

## DAFTAR REFERENSI

- Albarri, A.N., & Murti, W. 2003. Analisa pH, Keasaman dan Kadar Laktosa pada Yakult, Yoghurt, Kefir dan Proceeding Simposium Nasional Hasil-Hasil Penelitian di Unika Soegijapranata. Semarang.
- Amar, A., Marwati., & Syahril, M. 2017. Karakteristik Keju Lunak Saga (*Adenanthera pavonina*, Linn.) dengan Berbagai Kemasan dan Waktu Simpan yang Berbeda. *Jurnal IPTEK* Vol.1 No.2:99-106.
- Antoni, C., M. Mardiansyah & Tuti, A. 2016. Perendaman Benih Saga (*Adenanthera pavonina L.*) dengan Berbagai Konsentrasi Air Kelapa untuk Meningkatkan Kualitas Kecambah. *Jom Faperta UR* Vol.3 No.1
- A.O.A.C. 1990. Official Method of Analysis Association of Official Analytical Chemist. Washington, D.C.
- A.O.A.C. 2000. Official Method of Analysis Association of AOAC International. Gaitherbug.
- Aristya, A. L., A.M. Legowo., & 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.
- Badan Standar Nasional. 2018. Minuman Susu Fermentasi (SNI 7552-2018). BSN. Jakarta.
- Badan Standar Nasional. 2006. Petunjuk Pengujian Organoleptik dan atau Sensori (SNI 01-2346-2006). BSN. Jakarta.
- Basri. 1992. Pengaruh Lama Perendaman dan Perebusan Pada Beberapa Karakteristik Tauco Saga Pohon. [skripsi]. Program Studi Teknologi Industri Pertanian, Institut Teknologi Indonesia, Serpong.
- Effendi, M.H., Hartini, S., & Lusiastuti, A.M. 2009. Peningkatan Kualitas Youghurt dari Susu Kambing dengan Penambahan Bubuk Susu Skim dan Pengaturan Suhu Pemeraman. *Jurnal Penelitian Medika Eksata* Vol. 8 (3):185-192.
- Fanworth, E.R. 2008. Kefir – a Complex Probitoc. Food Research and Development Centre, Agriculture and Agri-food Canada. Quebec.
- Fauziyyah, F. 2017. Karakteristik Fisik dan Mutu Gizi Kefir Susu Kambing dengan Fortifikasi Vitamin D. [skripsi]. Program Studi Ilmu Gizi, Fakultas Kedokteran, Universitas Diponegoro, Semarang.

- Harun, N., Rahmayuni, & Y. E. Sitepu. 2013. Penambahan Gula Kelapa dan Lama Fermentasi Terhadap Kualitas Susu Fermentasi Kacang Merah (*Phaesolus vulgaris L.*). *Ejournal* 12(2): 9-14.
- Hidayat, N., Masdiana, C.P., & Sri, S. 2006. *Mikrobiologi Industri*. Yogyakarta: Penerbit Andi.
- Irma, Adek. 2018. Aplikasi Susu Skim Pada Pembuatan Kefir Soya. [skripsi]. Universitas Muhammadiyah Sumatra Utara, Medan.
- James, C.S. 1995. *Analysis Chemistry of Food*. Blackie Academic and Professional. Britania Raya.
- Julianto, B., E. Rossi dan Yusmarini. 2016. Karakteristik kimiawi dan Mikrobiologi Kefir Susu Sapi dengan Penambahan Susu Kedelai. *Jurnal Faperta* 3(1):1-11.
- Khairul, Joni, K., & Widya, D.R.P. 2009. Studi Pertumbuhan Bakteri Asam Laktat (BAL) dari Dadih dalam Es Krim sebagai Pangan Probiotik. *Jurnal Teknologi Pertanian* Vol. 10 nov. 1, hal 1-9.
- Kurniaty, R., A.A. Pramono., K.P. Putri & R.U. Sianturi. 2011. Laporan Hasil Penelitian Program Insentif Peningkatan Kemampuan Penelitian dan Perekayasa Kementerian Riset dan Teknologi. Bogor.
- Listilia, Nila. 2019. Pengaruh Konsentrasi *Full Cream Milk Powder* dan Waktu Fermentasi Pada Uji Organoleptik dan Karakteristik *Drink Yoghurt Saga* (*Adenantha pavonina*, Linn). [skripsi]. Program Studi Teknologi Industri Pertanian, Institut Teknologi Indonesia, Serpong.
- Muizuddin, M., & E. Zubaidah. 2015. Studi Aktivitas Antibakteri Kefir Teh Daun Sirsak (*Annona Muricata linn.*) Dari Berbagai Merk Teh Daun Sirsak Dipasaran. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 3(4): 1662-1672.
- Mumpuni, D.E. 2010. Potensi Biji Saga Pohon (*Adenantha Pavonina*, Linn) Sebagai Pengganti Bahan Baku Pembuatan Tempe (Uji Kadar Protein Dan Organoleptik). [skripsi]. Universitas Negeri Semarang, Semarang.
- Nikmawati. 2017. Uji Karakteristik Kimia dan Mikrobiologi Yoghurt Probiotik susu Kerbau. [skripsi]. Fakultas Kedokteran dan Ilmu Kesehatan, Universitas Islam Negeri Alauddin, Makassar.
- Nugraha, A.Y.W., & F.T. Seta. 2009. Pembuatan Susu dari Biji Saga (*Adenantha pavonina*) sebagai Alternatif Pengganti Nutrisi Protein Susu Sapi dan Kedelai. [skripsi]. Jurusan Teknik Kimia Fakultas Teknik, Universitas Diponegoro, Semarang.

