

DAFTAR PUSTAKA

- [AOAC] Association of Official Analytical Chemists. (2012). *Official Methods of Analysis Chemist.*, 19th edition. Inc., Washington.
- Agustin, F., & Putri, W. D. R. (2013). Pembuatan Jelly Drink Averrhoa bilimbi L. (Kajian Proporsi Belimbing Wuluh: Air dan Konsentrasi Karagenan) [IN PRESS JULI 2014]. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 2(3), 1-9.
- 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 (1), 254-259.
- Al Fahrozi, Taufik., Usman Pato dan Yusmarini.(2017). Studi pembuatan minuman probiotik dari buah jambu air manis (*Syzygium samangarensis*) menggunakan *Lactobacillus casei* subsp. *casei* R-68 yang diisolasi dari dadih. *Jom Faperta*.4 (2). 1-14.
- Allgeyer, L. C., M. J. Miller and S. Y. Lee. (2010). Sensory and microbiological quality of yogurt drinks with prebiotics and probiotics. *J. Dairy Sci.* 93: 4471-4479.
- Andarwulan, N, Kusnandar, F, dan Herawati, D. (2016). *Analisis Pangan*. Edisi 1. Universitas Terbuka. Tangerang Selatan.
- Andarwulan, N., Kusnandar, F., & Herawati, D. (2011). *Analisis pangan*. Bogor (ID): Dian Rakyat.
- A'yuni, N. M., Hidaayah, N., & Pratiwi, V. N. R. (2020). Analisis perbedaan waktu fermentasi terhadap kadar probiotik dan aktivitas antioksidan pada minuman probiotik sari buah stroberi (*Fragaria Anannassa*). *Sport and Nutrition Journal*, 2(2), 49-55.
- Bhaskar B. & Shantaram , M. (2013). Morphological and Biochemical Characteristics of Averrhoa Fruits. *International Journal of Pharmaceutical, Chemical and Biological Sciences*, 3(3), 924-928.
- Damunupola, D. A. P. R., Weerathilake, W. A. D. V, & Sumanasekara, G. S. (2014). Evaluation of quality characteristics of goat milk yogurt incorporated with beetroot juice. *International Journal of Scientific & Research Publications*, 4(10), 2–5.
- Daubert, C.R., Farkas, B.E. (2013). *Food Analysis Laboratory: Viscosity Measurement Using a Brookfield Viscometer*. 139-142. Springer USA.
- Dong, J. Y., Szeto, I. M., Makinen, K., Gao, Q., Wang, J., Qin, L. Q., & Zhao, Y. (2013). Effect of probiotic fermented milk on blood pressure: a meta-analysis of randomised controlled trials. *British Journal of Nutrition*, 110(7), 1188-1194.
- Dosen Pendidikan 2. (2021). Respirasi anaerob dan aerob – pengertian, tahapan dan perbedaan. <https://www.dosenpendidikan.co.id/anaerob-dan-aerob/>. Tanggal akses 29 Agustus 2021.
- Estiasih, T., Novita. Wijayanti. I. P., Wenny. B. S., Mochammad. N., Feronika.H. S., Jaya. M. Maligan. J. M, & Irma. S. R. (2012). *Modul praktikum biokimia & analisis pangan*. Malang: Universitas Brawijaya.
- Firman, A. (2010). *Agribisnis sapi perah*. Bandung: Widya Padjadjaran.
- Herlina, E. & Nuraeni, F. (2014). Pengembangan Produk Pangan Fungsional Berbasis Ubi Kayu (*Manihot esculenta*) dalam Menunjang Ketahanan Pangan. *J. Sains Dasar*. 3(2):142-148.

- Hoppert, K., Zahn, S., Janecke, L., Mai, R., Hoffmann, S., Rohm, H. (2013). Consumer acceptance of regular and reduced-sugar yogurt enriched with different types of dietary fiber. *Internasional Dairy Journal*, 28:1-7. DOI:10.1016/j.idairyj.2012.08.005.
