

DAFTAR PUSTAKA

- Aak. 1974. *Sapi Perah*. Kanisius, Yogyakarta.
- Abrar, M., T.W.I Wayan., P.P. Bambang., S. Mirnawati, dan H.P. Fachriyan. 2012. Isolasi dan Karakterisasi Hemaglutinin *Staphylococcus aureus* Penyebab Mastitis Subklinis pada Sapi Perah. *Jurnal Kedokteran Hewan*.
- Abrar, M., W.T. Wibawan, B.P. Priosoeryanto dan M. Soedarwanto. 2013. Peran hemaglutinin *Staphylococcus aureus* dalam proses adhesi pada sel epitel ambing sapi perah. *Jurnal Kedokteran Hewan*. 7(1).
- Abun. 2008. Hubungan Mikroflora dengan Metabolisme dalam Saluran Pencernaan Unggas dan Monogastrik. Bandung: *Fakultas Peternakan Jurusan Nutrisi dan Makanan Ternak*. Universitas Padjadjaran.
- Aditya M. dan P.R. Ariyanti. 2016. Manfaat gambir (*Uncaria gambir* Roxb) sebagai Antioksidan. *Majority Volume 5 No. 3*
- Agustina, T. 2017. Outlook Susu Komoditas Pertanian Subsektor Peternakan. ISSN: 1907-1507. Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian, Sekretariat Jenderal, Kementerian Pertanian, Jakarta. <http://www.epublikasi.setjen.pertanian.go.id>.
- Ahmed Z, Y. Wang, Q. Cheng dan I. Imran.2010. Lactobacillus acidophilus bacteriocin, from production to their application: an overview. *Afr Jurnal Biotechnol* 9:2843-2850.
- Alfachrozi, A.U., N. Humaidah dan I. Kentjonowaty. 2020. Studi kasus mastitis subklinis pada peternakan sapi perah dengan manajemen pemerahan yang baik di desa pandesari kecamatan kujon kabupaten malang. *Jurnal Dinamika Rekasatwa*. 3(2).
- Amato, D. dan M. Sinigaglia . 2010. *Antimicrobial Agents of Microbial Origin: Nisin*. Bentham Science Publisher, Bussum
- Andre, N. 2013. A review of the occurrence of non-alkaloid constituents in *Uncaria* species and their structure-activity relationships. *Am. Jurnal. Biomed*, Volume 1, pp. 79-98.
- Anjarsari, B. 2010. *Pangan Hewani*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Anonimous, 1999. *Petunjuk Laboratorium Pemeriksaan Susu dan Daging. Bagian Kesehatan Masyarakat Veteriner*. Fakultas Kedokteran Hewan. UGM. Yogyakarta.
- Begley M, C. Hill dan C.G.M. Grahan. 2006. Bile salt hydrolase activity in probiotics. *Appl Environ Microbiol* 72: 1729-1738.

- Bezkorovany. 2006. Probiotic supplementation affects markers of intestinal barrier, oxidation, and inflammation in trained men; a randomized, doubleblinded, placebo-controlled trial. *J Intl Soc Sports Nutr* 9:1-13.
- Brashears, M.M., M.L Galyean, G.H. Lonergan, J.E. Mann dan K.M Killinger. 2003. Prevalence of Escherichia coli O157:H7 and performance by beef feedlot cattle given Lactobacillus direct-fed microbials. *Jurnal Food Prot.* 66:748-754.
- Brooks G. F., J. S. Butel dan S. A. Morse. 2005. *Mikrobiologi Kedokteran: Alih Bahasa*. Jakarta: Salemba Medika, 2005: 317-27.
- Chapman P.A., M. Ellin, R. Ashton, W. Shafique. 2001. Comparison of culture, PCR and immunoassays for detecting Escherichia coli O157 following enrichment culture and immunomagnetic separation performed on naturally contaminated raw meat products. *International Journal of Food Microbiology*, Volume 68
- Coimbra-e-Souza, V., C.C. Rossi, L.J. Jesus-de Freitas, M.A.V. Brito, M.S. Laport, dan M. Giambiagi-deMarval. 2019. Diversity of species and transmission of antimicrobial resistance among Staphylococcus spp. isolated from goat milk. *Journal of dairy science*. 102(6): 5518-5524.