- Nurlia. 2012. Pengaruh Konsentrasi Starter Pada Proses Fermentasi Tempe Biji Saga Pohon (*Adenanthera pavonina*). [skripsi]. Program Studi Teknologi Industri Pertanian, Institut Teknologi Indonesia, Serpong.
- Prastyaharasti, L., & E. Zubaidah. 2014. Evaluasi Pertumbuhan *Lactobacillus casei* dalam Medium Susu Skim yang Disubstitusi Tepung Beras Merah. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 2(4):285-296.
- Sari, N.K. 2007. Tren dan Potensi Susu Sapi. *Food review* 32-36, 2007.
- Sawitri, M.E. 2007. Kajian Konsentrasi Kefir Grain dan Lama Simpan dalam Refrigerator Terhadap Kualitas Kimiawi Kefir Rendah Lemak. *Jurnal Ilmu-ilmu Perternakan*. Universitas Brawijaya. Malang.
- Setya, W.A. 2012. Teknologi Pengolahan Susu. [skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Slamet Riyadi, Surakarta.
- Simanjuntak. 2008. Bakteri Asam Laktat Mampu Mengikat Toksin. Jakarta : Nirwana Abadi.
- Sintasari, R.A., Joni, K., & Dian, W.N. 2014. Pengaruh Penambahan Konsentrasi Susu Skim dan Sukrosa Terhadap Karakteristik Minuman Probiotik Sari Beras Merah. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 2(3):65-75.
- Siti, A.L., Fatma, I., & Musrowati, L. Pengaruh Penambahan Susu Skim Pada Pembuatan Kefir Berbahan Dasar Susu Jagung Manis (*Zea mays L.*). [skripsi]. Fakultas Ilmu dan Teknologi Pangan, Universitas Negeri Gorontalo, Gorontalo.
- Trianggaraeni, S. 2018. Substitusi Susu Sapi dengan Susu Saga (*Adenanthera pavonina*) pada Proses Pembuatan Yoghurt. [skripsi]. Program Studi Teknologi Industri Pertanian, Institut Teknologi Indonesia, Serpong.
- Otles, S., & Cagindi, O. 2003. Kefir: A Probiotic Dairy-Composition, Nutritional and Therapeutic Aspects. *Pakistan J Nutr.* 2 (2): 54-59.
- Usmiati, S. 2007. Kefir, Susu Fermentasi dengan Rasa Menyegarkan. *Warta Penelitian dan Pengembangan Pascapaen Pertanian* Vol.29, No.2, 2007.
- Wijayaningsih, W. 2008. Aktivitas Antibakteri In Vitro dan Sifat Kimia Kefir Susu Kacang Hijau (*Vigna radiata*) Oleh Pengaruh Jumlah Starter dan Lama Fermentasi. [Tesis]. Universitas Diponegoro, Semarang.
- Yuli, N. A., Suranto & R. Setyaningsih. 2003. Pembuatan Kefir Susu Kedelai (*Glycine max (L.) Merr*) dengan Variasi Kadar Susu Skim dan Inokulum. *BioSMART* Vol.5, No.2, 2003: 89-93.