

DAFTAR PUSTAKA

- [AOAC] Association of official analytical chemist, (1995), *Official method of analysis of the association of Official of chemistry*. Arlington, virginia, USA: Association of official Analytical Chemist, inc
- [AOAC] Association of official analytical chemist, (2005), *Official method of analysis of the association of Official of chemistry*. Arlington, virginia, USA: Association of official Analytical Chemist, inc
- Adrianto, R., Wiraputra, D., Jyoti, M. D., & Andaningrum, A. Z. (2020). Total Bacteria of Lactic Acid, Total Acid, pH Value, Syneresis, Total Dissolved Solids and Organoleptic Properties of Yoghurt Back Slooping Method. *Jurnal Agritechno*, 105-111.
- Afiati, F., Setiyoningrum, F., & Priadi, G. (2018) Characterization of curd kefir milk with the addition of beetroot (*Beta vulgaris*). In *Prosiding Seminar Nasional Masyarakat Biodiversitas Indonesia* (Vol. 4, No. 2, pp. 270-273).
- Afriani, A. (2010). Pengaruh Penggunaan Starter bakteri asam laktat *Lactobacillus plantarum* dan *Lactobacillus fermentum* terhadap total bakteri asam laktat, Kadar Asam dan Nilai pH Dadih Susu Sapi. *Jurnal Ilmiah Ilmu-Ilmu Peternakan*, 279-285.
- Agustina, Y., Kartika, R., & Panggabean, A. S. (2015). Pengaruh variasi waktu fermentasi terhadap kadar laktosa, lemak, pH dan keasaman pada susu sapi yang difermentasi menjadi yogurt. *Jurnal Kimia Mulawarman*, 12(2).
- Amalia, L., Aboenawan, L., Budiarti, E. L., Jamil, A., Ramli, N., Ridla, M., & Darobin, A. L. (2000). Diktat Pengetahuan Bahan Makanan Ternak. Laboratorium Ilmu dan Teknologi Pakan Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Amara, A. A., & Shibl, A. (2015). Role of Probiotics in health improvement, infection control and disease treatment and management. *Saudi pharmaceutical journal*, 23(2), 107-114.
- Anonim. (2005). *Petunjuk praktikum fisika terapan*. Semarang: Kimia universitas diponegoro
- Anwar, L. O., & Hardjito, L. (2014). Fermentasi tambelo dan karakteristik produknya, *Jurnal Hasil penelitian Industri*, 17(3). 254 – 262.
- Aristya, A. L., Legowo, A. M., & Al-Baarri, A. N. (2013). Total asam, total yeast, dan profil protein kefir susu kambing dengan penambahan jenis dan konsentrasi glukosa yang berbeda. *Jurnal Pangan dan Gizi*, 4(1)

- Askar, S. & Sugiarto. (2005). Uji Kimiawi dan Organoleptik Sebagai Uji Mutu Yoghurt. *Prosiding temu teknik nasional tenaga fungsional pertanian*
- Atmodjo, K. (2018). Optimalisasi Glukosa Cair dan pH Medium untuk Fermentasi Alkohol dari Jus Curucuma xanthorihiza. *Biota: Jurnal Ilmiah Ilmu-Ilmu Hayati*, 3(2), 97-104.
- Ayuti, S. R., Nurliana, N., Yurliasni, Y., Sugito, S., & Darmawi, D. (2016). Dinamika Pertumbuhan *Lactobacillus casei* dan Karakteristik Susu Fermentasi Berdasarkan Suhu dan Lama Penyimpanan. *Jurnal Agripet*, 16(1), 23-30.
- Azizah, N., Suradi, K., & Gumilar, J. (2018). Pengaruh Konsentrasi Bakteri AsamLaktat *Lactobacillus plantarum* dan *Lactobacillus casei* Terhadap Mutu Mikrobiologi dan Kimia Mayonnaise Probiotik. *Jurnal Ilmu Ternak Universitas Padjadjaran*, 18(2), 79-85.
- Baskaran, M., Ni, C. F., Wen, T. J., & Vithange, M. I. (2019). Effect of Cultured Milk (Yakult) Versus Yoghurt on Relief of Constipation Among Undergraduate Medical Student-Randomized Control Trial. *American Journal of Food Science and Health*, 5(3), 96-103.