- Collado MC, J. Meriluoto dan S.Salminen . 2007. *In vitro* analysis of probiotic strain combinations to inhibit pathogen adhesion to human intestinal mucus. *Food Res Int.* 40:629-636.
- Cremonesi, P., M. Luzzana., M. Brasca., S. Morandi., R. Lodi., C. Vimercati., dan B., Castiglioni. 2005. Development of a multiplex PCR assay for the identification of Staphylococcus aureus enterotoxigenic strains isolated from milk and dairy products. *Molecular and cellular probes*, 19(5): 299-305.
- Delfahedah, Y., S. Syukur dan Jamsari. 2013. Isolasi Karakterisasi dan Identifikasi DNA Bakteri Asam Laktat (BAL) yang Berpotensi Sebagai Antimikroba dari Fermentasi Kakao Varietas Hibrid (Trinitario). *Jurnal Kimia Unand.* 2(4): Halaman.
- Demosaputro, Y. 2013. Aplikasi Probiotik Lignochloritik Dan Aloe Barbadensis Miller Pada Pakan Sapi Perah Pengaruhnya Terhadap Produksi Susu Dan Terapi Penyakit Mastitis. *Thesis*, University Of Muhammadiyah Malang.
- Deslianri L., R. Sari dan P. Apridamayanti. 2016. Identifikasi Bakteri Asam Laktat (BAL) penghasil bakteriosin dari minuman Ce hun tiau yang memiliki aktivitas antibakteri terhadap bakteri patogen. *Pharmaceutical Science and Research*,
- Doron, S., Snyderman., dan R. David . 2016. *“Risk and Safety of Probiotics”*. Clinical Infectious Disease. Oxford University.
- Dundas, S., A. Todd, W.T. Stewart, A.I. Murdoch, P.S. Chaudhuri, A.K.R. dan S.J. Hutchinson. 2001. *Clinical Infectious Diseases* 33: 923-931.

- Fatchiyah., A.E. Laras., S. Wdyarti., dan S. Rahayu. 2011. *Biologi Molekuler Prinsip Dasar Analisis*. Erlangga. Jakarta.
- Finanda, A., Mukarlina, dan Rahmawati. 2021. Isolasi dan karakterisasi genus bakteri asam laktat dari fermentasi daging buah pisang kepok (musa paradisiaca l.). *Jurnal Of biological sains* Vol 10, No 2.
- Firdausni, F., W. Hermianti dan Y.H. Diza. 2020. Aplikasi gambir (Uncaria gambir Roxb) melalui proses pencucian berulang sebagai antioksidan pada pangan berminyak. *Jurnal Litbang Industri - Vol. 10 No. 1*
- Foss. 2002. Somatic Cell Counting The Way to Control Mastitis and Improve Dairy product quality. *Foss Analytical A/S Denmark*.
- Gie, J.L.T., dan D. Yastri. 2015. Identifikasi Escherichia Coli O157:H7 Pada Susu Sapi Perah Dan Lingkungan Peternakan. *Jurnal Kedokteran Hewan Vol. 9 No. 2*.
- Hadiwiyoto, S. 1994. *Teori dan Prosedur Mutu Susu dan Hasil Olahannya*. Liberty. Yogyakarta.
- Hagstrom, A., J. Pinhassi dan U.L. Zweifel. 2000. Biogeographical diversity among marine bacterioplankton. *Aquat. Microb. E Col*, 21:231-244.
- Harjanti, D., W.R. Ciptaningtyas, F. Wahyono dan E.T. Setiatin. 2017. Isolation and identification of bacterial pathogen from mastitis milk in Central Java. Indonesia. *IOF Conf Series: Earth and Environmental Scence.. International symposium on food and agro-biodiversity*, Semarang. 1-6.
- Harjanti, D.W., R. Ciptaningtyas, F. Wahyono, dan D.E.T. Setiatin. 2018. Isolation and identification of bacterial pathogen from mastitis milk in Central Java Indonesia. *IOP Conf. Ser.: Earth and Environ. Sci.* 102-01(2018).
- Hill, C., F. Guarner., G. Reid., G.R. Gibson., D.J. Merenstein dan B. Pot. 2015. STATEMENTS *The International Scientific Association for Probiotics and Prebiotics consensus statement on the scope and appropriate use of the term probiotic*.
- Husoda M., H. Hashimoto., H. Morita., and A. Hosono. 1996. Effect of Administration of Milk Fermented with Lactobacillus acidophilus LA-2on Fecal Mutagenicity and Microflora in The Human Intestine. *Jurnal Dairy Science* 79: 754-759.
