

DAFTAR PUSTAKA

- Albaarri, A.N., dan Murti, T.D.W. 2003. Analisa pH, keasaman dan kadar laktosa pada yakult, yoghurt, kefir. Proceeding Simposium Nasional Hasil-hasil Penelitian. Unika Soegijapranata, Semarang.
- Aranda, A., Matallana, E., dan Olmo, M. 2011. *Saccharomyces yeast I: Primary Fermentation in “Molecular Wine Microbiology”*. Elsevier, London.
- Association of Official Analytical Chemist (AOAC). 2005. “Official Methods of Analysis of AOAC International”. AOAC Intenational, Madison.
- Badan Standarisasi Nasional. 1992. “SNI 01-2891-1992: Cara Uji Makanan dan Minuman.” Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- Battcock, M. and Azam-Ali, S. 1998. “Fermented Fruits and Vegetables: A Global Perspective”. FAO Agriculture Services Bulletin, Rome.
- Beek, S.V. dan Priest, F.G. 2000. Decarboxylation of substituted cinnamic acids by lactic acid bacteria isolated during malt whisky fermentation. *APPLIED AND ENVIRONMENTAL MICROBIOLOGY*: 5322-5328.
- Brown, A. 2014. “Understanding Food” 5th ed. Cengage Learning, Wadsworth.
- Buck, R.P., Rondinini, S., Covington, A.K., Baucke, F.G.K., Brett, C.M.A., Canoes, M.F., Milton, M.J.T., Mussini, T., Nauman, R., Pratt, K.W., Spitzer, P., dan Wilson, G.S. 2002. Measurement of pH. definition, standards, and procedures. *Pure Applied Chemistry* 74 (11): 2169-2200.
- Byun, J.S., Han, Y.S., dan Lee, S.S. 2010. The effect of yellow soybean, black soybean, and sword bean on lipid levels and oxidative stress in ovariectomized Rats. *International Journal for Vitamin and Nutrition Research* 80: 97-106.
- Cahyadi, W. 2007. “Kedelai Khasiat dan Teknologi”. Bumi Aksara, Jakarta.
- Chandan, R.C., Kilara, A., dan Shah, N.P. 2016. “Dairy Processing and Quality Assurance” 2nd ed. Wiley Blackwell, Hokoben.
- Chonkeeree, A., Chaowarat, M. dan Chumchuere, S. 2013. Antioxidant activity and total phenolic content of dried fermented-soybean products fermented with *Bacillus subtilis* and lab: potential for functional food application. *IPCBE* 58. IACSIT Press, Singapore.
- CODEX. 2003. “CODEX Standards for Fermented Milks.” CODEX STAN 243-2003. WHO, Roma.
- Conde, E.E., Cadahia, M.C., Garcia-Vallejo, B., Simon, dan Adrados, J. 1997. Low molecular weight polyphenol in cork of *Quercus suber*. *Journal of Agriculture Food Chemistry*: 2695-2700.

- Cornelia, M., Hardoko, dan Ponywati. 2007. Pengaruh jenis buah nenas dan variasi penambahan gula pada pembuatan *cider* nenas (*Ananas comosus*). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan* 5(1): 83-96.
- Evanuarini, H. 2010. Pengaruh susu dan lama pemeraman pada inkubator terhadap kualitas fisik kefir. *Jurnal Ilmu Peternakan* 20(2): 8-13.
- 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 ed”. CRC Press, London.
- Fawwaz, M., Wahyudin, E., dan Djide, M.N. 2014. The effect of isoflavon soybean (*Glycine max* (L) Merill) fermentation result by *Lactobacillus bulgaricus* toward in vitro osteoblast cell proliferation. *International Journal of PharmTech* 6, No. 2: 666-670.
- Fawwaz, M., Akbar. N., Pratama M., Saleh, A., dan Baits, M. 2016. High performance liquid chromatographic analysis of isoflavones aglycone in Indonesian soybean. *International Journal of Pharmaceutical Sciences and Research* 7(10): 4230-4233.
