

DAFTAR PUSTAKA

- Adams, M.R and M.O. Moss, 2008. *Food Microbiology*. Third Ed. The RSC. Pub. Cambridge CB
- Achmad Nandang Roziafanto, A. P. (2022). *Pelatihan Pembuatan Pangan Fungsional (Susu Kefir)*. Pengabdian Masyarakat Aka, 6-9.
- Anonim. (2004). Standar Nasional Indonesia (SNI 01-3545-1994). *Madu. Pusat Standarisasi Industri*. Departemen Perindustrian.
- Babarinde, G.O., Babarinde, S.A., Adegbola, D.C. dan Ajayeoba, S.I. (2011). Effect of harvesting methods on physicochemical and microbial quality of honey. *Journal of Food Science and Technology* 48(5): 628– 634.
- Badan Standardisasi Nasional (BSN). 2013. SNI 01-3545-2013, Madu. Departemen Perindustrian Republik Indonesia, Jakarta.
- Buckle, K.A., R.A. Edwards, G.H. Fleet, dan M.Wooton. 1987. Ilmu Pangan. Terjemahan. Jakarta : Universitas Indonesia Press.
- Codex Alimentarius Commission. 1991. Food and Agriculture Organization of The United Nations. Wshington.
- Codex, S. T. A. N. (2003). STAN 243-2003. *Codex Standards for Fermented Milks*.
- Crawford, J. A., Blank, T. E., & Kaper, J. B. (2002). The LEE-Encoded Type III Secretion System in EPEC and EHEC: Assembly, Function, and Regulation. *Escherichia Coli*, 4(1), 337–359. <https://doi.org/10.1016/b978-012220751-8/50013-6>
- Diputra, K. W., Puspawati N. N., Hapsari, A. N. I. 2016. Pengaruh Penambahan Susu Skim terhadap Karakteristik Yogurt Jagung Manis (*Zea Mays L. Saccharata*). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, Vol 5(2). 142-52.
- Dewi, R. C. (2009). Uji aktivitas antijamur ekstrak buah pare belut (*trichosanthes anguina* L.). *Universitas Sebelas Maret, Surakarta*.
- Desnera Putri, Y., Asni Setiani, N., & Ayuningtyas, Y. (2020). Standardisasi Mikrobiologi Kefir dari Susu Kambing Dan Susu Sapi. *Standarisasi Mikrobiologi ... Journal of Pharmacopolium*, 3(2), 68–71.
- Dwijoseputro. (1990). Dasar-dasar mikrobiologi (Ed. ke-11). Jakarta: Djambtan.
- Farmasi, F., & Dahlan, U. A. (2022). *Hijau Dengan Kombinasi Jahe Merah Physical Chemical Properties and Antibacterial Activity of Kefir Mung Bean Milk With Red Ginger*. IV(1), 40–46.
- Farnworth, E. R. dan Mainville, I. 2003. Kefir: a fermented milk product. Dalam E. R. Farnworth (ed.). *Handbook of fermented functional foods*. Boca Raton. CRC Press. USA.
- Farnworth, E.R., Mainville, I., 2008. Kefir – a fermented milk product. In: Farnworth, E.R. (Ed.), *Handbook of Fermented Functional Foods*. CRC Press Taylor & Francis Group, Boca Raton, London, New York, pp. 89–127.
- Gao, J., Gu, F., He, J., Xiao, J., Chen, Q., Ruan, H., & He, G. (2013). Metagenome analysis of bacterial diversity in Tibetan kefir grains. *European Food Research and*

Technology, 236, 549-556.

