

**BAB V**  
**KESIMPULAN DAN SARAN**

**5.1 Kesimpulan**

Berdasarkan hasil penelitian dan analisis ragam, di simpulkan bahwa Varietas berpengaruh sangat nyata terhadap *Total Plate Count* (TPC), berpengaruh nyata terhadap Kadar Protein, Kadar Lemak, Organoleptik Aroma, Organoleptik Tekstur, Organoleptik Rasa dan tidak berpengaruh nyata terhadap Total Asam, Alkohol, *Texture Profile Analysis* (TPA). Lama Fermentasi berpengaruh sangat nyata terhadap *Total Plate Count* (TPC), berpengaruh nyata terhadap Kadar Alkohol, Total Asam, pH, Kadar Protein, Kadar Lemak, *Texture Profile Analysis* (TPA), Organoleptik Aroma, Organoleptik Tekstur, Organoleptik Rasa. Interaksi perlakuan varietas dan lama fermentasi berpengaruh sangat nyata terhadap *Total Plate Count* (TPC) dan berpengaruh nyata terhadap Kadar Protein, Kadar Lemak, Organoleptik Aroma, Organoleptik Tekstur, Organoleptik Rasa.

Berdasarkan hasil penelitian perlakuan terbaik diperoleh pada Varietas Vima 1 dengan lama fermentasi 24 jam yaitu Kadar Alkohol 3,82%; Total Asam 6,35%; pH 3,25; *Total Plate Count* (TPC)  $2339,00 \times 10^6$  CFU/mL; *Texture Profile Analysis* (TPA) 8939962,47 g/s; Kadar Protein 2,38%; Kadar Lemak 4,84%; Organoleptik Aroma 4,81; Organoleptik Tekstur 4,64; Organoleptik Rasa 5,01.

## **5.2 Saran**

Berdasarkan standar kualitas kefir penulis menyarankan untuk peneliti selanjutnya agar meneliti total khamir pada kefir, menguji residu laktosa pada kefir susu kacang hijau, untuk meningkatkan *Total Plate Count (TPC)* bisa ditambahkan starter dalam pembuatan kefir.



## DAFTAR PUSTAKA

- Agustina, Y. Kartika, R., Panggabean, A.S. 2015. Pengaruh Variasi Waktu Fermentasi Terhadap Kadar Laktosa, Lemak, pH dan Keasaman Pada Susu Sapi yang di Fermentasi Menjadi Yogurt. *Jurnal Kimia Mulawarman*.12(2):97-100. <http://download.portalgaruda.org/article.php?article=364344&val=8298&title=PENGARUH%20VARIASI%20WAKTU%20FERMENTASI%20TERHADAP%20KADAR%20LAKTOSA,%20LEMAK,%20pH%20DAN%20KEASAMAN%20PADA%20SUSU%20SAPI%20YANG%20DIFERMENTASI%20MENJADI%20YOGURT> (diakses 06 Juli 2018)
- Albaarri, A.N., Murti, W. 2003. Analisa pH, Keasaman dan Kadar Laktosa pada Yakult, Yoghurt, Kefir dalam Proceeding Simposium Nasional Hasil-hasil Penelitian di Unika Soegijapranata, Semarang 22 Maret 2003. <http://download.portalgaruda.org/article.php?article=200930&val=5351&title=JUMLAH%20BAKTERI%20ASAM%20LAKTAT%20> (diakses 18 September 2017)
- Amanda. 2013. Starter Kefir. <http://phickle.com/the-beginners-fermentation-glossary-of-acronyms/milk-kefir-grains-3/> (diakses 10 Februari 2017)
- Antara,N.S., Yokota, A., Sujaya, I.N., Tomita, F. 2002. Identification and Succession of Lactic Acid Bacteria During Fermentation of Urutan a Balinese Indigenous Fermented Sausage. *Journal of Microbiology and Biotechnology*. [https://www.researchgate.net/publication/227273855\\_Identification\\_and\\_succession\\_of\\_lactic\\_acid\\_bacteria\\_during\\_fermentation\\_of\\_'urutan'\\_a\\_Balinese\\_indigenous\\_fermented\\_sausage](https://www.researchgate.net/publication/227273855_Identification_and_succession_of_lactic_acid_bacteria_during_fermentation_of_'urutan'_a_Balinese_indigenous_fermented_sausage) (diakses 15 Mei 2018)
- Anwari, M., Iswanto, R., Soehendi, R., Purnomo, H., Supeno, A. 2008. Deskripsi Varietas Unggul Kacang Hijau 1945-2014. <http://balitkabi.litbang.pertanian.go.id/wp-content/uploads/2016/09/kacanghijau.pdf>. (diakses 12 Desember 2017)
- [AOAC] Association of Official Analytical Chemists. 2005. AOAC official methods of analysis 18th ed. Horwitz W, Latimer WG(eds). AOAC International, Maryland, USA.
- Balitkabi. 2016. Deskripsi Varietas Unggul Kacang Hijau 1945-2014. <http://balitkabi.litbang.pertanian.go.id/wpcontent/uploads/2016/09/kacanghijau.pdf> (diakses 5 Februari 2017)
- Beshkova, D.M. Simova, E.D., Frengova, G.I. Simov, Z.I. Dimitrov, Zh.P. 2003. Production of Volatile Aroma Compounds by Kefir Starter Cultures. <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S095869460300058X> (diakses 15 Mei 2018)

