

DAFTAR PUSTAKA

Al Qur'an Digital. 2007. *Microsoft Word*.

Albaarri, AN dan Murti, T. W. 2003. *Analisa pH, Keasaman dan Kadar Laktosa pada Yakult, Yoghurt, Kefir* dalam Proceeding Sipsium Nasional Hasil-hasil Penelitian di Unika Soegijapranata. Semarang 22 Maret 2003.

Anggraeni A. 2014. Perbaikan Genetik Sifat Produksi Susu dan Kualitas Susu Sapi Friesian Holstein Melalui Seleksi. *Jurnal Wartazoa* 22(1):1-11

Aristya AL, Anang M, Legowo, Baarri AN. 2013. Total Acid, Total Yeast, Protein And Profile Kefir Goat Milk, With Addition Concentration Of Sugar In Different Level. *Jurnal Pangan dan Gizi* 4 (7): 39-47.

Barus, Pina. 2005. Studi Penentuan Kandungan Karbohidrat, Protein Dan Mineral Dalam Air Rebusan Beras Sebagai Minuman Pengganti Susu. Medan: Universitas Sumatera Utara. *Jurnal Sains Kimia (Suplemen)* Vol. 9 No. 3, 2005: 15-16

Bia RF, A Soewondo, F fatchiyah. 2014. Peran Alpha S2 Kasein Susu Kambing PE Terhadap Perbaikan Morfologi dan Histologi Membran Synovial Tikus Rheumatik Arthritis. *Jurnal Biotropika* 2 (5):250-264.

Buckle, K. A., Edwards, R. A., Fleet, G. H. and Wooton, M., 1987. Ilmu Pangan. UI- Press, Jakarta

Diftis, N., and Kiosseoglou, V. 2006. Stability against heat-induced aggregation of Emulsions prepared with a dry-heated soy protein isolate-dextran mixture. *Food Hydrocolloids*, 20(6), 787-792.

- Effendi, M.H., S. Hartini, A.M. Lusiastuti. 2009. *Peningkatan Kualitas Yogurt Dari Susu Kambing Dengan Penambahan Bubuk Susu Skim Dan Pengaturan Suhu Pemeraman*. J. Penelit. Med. Eksakta. pp. 185-192.
- Greppi, G.F., P. Roncada, R. Fortin. 2008. *Protein Components of Goat's Milk*. Dairy Goats Feeding and Nutrition. Italy. pp.71-94.
- Hidayat N, Padaga MC, Suhartini S. 2006. *Mikrobiologi Industri*. Yogyakarta: Andi Offset
- Huda, Miftahul. 2013. *Model-Model Pengajaran dan Pembelajaran*. Yogyakarta: Pustaka Pelajar.
- Khalil, A.A., 2006. Nutritional Improvement Of An Egyptian Breed Of Mung Bean By Probiotic Lactobacilli. *J. Biotechnology. Egypt*. pp.206-212.
- Khoiriyah, L.K., Fatchiyah. 2013. Karakter Biokimia dan Profil Protein Yogurt Kambing PE Difermentasi Bakteri Asam Laktat (BAL): Malang: Universitas Brawijaya. *J.Exp. Life Sci*. Vol. 3 No.3
- Legowo A.M. 2002. *Sifat Kimia, Fisik, Mikrobiologi Susu*. Semarang: Fakultas Peternakan Undip press
- Safitri, M.F., Swarastuti, A. 2011. Kualitas Kefir Berdasarkan Konsentrasi Kefir Grain. Semarang: Universitas Diponegoro. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* Vol. 2 No. 2
- Salundik, Suryadi, Mansjoer S.S, Soepandi D, Ridwan W. 2011. Analisis Kualitas Fisik dan Kimia Susu Sapi Perah dengan Pakan Klobot Jagung dari Limbah Organik Pasar. Bogor: ITB. *Agrista* Vol.15 No.3

- Sari,N.K. 2007.*Tren dan Potensi Susu Sapi*. Food Review. PT. Media Pangan Indonesia: 32-36
- Surono. *Probiotik*, 2004. *Susu Fermentasi dan Kesehatan*. Jakarta: YPMMI
- Tay, Eek-Poei and L. H. Gam. 2011. Proteomics of human and the domestic bovine and caprine milk. *J. Mol. Biol. Biotechnol.*, 19, 45-53. Van Boekel, M. A. J. S. 2001
- Usmiati, S. Kefir, Susu Fermentasi dengan Rasa Menyegarkan. *Warta Penelitian dan Pengembangan Pascasarjana Pertanian*. 29 (2): 1-2.
- Van Boekel, M. A. J. S. 2001. Kinetic aspects of the Maillard reaction: A critical review. *J. Nahrung*. 45 : 150-159
- Widodo, Wahyu. 2002. *Bioteknologi Fermentasi Susu*. Laporan Pertanian. Malang: Pusat Pengembangan Bioteknologi.
- Winarno, F.G. dan I. E. Fernandez. 2007. *Susu dan Produk Fermentasinya*. M-BRIO press, Bogor.
- Zakaria, Y. 2009. Pengaruh Jenis Susu dan Persentase Starter yang Berbeda terhadap Kualitas Kefir. Banda Aceh: Fakultas Pertanian Universitas Syiah Kuala. *Agripet* Vol. 9 No. 1:26-30