- Jannah, A. M., Legowo, A. M., Pramono, Y. B., Al-Baarri, A. N., & Abduh, S. B. M. (2014). Total bakteri asam laktat, pH, keasaman, citarasa dan kesukaan yogurt drink dengan penambahan ekstrak buah belimbing. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 3(2), 7-11.
- Kato-Kataoka, A., Nishida, K., Takada, M., Suda, K., Kawai, M., Shimizu, K., ... & Rokutan, K. (2016). Fermented milk containing *Lactobacillus casei* strain Shirota prevents the onset of physical symptoms in medical students under academic examination stress. *Beneficial microbes*, 7(2), 153-156.
- Kumar, A. S., Kavimani, S., & Jayaveera, K. N. (2011). A review on medicinal plants with potential antidiabetic activity. *International Journal of Phytopharmacology*, 2(2), 53-60.
- Kumar, K. A., Gousia, S. K., Anupama, M., & Latha, J. N. L. (2013). A review on phytochemical constituents and biological assays of *Averrhoa bilimbi*. *Int J Pharm Pharm Sci Res*, 3(4), 136-139.
- Lestari, M. W., V. Priyo Bintoro, dan Heni Rizqiyati. (2018). Pengaruh lama fermentasi terhadap tingkat keasaman, viskositas, kadar alkohol, dan mutu hedonik kefir air kelapa. *Jurnal Teknologi Pangan*. 2(1):8-13.
- Lunggani, A. T. (2008). Penggunaan kultur campuran bakteri asam laktat untuk produksi minuman fermentasi dari sari belimbing wuluh (*Averrhoa bilimbi* L). *Sains dan Matematika*, 16(03), 144-148.
- Muhamad, N., Muhmed, S. A., Yusoff, M. M., & Gim bun, J. (2014). Influence of solvent polarity and conditions on extraction of antioxidant, flavonoids and phenolic content from *Averrhoa bilimbi*. *Journal of Food Science and Engineering*, 4, 255-260.
- Mukhlisoh W.(2010). Pengaruh Ekstrak Tunggal dan Gabungan Daun Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi* Linn) terhadap Efektivitas Antibakteri secara In Vitro. [Skripsi]. Malang (Indonesia): Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim Malang.
- Najgebauer-Lejko, D. E., Sade, M., Grega, T., Walczykca, M. (2011). The impact of tea supplementation on microflora, pH and antioxidant capacity of yoghurt. *Intern. Dairy. J.* 21, 568-574.
- Nanno M, Kato I, Kobayashi T, Shida K (2011) Biological effects of probiotics: what impact does *Lactobacillus casei* Shirota have on us? *Int J Immunopathol Pharmacol* 24:45S–50S.
- Nanno M, Matsumoto S, Shida S (2012) *Lactobacillus casei* strain Shirota: benefits based on a long history of usage. In: Nair GB, Takeda Y (eds) *Health impact of probiotics*. Elsevier, New Delhi, pp 85–98.
- Nanno, M., Matsumoto, S., & Shida, K. (2014). *Lactobacillus casei* strain Shirota: benefits based on a long history of usage. *ECAB Health Impact of Probiotics: Vision & Opportunities-E-Book*, 85.
- Navyanti, F., & Adriyani, R. (2015). Hygiene, sanitation, physical quality & bacteriology of milk for fresh cows in milk companies x in Surabaya. *Journal of environmental health* , 8 (1), 36-47.
- Nehemya, D., L. M. Lubis dan R. J. Nainggolan. (2017). Pengaruh konsentrasi starter terhadap mutu minuman sinbiotik sari buah sukun. *J. Rekayasa Pangan dan Pert.* 5(3) : 275-283.

- Nihayah, I. (2015). Pengaruh konsentrasi starter terhadap kualitas kefir susu sapi dan pemanfaatannya sebagai penurun kadar kolesterol darah mencit. [Skripsi]. Malang (Indonesia): Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim Malang.
- Panghal, A., Virkar, K., Kumar, V., Dhull, S. B., Gat, Y., & Chhikara, N. (2017). Development of probiotic beetroot drink. *Current research in nutrition and food science journal*, 5(3).
