

## DAFTAR PUSTAKA

- Abubakar, E. Dyah, Haw Lengkey dan D. S. Soetardjo. 2000. Kajian tentang Dosis Starter dan Lama Fermentasi terhadap Mutu Kefir. Seminar Nasional Peternakan dan Veteriner. Balai Penelitian Ternak. Bogor.
- Albaarri, A. N., dan Murti, T. W. 2003. Analisa pH, Keasaman dan Kadar Laktosa pada Yakult, Yoghurt, Kefir. Proceeding Simposium Nasional Hasil-hasil Penelitian di Unika Soegijapranata, Semarang 22 Maret 2003.
- Anfiteatro, D. N. 1999. **A Probiotic Gem Cultured With A Probiotic Jewel.** <http://www.dom'skefir-in-site.htm>. Diakses 2 Januari 2014
- Anonymous. 2008. **Kefir Manual.** [http://www.gewo.applet.cz/health/kefir\\_manual.htm](http://www.gewo.applet.cz/health/kefir_manual.htm). Diakses 2 Januari 2014
- Anonymous. 2010. **Water-Kefir A Non-Diary Kefir.** <http://www.corganic.com/coconutwaterkefir.html>. Diakses tanggal 2 Januari 2014
- AOAC. 1990. **Official Methods Of The Asociation Of Official Agriculture Chemist.** AOAC Inc. Washington
- Bahar, B. 2008. **Kefir Minuman Susu Fermentasi.** Gramedia Pustaka Utama. Jakarta
- BPS Tuban. 2012. **Badan Pusat Statistik Tuban – Tuban Dalam Angka Tahun 2013.** Tuban
- BPS. 2007. **Badan Pusat Statistik – Indonesia.** Jakarta
- Cagindi, O. 2003. **Kefir: A Probiotic Dairy-Compositon, Nutritional and Therapeutic Aspects.** Pakistan Journal of Nutrition 2 (2):54-59

Davis, T.A. and Johnson, D.V. 1987. **Current Utilization and Further Development of The Palmyra (*Borassus flebelliber* L.,Arecaceae) in Tamil Nadu State**. Economic Botany. India 41(2):47-266

Dugas,J. 1998. **Lactic acid bacteria in laboratory manual for the food microbiology laboratory**. In John L. (ed) University of Wisconsin. Madison

Ensminger. 1995. **The Concise Encyclopedia of Foods and Nutrition**. CRC Press. London

Farnworth, E. R. 2005. **Kefir – A Complex Probiotic**. Food Research and Development Centre, Agriculture and Agri-food Canada, St. Hyacinthe, Quebec, Canada J2S 8E3. Food Science and Technology Bulletin: Functional Foods 2 (1) 1-17

Fellows, P. 2000. **Food Processing Technology**. Cambridge : Woodhead Publishing Limited Abington Hall.

Ferdiaz, S. 1992. **Mikrobiologi Pangan**. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta

Fox, B.A. and Cameron, A.G., 1989. **Food Science, Nutrition and Health**. 5th ed. Edward Arnold, London.

Frank, G. W. 1995. **Kombucha-Healthy Beverage and Natural Remedy from The Far East 8th Ed**. Publishing House Ennsthaler. Austria

Furukawa, N., A. Matsuoka and Y. Yamanaka, 1990. **Effects of Orally Administered Yogurt and Kefir on Tumor Growth In Mice**. J. Japan. Soc. Nutr. Food Sci. 43: 450-453.

Gates, D. 1998. **Kefir for Life**. <http://www.youguns.com>. Diakses 2 Januari 2014

- Hidayat, N. Padaga, M. C dan Suhartini, S. 2006. **Mikrobiologi Industri**. Penerbit Andi. Yogyakarta
- Hobbs, B.C. and Roberts, D., 1997. **Food Poisoning and Food Hygiene. 5th ed. Edward Arnold**, London
- Jayadi, S. 1991. **Tumbuhan Makanan Ternak Tropika**. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Joseph, R.M. dan Mahmud, Z. 1990. **Perbaikan Teknik Penyadapan Nira Lontar di NTT**. Buletin Balitka, dalam pusat informasi pertanian.
- Komai, M and M. Nanno. 1992. **Insectinal Microflora and Longevity in Function of Fermented Milk: Challenges for The Health Science**. Elsevier Science Publisher. England
- Koroleva, N. S. 1982. **Special Products (Kefir, Koumyss, etc)**. Proceedings XXI International Dairy Congress, Moscow 2: 146-151
- Kosikowski, S. 1982. **Cheese and Fermented Milk Food 2<sup>nd</sup> Ed**. F. H. Kosikowski and Associates. Ney York
- Kunaepah, Uun. 2008. **Pengaruh Lama Fermentasi Dan Konsentrasi Glukosa Terhadap Aktivitas Antibakteri, Polifenol Total Dan Mutu Kimia Kefir Susu Kacang Merah**. Tesis. Magister Gizi Masyarakat. Program Pascasarjana. Universitas Diponegoro. Semarang
- Lee, B.H. 1996. **Fundamental of Food Biotechnology**. VCH Publishers.Inc. 337 7 Th Avenue New York.
- Lopitz, O. F., Aitor R., Natalie E., Javier G. 2006. **Kefir: A symbiotic Yeast-Bacteria Community with Alleged Healthy Capabilities**. Revista Iberoam Micol. Bilbao.