- Hadiwiyoto, S. 1994. Teori dan Prosedur Pengujian Mutu Susu dan Hasil Olahannya. Liberty, Yogyakarta.
- Hapsoh, Gusmawartati, N. (2017). *Panen Lestari Dan Manfaat Madu Hutan*. (September 2017), 92.
- Haryadi, Nurlina dan Sugito. 2013. Nilai pH dan jumlah bakteri asam laktat kefir susu kambing setelah difermentasi dengan penambahan gula dengan lama inkubasi yang berbeda. *Jurnal Medika Veterinaria*. 7(1): 4-7.
- Hidayat, Nur, Padaga, Masdiana C., Suhartini, Sri. 2006. *Mikrobiologi Industri*. Yogyakarta: Penerbit ANDI.
- Holt, J.G., 1994. *Bergey's Manual of Determinative Bacteriology*. Lippincott Williams & Wilkins.
- Huda, M. (2019). Pengaruh Madu terhadap Pertumbuhan Bakteri Gram Positif (*Staphylococcus Aureus*) dan Bakteri Gram Negatif (*Escherichia Coli*) Effect on the Growth of Honey Gram-Positive Bacteria (*Staphylococcus Aureus*) and Gram-Negative Bacteria (*Escherichia Coli*). *Jurnal Analis Kesehatan*, 2(1), 250–259. Retrieved from <https://ejurnal.poltekkes-tjk.ac.id/index.php/JANALISKES/article/view/437/410>
- Irfatun Nihayah, *Jurusan Biologi Fakultas Sains dan Teknologi UIN Maulana Malik Ibrahim Malang*
- Jeffrey A, Echazarreta CM. Medical Uses Of Honey. *Rev Biomed*. 1996;43-49
- Karagozlu, C. and G. Kavas, 2000. Alkollü fermente süt içecekleri: Kefir ve kimizin özellikleri ve insan beslenmesindeki önemi. *Gıda*, 6: 86-93.
- Kementerian Kesehatan RI. 2011. Pedoman penggunaan antibiotik. Jakarta. Departemen Kesehatan RI.
- Klupsch, HJ, 1985. Manusia dan flora mikro- Bioghurt, Biogarde. *S.Afr. J. Dairy Tec.*, 17: 153-156. Koroleva, NS, 1988. Teknologi Kefir dan Kumys.
- Komala O, Ismanto. Daya antimikroba ekstrak tanaman obat terhadap bakteri *Staphylococcus aureus*. *Ekologia*. 2008;8(2):29-36.
- Krieg, N.R., Parte, A., Ludwig, W., Whitman, W.B., Hedlund, B.P., Paster, B.J., dkk., 2011. *Bergey's Manual of Systematic Bacteriology: Volume 4: The Bacteroidetes, Spirochaetes, Tenericutes (Mollicutes), Acidobacteria, Fibrobacteres, Fusobacteria, Dictyoglomi, Gemmatimonadetes, Lentisphaerae, Verrucomicrobia, Chlamydiae, and Planctomycetes*. Springer.
- Listari, Y. (2009). Efektifitas Penggunaan Metode Pengujian Antibiotik Isolat *Streptomyces* dari Rizosferfamilia poaceae terhadap *Escherichia coli*. *Jurnal online*, 1-6.
- Liu, J.R., dan Lin, C.W. 2000. Production of Kefir from Soymilk with or without Added Glucose, Lactose or Sucrose. *Journal of Food Science*, Vol 65. 716-719.
- Lokal, P., Desa, D. I., & Trawas, K. (2019). *Sehat Fermentasi Sebagai Langkah Meningkatkan Nilai*. 04(02).
- Muhsinin, S., Pradita, R., & Jafar, G. (2020). Kefir Sebagai Anti Jerawat Dari Hasil Fermentasi Susu Hewani Dan Susu Nabati Menggunakan Kefir Grain. *Journal of*

Pharmacopolium, 3(1), 43–49.