- Febrisiantosa, A., Purwanto, B.P., Widyastuti, Y., dan Arief, I.I. 2013. Karakteristik fisik, kimia, mikrobiologi whey kefir dan aktivitasnya terhadap penghambatan angiotensin converting enzyme (ACE). *Jurnal Teknol. dan Industri Pangan* 24(2):147-153.
- Food and Agriculture Organization of the United Nations. Milk composition. Available from: <http://www.fao.org/dairy-production-products/products/milk-composition/en/>. Diakses pada 14 Mei 2018.
- Food Standards Australia New Zealand (FSANZ). 2014. Food Standard Code-Standard 2.5.3 (Fermented Milk Produkts). Food Standarad Australia New Zealand Act 1991.
- Gaware, V., Kotade, K., Dolas, R., Dhamak, K., Somwanshi, S., Nikam, V., Khadse, A., dan Kashid, V. 2011. The magic of kefir: a review. *Pharmacologyonline* 1: 376-386.
- Gawel, R. 2004. Brettanomyces Character in Wine. Available from http://www.aromadictionary.com/articles/brettanomyces_article.html. Diakses pada 14 Mei 2018.
- Harun, N., Rahmayuni, dan Sitepu, Y.E. 2013. Penambahan gula kelapa dan lama fermentasi terhadap kualitas susu fermentasi kacang merah (*Phaseolus vulgaris* L.). *SAGU* 12(2): 9-16.
- Hassan, N. 2006 The Extraction of Antioxidant from Soybean. Thesis, University College of Engineering and Technology Malaysia, Malaysia.

- Herawati, D.A., dan Wibawa, D.A. 2009. Pengaruh konsentrasi susu skim dan waktu fermentasi terhadap hasil pembuatan soyghurt. *Jurnal Ilmiah Teknik Lingkungan*, 1(2), 48-58.
- Hui, Y.H., Goddik, L.M., Hansen, A.S., Josephsen, J., Nip, W.K., Stanfield, P.S., dan Toldra, F. 2004. "Handbook of Food Beverage Fermentation Technology". CRC Press, Boca Raton.
- Hur, S.J., Lee, S.Y., Kim, Y.C., Choi, I., dan Kim, G.B. 2014. Review: effect of fermentation on the antioxidant activity in plant-based foods. *Food Chemistry* 160: 346-356.
- James, C.S. 1999. "Analytical Chemistry of Foods" Aspen Publishers, Gaithersburg.
- John, S.M., dan Deeseeenthum, S. 2015. Properties and benefits of kefir – a review. *Songklanakarin J. Sci. Technol.* 37(3): 275-282.
- Juniarti, Osmeli, D., dan Yuhernita. 2006. Kandungan senyawa kimia, uji toksisitas (*Brine Shrimp Lethality Test*) dan antioksidan (1,1-diphenyl-2-pikrilhydrazyl) dari ekstrak daun saga (*Abrus precatorius* L.). *MAKARA, SAINS* 13(1): 50-54.
- Khairulli, G. 2013. Kinetika Produksi Gas dan Kecernaan *in Vitro* Pakan dengan Penambahan Mineral Organik Hasil Inokulasi dengan *Saccharomyces cerevisiae* dan Suplementasi Hijauan Bertanin. Skripsi, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Koswara, S. 1992. "Teknologi Pengolahan Kedelai Menjadi Makanan Bermutu". Sinar Harapan, Jakarta.
- Kumar, S. 2011. Free radicals and antioxidants: human and food system. *Advances in Science Research* 2(1): 129-135.
- Kunaepah, U. 2008. Pengaruh Lama Fermentasi dan Konsentrasi Glukosa terhadap Aktivitas Antibakteri, Polifenol Total dan Mutu Kimia Kefir Susu Kacang Merah. Tesis, Universitas Dipenogoro, Semarang.
- Kurniasih, N., Rosahdi, T.D., dan Rahman, N.R. 2013. Efektivitas sari kedelai hitam (*Glycine soja sieb*) sebagai bahan pangan fungsional. *Jurnal ISTEK*, VII(1), 52-82.
