, T., 2002. *Budidaya Kedelai Tropika*. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Adisarwanto, T. 2013. *Kedelai Tropika Produktivitas 3 Ton/Ha*. Penebar Swadaya. Jakarta. 92 Hal.
- Aini YN, Suranto dan Setyaningsih R. 2003. Pembuatan Kefir Susu Kedelai (*Glycine max (L.) Merr*) dengan Variasi Kadar Susu Skim dan Inokulum. *Biosmart Vol 5, No 2 Hal 89 - 93*.
- Amezquita, A. and M. M. Brashears. 2002. Competitive inhibition of *Listeria monocytogenes* in ready to eat meat products by lactic acid bacteria. *Food Protection Journal 65 (2): 316-325*.
- Badan Standardisasi Nasional (BSN). 2009. SNI 7552:2009-Minuman susu fermentasi berperisa. BSN, Jakarta.
- Belitz, H.D. and W. Grosch. 1999. *Food Chemistry*. Springer Verlag, Berlin.
- Buckle KA, Edwards RA, Fleet HA, Wootton M. 1987. *Food Science*. Diterjemahkan oleh Purnomo dan Adiono. Jakarta:Ilmu Pangan. UI Press
- Cousens, G. 2003. *Rainbow Life Food Cuisine*. North Atlantic Books, California
- Codex Alimentarius Commission. 2003. Codex Standard for Fermented Milks: Codex STAN 243. FAO/WHO Food Standards.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. 1992. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Penerbit Bhatara. Jakarta.
- Farnworth, E.R. 2005. *Kefir-a Complex Probiotic*. Food Research and Development Centre, Agriculture and Agri-food Canada, St.Hyacinthe, Quebec, Canada J2S 8E3
- Farnworth, E.R. 2006. *Kefir –A Complex Probiotic*. *Food Science and Technology Bulletin: Functional Foods*, vol 2, Issue 1 (<http://www.foodsciencecentral.com>)
- Farnworth, E. R. 2008. *Handbook of fermented functional food*. 2nd ed. CRC Press, Boca Raton.
- Fardiaz, S. 1987. *Penuntun Praktek: Mikrobiologi Pangan*. Lembaga Sumberdaya Informasi. IPB
- Friedman M, Brandon DL, Bates AH, Hymowitz T. 1991. Comparison of a commercial soybean cultivar and an isolate lacking the Kunitz trypsininhibitor composition, nutritional value, and effect of heating. *J Agr Food Chem*, 39: 327–335

- Frengova, Ginka I., Simova, Emilina D., Beshkova, Dora M. and Simov, Zhelyasko I. "Exopolysaccharides Produced by Lactic Acid Bacteria of Kefir Grains" *Zeitschrift für Naturforschung C*, vol. 57, no. 9-10, 2002, pp. 805-810. <https://doi.org/10.1515/znc-2002-9-1009>.
- Girindra, A. 1986. Biokimia 1. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama
- Gulitz, A., Stadie, J., Wenning, M., Ehrmann, M. A., dan Vogel, R. F. 2011. The Microbial Diversity of Water Kefir. *International Journal of Food Microbiology* 151(3): 284-288.
- Haliza, W., E.Y. Purwani, I. Agustinisari, Triyantini, H. Setiyanto, dan E. Savitri. 2007. Teknologi pemanfaatan kacang-kacangan untuk produk tempe. Laporan Hasil Penelitian. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian, Bogor.
- Hartadi, H., S. Reksohadiprodjo dan A.D. Tillman. 1993. Tabel Komposisi Pakan Untuk Indonesia. Cetakan III. Gadjah Mada University Press, Yogyakarta.
- Harun, N., Rahmayuni dan Y. E. Sitepu. 2013. Penambahan Gula Kelapa dan Lama Fermentasi terhadap Kualitas Susu Fermentasi Kacang Merah (*Phaesolus vulgaris L.*). *Sagu*. 12(2): 9-16
- Herastuti, S.R., Sujiman, R.S. & Ningsih, N. 1994. Pembuatan Pati Gude (cajanus cajan l.) Dan Pemanfaatan Hasil Sampingnya Dalam Pembuatan Yoghurt dan Tahu.
- Herawati, D.A dan Wibawa, D. A. 2009. Pengaruh Konsentrasi Susu Skim dan Waktu Fermentasi Terhadap Hasil Pembuatan Soyghurt. *Jurnal Ilmiah Teknik Lingkungan*. Vol. 1 (2): 48-58.
- Hidajat, O.O. 1992. Morfologi Tanaman Kedelai. Dalam Kedelai, cetakan kedua, Badan Litbang Pertanian. Puslitbang Tanaman Pangan: Bogor. 321 hlm.
- Hidayat, Dkk. 2006. Mikrobiologi Industri. Yogyakarta : CV and Offset.
- Irianto K. (2013). Mikrobiologi Medis. Bandung: Alfabeta. pp: 415-419.
- Irwan, A. W. (2006). Budidaya tanaman kedelai. *Jurusan Budidaya Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Padjadjaran Jatinangor*, 43.
- Jenie, Betty Sri Laksmi dan Rahayu, W.P.2002. Penanganan Limbah Industri Pangan. Yogyakarta: KANISIUS
- Kambe, M. 1992. Traditional fermented milk of the world. Di dalam: Nakazawa Y, Hosono AND, editor. Functions of Fermented Milk Challenges for the Health Science. London and New York: Elsevier Science