- Christine, F., & Mamuja. (2016). *Pengawasan mutu dan keamanan pangan*. Manado : UNSRAT press
- Daten, H., & Ardyati, T. (2018). Potensi Penambahan Probiotik (*Lactobacillus pentosus* K50) untuk Meningkatkan Kualitas Pakan Ikan Air Tawar. *Biotropika: Journal of Tropical Biology*, 6(2), 64-67.
- Dewi, M. L., Rusdiana, T., Muchtaridi, M., & Putriana, N. A. (2018). Artikel tinjauan: Manfaat kefir untuk kesehatan kulit. *Farmaka*, 16(2), 80-86.
- Diputra, K. W., & Puspawati, N. N. (2016). Pengaruh Penambahan Susu Skim Terhadap Karakteristik Yoghurt Jagung Manis (*Zea mays L. saccharata*). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan (ITEPA)*, 5(2), 142-152
- Direktorat standardisasi pangan Olahan. (2019). *Pedoman implementasi peraturan dibidang pangan olahan tertentu*. Jakarta: Badan pengawasan obat dan makanan republik Indonesia
- Evanuarini, H. (2010). Pengaruh suhu dan lama pemeraman pada inkubator terhadap kualitas fisik kefir. *Jurnal Ilmu-Ilmu Peternakan (Indonesian Journal of Animal Science)*, 20(2), 8-13.
- Fardiaz, D. S. (1993). *Analisis mikrobiologi pangan*. PT Raja Grafindo
- Faridah, A. (2018). *Teknologi Pangan*. Solok Sumatera Barat: CV. Berkah Prima.

- Fatmawati, U., Prasetyo, F. I., TA, M. S., & Utami, A. N. (2013). Karakteristik yogurt yang terbuat dari berbagai jenis susu dengan penambahan kultur campuran *Lactobacillus bulgaricus* dan *Streptococcus thermophilus*. *Bioedukasi: Jurnal Pendidikan Biologi*, 6(2), 1-9.
- Ferdaus, F., Wijayanti, M. O., Retnonigtyas, E. S., & Irawati, W. (2017). Pengaruh pH, Konsentrasi Substrat, Penambahan Kalsium Karbonat dan Waktu Fermentasi terhadap Perolehan Asam Laktat dari Kulit Pisang. *Widya Teknik*, 7(1), 1-14.
- Figuroa-González, I., Hernández-Sánchez, H., Rodríguez-Serrano, G., Gómez-Ruiz, L., García-Garibay, M., & Cruz-Guerrero, A. (2010). Efecto antimicrobiano de *Lactobacillus casei* variedad Shirota co-cultivado con *Escherichia coli* UAM0403. *Revista mexicana de ingeniería química*, 9(1), 11-16.
- Gozalli, M., & Nurhayati, N. (2015). Karakteristik Tepung Kedelai Dari Jenis Impor Dan Lokal (Varietas Anjasmoro dan bakteri asam laktat) Dengan Perlakuan Perebusan Dan Tanpa Perebusan. *Jurnal Agroteknologi*, 9(02), 191-200.
- Hadioetomo, R. S., Imas, T., Tjitrosomo, S. S., dan Angka, S. L. (2013). *Dasar – dasar mikrobiologi I*. Jakarta: Universitas Indonesia
- Harismah, K. (2017). Pembuatan yoghurt susu sapi dengan pemanis stevia sebagai sumber kalsium untuk mencegah osteoporosis. *Jurnal Teknologi Bahan Alam*, 1(1), 29-34.
- Haryadi, N. Sugito. (2013). Nilai pH dan jumlah bakteri asam laktat kefir susu kambing setelah difermentasi dengan penambahan glukosa dengan lama inkubasi yang berbeda. *Jurnal medika veterinaria*, 7(1), 4-7.
- Ihsan, R. Z., Cakrawati, D., Handayani, M. N., & Handayani, S. (2017). Penentuan umur simpan yoghurt sinbiotik dengan penambahan tepung gembolo modifikasi fisik. *Edufortech*, 2(1).
- Ikhwan, R. K., Kurniawati, L., & Suhartatik, N. (2019). Karakteristik Yoghurt Susu Wijen (*Sesamun indicum* L.) dengan Variasi Penambahan Susu Skim. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 3(2).
- 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 yoghurt drink dengan penambahan ekstrak buah belimbing. *Jurnal aplikasi teknologi pangan*, 3(2), 7-11.