- Brishti, F.H., Zarei, M., Muhammad, S. K. S., Ismail, F. M. R., Shukri, R. 2017. Evaluation Of the Functional Properties Of Mung bean Protein Isolate For Development Of Textured Vegetable Protein. *International Food Research Journal*.24(4):1595-1605. [http://www.ifrj.upm.edu.my/24%20\(04\)%202017/\(34\).pdf](http://www.ifrj.upm.edu.my/24%20(04)%202017/(34).pdf) (diakses 8 April 2018)
- Bonczar, G. Wszolek, M. Siuta, A. 2002. The Effects on The Properties of Yoghurt Made From Ewe's Milk. *Journal Food Chemistry*.79:85-91. <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0308814602001826?via%3Dihub> (diakses 14 Maret 2017)
- Charalampopoulos D., Pandiella SS., dan Webb.C. 2002. Growth Studies Of Potentially Probiotic Lactic Acid Bacteria In Cereal Subrates. *Journal of Applied Microbiology*.92(5):851-859.<http://onlinelibrary.wiley.com/doi/10.1046/j.1365-2672.2002.01592.xfra/abstract;jsessionid=57351557B94034D5847172D5E2DA0599.f03t03> (diakses 16 Oktober 2017)
- Clarck, S., Castello, M., Drake, M. Bodyfelt, F. 2009. The Sensory Evaluation Dairy Products. [https://kupdf.com/download/the-sensory-evaluation-of-dairyproducts-clark-costello-drake-bodyfelt\\_58da0d18dc0d607329c3468apdf](https://kupdf.com/download/the-sensory-evaluation-of-dairyproducts-clark-costello-drake-bodyfelt_58da0d18dc0d607329c3468apdf) (diakses 15 Mei 2018)
- Codex Stan 243. 2003. Codex Standard or Fermented Milks. Online. (diakses 15 Februari 2017)
- Dirbukabi. 2012. Keragaman Plasma Nutfah Kacang Hijau Dan Potensinya Untuk Program Pemuliaan Kacang Hijau. <http://biodiversitas.mipa.uns.ac.id/M/M0104/M010447.pdf>.(diakses 10 Februari 2017)
- Delikanli, B. Ozcan, T. 2016. Improving The Textural Properties of Yogurt Fortified With Milk Proteins. *Journal of Food Processing and Preservation*. <https://onlinelibrary.wiley.com/doi/pdf/10.1111/jfpp.13101> (diakses 28 April 2018)
- Effendi, .H. M. S. *Teknologi Pengolahan dan Pengawetan Pangan*. CV Alfabeta. Bandung
- Efendi, M.H., Sorini, H., Lusiastuti, A.M. 2009. Peningkatan Kualitas Yoghurt dari susu Kambing Dengan Penambahan Bubuk Susu Skim dan Pengaturan Suhu Pemeraman. *J. Penelitian. Med. Eksata*, Vol. 8, No. 3, des 2009: 185-192. <http://www.journal.unair.ac.id/filerPDF/05%20vol%208%20no%203%20Des%202009%20FKH%20helmi%20185-192.pdf> (diakses 18 Januari 2018)
- Estiasih, T. dan Ahmadi, Kgs. 2009. *Teknologi Pengolahan Pangan*. Rajawali Press. Jakarta