Malaga, R. dan Laga A. 2005. **Isolasi dan Identifikasi Lactobacillus Bulgaricus Strain Ropy dari Yoghurt Komersial**. Sains & Teknologi, April 2005, Vol. 5 No. 1: 50 – 58

Mead G.C., Scott M.J., Humphrey T.J., McAlpine K. (1996). **Observation on The Control of Campylobacter Jejuni Infection of Poultry by Competitive Exclusion**. Avian Pathol., 25: 69-79

Nuraini, D dan B. Rosidi. 1989. **Pemanfaatan Nira Lontar Untuk Bahan Baku Minuman**. Balai Penelitian dan Pengembangan Industri Hasil Pertanian. Bogor

Padaga, M. Ch. dan H. Purnomo. 1993. **Susu dan Produk Olahannya**. Fakultas Peternakan Universitas Brawijaya. Malang

Penalver, D. S. 2004. **Water Kefir**.  
<http://www.weim.net/homeovet/Docs/water%20kefir.pdf>. Diakses

Purnomo, H. dan Adiono. 1987. Ilmu Pangan. Cetakan Pertama. UI Press, Jakarta.

Rahman, A. 1989. **Pengantar Teknologi Fermentasi**. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Institut Pertanian Bogor. Bogor

Rahman, A., S. Ferdiaz, W. P. Rahaju, Suliantari dan C. C. Nurwitri. 1992. **Teknologi Fermentasi Susu**. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Institut Pertanian Bogor, 118 – 120

Ray, B. 1996. **Fundamental food microbiology**. CRC Press. Boca-raton. New York

Rutgers, K and Ebing, P. 1985. **The Preparation of Dairy Product**. Agrodok 36. Netherland

Spreer, E. 1998. **Milk and Dairy Product Technology**. Marcel Dekker, Inc. New York

Steinkraus, K. H. 1996. **Handbook of Indigenous Fermented Food**. Marcel Dekker, Inc. New York

Supriono, T. 2008. **Kandungan Beta Karoten, Polifenol Total dan Aktivitas “Merantas” Radikal Bebas Kefir Susu Kacang Hijau (*Vigna radiata*) oleh Pengaruh Jumlah Starter (*Lactobacillus bulgaricus* dan *Candida kefir*) dan Konsentrasi Glukosa**. Tesis. Magister Gizi Masyarakat. Program Pascasarjana. Universitas Diponegoro. Semarang

Suriawiria, U. 2003. **Bakteri Asam Laktat Pengawet Sayuran Penghambat Kolesterol**. (online) <http://www.kompas.com/kesehatan/index.html>. Diakses tanggal 4 Januari 2014.

Surono, I. S. 2004. **Probiotik Susu Fermentasi dan Kesehatan**. Yayasan Pengusaha Makanan dan Minuman Seluruh Indonesia (YAPMMI). Jakarta.

Susilorini, T.E. dan M.E. Sawitri. 2007. **Produk Olahan Susu**. Penebar Swadaya. Yogyakarta.

Tamai, Y., N. Yoshimitsu, Y. Watanabe, Y. Kuwabara and S. Nagai, 1996. **Effects of Milk Fermented by Culturing With Various Lactic Acid Bacteria and A Yeast on Serum Cholesterol Level in Rats**. J. Ferment. Bioeng., 81: 181-182.

Thoreux and Schmucker, D. L. 2001. **Kefir Milk Enhances Intestinal Immunity in Young but Not Old Rats**. Journal of Nutrition 131: 807-812

Usmiati, S. 2007. **Kefir, Susu Fermentasi Dengan Rasa Menyenangkan**. Warta Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian Bogor Vol. 29, No. 2: 12-14, 2007

Vujicic, I. F., Vulic, M. and Konyves, T. 1992. **Assimilation of Cholesterol in Milk by Kefir Cultures**. *Biotechnology Letters* 14: 845-850

Widjanarko, S. 2008. **Siwalan dan Kandungan Niranya**.  
<http://www.simonbwidjanarko.wordpress.com> akses tanggal -----

Wood, B. J. B. 1998. **Microbiology of Fermented Foods**. Blackie Academic and Professional. London

Yuguchi, H., T. Goto, dan S. Okoragi. 1992. **Fermented Milks, Lactic Drinks, and Intestinal Microflora**. Di dalam: Nakazawa, Y. dan A. Hosono (eds.). *Function Science Publisher, Ltd., University Press. Cambridge*, pp : 266-272.

Yuwono, S dan Susanto. 1998. **Pengujian Fisik Pangan**. Jurusan Teknologi Pertanian Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Brawijaya. Malang.