- Jaya, F., Kusumahadi, D., & Amertaningtyas, D. D. (2011). Pembuatan minuman probiotik (yoghurt) dari proporsi susu sapi dan kedelai dengan isolat *lactobacillus casei* & *lactobacillus plantarum* the making of probiotic drink (yoghurt) from cow s milk & soybean proportion using *lactobacillus casei* & *lactobacil*. *Jurnal Ilmu & Teknologi Hasil Ternak*, 6(1), 13-17.
- Julianto, B., Rossi, E., & Yusmarini, Y. (2016). Karakteristik kimiawi dan mikrobiologi kefir susu sapi dengan penambahan susu kedelai. *Jom Japerta*, 3(2).
- Kamara, D. S., Rachman, S. D., Pasisca, R. W., Djajasoepana, S., Suprijana, O., Idar, I., & Ishmayana, S. (2016). Pembuatan Dan Aktivitas Antibakteri Yoghurt Hasil Fermentasi Tiga Bakteri (*Lactobacillus bulgaricus*, *Streptococcus thermophilus*, *Lactobacilus acidophilus*). *Al-Kimia*, 4(2), 121-131
- Kerry, R. G., Patra, J. K., Gouda, S., Park, Y., Shin, H. S., & Das, G. (2018). Benefaction of probiotics for human health: A review. *Journal of food and drug analysis*, 26(3), 927-939.
- Kinteki, G. A., Rizqiati, H., & Hintono, A. (2019). Pengaruh Lama Fermentasi Kefir Susu Kambing Terhadap Mutu Hedonik, Total bakteri asam laktat (BAL), Total Khamir dan pH. *Jurnal Teknologi Pangan*, 3(1).
- Lampung of the Lampung Province]. *Jurnal Teknologi & Industri Hasil Pertanian Vol*, 23(1).
- Lestari, S. (2016). Modul mata pelajaran biologi keseatan. Jakarta : Direktorat jendral pendidik dan tenaga kependidikan
- Lindawati, S. A., Sriyani, N. L. P., Hartawan, M., & Suranjaya, I. G. (2015). Study mikrobiologis kefir dengan waktu simpan berbeda. *Majalah Ilmiah Peternakan*, 18(3).
- Mansur, D. S., & Hidayat, M. N. (2019). Ketahanan bakteri asam laktat Asal Saluran Pencernaan Broiler Terhadap pH dan Garam Empedu. *Jurnal Ilmu dan Industri Peternakan*, 5(1), 27-37.
- Masruroh, H., Masruroh, U. D., Nugraheni, F. S., & Paramita, V. (2018). Analisa Kadar Lemak Dalam Susu Perah Sapi Menggunakan Gaya Sentrifugasi. *METANA*, 14(1), 25-30.
- Muawanah, M. (2016). Strategi pengembangan produk dan pengendalian mutu di PT. Yakult Indonesia persada Nip Mojokerto. *Jurnal Syariah dan Hukum Islam*, 1(1), 41-52.
- Murray, R. K. Granner, D. K., Mayes, P. A &., Rodwell, V. W. (2006). *Biokimia Harper*. Jakarta: buku kedokteran EGC

- Muskitta, M., & Tuapattinaya, P. M. (2016). Analisis Kadar Protein pada Acoroides Milk Berdasarkan Suhu dan Lama Penyimpanan. *BIOPENDIX: Jurnal Biologi, Pendidikan Dan Terapan*, 2(2), 133-139.
- Negara, J. K., Sio, A. K., Rifkhan, R., Arifin, M., Oktaviana, A. Y., Wihansah, R. R. S., & Yusuf, M. (2016). Aspek mikrobiologis, serta Sensori (Rasa, Warna, Tekstur, Aroma) Pada Dua Bentuk Penyajian Keju yang Berbeda. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*, 4(2), 286-290.
- Nurainy, F., Rizal, S., Suharyono, S., & Ekarisa, U. (2018). Karakteristik Minuman Probiotik Jambu Biji (*Psidium guajava*) pada Berbagai Variasi Penambahan Sukrosa dan Susu Skim. *Jurnal Aplikasi teknologi pangan*, 7(2).
- Nurhartadi, E., Nursiwi, A., Utami, R., & Widayani, E. (2018). Pengaruh waktu inkubasi dan konsentrasi sukrosa terhadap karakteristik minuman probiotik dari whey hasil samping keju. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 11(2), 73-93.