- Irianto, K. 2007. *Mikrobiologi Menguk Dunia Mikroorganisme*. Yrama Widya, Bandung.
- Irianto. 2003. *Statistika Konsep Dasar dan Aplikasinya*. Kencana. Padang:.
- Irsya, R.P., Mairawita dan H. Herwina. 2017. Jenis-jenis parasit pada sapi perah di Kota Padang Panjang Sumatera Barat. *Jurnal Metamorfosa*, 4(2): 189-195.

- Jarwanta, S., P. Kusriani dan E.S. Subagyo. 2012. Efisiensi faktor-faktor produksi usahatani susu sapi perah di KUD Jatinom Kecamatan Jatinom Kabupaten Klaten Jawa Tengah. *Agrineça.*, 12(1).
- Jiang, H., J. Zou, H. Cheng, J. Fang dan G. Huang. 2017. Purification, characterization and mode of action of pentocin JL-1, a novel bacteriocin isolated from *Lactobacillus pentosus*, againsts drug-resistant *Staphylococcus aureus*. *BioMedResearch International*. 2017(2):7657190.
- Juliyarsi I., P. Hartini., Yuherman., A. Djamaan., Arief, H. Purwanto., S. N Aritonang., J. Hellyward dan E. Purwati. 2018. Characterization of lactic acid bacteria and determination of antimicrobial activity in tempoyak from Padang Pariaman District, West Sumatra, Indonesia. *Pakistan Journal of Nutrition*. 17 (10): 506-511. Doi: 10.3923/pjn.2018.506.511.
- Kementrian Pertanian. 2014. *Manual Penyakit Hewan Mamalia*. Kementrian Pertanian, Jakarta.
- Kusmarwati, A., dan Ninoek, I. 2008. Daya Hambat Ekstrak Bahan Aktif Biji Picung (*Pangium Edule Reinw.*) Terhadap Pertumbuhan Bakteri Penghasil Histamin. *Jurnal Pascapanen dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan*.
- Kusumarini, D. 1984. Penelitian pendahuluan perbandingan tiga metode untuk mendiagnosa mastitis subklinis dan hubungannya terhadap penurunan produksi susu. *Karya Ilmiah*. Fakultas peternakan, Institut Pertanian Bogor.
- Lancetti, R., L. Sciarini., G. T. Perez dan E. Salvucci. 2020. Technological performance and selection of lactic acid bacteria isolated from argentinian grains as starter for wheat sourdough. *Current Mikrobiology. Springer Science 2020*.
- Leboffe, M dan B.E. Pierce. 2011. *A Photographic Atlas for the Microbiology Laboratory* 4th ed. Morton Publishing Company. United States of America
- Lee, H.J.dan H.Y Kim. 2011. Lantibiotics, class I bacteriocins from the genus *Bacillus*. *Jurnal Microbiol Biotechnol* 21(3): 229-235.
- Leroy, F. dan L.D Vuyst . 2004. Lactic acid bacteria as functionalstarter cultures for the food fermentation industry. *Trends inFood Science Technology*. 15:67-78.
- Leverrier P, D. Dimova , V. Pichereau , Y. Auffray , P. Boyaval dan G. Jan . 2003. Susceptibility and adaptive response to bile salts in *Propionibacterium freudenreichii* : physiological and proteomic analysis. *Appl Env Microbiol*. 69(7):3809-3818.
- Lilly, D.M. dan R.H. Stillwell. 1965. Probiotics: Growth-Promoting Factors Produced by Microorganisms. *Science*.
- Lisal, J.S. 2005. Konsep Probiotik dan Prebiotik untuk Modulasi dan Mikrobiota Usus besar. *Jurnal Med. Nus*. 26 (4) : 259 – 262.

- Mahapatra, A.K., K. Muthukumarappan dan J.L. Julson. 2005. Applications of Ozone, Bacteriocins, and Irradiation in Food Processing: A Review. *Critical Review in Food Science and Nutritions*.
- Malaka, R dan A. Laga. 2005. Isolasi dan identifikasi *Lactobacillus Bulgaricus* strain Ropy dari yoghurt komersial. *Jurnal. Sains dan Teknologi*. 5 (1) : 50-58.
- Manning, S.D. 2010. *Deadly Diseases and Epidemics: Escherichia coli Infection, Ed ke-2*. New York: Chelsea Publishers.