- Farnworth, E.R. (2005): Kefir-a complex probiotic. Buletin Food Science and Technology Bulletin: Functional Foods2,1-17. [http://www.scirp.org/\(S\(i43dy n45teexjx455qlt3d2q\)\)/reference/ReferencesPapers.aspx?ReferenceID=1154197](http://www.scirp.org/(S(i43dy n45teexjx455qlt3d2q))/reference/ReferencesPapers.aspx?ReferenceID=1154197) (diakses 11 Januari 2017)
- Fardiaz. 2004. Analisa Mikrobiologi Pangan. PT. Raja Grafindo Persada. Jakarta
- Fazriyanti N. 2015. Pengaruh perbedaan konsentrasi madu dan lama fermentasi terhadap pH, total asam, gula reduksi dan potensi antibakteri kefir air leri. Skripsi. Fakultas Sains dan Teknologi, Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim Malang, Malang. <http://etheses.uin-malang.ac.id/3122/1/11620003.pdf> (diakses 10 Maret 2017)
- Fратиwi., Yulneriwarni., Noverita. 2008. Fermentasi Kefir Dari Susu Kacang-Kacangan.1(2):45-54. Fakultas Biologi. Universitas Nasional. Jakarta. <http://webcache.googleusercontent.com/search?q=cache:http://biologi.unas.ac.id:8080/publikasi/fermentasi%2520kefir.pdf> (diakses 12 Januari 2017)
- Fox, P.F., Guinee, T.P., Cogan, T. M., Mcsweeney, P.L.H. 2000. Fundamental of Cheese Science. An Aspec Publication Maryland. <https://www.amazon.com/Fundamentals-Cheese-Science-Patrick-Fox/dp/1489976795> (diakses 25 April 2018)
- Habibullah. Abbas, M. Shah H. U. 2007. Proximate and Mineral Composition Of Mung bean. Sarhad J Agric.23(2):463-466. Department Of Agricultural Chemistry NPWP. Department Of Human Nutrition NPWP. Agricultural University . Peshwar.Pakistan. <http://www.aup.edu.pk/sjpdf/proximate%20and%20mineral%20composition.pdf> (diakses 8 April 2018)
- Hadioetomo, R.S.1993. Mikrobiologi Dasar Dalam Praktik Teknik dan Prosedur Dasar Laboratorium. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta
- Hapsari, R.T. Trustinah., Iswanto, R. 2015. Keragaman Plasma Nutfah Kacang Hijau dan Potensinya Untuk Program Pemuliaan kacang Hijau. <http://biodiversitas.mipa.uns.ac.id/M/M0104/M010447.pdf> (diakses 9 Juni 2018)
- Harun, N., Rahmayuni., Sitepu, Y.E. 2013. Penambahan Gula Kelapa dan Lama Fermentasi Terhadap Kualitas Susu Fermentasi Kacang Merah (*Phaesolus vulgarisL*).12(2):916.<http://edukasional.com/index.php/ARSA/article/view/26/19> (diakses 10 Oktober 2017)
- Herrero, A.M. Requena, T. 2006. The Effect Supplementing Goats Milk With Whey Protein Concentrate on Textural Properties of Set-type Yoghurt. International Journal of Food Science and Technology.41:87-92. <https://online.library.wiley.com/doi/full/10.1111/j.1365-2621.2005.01045.x> (diakses 28 April 2018)



