

## DAFTAR PUSTAKA

- Afriani, Suryono, dan Lukman, Haris. 2011. Karakteristik Dadih Susu Sapi Hasil Fermentasi Beberapa Starter Bakteri Asam Laktat yang Diisolasi dari Dadih Asal Kabupaten Kerinci. *Jurnal. Laboratorium Teknologi Hasil Ternak Fakultas Peternakan Universitas Jambi*. 01, 01, 36-42.
- Agustien, A. 2010. Protease Bakteri Termofilik. Universitas Padjajaran PRESS. Bandung.
- Akhdiya A. Isolasi Bakteri Penghasil Enzim Protease Alkalin Termotabil Buletin Plasma Nutfah, 2003, 9, 2, 38-44.
- Amara AA, RS Soheir and MSA Shabeb. 2009. The Possibility to Use Bacterial Protease and Lipase as Biodetergent. *Global Journal of Biotechnology & Biochemistry* 4,2, 104-114.
- Basuki W, 1997. Enzim dalam industri deterjen. Proceedings of The 1<sup>st</sup> Conference on Industrial Enzyme and Biotechnology, Him 206-213. Jakarta.
- Bauer MW, Halió SB & Kelly RM. 1996. Protease and Glycosyl Hydrolases from Hyperthermophilic Microorganisms. *Adv Protein Chem.* 48, 271-310.
- Cappucino, J. G and Sherman. 2005. Microbiology A Laboratory Manual. 7<sup>th</sup> Ed. Perason Education. Inc., Publishing as Benjamin Cummings. San Fransisco. CA.
- Connelly, M. B., Young, G. M., and Sloma, A. 2004. Extracellular Proteolytic Activity Plays a Central Role in Swarming Motility in *Bacillus subtilis*. *Journal of Bacteriology*. 186, 4159- 6167.
- Daswati, Hidayati & Elfawati. 2009. “Kualitas Dadih Susu Kerbau dengan Lama Pemeraman yang Berbeda”. Riau: *Jurnal Peternakan* 4, 1, 8-13.
- Dixon, E.C. dan Webb, M.A, 1979, Enzymes, 3rd Edition, Longman, Australia.
- Elida, M., 2002. Profil bakteri asam laktat dari dadih yang difermentasi dalam berbagai jenis bambu dan potensinya sebagai probiotik [Tesis].Bogor. Program Pascasarjana, Institut Pertanian Bogor.
- Fardiaz S.1979. Mikrobiologi Pangan. Penuntun Praktek Laboratorium. Pusat Antar Universitas Pangan dan gizi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Fardiaz, S., 1993. Mikrobiologi Pangan I. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Fogarty, W. M. dan C. T. Kelly. 1979. Microbial Enzymes and Biotechnology. 2<sup>nd</sup> Edition. *Elsevier Science Publishers Ltd.* New York. p: 38-62.

- Fuad AM, R Rahmawati dan NR Mubarik. 2004. Produksi dan Karakterisasi Parsial Protease Alkali Termostabil *Bacillus thermoglucosidasius* AF-01. *Journal Mikrobiology Indonesia* 9,1, 29-35.
- Gupta R, Beg QK, and Lorenz P. 2002. Bacterial alkaline proteases: molecular approaches and industrial applications. *Appl. Microbiol. and Biotechnol.* 59, 1, 15-32.
- Judoamidjojo, M. Darwis, A., Sa'id, E.G. 1992. *Teknologi Fermentasi*. Penerbit Rajawali Pers, Jakarta.
- Kurniawan, H.M. 2011. *Isolasi dan Optimasi Ekstrinsik Bakteri Termo-proteolitik Isolat Sumber Air Panas Semurup Kabupaten Kerinci, Jambi*. Pasca Sarjana Universitas Andalas. Padang.
- Lehninger, A. L. (2005). *Principles of Biochemistry*, 4th Edition. New York: Worth Publisher, Inc.
- Lehninger, A.L. 1995. *Dasar-dasar biokimia, jilid 1*. (Penterjemah : Maggy Thenawijaya). *Principles of Biochemistry*. 1982. Erlangga. Jakarta. 368 hlm.
- Madigan et al.. (2000). *Biology of Microorganism*. Ed ke-8. New Jersey. Prentice Hall.
- Marlina 2008. Identifikasi bakteri *Vibrio parahaemolyticus* dengan Metode biologi dan deteksi gen *ToxR* secara PCR. *J Sains dan Teknol Farm.* 13(1): 1-7.
- Moon, S.H. and S.J. Parulekar. Same observation on protease producing in continuous suspension cultures of *Bacillus firmus*. *Biotech. Bioeng.* 1993,41 :43-54.
- Moran LA, Scrimgeour KG, Horton HR, Ochs RS & Rawn JD. 1994. *Biochemistry*. Second edit, Prentice Hall, Inc. Upper Saddle River.
- Nagodawithana and Reed. 1993. *Enzymes in Food Processing (Food Science and Technology)*. San Diego Manning, F.C. and R.E. Thompson 1995. *Oilfield Processing, Crude Oil*. Tulsa, PennWell Books, p.5.
- Naiola E. 1995. Semi purifikasi dan karakterisasi enzim protease *Bacillus* sp. *Berkala Penel Hayati* 13: 51-56
- Naiola E. dan N Widhyastuti. 2002. Isolasi, Seleksi dan Optimasi Produksi Protease dari Beberapa Isolat Bakteri. *Jurnal Berita Biologi* 6, 3, 467- 473.
- Nunes AS and Martins MLL. 2001. Isolation, Properties and Kinetics of Growth of a Thermophilic *Bacillus*. *Braz. Journal. Microbiol* 32, 271-275.
- Pakpahan, R. 2009. *Isolasi Bakteri dan Uji Aktivitas Bakteri Protease Termofilik Dari Sumber Air Panas Sipoholon Tapanuli Utara Sumatera Utara*. Tesis. Sekolah Pascasarjana Universitas Sumatera Utara.
- Palmer T. 1995. *Understanding Enzyme*. Ellishorwood Publisher.

