

DAFTAR PUSTAKA

- Alsayadi, M., *et. al.* 2013. Antioxidant Potency of *Water* kefir. *Journal of Microbiology, Biotechnology and Food Sciences*, 2(6)
- Astuti, Asri. 2018. Nawake (Nira *Water* Kefir): Pemanfaatan Nira Aren Sebagai Minuman Fungsional Kaya probiotik. *Agritech*. 20 (1)
- Ekon.go.id. 2020. Terus Dorong Peningkatan Konsumsi Buah Nusantara, Pemerintah Gelar Kembali Gelar Buah Nusantara (GBN) ke-7 Tahun 2022. <https://www.ekon.go.id/publikasi/detail/4450/terus-dorong-peningkatan-konsumsi-buah-nusantara-pemerintah-gelar-kembali-gelar-buah-nusantara-gbn-ke-7-tahun-2022> [16 September 2023]
- Elviati. *et. al.*, 2022. Strategi Pemasaran Minuman Probiotik Olahan Buah Naga dan Analisis Tingkat Kepuasan Terhadap Atribut Produk di Koto Panjang Nagari Kapau, Sumatera Barat. Jurusan Produksi Pertanian, Politeknik Negeri Jember.
- Gibson dan Roberfroid. 1995. Dietary Modul of Human Colonic Microbiota. Introducing The Concept of Probiotics. *J. Nutr* 125:1401-1402
- Indonesia Data. 2020. Konsumsi Minuman Probiotik 2019. <https://indonesiadata.id/produk/konsumsi-minuman-probiotik-2019/>. [23 Juli 2024]
- Karabagias, I. K. 2017. Volatile Compounds of Freshly Prepared Lemon Juice from the Region of Kalamata. *SM Analytical and Bioanalytical Techniques. Vol 2(2): 1-4*
- Koeseomawardani, D. 2007. Karakterisasi Rusip Bangka. Prosiding Seminar Hasil Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat. Universitas Lampung. 6-7 September 2007. Hal : 304- 313.
- Listyaningrum, *et. al.* 2018. Pengaruh Palm Sugar Sebagai Pengganti Sukrosa Terhadap Karakteristik Snack bar Tepung Komposit (Ubi Ungu, Jagung Kuning, dan Kacang Tunggak) Sebagai Snack Rendah Kalori. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian, Vol. XI(1)*
- Mita, *et al.* 2022. Berkala Ilmu-ilmu Pertanian - Journal of Agricultural Sciences, *Vol (2): 2*
- Panche A.N, Diwan A.D dan Chandra S.R. 2016. Flavonoids [Jurnal]. - India : *Journal of Nutritional Science- Vol. 5*

- p3fni.org. 2020. APA ITU PANGAN FUNGSIONAL?. <https://p3fni.org/apa-itu-pangan-fungsional/> [16 September 2023]
- Rachmawati, I., Suranto, dan R. Setyaningsih. 2005. Uji Antibakteri Bakteri Asam Laktat Asal Asinan Sawi Terhadap Bakteri Patogen. *Bioteknologi*, 2(2):43-48
- Rismawati, F. 2015. Pengaruh Perbandingan Air dengan Buah Salak dan Konsentrasi Penstabil terhadap Karakteristik Minuman Sari Buah Salak Bongkok (*Salacca edulis*, Renw). Artikel. Program Studi Teknologi Pangan. Universitas Pasundan. Bandung.
- Santos, T. 2015. *Coffee in Health and Disease Prevention*. Elsevier Inc. All rights reserved. 5-10.
- Sampoerno, dan Fardiaz, D. 2001. Kebijakan dan Pengembangan Pangan Fungsional dan Suplemen di Indonesia. Dalam I. Nuraida dan R.D. Hariyadi (Ed.). *Pangan Tradisional Basis Bagi Industri Pangan Fungsional dan Suplemen*. Pusat Kajian Makanan Tradisional. IPB, Bogor. Hal 1-15.
- Saxby, M. 1996. *Food Taints and Off-Flavours*. Springer Science and Business Media, New York
- Setyaningsih, D., Apriyantono, A., dan Sari, M. P. 2010. Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro. IPB Press. Bogor. Hal 1–65.
- Stone, H dan Joel, L. 2004. *Sensory Evaluation Practices*, Edisi Ketiga. Elsevier Academic Press, California, USA
- Sufa, Siska Armawati. 2017. Tren Gaya Hidup Sehat dan Saluran Komunikasi Pelaku Pola Makan Food Combining. *JURNAL KOMUNIKASI PROFESIONAL*. Vol 1(2): 105-120
- Susiwi, S. 2009. *Penilaian Organoleptik*. Universitas Pendidikan Indonesia. Bandung
- Surja, L.L., Dwiloka, B., dan Rizqianti, H. 2019. *Effect of High Fructose syrup (HFS) Addition on Chemical and Organoleptic Properties of Green Coconut Water Kefir*. *Journal of Applied Food Technology*, 6(1), pp. 3-8
- Tarwendah, I.P. 2017. Studi Komparasi Atribut Sensoris dan Kesadaran Merek Produk Pangan. *Jurnal Pangan dan Agcroindustri*. Vol 5 (2): 66-7
- Wasilu, R P., et. al, 2021. *Karakteristik Kimia, Mikrobiologi, dan Organoleptik Water Kefir Sari Buah Pepaya (Carica papaya L.) Berdasarkan Lama Fermentasi dan Konsentrasi Sukrosa*. 3 (2), 22

Winarno, F. G. 1992. Kimia Pangan dan Gizi. PT. Gramedia Pustaka Utama.
Jakarta.