- Hidayat, N., Padaga, M.C., Sri, S. 2006. Mikrobiologi Industri. CV Andi Offset. Yogyakarta
- Ide, P.2008. Health Secret of Kefir, Menguak Keajaiban Susu Asam untuk Penyembuhan Berbagai Penyakit. PT. Elex Media Komputindo, Jakarta.
- Imam, M.N., Pato, U., dan Hamzah, F. 2015. Lama Fermentasi Terhadap Mutu *Cocoghurt* Menggunakan *Enterococcus faecalis* UP-11 Yang Diisolasi Dari Tempoyak. Jom Faperta. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. Fakultas Pertanian. Universitas Riau.2(2):1-11. <https://media.neliti.com/media/publications/187162-ID-none.pdf> (diakses 12 Januari 2018)
- Isanga, J. dan Zhang, G. 2009. Production and evaluation of some physicochemical parameters of peanut milk yoghurt. LWT - Food Science and Technology.42(6): 11321138.<https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0023643809000255> (diakses 28 April 2018)
- Ismail, A. A., Ghaly, M.F., El Naggar.A.K.E. 2011. Some Physicochemical Analyses of Kefir Produced Under Different Fermentation Conditions. Journal of Scientific and Industrial Research.70:365-372. <http://nopr.niscair.res.in/bitstream/123456789/11645/3/JSIR%2070%285%29%20365-372.pdf> (diakses 15 November 2017)
- Jay, J.M., Loessner, M.J., Golden, D.A. 2005. Modern Food Microbiology. <https://www.springer.com/gb/book/9780387231808> (diakses 13 Mei 2018)
- Judoamidjojo M., Darwis, A.Z., Said, E.G. 1992. Teknologi Fermentasi. Bumi Aksara. Jakarta
- Julianto, B., Rossi, E. Yusmarini. 2016. Karakteristik Kimiawi dan Mikrobiologi Susu Sapi Dengan Penambahan Susu Kedelai. <https://media.neliti.com/media/publications/188698-ID-karakteristik-kimiawi-dan-mikrobiologi-k.pdf> (diakses 13 Mei 2018)
- Kunaepah, U.2008. Pengaruh lama fermentasi dan konsentrasi glukosa terhadap aktivitas antibakteri, polifenol total dan mutu kimia kefir susu kacang merah. Skripsi. Program Pascasarjana. Universitas Diponegoro. Semarang. <https://core.ac.uk/download/pdf/11717289.pdf> (diakses 18 Maret 2017)
- Lee, K.G. Mitchell, A.E. Shibamoto, T. 2000. Determination Of Antioxidant Properties Of Aroma Extracts From Various Beans. Journal Agric Food Chem.48(10):4817-4820. <https://pubs.acs.org/doi/pdf/10.1021/jf000237e> (diakses 13 April 2018)

