

DAFTAR PUSTAKA

- 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*, 13(6): 279-285.
- Amalia, D., & Fajri, R. 2020. Analisis Kadar Nitrogen Dalam Pupuk Urea Prill dan Granule Menggunakan Metode Kjeldahl di PT Pupuk Iskandar Muda. *Quimica: Jurnal Kimia Sains dan Terapan*, 2(1): 28-32.
- Ameliah, R. J., Faradilla, R. F., & Sadimantara, M. S. 2023. Pengaruh Suhu Dan Lama Pasteurisasi Terhadap Umur Simpan dan Aktivitas Antioksidan Jus Buah Fungsional (Melon, Mentimun Dan Semangka). *Jurnal Riset Pangan*, 1(2): 34-51.
- Anggelica, C. 2022. Substitusi Tepung Terigu dengan Tepung Kedelai Hitam dalam Pembuatan Kulit Tortilla. *Jurnal Ilmiah Pariwisata dan Bisnis*, 1(7): 1824-1847.
- Anggraini, P. D., & Suryani, T. (2019). Kualitas Kefir Komposisi Sari Kedelai Dan Susu Skim Dengan Variasi Konsentrasi Starter Dan Lama Fermentasi. *Prosiding SNPBS 4*, 194-199.
- Apriliyanto, U. 2020. Pengaruh perbedaan konsentrasi gula dan lama waktu proses fermentasi pada karakteristik kefir susu kedelai. *Jurnal Teknologi Pangan dan Ilmu Pertanian (JIPANG)*, 2(1): 1–9.
- Arifuddin, H., Wahyuni, R. D., Arifuddin, H., Nur, A. F., & Arifuddin, A. 2024. Validity, Reliability, and Factor Analysis of Organoleptic Tests of Dangke Deppamil as An Alternative Treatment of Nutrition Problems in Pregnant Women in Indonesia. *Journal of Education and Health Promotion*, 13(1): 71–78.
- Aritonang, S. N., Roza, E., Rossi, E., Purwati, E., & Husmaini, H. 2017. Isolation and identification of lactic acid bacteria from okara and evaluation of their

- potential as candidate probiotics. *Pakistan Journal of Nutrition*, 16(8): 618–628.
- Ary, E., Dadrasnia, A., Ameen, F., Alwakeel, S., & Ismail, S. 2021. Antimicrobial screening of lactic acid bacteria isolated from fermented milk buffalo (dadih). *International Journal of Scientific Research and Publications*, 11(4): 70–80.
- Aryanta, I. W. R. 2021. Kefir dan Manfaatnya Bagi Kesehatan. *Widya Kesehatan*, 3(1): 35–38.
- Bourrie, B. C., Willing, B. P., & Cotter, P. D. 2016. The Microbiota And Health Promoting Characteristics of The Fermented Beverage Kefir. *Frontiers in Microbiology*, 7: 647.
- Cömert, E. D., Mogol, B. A., & Gökmen, V. 2020. Relationship between color and antioxidant capacity of fruits and vegetables. *Current Research in Food Science*, 2: 1–10.
- Choi, Y. M., Yoon, H., Lee, S., Ko, H. C., Shin, M. J., ..., & Lee, M. C.. 2020. Isoflavones, Anthocyanins, Phenolic Content, and Antioxidant Activities of Black Soybeans (*Glycine Max* (L.) Merrill) as Affected By Seed Weight. *Scientific Reports*, 10(1): 19960.
- Dadkhah, S., Pourahmad, R., Assadi, M. M., & Moghimi, A. 2011. Kefir production from soymilk. *Annals of Biological Research*, 2(6): 293–299.
- Darsono, D. C., Nandariyah, N., & Sugijono, S. 2018. Morphology and cytology of five soybean varieties (*Glycine max*) treated with phosphate fertilizer. *Cell Biology and Development*, 2(2).
- Devita, M., Rizqiati, H., & Pramono, Y. 2019. Pengaruh Lama Fermentasi Terhadap Kadar Alkohol, Lemak, Nilai pH, Dan Total BAL kefir prima susu kambing. *Jurnal Teknologi Pangan*, 3(2): 204-208.
- Dwijayanti, E., Munadi, R., & Farnatubun, M. W. 2023. Analisis Proksimat dan Kolagen pada Kulit Ikan Tawassang (*Naso thynnoides*). *ILTEK: Jurnal Teknologi*, 18(02): 103-107.