- Meriza, L. 2021. Pengaruh probiotik yang diisolasi dari gulai paluik Terhadap listeriosis pada sapi. *Thesis*. Universitas Andalas. Padang.
- Meutia, Y.R. 2011. Bakteriosin : Pengawet alami Asal Bakteri Asam Laktat, Klasifikasi, Teknik Skrining, dan Purifikasi serta Peluang aplikasinya pada Industri Pangan. *Journal of Agro-Based Industry*
- Morales, Sierra, Mancilla, Paredes, Loyola, Gallardo, and Borquez. 2003. Secondary metabolites from four medicinal plants from Northern Chile, antimicrobial activity, and biotoxicity against *Artemia salina*. *Jurnal. Chile Chem*.48(2).
- Nancy T.W. 2010. Probiotics, *American journal of Health System Pharmacy*, ;67(6):449-458.
- Nurdin, E. 2007. Pengaruh pemberian tongkol bunga matahari (*Helianthus annuus*. L.) dan probiotik terhadap penurunan derajat mastitis pada sapi perah Fries Holland penderita mastitis sub-klinis. *Jurnal Indonesia Tropical Animal Science*. 32(2): 76-79.
- Nurhayati, I. dan E. Martindah. 2015. Pengendalian mastitis subklinis melalui pemberian antibiotik saat periode kering pada sapi perah. *Wartazoa*. 25(2).
- Ogunbanwo, H.W. 2003. Influence of cultural condition on the production of bacteriocins by *Lactobacillus brevis*. *African Journal of Biotechnology*. 2(7): 179-184.
- O'Sullivan, L., R.P. Ross dan C. Hill. 2002. Potential of bacteriocin-producing lactic acid bacteria for improvements in food safety and quality. *Biochimie*
- Owens, W.E., S.C. Nickerson., R.L. Boddie., G.M. Tomite dan C.H. Ray. 2001. Prevalence of mastitis in dairy heifers and effectiveness. *Journal Dairy Science*. 84(4): 814-817.
- Pelczar, M. J dan E. C. S. Chan. 2008. *Dasar-Dasar Mikrobiologi* Jilid I. UI Press, Jakarta.
- Pelczar, M.J. dan E.C.S. Chan. 1988. *Dasar-Dasar Mikrobiologi*. Jakarta: Universitas Indonesia Press.
- Poeloengan, M. 2010. Aktivitas Air Perasan dan Ekstrak Etanol Daun Encok terhadap Bakteri yang Diisolasi dari Sapi Mastitis Subklinis [Activity

water extract and ethanol extraction of *Plumbago Zeylanica* L. leaves against bacteria isolated from sub clinical mastitis in cattle].

- Prabhurajeshwar, C. dan K. Chandrakanth. 2019. Evaluation of antimicrobial properties and their substances against pathogenic bacteria in-vitro by probiotic Lactobacilli strains isolated from commercial yoghurt. *Clinical Nutrition Experimental* 23 (2019) 97-115.
- Pratama, D.R. 2020. Karakteristik Bakteri Asam Laktat Isolat Bekasam Asal Sumatera Selatan Sebagai Starter Frozen Yogurt dengan Penambahan Sari Buah Terung Belanda (*Solanum betaceum* Cav.). *Thesis*. Universitas Andalas. Padang.
- Prescott, L.N., J.P. Harley dan D.A. Klein. 2008. *Microbiology 7th edition*. McGrawHill. New York.
- Purwati, E., S. Syukur dan Z. Hidayat. 2005. Lactobacillus sp. Isolasi dari Bivicophitomega sebagai Probiotik. *Proceeding Lembaga Ilmu Pengetahuan Indonesia*, Jakarta.
- Purwati, E. dan S. Syukur. 2006. Peranan pangan probiotik untuk mikroba Patogen dan kesehatan. Dipresentasikan pada Dharma Wanita Persatuan Propinsi Sumatera Barat, Padang, 8 Agustus 2006.
- Purwati, E. dan S. Syukur. 2010. *International Seminar and Workshop Biotechnology Molecular DNA and Their Application In Health or Medical*. Rumah Sakit Ananda, Bekasi.
- Purwati, E. dan S. Syukur. 2013. *Bioteknologi Probiotik Untuk Kesehatan Masyarakat*. Andi. Yogyakarta.