- Pastor, M.D., Lorda, G.S., & Balatti, A. 2001. Protease obtention using *Bacillus subtilis* 3411 and amaranth seed meal medium at different aeration rates. *Braz. Journal. Microbiol.* 32, 1-8.
- Pato, U. 2003. Potensi bakteri asam laktat yang diisolasi dari dadih untuk menurunkan risiko penyakit kanker. *Jurnal Natur Indonesia* 5, 2, 162–166.
- Poernomo, A. T., dan Purwanto, D.A., 2003, Uji aktifitas crude enzim proteolitik *Bacillus subtilis* FNCC 0059 hasil fermentasi curah, *Majalah Farmasi Airlangga*, 3, 103–107.
- Pratiwi ST. 2008. Mikrobiologi Farmasi. Erlangga. Jakarta.
- Purwoko T. 2009. Fisiologi Mikroba. Bumi Aksara. Jakarta.
- Putri, yunita silvia, 2012. Skrining dan Uji Aktivitas Enzim Protease Bakteri Dari Limbah Rumah Pemotongan Hewan. Departemen Biologi Fakultas Sains dan Teknologi Universitas Airlangga. Surabaya.
- Rahayu, S., 2004, Karakteristik Biokimiawi Enzim Termotabil Penghidrolisis Kitin , Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Rajasa, H. 2003. Pidato pembukaan 3rd conference on industrial enzyme and biotechnology. Technology and Business Opportunity for Industrial Enzyme in Harmony with Environment. BPPT, 6-7 Oktober 2003. Jakarta.
- Rao MB, Tanksale AM, Ghatge MS & Deshpande VV. 1998. Molecular and biotechnological aspects of microbial proteases. *Microbiology and Molecular Biology Rev. Sci Am*62 : 597-635.
- Rao, Kiranmayee and M. Lakshmi Nasaru. 2007. Alkaline Protease from *Bacillus firmus* 7728. *African Journal of Biotechnology*. 6 , 21, 2493-2496.
- Sastono,U., Sutardi., Verdial,O.F.2008. Optimasi Pemecahan Emulsi Kanil Dengan Cara Pendinginan Dan Pengadukan Pada Virgin Coconut Oil (VCO): (Abstrak) Prosiding Seminar . Institut Pertanian Bogor .
- Schlegel Hans G,. 1994. Mikrobiologi Umum. Penterjemah Tedjo Baskoro. Edisi keenam. Gajah Mada University Press. Yogyakarta.
- Singh J, Batra N, and Sobti CR. 2001. Serine Alkaline Protease from a Newly Isolated *Bacillus* sp. SSR1. *Proc. Biochem.* 36:781-785.
- Sirait, C.H., N. Cahyadi, T. Pangabean, dan I.G. Putu. 1995. Identifikasi dan pembiakan kultur bakteri pengolah dadih. Laporan Penelitian. Balai Penelitian Ternak, Ciawi, Bogor.
- Steel DM, Walker JM ( 1991) Thermostable proteins. *Life Chemistry reports* 8: 49-96.