- Noor Permadi, S., Mohamad Legowo, A., Budi Pramono, Y., & Nimatullah Al-Baarri, A. (2013). Perubahan Kadar Keasaman, Intensitas Aroma, Dan Kesukaan Yogurt Drink Setelah Fortifikasi Ekstrak Salak. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, VI(1), 46–50.
- Nurhayati, L. S., Yahdiyani, N., & Hidayatulloh, A. (2020). Perbandingan Pengujian Aktivitas Antibakteri Starter Yogurt dengan Metode Difusi Sumuran dan Metode Difusi Cakram. *Jurnal Teknologi Hasil Peternakan*, 1(2), 41. <https://doi.org/10.24198/jthp.v1i2.27537>
- Octaviani, M., Muharani, S., & Frimayanti, N. (2021). Pengaruh Penambahan Madu pada Yoghurt Susu Kambing Peranakan Etawa Pada Aktivitas Antibakteri. *Sains Dan Teknologi Pangan*, 6(5), 4342–4352.
- Otles, S., & Cagindi, O. (2003). Kefir: A Probiotic Dairy-Composition, Nutritional and Therapeutic Aspects. *Pakistan Journal of Nutrition*, 2, 54-59.
- Pace, J.L., Rupp, M.E., dan Finch, R.G., 2005. *Biofilms, Infection, and Antimicrobial Therapy*. CRC Press
- Puspitasari, I. 2007. *Rahasia Sehat Madu*. B first. Yogyakarta. Hal 1-43
- Pelczar, M. J. & Chan, E. C. S. (2006). *Dasar-Dasar Mikrobiologi Jilid 2*. UI Press. Jakarta
- Pratiwi, S.T. (2008). *Mikrobiologi Farmasi*. Jakarta : Erlangga
- Ray, B.. *Fundamental Food Microbiologi*. CRC Press: New York. Page 1996: 410- 411, 402-403.
- Rantono, S., & Jusnita, N. (2020). Uji AKTIVITAS ANTIBAKTERI KEFIR SUSU KAMBING TERHADAP BAKTERI *Propionibacterium acnes* TEST OF GOAT MILK KEFIR ANTIBACTERIAL ON BACTERI *Propionibacterium acnes*. *Indonesia Natural Research Pharmaceutical Journal*, 5(2), 20–30
- Rio, Y.B.P., Djamal, A. dan Asterina. (2012). Perbandingan efek antibakteri madu asli Sikabu dengan madu Lubuk Minturun terhadap *Escherichia coli* dan *Staphylococcus aureus* secara in vitro.
- Robinson T. 1995. Kandungan Organik Tumbuhan Tinggi. Bandung: ITB Press. hlm. 71- 72, 157, 191 – 192, 208.
- Safitri, M. F dan A. Swarastuti. 2013. Kualitas kefir berdasarkan konsentrasi kefir grains. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 2 (2) : 87 – 92.
- Sciences, H. (2016). *Uji Potensi Ekstrak Etanol Bawang Putih (Allium Sativum) Sebagai Penghambat Pembentukan Biofilm Streptococcus Mutans Secara In Vitro*. 4(1), 1–23.
- Sereia, M.J., Tolodeo, V.A.A., Marchini, L.C., Alves, E.M., Faquinello, P. dan Toledo, T.C.S.O.A. (2010). Microorganisms in organic and non organic honey samples of Africanized honeybees. *Journal of Apicultural Science* 54(1): 49–54
- Suriasih, K. 2013. Kefir susu sapi Bali meningkatkan kadar IgG, IgA, dan sel penghasil IgA pada saluran pencernaan dan serum mencit BALB /C yang diinfeksi dengan *Escherichia coli*. Disertasi Program Pasca Sarjana Universitas Udayana. Denpasar.
- Surono, I.S. (2004). *Probiotik Susu Fermentasi dan Kesehatan*. Yayasan Pengusaha Makanan dan Minuman Seluruh Indonesia (YAPMMI). TRICK. Jakarta.

- Songer, J. G., Post, K. W., 2005, Veterinary Microbiology. St. Louis: Elsevier.
- . S. O., & . O. C. (2003). Kefir: A Probiotic Dairy-Composition, Nutritional and Therapeutic Aspects. *Pakistan Journal of Nutrition*, 2(2), 54–59. <https://doi.org/10.3923/pjn.2003.54.59>
- Siti Aisyah Ratna Putri¹ , FX Haryanto Susanto² , Sabrina Handayani Tambun³ , Teguh Oktiarso (2022) *UJI AKTIVITAS ANTIBAKTERI PADA MACAM-MACAM MADU PADA BAKTERI ESCHERICHIA COLI DAN STAPHYLOCOCCUS AUREUS DENGAN METODE DIFUSI AGAR DAN DILUSI CAIR*
- Tenda, P. E., Lenggu, M. Y., & Ngale, M. S. (2017). Antibacterial Activity Test of Ethanol Extract of Faloak Tree Skin (*Sterculia* sp.) On *Staphylococcus Aureus* Bacteria. *Jurnal Info Kesehatan*, 15(1), 227–239.
- Yurliasni, Y., Hanum, Z., & Hikmawan, R. (2019). Potensi Madu Dalam Meningkatkan Kualitas Kefir Sebagai Minuman Terapeutik. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Hasil Ternak*, 19(1), 50–59. <https://doi.org/10.21776/ub.jitek.2019.014.01.6>