- Kesekas, H., Karagozlu, Yerlikaya, O., Ozer, E., Akpinar, A., & Akbulut, N. 2017. Physicochemical and Sensory Characteristics of Winter Yoghurt Produced from Mixtures of Cow's and Goat's Milk. *Journal of Agricultural Sciences*. 23: 53–62.
- Krishnan, h.b.; savithiry, s.n.; ahmed, a.m.; randall, l.n. 2007. *Identification of Glycinin and β -conglycinin subunits that contribute to the increased protein content of high-protein soybean lines*. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, v.55, p.1839-1845.
- Kunaepah, Uun. 2008. Pengaruh Lama Fermentasi dan Konsentrasi Glukosa Terhadap Aktivitas Antibakteri, Polifenol Total dan Mutu Kimia Kefir Susu Kacang Merah. Tesis. Universitas Diponegoro Semarang
- Kosikowski, F. V. 1982. *Cheese and Fermented Milk Foods*. 2nd ed. New York: F.V. Kosikowski and Associates.
- Koswara, S. 1992. Teknologi Pengolahan Kedelai. Jakarta: PT Penebar Swadaya
- Koswara, S. 2006. Konsumsi Lemak yang Ideal Bagi Kesehatan. <http://ebookpangan.com>.
- Lehninger, A. L. (1990). *Dasar-Dasar Biokimia*. Jakarta: Erlangga.
- Laureys, D., Cnockaert, M., De Vuyst, L. and Vandamme, P. (2016) *Bifidobacterium aquikefiri* sp. nov. isolated from water kefir. *Int J Syst Evol Microbiol* 66, 1281-1286.
- Liu C, Wang X, Ma H, Zhang Z, Gao W, Xiao L. 2008. Functional properties of protein isolates from soybeans stored under various conditions. *J Food Chem*, 111: 29-37
- Lubis, A. U. 1992. Tanaman Kedelai (*Glycine max* L.) Di Indonesia. PPP Marihat Banda Kuala. Sumatra Utara. 302 hal.
- Mann, EJ. 1991. Soya and Soya Dairy Product. *A Riview Dairy Industries* 56 (9) : 16-17
- Marsh, A., O. O'Sullivan, C.Hill, R. P. Ross, and P. D. Cotter. 2013. Sequencingbased analysis of bacterial and fungal composition of kefir grains and milks from multiple sources. *J. Plos One*. Vol 8 (7):e69371.
- Masood, M. I., M. I. Qadir, J. H. Shirazi, and I. U. Khan. 2011. Beneficial effects of lactic acid bacteria on human beings. *Critical reviews in microbiology*. 37 (1): 91-98
- Mishra, C. and J. Lambert. 1996. Production of Antimicrobial Substance by Probiotics. *Asia Pasifik Journal of Clinical Nutrition*. 5 (1) : 20-24.

- Mital, B.K. and K.H. Steinkraus. 1974. Growth of lactic acid bacteria in soymilk. *Food Science* 39: 10-18.
- Muizuddin, Muhammad., dan Elok Zubaidah. 2015. “Studi Aktivitas Antibakteri Kefir Teh Daun Sirsak (*Annona Muricata* Linn.) dari Berbagai Merk Teh 27 Daun Sirsak Dipasaran”. *Jurnal Pangan dan Industri* 3(4): 1662–72.
- Ningsih,Ritna.,Rizqiati,Heni.,&Nurwantoro.(2019).Total Padatan Terlarut, Viskositas,Total Asam, Kadar Alkohol,dan Mutu Hedonik Water Kefir Semangka Dengan Lama Fermentasi Yang Berbeda. *Jurnal Teknologi Pangan*, 3(2), 325-331.
- Oberman, H and Z. Libudzist. 1998. *Fermented Milk on Microbiology of Fermented Foods*. Brian Wood, Balckie Academy and Profesional, London.
- Pangkalan, Ide. 2008. *Health Secret of Kefir*. Jakarta: Elex Media Komputindo.
- Pogacic,T., Sinko,S., Zamberlin,S., Samarzija,D., (2013). Microbiota of kefir grains. *Mljekarstvo* 63 (1), 3- 14
- Pratiwi, B.M., H. Rizqiati, dan Y. Pratama. 2018. Pengaruh Substitusi Buah Naga Merah Terhadap Aktivitas Antioksidan, pH, Total Bakteri Asam Laktat dan Organoleptik Kefir Sari Kedelai. *Jurnal Teknologi Pangan*. 2 (2): 98-104.
- Rahman, A. 1989. *Pengantar Teknologi Fermentasi*. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. IPB. Bogor
- Rahman, A., Fardiaz, S., Rahaju, W. P., Suliantari, dan Nurwitri, C. C. 1992. *Bahan Pengajaran Teknologi Fermentasi Susu*. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Institut Pertanian Bogor.
- Rosiana, E., & TR, T. A. (2013). Kadar asam laktat dan derajat asam kefir susu kambing yang di fermentasi dengan penambahan gula dan lama inkubasi yang berbeda. *Jurnal Medika Veterinaria*,7(2).
- Saloff-Coste. C.J.1996. *Kefir Danone World Newsletter*, no 11. Sudarmadji, S dan K.R.
- Sawitri, Manik Eirry. 2007. *Kajian Konsentrasi Kefir Grain dan Lama Simpan dalam Refrigerator terhadap Kualitas Kimiawi Kefir Rendah Lemak*. *Jurnal Ilmu-ilmu Peternakan*. Universitas Brawijaya. Malang
- Sari, N.K. 2007. *Trend an Potensi Susu Sapi dalam Food Review Bulan Maret 2007*. PT Media Pangan Indonesia