- Purwati, E. 2015. *Buku Panduan Praktikum Matakuliah Mikrobiologi*. Fakultas Peternakan Universitas Andalas Padang.
- Purwati, E., S.N. Aritonang., S. Melia., I. Juliyarsi dan H. Purwanto. 2016. Manfaat probiotik Bakteri Asam Laktat Dadih Menunjang Kesehatan Masyarakat. Tangerang Banten. *Lembaga Literasi Dayak*.
- Putri, M T. 2021. Karakterisasi Bakteri Asam Laktat yang diisolasi dari Pepes ikan nila (*Oreochormis niloticus*) asal Kota Payakumbuh sebagai potensi sumber probiotik pangan hasil ternak. *Skripsi*. Universitas Andalas.Padang.
- Raczek, N. 2004. Bacteriocin-containing sorbic acid product as addition to feedstuffs in agricultural livestock rearing *USA patent 6780447*.
- Rai, A.K., N. Bhaskar, P.M. amani, K. Indirani, P.V. Suresh, dan N.S. Mahendrakar. 2009. Characterization and application of native lactid acid bacterium isolated from tannery fleshing for fermentative bioconversion of tannery fleshings. *Application Microbiology Biotechnology* 83. 757-766.

- Ren, D., C. Li., Y. Qin., R. Yin., S. Du., F. Ye., C. Liu., H. Liu., M. Wang., Y. Li., Y. Sun dan X. Li. 2014. In vitro evaluation of the probiotic and functional potential of *Lactobacillus* strain isolated from fermented food and human intestine. *Clinical Microbiology*. 30: 1-10.
- Ricke, S C. 2003. Perspectives on the use of organic acids and short chain fatty acids as antimicrobials. *Poultry Science*. Volume 82, Issue 4, 1 April 2003, Pages 632-639.
- Riley, M dan Chavan, M. 2007. *Bacteriocins: Ecology and Evolution*.
- Rizqiati, H. 2006. Ketahanan dan viabilitas *Lactobacillus plantarum* yang Dientapsulasi dengan Susu Skim dan Gum Arab Setelah Pengeringan Dan Penyimpanan. *Tesis*. Bogor. Institut Pertanian Bogor.
- Romadhon, Subagiyo dan S. Margino. 2012. Isolasi Dan Karakterisasi Bakteri Asam Laktat Dari Usus Udang Penghasil Bakteriosin Sebagai Agen Antibakteria Pada Produk -Produk Hasil Perikanan. *Jurnal Saintek Perikanan* Vol. 8. No. 1, 2012.
- Rostini, I. 2007. Peranan Bakteri Asam Laktat (*Lactobacillus plantarum*) Terhadap Masa Simpan Filet Nila Merah pada Suhu Rendah. Bandung: *Makalah Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan*. universitas Padjadjaran.
- Salminen, S., V. W. Atte dan O. Arthur. 2004. *Lactic Acid Bacteria*. Marcel Dekker, Inc. New York-Basel.
- Sani, Y., L. Natalia., B. Brahmantiyo., W. Pujiastuti., T. Sartika., Nurhayati, A. Anggraeni., R.H. Matondang., E. Martindah dan S.E Estuningsih. 2009. Teknologi Peternakan dan Veteriner mendukung Industrialisasi Sistem Pertanian untuk Meningkatkan Ketahanan Pangan dan Kesejahteraan Peternak. *Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner*; Bogor, Indonesia. Pusat Penelitian dan Pengembangan Peternakan. Bogor: 300-305.
- Saraniya, A. dan K. Jeevaratnam. 2014. Purification and mode of action of antilisterial bacteriocins produced by *Lactobacillus pentosus* SJ65 isolated from UttapamBatter. *Journal of Food Biochemical*. 38(6):612-619.
- SDKI. 2012. *Survey Demografi dan Kesehatan Indonesia 2012*.
- Seeley Jr, H.W., P.J. Vandemark dan J.J Lee. 2001. *Microbes in Action: A Laboratory Manual of Microbiology. Fourth Edition*. W.H. Freeman and Company. New York. pp.185-209.
- Setiawan, H., P. Trisunuwati dan D. Winarso. 2012. Kajian Sensitivitas dan Spesifisitas Reagen CMT, WST dan SFMT Sebagai Bahan Uji Mastitis Subklinis di Peternakan Sapi Perah Rakyat, KUD Sumber Makmur Ngantang. *JURNAL*. Malang: Program Studi Pendidikan Dokter Hewan, Universitas Brawijaya.