- Kavas, G. 2015. Kefirs manufactured from camel (*Camelus dromedarius*) milk and cow milk: Comparison of some chemical and microbial properties. *Italian Journal of Food Science* 27(3): 357-365.
- Kwartiningsih, E., dan Mulyati, L.N.S. 2005. Pembuatan *fruit leather* dari kulit nenas. *Ekulibrium* 4: 8-12.
- Laily, I.N., Utami, R., dan Widowati, E. 2013. Isolasi dan Karakteristik Bakteri Asam Laktat Penghasil Riboflavin dari Produk Fermentasi Sawi Asin. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* 2(4): 179-184.

- Laili, N., Luqman, E.M., dan Lukismanto, B.S. 2009. Effect of black soybean milk on liver to recovery hispathology in rat (*Rattus norvegicus*) with high fat diet. Fakultas Kedokteran Hewan Universitas Airlangga, Surabaya.
- Lamien-Meda, A., Lamien, C.E., Compaore, M.M.Y., Meda, R.N.T., Kiendrebeogo, M., Zeba, B., Millogo, J.F., dan Nacoulma, O.G. 2008. Polyphenol content and antioxidant activity of fourteen wild edible fruits from Burkina Faso. *Molecules* 13: 581-594.
- Listiana, I.U. 2017 Pemanfaatan Sari Biji Lamtoro (*Leucaena leacechopala* [Lam.] de Wit) pada Pembuatan Kefir. Skripsi, Universitas Pelita Harapan, Tangerang.
- Madigan, M.T., Martinko, J.M., dan Brock, T.D. "Brock Biology of Microorganisms". Pearson Prentice Hall, Upper Saddle River.
- Maturin, L. dan Peeler, J.T. 2001. Bacteriological Analytical Manual: Aerobic Plate Count. Available from <https://www.fda.gov/Food/FoodScienceResearch/LaboratoryMethods/ucm063346.htm>. Diakses pada 17 Oktober 2017.
- Molyneux, P. 2004. The use of the stable free radical diphenylpicrylhydrazyl (DPPH) for estimating antioxidant activity. *Songklanakarin J. Sci. Technol.* 26(2): 211-219.
- Muaja, A.D., Koleangan, H.S.J., dan Runtuwene, M.R.J. 2013. Uji toksisitas dengan metode BSLT dan analisis kandungan fitokimia ekstrak daun soyogik (*Saurauia bracteosa* DC) dengan metode soxhletasi. *JURNAL MIPA UNSRAT ONLINE* 2(2): 115-118.
- Mueller, N.T., Odegaard, A.O., Gross, M.D., Koh, W.P., Yu, M.C., Yuan, J.M., dan Pereira, M.A. 2012. Soy intake and risk of type 2 diabetes mellitus in Chinese Singaporeans: Soy intake and risk of type 2 diabetes. *Eur J Nutr* 51(8): 1022-1040.
- Nahak, G., dan Sahu, R.K. 2011. Evaluation of antioxidant activity in ethanolic extracts of five curcuma species. *International Research Journal of Pharmacy* 2: 243-248.
- Nawangsari, A.A. 2017. Pemanfaatan Sari Bit Merah (*Beta vulgaris* L.) pada Pembuatan Yogurt. Skripsi, Universitas Pelita Harapan, Tangerang.
- Neldawati, Ratnawulan dan Gusnedi. 2013. Analisis nilai absorbansi dalam penentuan kadar flavonoid untuk berbagai jenis daun tanaman obat. *PILLAR OF PHYSICS* 2: 76-83.
- Nisa, C. 2017. Pemanfaatan Kulit Pisang Ambon, Pisang Kepok dan Pisang Raja sebagai Minuman Kefir. Skripsi, Universitas Pelita Harapan, Tangerang.
- Nugroho, R. 2012. Suplementasi Fe dan Zn pada *Saccharomyces cerevisiae* dalam Pembuatan Roti Tawar. Skripsi, Universitas Pelita Harapan, Tangerang.