- Eden, W. T., & Rumambarsari, C. O. 2020. Proximate analysis of soybean and red beans cookies according to the Indonesian National Standard. *Journal of Physics: Conference Series*, 1567(2): 22-33.
- Elviasari, J., Rusli, R., & Ramadhan, A. M. 2015. Isolasi jamur endofit daun beluntas (*Pluchea indica* (L.) Less). *Jurnal Sains dan Kesehatan*, 1(3): 126–130.
- Fawwaz, M., Muliadi, D. S., & Muflihunna, A. 2017. Kedelai hitam (*Glycine soja*) terhidrolisis sebagai sumber flavonoid total. *Jurnal Fitofarmaka Indonesia*, 4(1): 194–198.
- Handayani, G. N., & Ida, N. 2014. Pemanfaatan susu skim sebagai bahan dasar dalam pembuatan produk olahan makanan tradisional dangke dengan bantuan bakteri asam laktat. *Jurnal Farmasi UIN Alauddin Makassar*, 2(2): 56–61.
- Hanum, G. R. 2016. Pengaruh waktu inkubasi dan jenis inokulum terhadap mutu kefir susu kambing. *STIGMA: Jurnal Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Unipa*, 9(2).
- Hardiansyah, A., & Kusuma, H. H. 2022. Optimalisasi kualitas organoleptik dan aktivitas antioksidan kefir susu kambing dengan penambahan madu lokal bunga randu. *Journal of Nutrition College*, 11(4): 278–284.
- Hidayat, N., Padaga, M. C., & Suhartini, S. 2006. *Mikrobiologi Industri*. Yogyakarta: CV Andi Offset.
- Ingga, F., Liputo, S. A., & Lasindrang, M. 2019. Pengaruh penambahan susu skim pada pembuatan kefir berbahan dasar susu jagung manis (*Zea mays* L.). *Jambura Journal of Food Technology*, 1(1): 23–31.
- Jaya, F. 2019. *Ilmu, Teknologi, dan Manfaat Kefir*. Malang: Universitas Brawijaya Press.
- Kim, H. G., Kim, G. W., Oh, H., Yoo, S. Y., Kim, Y. O., & Oh, M. S. 2011. Influence of roasting on the antioxidant activity of small black soybean (*Glycine max* L. Merrill). *LWT-Food Science and Technology*, 44(4): 992–998.

- 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): 42–50.
- Lestari & Helmyati. 2018. *Peran Probiotik di Bidang Gizi dan Kesehatan*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Lestari, Y. N., Amin, N., Ananda, D., & Rengganis, N. A. 2021. Identifikasi karakteristik kimiawi dan daya simpan kefir susu jagung (*Zea mays* L. Saccharata). *Jurnal Gizi*, 10(2): 20–32.
- Lee, K. J., Baek, D. Y., Lee, G. A., Cho, G. T., So, Y. S., Lee, J. R., ... & Hyun, D. Y. 2020. Phytochemicals and antioxidant activity of Korean black soybean (*Glycine max* L.) landraces. *Antioxidants*, 9(3): 213.
- Letizia, F., Fratianni, A., Cofelice, M., Testa, B., Albanese, G., Di Martino, C., ... & Iorizzo, M. 2023. Antioxidative properties of fermented soymilk using *Lactiplantibacillus plantarum* LP95. *Antioxidants*, 12(7): 1442.
- Luo, J., Liu, S., Lu, H., Chen, Q., & Shi, Y. 2023. Microbial community variations and bioconversion improvements during soybean-based fermentation by kefir grains. *Foods*, 12(8): 1588.
- Mandang, F. O., Dien, H., & Yelnetty, A. 2016. Aplikasi penambahan konsentrasi susu skim terhadap kefir susu kedelai (*Glycine Max* Semen). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 4(1): 9–17.
- Mantegazza, G., Dalla Via, A., Licata, A., Duncan, R., Gardana, C., Gargari, G., ... & Guglielmetti, S. 2023. Use Of Kefir-Derived Lactic Acid Bacteria for The Preparation of A Fermented Soy Drink with Increased Estrogenic Activity. *Food Research International*, 164: 112322.
- Masyhura, M. D., Lubis, Z., & Irma, A. 2018. Application skim milk on making kefir soy milk. *Proceeding International Conference Sustainable Agriculture and Natural Resources Management*, 2(1): 296–299.
- Molyneux, P. 2004. The use of the stable free radical diphenylpicrylhydrazyl (DPPH) for estimating antioxidant activity. *Songklanakarin Journal of Science and Technology*, 26(2): 211–219.