- Sharma, N., N.K. Singh dan M.S. Bhadwal. 2011. Relationship of somatic cell count and mastitis: an overview. *Asian-Australian Journal Animal Science*. 24(3).
- Sirait, C.H. 1993. Pengolahan Susu Tradisional untuk Perkembangan Agroindustri Persusuan di Pedesaan. Laporan Penelitian. Balai Peternakan Ciawi, Bogor. *Utilization as Coagulant for Making Native Milk Products in Indonesia*. In: *Traditional Food Fermentation as Industrial Resources in ASCA Countries*. S. Saono (ed.). Elsevier Applied Science Publishers Ltd., London.
- Stanton, C., G. Gardiner., H. Meehan., K. Collins., G. Fitzgerald., P.B. Lynch dan R.P. Ross. 2001. Market potential for probiotics. *Am. Journal. Clin. Nutr.* 73:476-483.
- Straub, J.A., C. Hertel dan W.P. Hammes. 1999. A 23S rRNA-Targeted Polymerase Chain Reaction-Based System for Detection of *Staphylococcus aureus* in Meat Starter Cultures and Dairy Products. *Jurnal. Food Prot.* 62 (10):1150-1156.
- Subronto. 2008. *Ilmu Penyakit Ternak (Mamalia)*. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Sudarwanto, M. 1999. *Usaha Peningkatan Produksi Susu melalui Program Pengendalian Mastitis Subklinis*. Orasi Ilmiah. 22 Mei 1999.
- Sudarwanto, M. dan E. Sudarnika. 2008. Hubungan antara pH susu dengan jumlah sel somatik sebagai parameter mastitis subklinis. *J. Media Peternakan*. 3 (2).
- Sughita, I.M. 1985. Dadih : Olahan Susu Kerbau Tradisional Minang, Manfaat, Kendala, dan Prospek dalam Era Industrialisasi Sumatera Barat. *Fakultas Peternakan Universitas Andalas, Medan*.
- Supar dan T. Ariyanti. 2008. Kajian pengendalian mastitis subklinis pada sapi perah. Dalam: *Prosiding Prospek Industri Sapi Perah Menuju Perdagangan Bebas 2020*. Balai Penelitian dan Pengembangan Peternakan. Departemen Pertanian. Bogor. Hal. 360-366.
- Surjowardojo, P., Suyadi, L. Hakim dan Aulani'am. 2008. Ekspresi Produksi Susu pada Sapi Perah Mastitis. *Jurnal Ternak Tropika*. 9 (2).
- Suryani, I., A. Santoso dan M. Juffrie. 2010. Penambahan agar-agar dan pengaruhnya terhadap kestabilan dan daya terima susu tempe pada mahasiswa politeknik kesehatan jurusan gizi Yogyakarta. *Jurnal gizi klinik Indonesia* 7 (2): 85 - 91.
- Suryani, Y. A. Oktavia dan B. Umniyati, S. 2010. Isolasi dan Karakterisasi Bakteri Asam Laktat dari Limbah Kotoran Ayam sebagai Agensi Probiotik dan Enzim Kolesterol Reduktase. *Prosiding. Seminar Nasional Biologi 3 Juli 2010 "Biologi dan Pengembangan Profesi Pendidik Biologi"*.

- Suryowardojo, P. 2012. Penampilan kandungan protein dan kadar lemak susu pada sapi perah mastitis friesland holstein. *J.Exp. Life Sci.*, 2(1).
- Susanti, T., S. Sopiya., L. H. Prasetyo., R. R. Noor dan P. S. Hardjosworo. 2008. Pertumbuhan starter dan grower itik hasil persilangan resiprokal alabio dan peking. *Workshop Nasional Unggas Lokal 2008*.
- Susilorini, T.E., M.E. Sawitri dan Muharli. 2008. *Budi Daya 22 Ternak Potensial*. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Suwito, W. 2009. Escherichia coli verotok sigenik (VTEC) yang diisolasi dari susu sapi. *JITV*. 14(3):237-242.
- Suwito, W. dan S. Indarjulianto. 2013. *Staphylococcus aureus* penyebab mastitis pada kambing peranakan etawa: epidemiologi, sifat klinis, patogenesis, diagnosis dan pengendalian. *WARTAZOA*. 23(1).