- Liu, H. Xu, X. M. Guo. S.D. 2008. Comparison of Full Fat and Low Fat Cheese Analogues with or Without Pectin Gel Through Microstructure, Texture, Rheology, Thermal and Sensory Analysis. *Journal International of Food Science and Technology*.43:1581-1592. <https://onlinelibrary.wiley.com/doi/full/10.1111/j.1365-2621.2007.01616.x> (diakses 25 April 2018)
- Magala, M., Kohadjova, Z., Karovicova, J. 2013. Preparation Of Lactic Acid Bacteria Fermented Wheat Yoghurt Mixtures. *Acta Sci Pol Technol Aliment. Departement Of Food Science and Technology. Institute Of Biotechnology and Food Science. Slovak University Of Technology Radlinskeho*.12(3):295-302. [https://www.food.actapol.net/pub/6\\_3\\_2013.pdf](https://www.food.actapol.net/pub/6_3_2013.pdf) (diakses 2 April 2018)
- Magalhaes, K.T., Pereira, G. V. D. M., Campos, C.R., Dragone, G., Schwan, R.F. 2011. Kefir Structure Microbial Communities and Chemic Composition. *Brazilian Journal of Microbiology*.42(2):693-702. <https://www.Researchgate.net/publication/256542000BraziliankefirStructuremicrobialcommunitiesandchemicacomposition> (diakses 8 April 2018)
- Mardigan, M. T., Martinko., J.M., Stahl., D.A. 2011. *Biology of Microorganisms*. 13th ed. Benjamin Cummings, San Fransisco. <https://www.amazon.com/Brock-Biology-Microorganisms-Michael-Madigan/dp/032164963X>(diakses 11 Januari 2017)
- Meilgaard, M. Civile G.V., Carr, B.T. 2000. *Sensory evaluation techniques*. Florida. [http://www.gustosalutequalita.it/it/attivita-ibimet/analisi-sensoriale/materiale-corso-febbraio\\_2014/sensory%20evaluation%20techniques.pdf](http://www.gustosalutequalita.it/it/attivita-ibimet/analisi-sensoriale/materiale-corso-febbraio_2014/sensory%20evaluation%20techniques.pdf) (diakses 15 Mei 2018)
- Misgiyarta, Bintang M, dan Widowati S. 2003. Isolasi, Identifikasi dan Efektifitas Bakteri Asam Laktat Lokal Untuk Fermentasi Susu Kacang-kacangan. *Prosiding Pertemuan Ilmiah Tahunan Perhimpunan Mikrobiologi Indonesia (PIT-PERMI)*. <http://repository.ipb.ac.id/jspui/bitstream/123456789/7252/4/2003mis1.pdf> (diakses 20 November 2017)
- Mustakim, M. 2014. *Budidaya kacang Hijau Secara Intensif*. Pustaka Baru Press. Yogyakarta.
- Narsih., Yunianta dan Harijono. 2008. Studi Lama Perendaman dan Lama Perkecambahan Sorgum (*Sorghum bicolour L. Moench*) Untuk Menghasilkan Tepung Rendah Tanin dan Fitat. *Jurnal Teknologi Pertanian. Jurusan Teknologi Pengolahan Hasil Pertanian. Politeknik Negeri Pontianak dan Universitas Brawijaya*. 9(3):173-180. <http://jtp.ub.ac.id/index.php/jtp/article/view File/274/669>. (diakses 5 Desember 2017)

