

DAFTAR PUSTAKA

- Adawiyah, D. R., Hunaefi, D., & Nurtama, B. (2024). *Evaluasi Sensori Produk Pangan*. Jakarta Timur: Bumi Aksara.
- Aryanta, I. W. R. (2021). Kefir dan manfaatnya bagi kesehatan. *Jurnal Widya Kesehatan*, 3(1), 35–38. <https://doi.org/10.32795/widyakesehatan.v3i1.1657>
- Ayustaningwarno, F., Rustanti, N., Afifah, D. N., & Anjani, G. (2020). *Teknologi Pangan Teori dan Aplikasi*. Semarang: Fakultas Kedokteran, Universitas Diponegoro.
- Azizi, N. F., Kumar, M. R., Yeap, S. K., Abdullah, J. O., Khalid, M., Omar, A. R., Osman, M. A., Mortadza, S. A. S., & Alitheen, N. B. (2021). Kefir and its biological activities. *Foods*, 10(6), 1–26. <https://doi.org/10.3390/foods10061210>
- Azra, J. M., Setiawan, B., Nasution, Z., Sulaeman, A., & Estuningsih, S. (2023). Nutritional content and benefits of coconut water for the diabetes metabolism: a narrative review. *Amerta Nutrition*, 7(2), 317–325. <https://doi.org/10.20473/amnt.v7i2.2023.317-325>
- Badan Pusat Statistik [BPS]. (2021). *Statistik Indonesia Tahun 2021*. Badan Pusat Statistik.
- Badan Pusat Statistik [BPS]. (2024). *Statistik Indonesia Tahun 2024*. Badan Pusat Statistik.
- Badan Standardisasi Nasional (BSN). (1992). *Standar Nasional Indonesia (SNI) cara uji makanan dan minuman*. SNI 01-2891-1992. Diambil dari <https://akses-sni.bsn.go.id/viewsni/baca/957> (Diakses 12 Juni 2025)
- Badan Standardisasi Nasional (BSN). (1996). *Standar Nasional Indonesia (SNI) Anggur*. SNI 01-4018-1996. Diambil dari <https://akses-sni.bsn.go.id/viewsni/baca/1696> (Diakses 02 Oktober 2025)
- Badan Standardisasi Nasional (BSN). (2009). *Standar Nasional Indonesia Yogurt*. SNI 2981-2009. Diambil dari <https://akses-sni.bsn.go.id/viewsni/baca/3822> (Diakses 24 Juni 2025)
- Badriansyah, L., Lestari, D. A., Pravitri, N. F., Syifa, N., Ferlincha, K. N., Azizah, L., Shinta, N., Fauziah, R. D., & Novidahlia, N. (2022). Sosialisasi sanitasi dan keamanan pangan serta sistem jaminan halal produk yoghurt dan nata de coco pada UMKM Yosuka Dairy. *Qardul Hasan : Media Pengabdian Kepada Masyarakat*, 8(1), 26–32. <https://doi.org/doi.org/10.30997/qh.v8i1.4595>
- Buckley, L. K. (2014). *Culture your life : kefir and kombucha for every day*

nourishment. Bloomington: Xilbris Corporation.

Burns, D. T., Johnston, E.-L., & Walker, M. J. (2020). Authenticity and the potability of coconut water-a critical review. *Journal of AOAC International*, 103(3), 800–806. <https://doi.org/10.1093/jaocint/qs008>

Cahyani, S. O., Dwiloka, B., & Rizqiati, H. (2019). Perubahan sifat fisikokimia dan mutu hedonik kefir air kelapa hijau (*Cocos nucifera* L.) dengan penambahan high fructose syrup (HFS). *Jurnal Teknologi Pangan*, 3(1), 96–103. <https://doi.org/10.14710/jtp.2019.22514>

David, W., & David, F. (2020). *Analisis sensori lanjut untuk industri pangan dengan r*. Jakarta: Universitas Bakrie Press.