- Olajire, A. A dan Azeez, L. 2011. Total antioxidant activity, phenolic, flavonoid and ascorbic acid contents of Nigerian vegetables. *African J Food Science and Technol* 2(2): 022-029.
- Pawiroharsono, S. 2001. Prospek dan manfaat isoflavon untuk kesehatan. Direktorat Teknologi Bioindustri, Badan Pengkajian dan Penerapan Teknologi.
- Powell, J.E., Witthuhn, R. C., Todorov, S.D., dan Dicks, L.M.T. 2007. Characterization of bacteriocin ST8KF produced by a kefir isolate *Lactobacillus plantarum* ST8KF. *International Dairy Journal*, 17(3), 190–198.
- PUSAT LABORATORIUM FORENSIK POLRI. 2016. Instrument & Detail LC-MS. PUSAT LABORATORIUM FORENSIK POLRI, Jakarta.
- Prakash, A. 2001. Antioxidant activity. Medallion Laboratories Analytical Progress 19: 1-6.
- Primurdia, E.G. dan Kusnadi, J. 2014. Aktivitas antioksidan minuman probiotik sari kurma (*Phoenix dactilyfera*) dengan isolat *L. Plantarum* dan *L. casei*. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 2 (3): 98-109.
- Rahman, A. 1989. *Pengantar Teknologi Fermentasi*. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Rahman, D.H., Tanziha, I., dan Usmiati, S. 2012. Formulasi produk susu fermentasi kering dengan penambahan bakteri probiotik *Lactobacillus casei* dan *Bifidobacterium longum*. *Jurnal Gizi Pangan* 7(1): 49-56.
- Rauf, R., Santoso, U., dan Suparmo. 2010. Aktivitas penangkapan radikal DPPH ekstrak gambir (*Uncaria gambir* Roxb.). *AGRITECH* 30(1): 1-5.
- Ray, Bibek. 2004. Fundamental Food Microbiology 3rd ed. CRC Press, Boca Raton.
- Rebaya, A., Belghith, S.I., Baghdihian, B., Leddet, V.M., Mabrouki, F., Olivier, E., Cherif, J.K., dan Ayad, M.T. 2014. Total phenolic, total flavonoid, tannin content, and antioxidant capacity of Halimium halimifolium (Cistaceae). *Journal of Applied Pharmaceutical Science* 5(1):052-057.
- Reddy, L.V.A., dan Reddy O.V.S. 2011. Effect of fermentation conditions on yeast growth and volatile composition of wine produced from mango (*Mangifera indica* L.). *Food and Bioproducts Processing* 89(4): 487-491.
- Rita, W.S., Suirta, I.W., dan Sabikin, A. 2008. Isolasi dan identifikasi senyawa yang berpotensi sebagai antitumor pada daging buah pare (*Momordica charantia* L.). *JURNAL KIMIA* 2(1): 1-6.
- Rosa, D.D., Dias, M.M.S., Grześkowiak, Ł.M., Reis, S.A., Conceição, L.L., Peluzio, M.doC.G. 2017. Milk kefir: nutritional, microbiological and health benefits. *Nutritional Research Reviews*: 1-15.
- Rukmana, R., dan Yuniarsih, Y. 1996. “Kedelai Budidaya dan Pasca Panen”. Kanisius, Yogyakarta.

- Silalahi, J. 2006. "Makanan Fungsional". Kanisius, Yogyakarta.
- Somawathi, K.M., Rizliya, V., Wijesinghe, D.G.N.G., dan Madhujith, W.M.T. 2014. Antioxidant activity and total phenolic content of different skin coloured brinjal (*Solanum melongena*). *Tropical Agriculture Research* 26(1): 152-161.
- Suprapti, M.L. 2005. "Teknologi Tepat Guna Kembang Tahu dan Susu Kedelai". Kanisius, Yogyakarta.
- Supriyono, T. 2008. Kandungan Beta Karoten, Polifenol Total dan Sktivitas "Merantas" Radikal Bebas Kefir Susu Kacang Hijau (*Vigna Radiata*) oleh Pengaruh Jumlah Starter (*Lactobacillus Bulgaricus* dan *Candida Kefir*) dan Konsentrasi Glukosa. Tesis, Universitas Dipenogoro, Semarang.