- Nurlia, I., Suharyati, S., & Hartono, M. (2016). Pengaruh Penambahan Dosis Rafinosa dalam Pengencer Tris Kuning Telur terhadap Motilitas, Persentase Hidup dan Abnormalitas Spermatozoa Sapi Ongole. *Jurnal Ilmiah Peternakan Terpadu*, 4(3), 263-271.
- Nurwantoro, N., Susanti, S., & Rizqiyati, H. (2020). Rendemen kadar abu, kadar lemak, dan total khamir kefir bubuk susu kambing dengan metode pengeringan yang berbeda. *Prosiding*, 9(1)
- Pinasti, L., Darni, J., Setyorini, I. Y., & Naufalina, M. D. (2018). Penambahan Pemanis Alami Stevia Terhadap Kadar Serat Pangan dan Total Energi Vegetable Leather Selada Air (*Nasturtium officinale*). *Journal of Islamic Nutrition*, 1(1).
- Pramashinta, A. (2014). Bioteknologi Pangan: Sejarah, Manfaat dan Potensi Risiko. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 3(1).
- Pramashinta, A. (2014). Bioteknologi Pangan: Sejarah, Manfaat dan Potensi Risiko. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 3(1).
- Prastyaharasti, L., & Zubaidah, E. (2014). Evaluasi pertumbuhan *Lactobacillus casei* dalam medium susu skim yang distribusi tepung beras merah. *Jurnal pangan dan Agroindustri*, 2(4), 285-296.
- Pratama, M., Baits, M., & Saman, N. A. A. (2014). Analisis Kadar protein dan lemak pada ikan julung – julung asap (*Hemiramphus far*) asal kecamatan kayao maluku utara dengan metode kjelhl dan gravimetri *As-Syifaa Jurnal Farmasi*, 6(2), 178-186.

- Pratiwi, R. H. (2015). Peranan Bioteknologi Dalam Mengatasi Multikrisis. *Faktor Exacta*, 3(2), 158-166.
- Puspitasari, F. D., Shovitri, M., & Kuswytasari, N. D. (2012). Isolasi dan karakterisasi bakteri aerob proteolitik dari tangki septik. *Jurnal Sains dan Seni ITS*, 1(1), E1-E4.
- Putri, A. M., & Kurnia, P. (2018). Identifikasi Keberadaan Bakteri Coliform Dan Total Bakteri Dalam Es Dung-Dung Di Sekitar Kampus Universitas Muhammadiyah Surakarta [Identification of Coliform Bacteria and The Total Mikrobis in Dung-Dung Ice around Universitas Muhammadiyah Surakarta Campus]. *Media Gizi Indonesia*, 13(1), 41-48.
- Putri, J. C. S., Haryanti, S., & Izzati, M. (2017). Pengaruh Lama Penyimpanan Terhadap Perubahan Morfologi dan Kandungan Gizi Pada Umbi Talas Bogor (*Colocasia esculenta* (L.) schott). *Jurnal Akademika Biologi*, 6(1), 49-58.
- Putro, H. S., AbHarina, R. F. L., & Nafwa, R. (2020). Pengaruh Penambahan Bakteri *Lactobacillus casei* dan Bakteri *Zymomonas mobilis* terhadap Aktivitas Antioksidan pada Yoghurt. *Akta Kimia Indonesia*, 5(1), 22-32.
- Rahayu, P. P., & Andriani, R. D. (2018). Mutu Organoleptik dan total bakteri asam laktat Yoghurt Sari Jagung dengan Penambahan Susu Skim dan Karagenan. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak (JITEK)*, 13(1), 38-45.
- Rahmadi, A. (2019). *Bakteri asam laktat dan Mandai Cempedak*. Kalimantan Timur : Mulawarman university Press
- Rahman, A., Taufik, E., Purwantiningasih, S., & Purwanto, B. P. (2014). Kajian Potensi Whey Yoghurt sebagai Bahan Alami Pencegah Jerawat. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*, 2(1), 238-242.
- Rahman, I. R., Nurkhasanah, N., & Kumalasari, I. (2019). Optimasi Komposisi *Lactobacillus bulgaricus* dan *Streptococcus thermophilus* pada Yoghurt Terfortifikasi Buah Lakum (*Cayratia trifolia* (L.) Domin) sebagai Antibakteri terhadap *Escherichia coli*. *Pharmaceutical Sciences and Research (PSR)*, 6(2), 99-106.