de Almeida, K. V., Sant' Ana, C. T., Wichello, S. P., Louzada, G. E., Verruck, S., & Teixeira, L. J. Q. (2025). Water kefir: review of microbial diversity, potential health benefits, and fermentation process. *Processes*, 13(3), 1–13. <https://doi.org/10.3390/pr13030885>

Drawell International Technology Limited & Shanghai Drawell Scientific Instrument Co., L. (2022). *Operating Instructions NDJ Series Digital Viscometer*. Diambil dari www.drawell.com.cn

Dwiloka, B., Rizqiati, H., & Setiani, B. E. (2020). Physicochemical and Sensory Characteristics of Green Coconut (*Cocos nucifera* L.) Water Kefir. *International Journal of Food Studies*, 9(2), 346–359. <https://doi.org/10.7455/ijfs/9.2.2020.a7>

Effendi, V. P., & Parhusip, A. J. N. (2022). Kajian literatur spesifikasi mutu fisikokimia dan mikrobiologis water kefir dengan variasi konsentrasi substrat dan starter. *Jurnal Teknologi Pangan dan Kesehatan (The Journal of Food Technology and Health)*, 3(2), 66–76. <https://doi.org/10.36441/jtepakes.v3i2.558>

FAO/WHO Food Standards. (2010). *Codex Standard for Fermented Milks: Codex STAN 243-2003*. Diambil dari https://www.fao.org/input/download/standards/400/CXS_243e.pdf (Diakses 05 Oktober 2025)

Farag, M. A., Jomaa, S. A., El-wahed, A. A., & El-seedi, H. R. (2020). The many faces of kefir fermented dairy products: Quality characteristics, flavour chemistry, nutritional value, health benefits, and safety. *Nutrients*, 12(2), 1–23. <https://doi.org/10.3390/nu12020346>

Ferawati. (2023). *Water kefir*. Indramayu: Penerbit Adab.

Frossard, J., & Renaud, O. (2021). Permutation tests for regression, anova, and comparison of signals: The permuco package. *Journal of Statistical Software*, 99(15). <https://doi.org/10.18637/JSS.V099.I15>

- Guzel-Seydim, Z. B., Gökırmaklı, Ç., & Greene, A. K. (2021). A comparison of milk kefir and water kefir: physical, chemical, microbiological and functional properties. *Trends in Food Science & Technology*, 113, 42–53. <https://doi.org/10.1016/j.tifs.2021.04.041>
- Hardiansyah, A. (2020). Identifikasi nilai gizi dan potensi manfaat kefir susu kambing kaligesing. *Journal of Nutrition College*, 9(3), 208–214. <https://doi.org/10.14710/jnc.v9i3.27308>
- Harlianingtyas, I., Fisdiana, U., Kusuma, I. S., Cahyaningrum, D. G., & Taufika, R. (2022). Pengelolaan produk kelapa terpadu berbasis zero waste pada UMKM Berkah Sejahtera Desa Lojejer Kecamatan Wuluhan Kabupaten Jember. *NaCosVi : Polije Proceedings Series*, 5(1), 295–301. Diambil dari <https://proceedings.poliije.ac.id/index.php/ppm/article/view/413>
- Hasnawati, Deswarni, D., Jasiah, & Febrina, W. (2023). Pemanfaatan limbah air kelapa untuk industri kecil di pedesaan. *Masyarakat Berdaya dan Inovasi*, 4(2), 160–168. <https://doi.org/10.33292/mayadani.v4i2.116>
- Hidayah, N., Tahar, M., & Ismail, A. I. (2024). Diversification of coconut water as an isotonic drink in Katumbangan Lemo Village, Polewali Mandar Regency. *Jurnal Aplikasi Teknik dan Pengabdian Masyarakat*, 8(2), 65–68. <https://doi.org/10.12345/je.v8i2.46>
- Hudaningsih, N., Rohman, S. A., & Adiasa, I. (2022). Penerapan alat fermentasi kece (fermentor Masin makanan khas Sumbawa dengan sistem kendali cerdas) di Desa Jotang Kabupaten Sumbawa. *Jurnal Abdi Insani*, 9(4), 1535–1544. <https://doi.org/10.29303/abdiinsani.v9i4.832>
- Justel, M. A., Outeiriño, E. B., & Guerra, N. P. (2025). Production of kefir and kefir-like beverages: fundamental aspects, advances, and future challenges. *Processes*, 14(1), 73. <https://doi.org/10.3390/pr14010073>
- Kementerian Perencanaan Pembangunan Nasional/Badan Perencanaan Pembangunan Nasional (Bappenas). (2024). *Peta jalan hilirisasi kelapa 2025-2045*.
- Khairiah, Y. (2018). *Pembuatan water kefir air kelapa dengan variasi konsentrasi bibit kefir dan lama fermentasi*. Skripsi. Universitas Syiah Kuala.
- Knowledge Sourcing Intelligence LLP. (2022). Indonesia probiotics market-forecast from 2022 to 2027. Diambil dari <https://www.marketresearch.com/Knowledge-Sourcing-Intelligence-LLP-v4221/Indonesia-Probiotics-Forecasts-33761869/> (Diakses 12 Juni 2025)
- Kurniawidi, T., & Utomo, D. (2021). Pengaruh konsentrasi starter dan macam buah terhadap karakteristik kefir air. *Teknologi Pangan : Media Informasi dan*

Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian, 12(2), 296–304.
<https://doi.org/10.35891/tp.v12i2.2683>

- Lestari, M. W., Bintoro, V. P., & Rizqiaty, H. (2018). Pengaruh lama fermentasi terhadap tingkat keasaman, viskositas, kadar alkohol, dan mutu hedonik kefir air kelapa. *Jurnal Teknologi Pangan*, 2(1), 8–13. <https://doi.org/10.14710/jtp.2018.20750>
- Linangsari, T., Sandri, D., & Lestari, E. (2022). Evaluasi sensori snack bar Talipuk dengan penambahan tepung pisang kepek (*Musa paradisiaca* forma typica) pada panelis anak-anak dan dewasa. *Jurnal Agroindustri Halal*, 8, 213–221.
- LPPOM MUI. (2018). *Produk makanan dan minuman yang mengandung alkohol/etanol*. Diambil dari <https://halalmui.org/wp-content/uploads/2023/06/Fatwa-MUI-No.-10-Tahun-2018-tentang-Makanan-dan-Minuman-Mengandung-Alkohol.pdf>
- Manurung, J. R., Rizqiaty, H., & Bintoro, V. P. (2022). Viscosity, total acid, protein and hedonic level of kefir made from buffalo milk with different concentration of kefir grain. *Journal of Applied Food Technology*, 9(1), 1–4. <https://doi.org/10.17728/jaft.6777>
- Margareth, L. L., Nurwantoro, N., & Rizqiaty, H. (2020). Effect of different kefir grain starter concentration on yield, pH, CO₂ content, and organoleptic properties of buffalo milk kefir. *Journal of Applied Food Technology*, 7(1), 15–18. <https://doi.org/10.17728/jaft.6513>
- Mela, E., Mustaufik, Maksum, A., & Tbet, N. G. (2020). Diversifikasi produk pangan berbasis air kelapa. *Agritech: Jurnal Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Purwokerto*, 22(2), 163–175. <https://doi.org/10.30595/agritech.v22i2.8504>
- Melia, S., Ferawati, E. P. Y. I. J., & Purwanto, H. (2018). *Susu potensi pangan probiotik*. Padang: Andalas University Press.
- Mishra, T., Machireddy, J., & Vuppu, S. (2024). Comprehensive study on hygiene and quality assessment practices in the production of drinkable dairy-based and plant-based fermented products. *Fermentation*, 10(9), 1–22.
- Nadila, E., Azzahro, F., Hasanah, F. Y., & Proverawati, A. (2022). Composition and potency of young coconut water for health (*Cocos nucifera* L.): a systematic review. *International Journal Of Biomedical Nursing Review*, 1(1), 10–18. <https://doi.org/10.20884/1.ijbnr.2022.1.1.6528>
- Nuraini, Anggrayni, Y. ., & Infitria. (2023). Nilai organoleptik susu kefir terhadap konsentrasi bibit kefir dan lama fermentasi. *Journal Of Animal Center*, 5(2), 84–91. <https://doi.org/10.36378/jac.v5i2.3393>