- Nihayah, I. 2015. Pengaruh Konsentrasi Starter Terhadap Kualitas Kefir Susu Sapi dan Pemanfaatannya Sebagai Penurun Kadar Kolesterol Darah Mencit (*Mus musculus*). Skripsi. Jurusan Biologi. Fakultas Sains dan Teknologi. Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim. Malang. <http://etheses.uin-malang.ac.id/426/1/10620105%20Pendahuluan.pdf>. (diakses 10 Januari 2018)
- Nisa, F.C., Kusnadi, J., dan Chrisnasari.R. 2008. Viabilitas dan Deteksi Subletal Bakteri Probiotik Pada Susu Kedelai Fermentasi Instan Metode Pengeringan Beku (Kajian Jenis Isolat dan Konsentrasi Sukrosa Sebagai Krioprotektan). Jurnal Teknologi Pertanian. Universitas Brawijaya. Malang. 9(1):40-51. <http://jtp.ub.ac.id/index.php/jtp/article/viewFile/259/694> (diakses 13 Oktober 2017)
- Novia D. 2012. Pembuatan Yoghurt Nabati Melalui Fermentasi Susu Kacang Merah (*Phaseousvulgaris*) Menggunakan Kultur *Backslop*. Skripsi. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Departemen Biologi. Depok. Universitas Indonesia. <http://lib.ui.ac.id/file?file=digital/20289857-S1249-Diana%20Novia.pdf> (diakses 18 Maret 2017)
- Noviyanti,R.D., Kurniawati, I., Efendi, M. 2017. Analisis Kadar Gula, Kadar Protein, Dan Organoleptik Bolu Kukus Substitusi Tepung Kedelai (*Glycine L. Merr*). Prosiding. Stikes PKU Muhammadiyah. Surakarta. <http://lpp.uad.ac.id/wp-content/uploads/2017/05/186-RETNO-1066-1073.pdf>. (diakses 17 November 2017)
- Nugraha, S. 2005. Pengolahan dan analisis data. [http://repository.unpad.ac.id/736/1/statistika\\_non\\_parametrik.pdf](http://repository.unpad.ac.id/736/1/statistika_non_parametrik.pdf). (diakses 9 Maret 2017)
- Nugroho, Cahyo. 2016. Pengaruh Mengonsumsi Buah Nanas Terhadap Ph Saliva Pada Santriwati Usia 12-16 Tahun Pesantren Perguruan Sukahideng Kabupaten Tasikmalaya, Jurnal Actual Research Science Academic.11(1):11. <http://edukasional.com/index.php/ARSA/article/view/26/19>(diakses 10 Oktober 2017)
- Nurmayanti. 2016. Komposisi Susu Segar dari Sapi Perah Penderita Mastitis di Peternakan Kunak Kabupaten Bogor. Skripsi. Fakultas Kedokteran Hewan. Institut Pertanian Bogor. Bogor. <http://repository.ipb.ac.id/jspui/bitstream/123456789/84079/1/B16nur.pdf> (diakses 10 April 2018)
- Oroian, M.A. Escriche, I. Gutt, G. Rheological Textural Color and Physicochemical Properties of Some Yogurt Products From The Spanish Market. Journal of Faculty of Food Engineering.10(2):24-29. <http://www.usv.ro/pro-doct/database/2010/19/publicate/04.pdf> (diakses 25 April 2018)



- Oliveira, M.N. Sodini, I. Remeuf, F. Corrieu, G. 2001. Effect of Milk Supplementation and Culture Composition On Acidification, Textural Properties and Microbiological Stability of Fermented milks Containing Probiotic Bacteria. *International Dairy Journal*.11:935-942. <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S095869460100142X> (diakses 30 April 2018)
- Purbasari, A., Pramono, Y.B., Abduh, S.B.M. 2014. Nilai pH, Kekentalan, Citarasa Asam, Dan Kesukaan Pada Susu Fermentasi Dengan Perisa Alami Jambu Air (*Syzygium sp*). *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan. Program Studi Peternakan. Fakultas Peternakan Dan Pertanian. Universitas Diponegoro. Semarang*.3(4):174-177. <http://journal.ift.or.id/files/34174177%20Nilai%20pH,%20Kekentalan,%20Cita%20rasa%20Asam,%20dan%20Kesukaan%20pada%20Susu%20Fermentasi%20dengan%20Perisa%20Alami%20Jambu%20Air%20%28Syzygium%20sp%29.pdf>. (diakses 19 Desember 2017)
- Purnomo ,H., dan Muslimin,L.D. 2012. Chemical Characteristics Of Pasteurised Goat Milk And Goat Kefir Prepared Using Different Amount Of Indonesian Kefir Grains And Incubation Times. *International Food Research Journal* 19(2): 791-794. [http://www.ifrj.upm.edu.my/19%20\(02\)%202012/\(65\)IFRJ-2012%20Purnomo.pdf](http://www.ifrj.upm.edu.my/19%20(02)%202012/(65)IFRJ-2012%20Purnomo.pdf) (diakses 20 Februari 2017)
- Puvanenthiran, A. Williams, R.P.W., Augustin, M.A. 2002. Structure and Viscoelastic Properties Of Set Yoghurt With Altered Casein to Whey Protein Ratios. *International Dairy Journal*.12:383-391. <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S095869460200033X> (diakses 17 Mei 2018)
- Rahmayuni., Hamzah.F., Nofiyana,F. 2013. Penambahan Madu dan Lama Fermentasi Terhadap Kualitas Susu Fermentasi Kacang Merah. *Teknologi Hasil Pertanian. Fakultas Pertanian. Universitas Riau. Pekanbaru*. ISSN 1412-4421.12(1):25-33. <https://ejournal.unri.ac.id/index.php/JSG/article/download/2063/2027> (diakses 12 November 2017)
- Rauf, R. 2015. *Kimia Pangan*. PT CV Andi Offset. Yogyakarta.
- Rukmana, R.. 1997. *Kacang Hijau Budidaya dan Pasca Panen*. Kanisius. Jakarta.
- Rosiana, E., Nurliana., Armansyah TR.T. 2013. Kadar Asam Laktat Dan Derajat Asam Kefir Susu Kambing Yang Difermentasi Dengan Penambahan Gula Dan Lama Inkubasi Yang berbeda. *Jurnal Medika Dan Veterinaria. Program Studi Pendidikan Dokter Hewan. Fakultas Kedokteran Hewan. Universitas Syiah Kuala. Banda Aceh*.7(2):87-90. <http://download.portal.garuda.org/article.php?article=373517&val=7934&title=KADAR%20ASAM%20LAKTAT%20DAN%20DERAJAT%20ASAM%20KEFIR%20SUSU%20KAMBING%20YANG%20DI%20FERMENTASI%20DENGAN%20PENAMBAHAN%20GULA%20DAN%20LAMA%20INKUBASI%20YANG%20BERBEDA> (diakses 6 Desember 2017)