- Sampurno, A., & 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.
- Sawitri, M.E. (2011). Kajian Konsentrasi Kefir Grain Dan Lama Simpan dalam Refrigerator terhadap Kualitas Kimiawi Kefir Rendah Lemak. *JIPB*, 21(1), 23- 28.
- Shi, X., Chen, H., Li, Y., Huang, J. & He, Y. (2018). Effects of kefir grains on fermentation and bioactivity of goat milk. *Acta Universitatis Cibiniensis. Series E: Food Technology*, 22, 43–50. doi:10.2478/auaft-2018- 0005.
- Sirait, B.A. 2006. Kandungan Gizi dan Analisis Isoenzim Kedelai (*Glycine max* L. Merr) Toleran Aluminium. Fakultas Pertanian Universitas Darma Agung. Medan.
- Suwati, S. Ihromi dan Asmawati. 2019. Konsentrasi Penambahan Gula Merah terhadap Sifat Kimia dan Organoleptik Dendeng Ikan Lemuru (*Sardinelle longiceps*). *Jurnal Agribisnis Perikanan*. 12(1): 112-119.
- Supriyono, T. 2008. Pengaruh Jumlah Starter (*Lactobacillus bulgaricus* dan *Candida kefir*) dan Konsentrasi Glukosa Terhadap Aktivitas "Merantas" Radikal Bebas, Kadar Beta Karoten dan Total Polifenol Kefir Susu Kacang Hijau (*Vigna Radiata*). **Tesis**. Magister Gizi Masyarakat Universitas Diponegoro. Semarang
- Surono, I.S. 2004. Probiotik, Susu Fermentasi dan Kesehatan. Yayasan Pengusaha Makanan dan Minuman Seluruh Indonesia (YAPMMI). TRICK. Jakarta. p 31-32
- Sparringa, R.A. 1995. Pertumbuhan dan aktivitas proteolitik bakteri asam laktat dan khamir dalam susu kedelai. *Seminar Biotek Biomassa BPPPTI*: 228-242.
- Usmiati, S. 2007. Kefir, Susu Fermentasi dengan Rasa Menyegarkan. *Warta Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian* Vol. 29, No.2, 2007. Bogor.
- Usmiati, S & T. Utami. (2008). Pengaruh Bakteri Probiotik Terhadap Mutu Sari Kacang Tanah Fermentasi. *Jurnal Pascapanen* 5(2): 27-36.
- Von Bockelmann, B.1993. Aseptic Packaging Processing. Tetra Pack International AB, Lund-Sweden. Swedia.
- Wang, H.J. and P.A. Murphy (1996), "Mass Balance Study of Isoflavones during Soybean Processing", *J. Agric. Food Chem.* Vol. 44, pp. 2377-2383.
- Wijaningsih, W. (2008). Aktivitas Antibakteri In Vitro Dan Sifat Kimia Kefir Susu Kacang Hijau (*Vigna Radiata*) Oleh Pengaruh Jumlah Starter Dan Lama Fermentasi In Vitro Antibacterial Activity And Chemichalproperties

Of Mungbean Milk Kefir (*Vigna Radiata*) As Affected By Cultures Concentration Andfermentation Time. Program Pasca Sarjana Universitas Diponegoro.

Winarno, F.G. 1993. Pangan, Gizi, Teknologi dan Konsumen. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Umum

Winarsi H. 2010. Protein Kedelai & Manfaatnya Bagi Kesehatan. Jakarta : Kanisius

Yusmarini R, Efendi R. 2004. Evaluasi mutu soyghurt yang dibuat dengan penambahan beberapa jenis gula. J Natur Indonesia 6(2):104 -1 10 (2004).

Yusmarini, Vonny, S. J., Fitriani., Rahmayuni, Vita, F. A., Usman,P. 2019. *Characteristics of Probiotic Tapai Made by The addition of Lactobacillus plantarum 1.International Journal of Agricultural Technology* 15 (1): 195-206.