- Palungkun, R. (1993). *Aneka Produk Olahan Kelapa*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Paris, N., Antuli, Z., & Limonu, M. (2023). Pengaruh penambahan ikan teri (*Stolepherus* sp) terhadap karakteristik kimia dan organoleptik kecap manis berbahan dasar air kelapa produksi UMKM Wanwin. *Journal Of Agritech Science (JASc)*, 7(02), 138–148. <https://doi.org/10.30869/jasc.v7i02.1215>
- Pertiwi, T., Novitasari, R., & Yulianti. (2024). Penerimaan konsumen terhadap dodol air kelapa. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 13(2), 104–110. <https://doi.org/10.32520/jtp.v13i2.3726>
- Putri, T. (2019). *Keampuhan air dan minyak kelapa bagi kesehatan*. Yogyakarta: Laksana.
- Putriana, M., Kusuma, M. D. P., Rusmawati, D. A., & Pangesti, R. T. (2025). The effect of butterfly pea flower (*Clitoria ternatea* L .) addition on the chemical, microbiological, and sensory characteristics of kefir : a review, 1(2), 19–37. Diambil dari <https://jurnal.untirta.ac.id/index.php/jtasft/article/view/36540>
- Rahayu, W. P., Nurosiyah, S., & Widyanto, R. (2019). *Evaluasi sensori (2th Ed.)*. Tangerang Selatan: Universitas Terbuka.
- Rahmatunisa, R., & Putra, P. P. (2024). *Fermentasi Pangan*. Padang: Wawasan Ilmu.
- Rohman, A., Dwiloka, B., & Rizqiati, H. (2019). Pengaruh lama fermentasi terhadap total asam, total bakteri asam laktat, total khamir dan mutu hedonik kefir air kelapa hijau (*Cocos nucifera*). *Jurnal Teknologi Pangan*, 3(1), 127–133. <https://doi.org/10.14710/jtp.2019.23281>
- Rohmatin, R. I. (2018). *Studi pembuatan kefir nira tebu (Saccharum Officinarum L.) pengaruh konsentrasi starter dan lama fermentasi*. Skripsi. Universitas Brawijaya. Diambil dari <http://repository.ub.ac.id/id/eprint/165587>
- Saleem, K., Ikram, A., Saeed, F., Afzaal, M., Ateeq, H., Hussain, M., Raza, A., Rasheed, A., Asghar, A., & Asif Shah, M. (2023). Nutritional and functional properties of kefir: review. *International Journal of Food Properties*, 26(2), 3261–3274. <https://doi.org/10.1080/10942912.2023.2280437>
- Santoso, U., Setyaningsih, W., Ningrum, A., Ardhi, A., & Sudarmanto. (2020). *Analisis pangan*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Sari, F. N. P., & Pramono, A. (2012). Pengaruh pemberian kefir susu sapi terhadap kadar trigliserida tikus jantan Sprague Dawley. *Journal of Nutrition College*, 1(1), 322–326. <https://doi.org/10.14710/jnc.v1i1.724>
- Schneedorf, J. M. (2012). Kefir D’Aqua and its probiotic properties. In *Probiotic in Animals* (Vol. Chapter 3, hal. 53–76). InTech. <https://doi.org/>