- Sari, N. 2009. Pembuatan Yoghurt. <http://www.scrib.com/doc/24581425/Pembuatan-Yoghurt>. (diakses 3 April 2018)
- Sawitri, M.E. 2011. Kajian Penggunaan Ekstrak Susu Kedelai Terhadap Kualitas Kefir Susu Kambing. *Jurnal Ternak Tropika*. Teknologi Hasil Ternak. Fakultas Peternakan UB.1(12):15-21 [http:// ternak tropika. ub.ac.id/ index. php/ tropika/ article/download/128/139](http://ternak.tropika.ub.ac.id/index.php/tropika/article/download/128/139) (diakses 13 April 2017)
- Setianto, Y.C., Pramono, Y.B., Mulyani Sri. 2014. Nilai pH, Viskositas, Dan Tekstur *Yoghurt Drink* Dengan Penambahan Ekstrak Salak Pondoh (*Salacca Zalacca*). *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. Program Studi Peternakan. Fakultas Peternakan dan Pertanian. Universitas Diponegoro. Semarang.3(3):110-113. [http : /www.jatp.ift.or.id/index.php/jatp/article/view/93](http://www.jatp.ift.or.id/index.php/jatp/article/view/93) (diakses 20 Januari 2018)
- Srianta., Trisnawati. 2015. Pengantar Teknologi Pengolahan Minuman. Yogyakarta: Pustaka Belajar.
- Supriyono T. 2008. Kandungan beta karoten, polifenol total dan aktivitas merantas radikal bebas kefir susu kacang hijau (*Vigna radiate*) oleh pengaruh jumlah starter dan konsentrasi glukosa.<https://core.ac.uk/download/pdf/11717601.pdf>. (diakses 20 Februari 2017)
- Suprihatin. 2010. Teknologi Fermentasi. UNESA University Press. Surabaya
- Susanti., Utami, S. 2014. Pengaruh Lama Fermentasi Terhadap Kandungan Protein Susu Kefir Sebagai Bahan Penyusun Petunjuk Praktikum Mata Kuliah Biokimia. *Program Studi Pendidikan Biologi FMIPA IKIP PGRI Madiun*.1(1):41-46. <http://download.portalgaruda.org/article.php?article=359984&val=8256&title=pengaruh%20lama%20fermentasi%20terhadap%20kandungan%20protein%20susu%20kefir%20sebagai%20bahan%20penyusun%20petunjuk%20praktikum%20%20mata%20kuliah%20biokimia>. (diakses 12 Januari 2017)
- Szczesniak, A.S. 2002. *Texture Is a Sensory Property*. *Journal Food Quality and Preference*.13:215-225.<http://citeseerx.ist.psu.edu/viewdoc/download?doi=10.1.1.455.2154&rep=rep1&type=pdf> (diakses 20 April 2018)
- Trustinah, B.S. Radjit, N. Prasetiaswati., Didik, H. 2014. Adopsi varietas unggul kacang hijau di sentra produksi. <http://pangan.litbang.pertanian.go.id/files/03-Iptek012014-Trustinah.pdf> (diakses 5 Februari 2017)
- Ulfah, 2015. Pengaruh penggunaan jenis gula terhadap kualitas kue kembang goyang tepung kacang hijau. <http://lib.unnes.ac.id/22821/1/5401409092.pdf> (diakses 15 Maret 2017)
- Usmiati, S. 2007. Kefir, susu fermentasi dengan rasa menyegarkan. *Warta Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian* 29(2): 12-17. <https://core.ac.uk/download/pdf/11717289.pdf>. (diakses 20 Maret 2017)