- Surono, I.S. 2004. "Probiotik, Susu Fermentasi dan Kesehatan". Yayasan Pengusaha Makanan dan Minuman Seluruh Indonesia (YAPMMI), Jakarta.
- Suryaningrum, T.D., Muljanah I., dan Tahapari, E. 2010. Profil sensori dan nilai gizi beberapa jenis ikan patin dan hibrid nasutus. *Jurnal Pascapanen dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan* 5(2): 153-164.
- Tiara, A.M. 2015. Aplikasi Minuman Fermentasi Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris L.*) sebagai Penurun Kolesterol secara *in Vivo*. Skripsi, Universitas Pelita Harapan, Tangerang.
- Torija, M.J., Rozès, N., Poblet, M., Guillamón, J.M., dan Mas, A. 2003. Effects of fermentation temperature on the strain population of *Saccharomyces cerevisiae*. *International Journal of Food Microbiology* 80(1): 47-53.
- Triana, E., dan Yulinery, T. 2015. Uji toksitas citrinin yang dihasilkan oleh angkak hasil fermentasi berbagai isolat *Monascus purpureus* terhadap larva *Artemia salina* Leach. *PROS SEM NAS MASY BIODIV INDON* 1(2): 283-288.
- Tsakalidou, E. dan Papadimitrou, K. 2011. "Stress Responses of Lactic Acid Bacteria. Springer, Greece.
- United States Department of Agriculture. *Glycine max* (L.) Merr. Soybean. Available from: <https://plants.usda.gov/core/profile?symbol=GLMA4>. Diakses pada 15 Oktober 2017.
- Usmiati, S. 2007. Kefir, susu fermentasi dengan rasa menyegarkan. *Warta Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian* 29(2): 12-13.
- Usmiati, S., Broto, W., dan Setiyanto, H. 2011. Characteristic of cow milk dadih using starter of probiotic of lactic acid bacteria. *JITV* 16(2): 150-152.
- Vaya, J. And Aviram, M. 2001. Nutritional antioxidants: mechanisms of action, analyses of activities and medical applications. *Current Medicinal Chemistry* 18: 99-117.

- Virtanen, T., Pihlanto, A., Akkanen, S. dan Korhonen, H. 2006. Development of antioxidant activity in milk whey during fermentation with lactic acid bacteria. *J Appl Microbiol* 102(1):106-15.
- Veronica, L. 2015. Pengaruh Kefir Sari Jagung Manis (*Zea mays saccharata*) terhadap Kolesterol Tikus. Skripsi, Universitas Pelita Harapan, Tangerang.
- Walker, G.M. 2004. Metal in yeast fermentation processes. *Advances in Applied Microbiology* 54: 197-229.
- Walker, G.M. 2009. Yeast in “Desk Encyclopedia of Microbiology 2nd ed”. Elsevier, San Diego.
- Wardani, A.K., dan Wardani, I.R. 2014. Eksplorasi potensi kedelai hitam untuk produksi minuman fungsional sebagai upaya meningkatkan kesehatan masyarakat. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 2(4): 58-67.
- Wehr, H.M., dan Frank, J.F. 2004. “Standard Methods for Examination of Dairy Products”. American Public Health Association, Wahington.
- Wijaningsih, W. 2008. Aktivitas Antibakteri *in Vitro* dan Sifat Kimia Kefir Susu Kacang Hijau (*Vigna radiata*) oleh Pengaruh Jumlah Starter dan Lama Fermentasi. Tesis, Universitas Dipenogoro, Semarang.
- Yusriyah, N.H., dan Agustini, R. 2014. Pengaruh waktu fermentasi dan konsentrasi bibit kefir terhadap mutu kefir susu sapi. *UNESA Journal of Chemistry* 3(2): 53-57.
- 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) Merill*). Skripsi, Universitas Islam Negeri, Malang.