10.5772/50053

- Sebayang, N. S., Parameswara, P., Berlian, A., Prisantika, I., Saputra, I., Ayu, F., Idealistuti, I., & Murtado, A. D. (2024). Pengolahan pangan dengan cara fermentasi. *Prosiding BIOTIK*, 12(1), 11–14. <https://doi.org/10.22373/pbio.v12i1.27970>
- Setyaningsih, D., Apriyanto, A., & Sari, M. (2010). *Analisis sensori untuk industri pangan dan agro*. Bogor: IPB Press.
- Setyawardani, T., Rahardjo, A. H., Sulistyowati, M., & Wasito, S. (2014). Physiochemical and Organoleptic Features of Goat Milk Kefir Made of Different Kefir Grain Concentration on Controlled Fermentation. *Animal Production*, 16(1), 48–54.
- Sipahelut, Sophia G. (2023). Karakteristik Fisik dan Sensori Velva Kombinasi Puree Sirsak (*Annona muricata* L .) dengan Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) Physical and Sensory Characteristics of Velva Combination of Soursop Puree (*Annona muricata* L .) with Red Dragon Fru, 9, 110–119.
- Sipahelut, Sophia Grace. (2023). Karakteristik fisik dan sensori velva kombinasi puree sirsak (*Annona muricata* L.) dengan kulit buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus*). *Jurnal Agroindustri Halal*, 9(2), 110–119. <https://doi.org/10.30997/jah.v9i2.7400>
- Sipahelut, Sophia Grace. (2024). Pelatihan pemanfaatan air kelapa tua menjadi sirup di Desa Mamala, Kecamatan Leihitu Kabupaten Maluku Tengah. *HIRONO: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 4(2), 58–63. <https://doi.org/10.55984/hirono/v4i2/196>
- Sunarharum, W. B., Fibrianto, K., Septiana, S., & Wulandari, E. S. (2024). *Modul praktikum analisis sensoris*. Malang: Media Nusa Creative.
- Tania, M., & Parhusip, A. J. N. (2022). Studi literatur perbandingan mutu mikrobiologis dan fisikokimia minuman fermentasi kefir dari beberapa jenis susu. *Jurnal Teknologi Pangan dan Kesehatan (The Journal of Food Technology and Health)*, 4(1), 25–36. <https://doi.org/10.36441/jtepakes.v4i1.855>
- Vigliar, R., Sdepanian, V. L., & Fagundes-Neto, U. (2006). Biochemical profile of coconut water from coconut palms planted in an inland region. *Jornal de Pediatria*, 82(4), 308–312. <https://doi.org/10.2223/JPED.1508>
- Yelnetty, A., Maaruf, W., Hadju, R., & Rembet, D. (2023). Pengaruh penggunaan jambu biji merah terhadap pH, total bakteri asam laktat, kadar alkohol dan viskositas kefir. *Zootec*, 43(1), 110–117. Diambil dari

<https://ejournal.unsrat.ac.id/v3/index.php/zootek/article/view/48608/42885>

Yenrina, R. (2015). *Metode analisis bahan pangan dan komponen bioaktif*. Andalas University Press (Vol. 2). Padang: Andalas University Press.

Yong, J. W. H., Ge, L., Ng, Y. F., & Tan, S. N. (2009). The chemical composition and biological properties of coconut (*Cocos Nucifera* L.) water. *Molecules*, *14*(12), 5144–5164. <https://doi.org/10.3390/molecules14125144>

Zahara, F., Fuadi, M., Maarof, S., Sukram, N., Hayadi, N. M., & Yunus, N. H. (2025). Water kefir: perbedaan fiziko kimia minuman fermentasi kefir dan kefir Nenas (*Ananas comosus*). *Paspalum: Jurnal Ilmiah Pertanian*, *13*(1), 13–21. <https://doi.org/10.35138/paspalum.v13i1.916>