- Musdholifah, M., & Zubaidah, E. 2016. Studi aktivitas antioksidan kefir teh daun sirsak dari berbagai merk dipasaran. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 4(1): 29–39.
- Ningrumsari, I. N., Budiasih, R., & Afrilliyanti, P. 2022. Kajian analisis nutrisi kedelai hitam (Glycine Soja (L) Merrill) difermentasi oleh *Rhizopus oligosporus*, *Aspergillus sojae* dan konsorsiumnya terhadap karbohidrat dan lemak. *Agritekh (Jurnal Agribisnis dan Teknologi Pangan)*, 2(2): 90–98.
- Ningsih, N. P., Sari, R., & Apridamayanti, P. 2018. Optimasi aktivitas bakteriosin yang dihasilkan oleh *Lactobacillus brevis* dari es pisang ijo. *Jurnal Pendidikan Informatika dan Sains*, 233–242.
- Nur, F., Hafsan, H., & Wahdiniar, A. 2015. Isolasi bakteri asam laktat berpotensi probiotik pada dangke, makanan tradisional dari susu kerbau di Curio Kabupaten Enrekang. *Biogenesis: Jurnal Ilmiah Biologi*, 3(1): 60–65.
- Nurlaela, S., Sunarti, T. C., & Meryandini, A. 2016. Formula media pertumbuhan bakteri asam laktat *Pediococcus pentosaceus* menggunakan substrat whey tahu. *Jurnal Sumberdaya Hayati*, 2(2): 31–38.
- Nurrahman, N. 2015. Evaluasi komposisi zat gizi dan senyawa antioksidan kedelai hitam dan kedelai kuning. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 4(3).
- Olszowy-Tomczyk, M. 2021. How to express the antioxidant properties of substances properly?. *Chemical Papers*, 75: 6157–6167.
- Panche, A. N., Diwan, A. D., & Chandra, S. R. 2016. Flavonoids: an overview. *Journal of Nutritional Science*, 5: e47.
- Peñalvo, J. L., Nurmi, T., & Adlercreutz, H. 2004. A simplified HPLC method for total isoflavones in soy products. *Food Chemistry*, 87(2): 297–305.
- Pham, T. T., & Shah, N. P. 2008. Skim Milk Powder Supplementation Affects Lactose Utilization, Microbial Survival and Biotransformation of Isoflavone Glycosides to Isoflavone Aglycones in Soymilk by *Lactobacillus*. *Food Microbiology*, 25(5): 653–661.
- Popa, D. S., & Rusu, M. E. 2017. Isoflavones: Vegetable sources, biological activity, and analytical methods for their assessment. In *Superfood and*

Functional Food—The Development of Superfoods and Their Roles as Medicine (Vol. 7, pp. 133–153).

- Prado, M. R., Blandón, L. M., Vandenberghe, L. P., Rodrigues, C., Castro, G. R., Thomaz-Soccol, V., & Soccol, C. R. 2015. Milk kefir: Composition, microbial cultures, biological activities, and related products. *Frontiers in Microbiology*, 6: 1177.
- Prayoga, I. P. A., Ramona, Y., & Suaskara, I. B. M. 2021. Bakteri asam laktat bermanfaat dalam kefir dan perannya dalam meningkatkan kesehatan saluran pencernaan. *SIMBIOSIS*, 9(2): 115–130.
- Purwantiningsih, T. I., Bria, M. A. B., & Kia, K. W. 2022. Kadar protein dan lemak yoghurt yang terbuat dari jenis dan jumlah kultur yang berbeda. *Journal of Tropical Animal Science and Technology*, 4(1): 66–73.
- Rahmawati, R., Anshar, M., Azis, N. N. M., & Rifada, A. A. Y. 2019. Penetapan kadar alkohol pada Minas (minuman khas Sinjai) yang diperjualbelikan di Kota Sinjai. *Jurnal Medika*, 4(2): 18–23.
- Rahmiati, R., & Simanjuntak, H. A. 2019. Kemampuan bakteri asam laktat dalam menghambat *Salmonella typhii*. *Jurnal Jeumpa*, 6(2): 257–264.
- Rajendar, B., Mulagalapati, R., Reddy, M. J., Patri, S., Karthik, Y. K., & Matur, R. V. 2020. 2-Phenoxyethanol: A novel reagent for improved sensitivity of carbohydrate quantification. *Analytical Biochemistry*, 595: 113624.
- Rizikiyan, Y., & Pandanwangi, S. P. 2019. Uji aktivitas antioksidan lipstick sari buah naga super merah (*Hylocereus costaricensis* L.) dengan metode DPPH. *Warta Bhakti Husada Mulia: Jurnal Kesehatan*, 6(2).
- Rizqiati, H., Susanti, S., Apriliani, I. N., & Prayoga, M. I. Y. 2024. The effect of skim milk powder on physical, chemical, and microbiology characteristics of goat milk kefir powder. *Food Research*, 8(3): 135–146.
- Rohyami, Y., Wijaya, A. R., & Ruwindya, Y. 2024. Determination of ethanol in vinegar and beverage by gas chromatography: A validated method for halal verification. *Indonesian Journal of Chemical Analysis (IJCA)*, 7(1): 43–52.