- Rizal, S., Erna, M., Nurainy, F., & Tambunan, A. R. (2016). Karakteristik probiotik minuman fermentasi laktat sari buah nenas dengan variasi jenis bakteri asam laktat. *Jurnal Kimia Terapan Indonesia (Indonesian Journal of Applied Chemistry)*, 18(01), 63-71.
- Rizqiati, H., Nurwantoro, N., & Susanti, S. (2020). Analisis total asam, kadar protein kadar lemak, dan laktosa kefir susu kerbau dengan lama fermentasi yang berbeda. *Prosiding*, 9(1).

- Rohmah, F., & Estiasih, T. (2019). Perubahan Karakteristik Kefir Selama Penyimpanan: Kajian Pustaka. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 6(3).
- Safitri, M. F., & Swarastuti, A. (2013). Kualitas kefir berdasarkan konsentrasi kefir grain. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 2(2), 87-92.
- Sakul, S. E., Rosyidi, D., Radiati, L. E., & Purwadi, P. (2019). Pengaruh penambahan sari jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus*) terhadap kadar lemak, kadar air, kadar abu, daya mengikat air, dan nilai ph dari yogurt susu sapi. *Jurnal Sains Peternakan*, 7(1), 41-46.
- Sampurno, A., & Cahyanti, A. N. (2015). Karakteristik yoghurt berbahan dasar susu kambing dengan penambahan berbagai jenis glukosa merah. *Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian*, 12(1), 22-31.
- Santi, S. S. (2008). Pembuatan alkohol dengan proses fermentasi buah jambu mete oleh khamir *Sacharomices cerevesiae*. *Jurnal Penelitian Ilmu Ternak*, 8(2), 104-111.
- Setiarto, R. H. B., Widhyastuti, N., Octavia, N. D., & Himawan, H. C. (2018). Produksi sari pepaya (*Carica papaya*) fermentasi sebagai minuman probiotik antihiperkolesterolemia. *Jurnal Litbang Industri*, 8(1), 23-30.
- Setiawati, A. E., & Yunianta, Y. (2019). Kajian Analisis Suhu Dan Lama Penyimpanan Terhadap Karakteristik Kadar Alkohol Kefir Susu Sapi. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 6(4).
- Setioningsih, E. T. I., Setyaningsih, R., & Susilowati, A. R. I. (2004). Pembuatan Minuman Probiotik dari Susu Kedelai dengan Inokulum *Lactobacillus casei*, *acidophilus* Production of probiotic ale from soy milk used. *Bioteknologi*, 1(1). 1 – 6.
- Setyawardani, T., Sumarmono, J., Rahardjo, A. H. D., Sulistyowati, M., & Widayaka, K. Kualitas kimia, fisik dan sensori kefir susu kambing yang disimpan pada suhu dan lama penyimpanan berbeda chemical., physical and sensory quality of goat milk kefir during stroge under different temperatures. *buletin peternakan*, 41(3).
- Sharma, N., & Bamola, V. D. (2013). *Probiotics-Mechanism of Action*. All india institute of medical sciences.
- Silaban, R., & . Ompusunggu, H. E. S. (2013). Kajian Biomedik Enzim Amilase dan Pemanfaatannya Dalam Industri, 5(03).
- Staf laboratorium kimia farmasi kuantitatif. (2019). *Panduan praktikum kimia farmasi kuantitatif*. Medan. Universitas sumatera utara

- Standard, C. (2011). Codex Stan for Fermented Milks: Codex stan -2003. *FAO United Nations: Roma*.
- Standart Nasional Indonesia. (2009). SNI 2981. 2009. *Syarat mutu minuman yoghurt*. Dewan standart nasional Indonesia. Jakarta
- Standart Nasional Indonesia. (2009). SNI 7552 . 2009. *Syarat mutu minuman susu fermentasi berperisai*. Dewan standart nasional Indonesia. Jakarta
- Standart Nasional Indonesia. (2018). SNI 7552 . 2018. *Syarat mutu minuman susu fermentasi*. Dewan standart nasional Indonesia. Jakarta
- Suharyono, A. S., & Kurniadi, M. (2011). Pengaruh Konsentrasi Starter Streptococcus thermophilus dan Lama Fermentasi Terhadap Karakteristik Minuman Laktat dari Bengkuang (*Pachyrrhizus erosus*). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 3(1), 51-58
- Suharyono, S., Rizal, S., Nurainy, F., & Kurniadi, M. (2012). Pertumbuhan l. Casei pada berbagai lama fermentasi minuman sinbiotik dari ekstrak cincau hijau (*prema oblongifolio merr*). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 5(2).