- Patel, S. S., Shah, R. S., & Goyal, R. K. (2009). Antihyperglycemic, antihyperlipidemic and antioxidant effects of Dihar, a polyherbal ayurvedic formulation in streptozotocin induced diabetic rats. *Indian Journal of Experimental Biology*. 47, 564-570.
- Patil, A. G., Patil, D. A., Phatak, A. V., & Chandra, N. (2010). Physical and chemical characteristics of carambola (*Averrhoa carambola* L.) fruit at three stages of maturity. *International Journal of Applied Biology and Pharmaceutical Technology*, 1(2), 624-629.
- Pereira, A.L., Rodrigues, S. (2018). *Fruit Juices Extraction, Composition, Quality and Analysis: Turning Fruit Juice into Probiotic Beverages*. Academic Press. 279-287.
- Pramita, R. I., (2017). Pengaruh waktu perkecambahan terhadap peningkatan nilai gizi susu kecambah kedelai (*glycine max*). Bogor (ID) : Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor.
- Prastiani, D. (2015). Kadar protein dan organoleptik yoghurt jagung dengan penambahan konsentrasi starter dan madu yang berbeda. [Skripsi]. Surakarta. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Primurdia, Elke Galuh dan Joni Kusnadi.(2014). Aktivitas antioksidan minuman probiotik sari kurma (*Phoenix Dactilyfera* L.) dengan isolat *L. plantrum* dan *L.casei*. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 2 (3).98-109.
- Purba, A. P., Dwiloka, B., & Rizqiati, H. (2018). Pengaruh lama fermentasi terhadap total bakteri asam laktat (BAL), viskositas, aktivitas antioksidan, dan organoleptik water kefir anggur merah (*Vitis vinifera* L.). *Jurnal Teknologi Pangan*, 2(1).
- Purbasari, A., Y. B. Pramono dan S. B. M. Abduh. (2014). Nilai pH, kekentalan, cita rasa, dan kesukaan pada susu fermentasi dengan perisa alami jambu air (*Syzygium sp*). *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 3(4) : 174-177.
- Randazzo, W., O. Corona, R. Guarcello, N. Francesca, M. A. Germana, H. Erten, G. Moschetti, and L. Settani. 2015. Development of new non-dairy beverages from mediterranean fruit juices fermented with water kefir microorganisms. *Food Microbiology*. 54 (2016): 40 – 51.
- Rismawati, F. (2015). Pengaruh Perbandingan Air Dengan Buah Salak Dan Konsentrasi Penstabil Terhadap Karakteristik Minuman Sari Buah Salak Bongkok (*Salacca Edulis, Reinw*). *Tesis*. Universitas Pasundan. Bandung.
- Rizal, S., Erna, M., Nurainy, F., & Tambunan, A. R. (2016). Karakteristik probiotik minuman fermentasi laktat sari buah nanas dengan variasi jenis bakteri asam laktat. *Jurnal Kimia Terapan Indonesia (Indonesian Journal of Applied Chemistry)*, 18(01), 63-71.
- Rizal, S., Udayana, S., & Suharyono, S. (2020). Kajian Potensi Sari Kulit Buah Nanas yang Difermentasi dengan *Lactobacillus casei* Sebagai Minuman Probiotik Secara In Vivo. *Jurnal Agroindustri*. 10(1), 12-20.
- Roikah, S., Rengga, W. D. P., Latifah, L., & Kusumastuti, E. (2016). Ekstraksi dan karakterisasi pektin dari belimbing wuluh (*Averrhoa Bilimbi*, L). *Jurnal Bahan Alam Terbarukan*. 5(1), 29-36.

- Rumeen, S. F., Yelnetty, A., Tamasoleng, M., & Lontaan, N. (2017). Penggunaan level sukrosa terhadap sifat sensoris kefir susu sapi. *Zootec.* 38(1), 123-130.
- Setiawati, V. R., & Sari, P. (2020). Pengaruh penambahan ekstrak belimbing wuluh (*Averrhoa bilimbi L.*) terhadap karakteristik fisik, masa simpan, dan organoleptik permen jelly daun kersen. *Jurnal Agrotek Ummat.* 7(2), 81-88.
- Setyaningsih, D., A. Apriyantono dan M. P. Sari. (2010). Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro. Institut Pertanian Bogor Press, Bogor.