- Syam, S. dan T. Herawati. 2012. Program aksi promosi konsumsi susu segar untuk anak sekolah di Kota Padang Panjang, Sumatera Barat. *Program Aksi Promosi Konsumsi Susu Segar Untuk Anak Sekolah*.
- Syukur, S., E. Fachrial, and Jamsari. 2014. Isolation, Antimicrobial Activity and Protein Bacteriocin Characterization of Lactic Acid Bacteria Isolated from Dadih in Solok, West Sumatera, Indonesia. *Research Journal of Pharmaceutical, Biological and Chemical Science* 5(6): 1096-1104.
- Taponen, S., L. Salmikivi, H. Simojoki, M.T Koskinen dan S. Pyörälä. 2009. Real- Time Polymerase Chain ReactionBased Identification of Bacteria in Milk Samples From Bovine Clinical Mastitis With No Growth in Conventional Culturing. *Jurnal. Dairy Sci.* 92 (6):2610–2617.
- Todorov, S.D. 2008. Bacteriocin production by *Lactobacillus plantarum* AMA–K isolated from amasi, a Zimbabwean fermented milk product and study of the adsorption of bacteriocin AMA-K to *Listeria* sp. *Brazilian Journal of Microbiology*
- Todorov, S.D., C. Rachman, A. Fourrier, L.M.T. Dicks, C.A. Reenen, N. Prevost, dan X. Dousset. 2011. Characterization of a bacteriocin produced by *Lactobacillus sakei* R1333 isolated from smoked salmon. *Anaerobe* 17: 23-31.
- Torriani, S., G.E Felis dan F. Dellaglio. 2001. Differentiation of *Lactobacillus plantarum*, *L. pentosus*, and *L. paraplantarum* by recA gene sequence analysis and multiplex PCR assay with recA gene-derived primers. *Appl Environ Microbiol.* 67(8): 3450–3454.
- Tortora, G.J. dan B.R. Funke. 2002. *Microbiology : An Introduction* . Addison Wesley Longman, New York.
- Usmiati S. 2007. Kefir Susu Fermentasi Dengan Rasa Menyegarkan. *Warta Penelitian dan Pengembangan Pasca Panen Pertanian*.

- Usmiati, S. dan T. Mawarti. 2007. Seleksi dan optimasi proses produksi bakteriosin dari *Lactobacillus* sp. *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian*, 4(1): 27-37.
- Warsa, U.C. 1994. *Kokus Positif Gram, dalam Buku Ajar Mikrobiologi Kedokteran. Edisi Revisi*, Staf Pengajar Fakultas Kedokteran Universitas Indonesia, 103. Binarupa Aksara, Jakarta
- Wijayanto, U. 2009. Analisis in vitro Toleransi Isolat Bakteri Asam Laktat Asal Daging Sapi Terhadap pH Lambung, pH Usus dan Garam Empedu sebagai Kandidat Probiotik. *Skripsi*. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Winata, F. 2011. Hubungan antara penggunaan metode breed dengan uji mastitis IPB-I untuk diagnosa mastitis subklinis. *Skripsi*. Fakultas Kedokteran Hewan, IPB.
- Woods G.L. dan J.A. Washington. 1995. *The Clinician and the Microbiology Laboratory*. Mandell GL, Bennett JE, Dolin R (eds): Principles and Practice of Infectious Diseases. 4th ed. Churchill Livingstone, New York.
- Woraprayote W., M. Yuwares., S. Supaluk., S. Adisorn., B. Soottawat., dan V. Wonnop. 2016. Bacteriocins from Lactic Acid Bacteria and Their Applications in Meat and Meat Products, 120: 118-132.
- Xia, S. S. 2006. The rheology of gel formed during the California Mastitis Test. *Thesis*. The University of Waikato.
- Yang X. dan H. Wang. 2014. *Pathogenic E. coli*. Lacombe Research Centre, Lacombe. Canada.
- Yi, L., Y. Dang , J. Wu , L. Zhang , X. Liu , B. Liu , Y. Zhou dan Lu X. 2016. Purification and characterization of a novel bacteriocin produced by *Lactobacillus crustorum* MN047 isolated from koumiss from Xinjiang, China. *J Dairy Sci* 99(9): 7002-7015.
- Zuhriana K.Y. 2010. Polymerase Chain Reaction (PCR). *Saintek*