- Sulmiyati, S., Ali, N., & Marsudi, M. (2016). Study on Physical Quality of Milk of Peranakan Ettawa Goat using Different Pasteurization Methods. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Peternakan*, 4(3), 130-134.
- Sumarmono, J. (2016). *yoghurt dan concentrated yoghurt makanan fungsional dari susu*. Purwokerto: Universitas jedral soedirman
- Sunarlim, R. (2016). Potensi lactobacillus sp. asal dari dadih sebagai starter pada pembuatan susu fermentasi khas Indonesia. *Buletin Teknologi Pasca Panen*, 5(1), 69-76.
- Sunaryanto, R., Martius, E., & Marwoto, B. (2014). Uji kemampuan Lactobacillus casei sebagai agensia probiotik. *Jurnal Bioteknologi & Biosains Indonesia (JBBI)*, 1(1), 9-14.
- Suneth, N. A., & Tuapattinaya, P. M. (2016). Uji organoleptik selai buah salak (*Salacca edulis REINW*) berdasarkan penambahan glukosa. *Biopendix: Jurnal Biologi, Pendidikan Dan Terapan*, 3(1), 40-45.
- Surono, I. S. (2016). *Probiotik, mikrobiome dan pangan fungsional*. Yogyakarta: Deepublish
- Wahjuni, S. (2003). *Metabolisme biokimia*. Denpasar: universitas Udayana press.
- Wasilah, U., Rohimah, S., & Su'udi, M. (2019). Perkembangan Bioteknologi di indonesia. *Rekayasa*, 12(2), 85-90.

- Pradipta, T., & Paramita, V. (2017). Studi Pengaruh Penambahan Penambahan Berbagai Starter Pada Susu Kacang Fermentasi Terhadap Sifat Fisik Susu. *Metana*, 13(2), 49-54.
- Suseno, T. I. P., & Sutarjo Surjoseputro, A. K. (2012). Minuman probiotik nira siwalan: kajian lama penyimpanan terhadap daya anti mikroba *Lactobacillus casei* pada beberapa bakteri patogen. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*, 1(1).
- Syainah, E., & Novita, S. (2014). Kajian pembuatan yoghurt dari berbagai jenis susu dan inkubasi yang berbeda terhadap mutu dan daya terima. *Jurnal Skala Kesehatan*, 5(1).
- Tarwendah, I. P. (2017). Jurnal Review: Studi komparasi atribut sensoris dan kesadaran merek produk. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 5(2)..
- Triana, R., Angkasa, D., & Fadhilla, R. (2019). Nilai Gizi dan Sifat Organoleptik Yoghurt dari Rasio Tepung Tulang Ikan Nila (*Oreochromis sp*) dan Kacang Hitam (*Phaseolus vulgaris* 'Black turtle'). *Jurnal Gizi*, 8(1).
- Tumbel, C. M. (2016). Penerapan sistem manajemen mutu dalam meningkatkan kinerja operasional koperasi simpan pinjam (studi pada koperasi glaistgil manado. *Efisiensi*, 16(3).
- Ulum, I. MD. (2009). *Intellectual Capital konsep dan kajian empiris*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Utami, C. R. (2018). Karakteristik minuman probiotik fermentasi *Lactobacillus casei* dari salak buah. *Teknologi Pangan: Media Informasi Dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 9(1), 1-9.
- Utami, C. R. (2018). Karakteristik Minuman Probiotik Fermentasi *Lactobacillus casei* dari Sari Buah Salak. *Jurnal Teknologi Pangan*, 9(1).
- Vilela, A. (2019). The Importance of Yeasts on Fermentation Quality and Human Health-Promoting Compounds. *Fermentation*, 5(2), 46.
- Wedajo, B. (2015). Lactic acid bacteria: benefits, selection criteria and probiotic potential in fermented food. *J Prob Health*, 3(2).
- Yuniastuti, A., & Kes, M. (2014). *Buku monograf probiotik (dalam perspektif kesehatan)*. Semarang : UNNES PRESS
- Zakaria, Y. (2009). Pengaruh jenis susu dan persentase starter yang berbeda terhadap kualitas kefir. *Jurnal Agripet*, 9(1), 26-30.