- Shida, K., Sato, T., Iizuka, R., Hoshi, R., Watanabe, O., Igarashi, T., ... & Ishikawa, F. (2017). Daily intake of fermented milk with *Lactobacillus casei* strain Shirota reduces the incidence and duration of upper respiratory tract infections in healthy middle-aged office workers. *European journal of nutrition*, 56(1), 45-53.
- Sintasari, R. A., Kusnadi, J., & Ningtyas, D. W. (2013). Pengaruh penambahan konsentrasi susu skim & sukrosa terhadap karakteristik minuman probiotik sari beras merah [in press juli 2014]. *Jurnal pangan dan Agroindustri*, 2(3), 65-75.
- Sonestedt E, Wirfalt E, Wallstrom P, et al. (2011) Dairy products and its association with incidence of cardiovascular disease: the Malmo diet and cancer cohort. *Eur J Epidemiol.* 26, 609–618.
- Standar Nasional Indonesia. (2009). Pengertian dan syarat mutu susu fermentasi. No.01-7552-2009. Badan Standarisasi Nasional.
- Sumarni, S., Muzakkar, M. Z., & Tamrin. (2017). Pengaruh penambahan cmc (carboxymethyl cellulose) terhadap karakteristik organoleptik, nilai gizi dan sifat fisik susu ketapang (*terminallia catappal.*). *Jurnal Sains dan Teknologi*, 2(3), 604-614.
- Suryani, Y., Astuti, O. B., & Umniyati, S. (2010). Isolasi dan karakterisasi bakteri asam laktat dari limbah kotoran ayam sebagai agensi probiotik dan enzim kolesterol reduktase. In *Prosiding Seminar Nasional Biologi* (pp. 138-147).
- Susrini. (2003). Pengantar Teknologi Pengolahan Susu. Fakultas Peternakan UB. Malang.
- Tong X, Dong JY, Wu ZW, et al. (2011) Dairy consumption and risk of type 2 diabetes mellitus: a meta-analysis of cohort studies. *Eur J Clin Nutr* 65, 1027–1031.
- Tsai, Y. T., Cheng, P. C., & Pan, T. M. 2012. The immunomodulatory effects of lactic acid bacteria for improving immune functions and benefits. *Applied microbiology and biotechnology.* 96(4), 853-862.
- Utami, C R. 2018. Karakteristik Minuman Probiotik Fermentasi *Lactobacillus casei* Dari Sari Buah Salak. *Jurnal Teknologi Pangan.* 9(1):1-9.
- Wardhani, D. H., Maharani, D. C., & Prasetyo, E. A. (2015). Kajian pengaruh cara pembuatan susu jagung, rasio dan waktu fermentasi terhadap karakteristik yoghurt jagung manis. *Jurnal Ilmiah MOMENTUM*, 11(1).
- Wardhani, D.H, Diana, C.M, Eko, A.P. 2015. Kajian Pengaruh Cara Pembuatan Susu Jagung, Rasio dan Waktu Fermentasi terhadap Karakteristik Yoghurt Jagung Manis. *Momentum*, Vol. 11, No. 1, Hal.7-12.
- Wibawanti, J. M. W., & Rinawidiastuti, R. (2018). Sifat fisik dan organoleptik yogurt drink susu kambing dengan penambahan ekstrak kulit manggis (*Garcinia mangostana L.*). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak (JITEK)*, 13(1), 27-37.
- Yoo, S. H., K. S. Seong, and S. S. Yoon. 2013. Physicochemical properties of kefir manufactured by a two-step fermentation. *Korean J. Food Sci. An.* 33 (6): 744 – 751.

- Zahro, F. (2014). *Isolasi dan identifikasi bakteri asam laktat asal fermentasi karkisa ungu (Passiflora edulis var. sims) sebagai penghasil eksopolisakarida* [Doctoral dissertation]. Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim.
- Zainuddin. (2014). Pengaruh Konsentrasi Starter dan Lama Fermentasi Terhadap Mutu Yoghurt Sari Kedelai. *Jurnal Agrina*. 1(1):14-22.