- Rossi, E., Hamzah, F., & Febriyani, F. 2016. Perbandingan susu kambing dan susu kedelai dalam pembuatan kefir. *Jurnal Peternakan Indonesia (Indonesian Journal of Animal Science)*, 18(1): 13–20.
- Rusydan, A. M., & Zulfaidah, N. T. 2024. Peptida bioaktif: Menjelajahi potensi dan tantangan menuju pangan masa depan. *Jurnal Farmasi SYIFA*, 2(2): 56–67.
- Salsabilla, K. N., & Trimulyono, G. 2022. Isolasi dan uji antagonis bakteri asam laktat dari tape pisang kepok terhadap *Escherichia coli*. *LenteraBio: Berkala Ilmiah Biologi*, 11(3): 430–440.
- Salundik, S., Suryahadi, S., Mansjoer, S. S., Soepandi, D., & Ridwan, W. 2011. Analisis kualitas fisik dan kimia susu sapi perah dengan pakan klobot jagung dari limbah organik pasar. *Jurnal Agrista*, 15(3): 116–122.
- Sari, N. I., Leksono, T., & Yuliana, C. H. 2023. Isolasi dan identifikasi bakteri asam laktat pada bekasam ikan nila (*Oreochromis niloticus*) dengan penambahan dadih. *Agrointek: Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 17(4): 854–865.
- Sari, A. H., Marlina, E. T., & Hidayati, Y. A. 2024. Karakterisasi bakteri asam laktat dan total asam organik ekoenzim asal filtrat feses sapi potong dan jerami padi pada lama fermentasi yang berbeda. *Jurnal Teknologi Hasil Peternakan*, 5(1): 109–120.
- Savitri, L. 2019. Pengaruh penambahan agar-agar terhadap karakteristik fisikokimia dan sensori pumpkin leather. *EDUFORTECH*, 4(2): 106–117.
- Sawitri, M. E. 2011. Kajian konsentrasi kefir grain dan lama simpan dalam refrigerator terhadap kualitas kimiawi kefir rendah lemak. *Jurnal Ilmu-Ilmu Peternakan*, 21(1): 23–28.
- Silva, C. F. G. D., Santos, F. L., Santana, L. R. R. D., Silva, M. V. L., & Conceicao, T. D. A. 2018. Development and characterization of a soymilk kefir-based functional beverage. *Food Science and Technology*, 38(3): 543–550.
- Stobiecka, M., Król, J., & Brodziak, A. 2022. Antioxidant activity of milk and dairy products. *Animals*, 12(3): 245.
- Tarwendah, I. P. 2017. Jurnal Review: Studi komparasi atribut sensoris dan kesadaran merek produk pangan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 5(2).

- Triana, A. N., Setyawardani, T., & Sumarmono, J. 2022. Pengaruh jenis susu pada pH, total asam dan warna kefir tradisional. *ANGON: Journal of Animal Science and Technology*, 4(1): 15–25.
- Triandini, I. G. A. A. H., & Wangiyana, I. G. A. S. 2022. Mini-review uji hedonik pada produk teh herbal hutan. *Jurnal Silva Samalas*, 5(1): 12–19.
- Umar, C. B. P. 2021. Penyuluhan tentang pentingnya peranan protein dan asam amino bagi tubuh di Desa Negeri Lima. *Jurnal Pengabdian Ilmu Kesehatan*, 1(3): 52–56.
- Uswatiningtyas, M., & Suryani, T. 2023. Quality of kefir combination between soy milk and skim milk on variation of sugar and fermentation duration. *INCOBEST*, 241–247.
- Utami, M., & Kusumo, A. Z. 2023. Analisis lemak dan asam lemak jenuh pada jagung rebus di Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian Bogor. *Indonesian Journal of Chemical Research*, 8(2).
- Viogenta, P., Khairunnisa, A., Kartinah, N., & Rahmadati, E. 2023. Antioxidant assay of kefir peanut (*Arachis hypogaea* L.) with variations in concentration and fermentation time. *Majalah Obat Tradisional*, 29(3): 233–239.
- Wisnaini, D., & Maulida, S. 2019. Inovasi minuman sehat berbahan kedelai sebagai produk kewirausahaan UKM di Desa Pager Purwosari-Pasuruan. *SELING: Jurnal Program Studi PGRA*, 5(1): 10–16.
- Wu, Y., Wu, D., Liu, D., Chen, J., & Zhao, X. 2020. The isolation and identification of *Lactobacillus* from naturally fermented yoghurt. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 565(1): 012055.
- Yulifianti, R., Muzaiyanah, S., & Utomo, J. S. 2018. Kedelai sebagai bahan pangan kaya isoflavon. *Buletin Palawija*, 16(2): 84–93.