- Wahyuningtias ,D., Putranto, T.S., Kusdiana, R.N. 2014. Uji Kesukaan Hasil Jadi Kue Brownies Menggunakan Tepung Terigu dan Tepung Gandum Utuh. *Binus Business Review*.5(1):57-65. [http://journal.binus.ac.id/index.php/BBR\\_/article/viewFile/1196/1064](http://journal.binus.ac.id/index.php/BBR_/article/viewFile/1196/1064). (diakses 21 Maret 2017)
- Wahyudi, A. Samsundari. 2008. *Bugar dengan Susu Fermentasi*. Universitas Muhammadiyah Malang. UMM Press. Malang
- Waysima., A. Dede, R. 2010. *Buku Evaluasi Sensori*. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor.
- Waluyo, L. 2004. *Mikrobiologi Univeristas Muhammadiyah Malang*. UMM Press. Malang
- Wellyalina., Azima, F. Aisman. 2013. Pengaruh Perbandingan Tetelan Merah Tuna dan Tepung Maizena Terhadap Mutu Nugget. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. Fakultas Peternakan dan Pertanian. Universitas Diponegoro. Semarang.1(2):9-17. <http://www.jatp.ift.or.id/index.php/jatp/article/view/95/61> (diakses 10 April 2017).
- Widowati, S., Misgiyarta. 2003. Efektifitas Bakteri Asam Laktat Dalam Pembuatan Produk Fermentasi Berbasis Protein atau Susu Nabati. *Prosiding Balai Penelitian Bioteknologi dan Sumber Daya Genetik Pertanian*. [http://biogen.litbang.pertanian.go.id/terbitan/pdf/prosiding2003\\_360373\\_sriwidowati\\_efektivitas.pdf](http://biogen.litbang.pertanian.go.id/terbitan/pdf/prosiding2003_360373_sriwidowati_efektivitas.pdf) (diakses 15 Mei 2018)
- Winarno, F.G., 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta
- Winarno, F.G., dan Fernandez, I.E. 2007. *Susu dan Produk Fermentasinya*. M-Brio Press. Bogor
- Yusmarini., Efendi, R. 2004. Evaluasi Mutu Soygurt yang dibuat dengan Penambahan Beberapa Jenis Gula. *Jurnal Nature Indonesia*. Laboratorium Teknologi Hasil Pertanian. Fakultas Pertanian. Universitas Riau. Pekanbaru.6(2):104-110. <http://perpustakaan4u.wordpress.com/2008/08/31/evaluasi-mutu-soygurt-yang-dibuat-denganpenambahan-beberapa-jenis-gula/>. (diakses 8 April 2018)
- Zakaria, Y. 2009. Pengaruh Jenis Susu dan Persentase Starter yang Berbeda Terhadap Kualitas Kefir (*Effect Of Different Milk and Starter Percentage On Kefir Quality*).1(9):26-30. <http://jurnal.unsyiah.ac.id/agripet/article/viewFile/618/527> (diakses 2 April 2018)