- Stryer Lubert. Biochemistry 4<sup>th</sup>. EGC. 2000. 17-37.
- Sugitha I.M., H, Muchtar., Khasrad dan Yuherman. 1999. Rekayasa Dadih dengan Starter *S. lactis* dan *L. acidophilus* untuk Mencegah Kanker dan Mengurangi Kolesterol Darah. Laporan Penelitian Hibah Bersaing Perguruan Tinggi. Fakultas peternakan universitas andalas. Padang.
- Sugitha, I.M. 1995. Dadih makanan tradisional Minang. Manfaat dan khasiatnya. Dalam Widyakarya Nasional Khasiat Makanan Tradisional. Kantor Menteri Negara Urusan Pangan, hlm. 532–540. Jakarta.
- Suhartono MT, 1989. Enzim dan bioteknologi, PAU Bioteknologi IPB. Bogor.
- Suhartono MT. 2000. Pemahaman Karakteristik Biokimia Enzim Protease dalam Menunjang Industri Berbasis Bioteknologi. Buku Orasi Ilmiah Guru Besar Ilmu Dasar-Dasar Biokimia Dasar. Fateta IPB. Bogor.
- Suhartono, M.T. 1992. Protease. Pusat Antar Universitas Bioteknologi IPB. 154 hlm . Bogor.
- Suhartono, MT. 1991. Protease. Pusat Antar Universitas Bioteknologi. IPB. Bogor.
- Suriawiria U. 2005. Mikrobiologi Dasar. Papis Sinar Sinanti. Jakarta.
- Surono, I.S. and D. Nurani. 2001. Exploration of indigenous dadih lactic bacteria for probiotic and starter cultures. Research Report. Domestic Research Collaboration Grant-URGE-IBRD World Bank Project 2000–2001.
- Susanti VH. E., 2003, *Isolasi dan Karakterisasi Protease dari Bacillus subtilis* 1012M15, Biodiversitas, 4, 1, 12-17.
- Sutandi C, 2003. Analisis Potensi Enzim Protease Lokal. Fakultas Teknologi Pertanian. IPB. Bogor.
- Tarigan, Jeneng. 1988. Pengantar Mikrobiologi. Depdiknas. Jakarta.
- Tasia, W. R. N., dan T. D. Widyaningsih. 2015. *Jurnal review* : Potensi cincau hitam (*Mesona palustris* Bl.), daun pandan (*Pandanus amaryllifolius*) dan kayu manis (*Cinnamomum burmannii*) sebagai bahan baku minuman herbal fungsional. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 2 , 4, 128-136.
- Taufik, E. 2004. *Dadiah susu sapi hasil fermentasi berbagai starter bakteri probiotik yang disimpan pada suhu rendah karakteristik kimiawi*. Hal 88-100. Media Peternakan, Fakultas Peternakan IPB, Darmaga, Bogor.
- Todar, K., 2008. *Staphylococcus aureus and Staphylococcal Disease* . USA : Wisconsin, Madison.
- Usmiati, dkk. 2011. Sifat Fisikokimia Dadih susu Sapi: Pengaruh Suhu Penyimpanan dan Bahan Pengemas. *Jurnal Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian*.



- Usmiati, S., W. Broto, dan H. Setiyanto. 2012. Karakteristik dadih susu sapi yang menggunakan starter bakteri probiotik. *Jurnal Ilmu Ternak dan Veteriner* 16, 2, 141–153.
- Walker, John, M.2002. Protein Protocols Handbook. Humana Press Inc, Totowa.
- Ward OP, Rao MB, Kulkarni A. 2009. Proteases production. *Appli.Microbiol. Industrial* 495-511.
- Ward OP. 1983. Proteinases. Di dalam Fogarty MW, editor. *Microbial and Enzyme Technology*. New York: Applied Science Publishing. hlm. 251- 305.
- Ward, O. P and Fogarty W. M, 1983. Proteinase. *Microbial Enzyme and Biotechnology*. Applied Science Publisher. New York.
- Ward, O.P. 1985. Proteolytic enzymes. Di dalam M. Moo-Young (Editor). *Comprehensive Biotechnol.* 3: 789-818.
- Zakaria, Y., H. 1999. Microbiological and rheological properties of the Indonesian traditional fermented milk dadih. *Milchwissenschaft* 53: 30–33.
- Zeikus, J.G., Vieille, C., & Savchenko, A. 1998. Thermozyms: Biotechnology and structure-function relationship. *Extremophiles.* 1, 2-13.

