

DAFTAR KEPUSTAKAAN

- Abrar, A. dan Raudhati, E. 2006. Produktifitas dan aktifitas mikroba saluran pencernaan ayam broiler yang diberi probiotik. Penelitian DIK-S. fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya.
- Afriani. 2012. Kualitas dan aktivitas antimikroba produk dadih susu sapi pada penyimpanan suhu rendah. Agrinak. Vol. 02 No.1 Maret 2012 : 11 -16 ISSN: 2088 – 8643.
- Agustiyaningsih, N.K.D., I.G.N.G. Bidura., dan I.A.P. Utami. 2015. Suplementasi probiotik *Saccharomyces sp* kompleks dalam ransum terhadap bobot potong dan karkas broiler. Jurnal Peternakan Tropika. Volume3, No. 1. Tahun 2015 Hal 133-145.
- Ambri, K., J. Kusnadi., dan W. D. R. Putri. 2009. Studi pertumbuhan BAL dari dadih dalam es krim sebagai pangan probiotik. Jurnal Teknologi Pertanian. 10: 1-9.
- Ardianto, E., Achmanu., dan Sjojfan, O. 2012. Pengaruh Penambahan Probiotik dalam Air Minum Terhadap Penampilan Produksi Ayam Pedaging. Fakultas Peternakan Universitas Brawijaya, Malang.
- Astuti, F. K., W. Busono., dan O. Sjojfan. 2015. Pengaruh penambahan probiotik cair dalam pakan terhadap penampilan produksi pada ayam pedaging. J-PAL, Vol. 6, No. 2, 2015. Hal 99-104.
- [BPS] Badan Pusat Statistik Kabupaten Agam. 2014. Kabupaten Agam Dalam Angka 2014. Badan Pusat Statistik, Lubuk Basung.
- [BPS] Badan Pusat Statistik Provinsi Sumatera Barat. 2015. Sumatera Barat dalam Angka 2015. Badan Pusat Statistik, Padang.
- Balai Informasi Teknologi LIPI Pangan dan Kesehatan. 2009. Diktat Balai Informasi Teknologi LIPI, Jakarta.
- Begley, M., C. Hill., and C. G. M. Gahan. 2006. Bile Salt Hydrolase Activity in Probiotics. Appl. Environ. Microbiol. 72 (3):1729-1738.
- Bidura, I.G.N.G. 2012. Pemanfaatan kamir *saccharomyces cerevisiae* yang diisolasi dari ragi tape untuk tingkatan nilai nutrisi dedak padi dan penampilan itik bali jantan. [Disertasi] Program Pascasarjana. Universitas Udayana. Denpasar.
- Botham, K.M. dan P. A. Mayes. 2009. Sintesis, transpor dan ekskresi kolesterol dalam Murray R.K, Granner D.K, dan Rodwell, V.W. Biokimia Harper.Edisi 27. Jakarta: EGC

- Buckle, K. A., R. A. Edwards., G. H. Fleet., dan M. Wooton. 2007. Ilmu Pangan. Universitas Indonesia Press, Jakarta.
- Chalid, S.Y. dan F. Hartiningsih. 2013. Potensi dadih susu kerbau fermentasi sebagai antioksidan dan antibakteri. Prosiding Semirata FMIPA Universitas Lampung. Hal 369-375.
- Christanto, A., S. Soekardono., N. Primadewi., A. Surono., dan J. Widada. 2003. Uji molekuler (Polymerase Chain Reaction) pada otiti media supuratif kronik benigna aktif. Departemen THT-KL Fakultas Kedokteran Universitas Gadjah Mada/RS. Dr Sardjito. Yogyakarta.
- Daswati, E., Hidayati., dan Elfawati. 2009. Kualitas dadih susu kerbau dengan lama pemeraman yang berbeda. Jurnal Peternakan Vol 6 No 1 Februari 2009. ISSN 1829-8729.
- Desniar., I. Rusmana., A. Suwanto., dan N. R. Mubarik. 2012. Senyawa antimikroba yang dihasilkan oleh bakteri asam laktat asal bekasam. Jurnal Akuatika Vol. III No.2. Hal. 135-145.
- Depson, R. 2012. Identifikasi molekuler dan pengaruh pemberian potensial probiotik bakteri asam laktat (BAL) asal dadih terhadap kolesterol daging Itik Bayang sumber daya genetik Sumatera Barat. [Tesis]. Pascasarjana Universitas Andalas. UNAND, Padang.
- Devi, M., J. Rebecca., and S. Sumathy. 2013. Bactericidal activity of lactic acid bacteria *Lactobacillus delbreuckii*. Journal of Chemical and Pharmaceutical Research, 2013, 5(2): 176-180. ISSN: 0975-7384.
- [DPTPHP] Dinas Pertanian Tanaman Pangan, Hortikultura dan Peternakan Kabupaten Agam. 2014. Laporan Statistik Peternakan Kabupaten Agam Tahun 2014. Dinas Pertanian Tanaman Pangan Hortikultura dan Peternakan Kabupaten Agam, Lubuk Basung.
- [Ditjennakkeswan] Direktorat Jenderal Peternakan dan Kesehatan Hewan Kementerian Pertanian. 2015. Statistik Peternakan dan Kesehatan Hewan 2015. Kementerian Pertanian. <http://ditjennak.pertanian.go.id>. Diakses pada 21 September 2016 Pkl 05.42 WIB.
- [FAO/WHO] Food and Agriculture Organization/World Health Organization. 2002. Joint FAO/WHO Working Group Report on Drafting Guidelines for the Evaluation of Probiotics in Food. London.
- Harley and Prescott. 2002. Laboratory Exercises in Microbiology. Fifth Edition. The McGraw-Hill Companies. United States of America.

- Haryanto, R. 2005. Antara Antibiotik, Probiotik dan Prebiotik. http://www.pikiranrakyat.com.htm_Diakses tanggal 29 Agustus 2016.
- Hongbao, M. 2006. Cholesterol and human health. *The Journal of American Science*. Vol. 2(1). Page 17-21.
- Ibrahim, A., A. Fridayanti., dan F. Delvia. 2015. Isolasi dan identifikasi bakteri asam laktat (BAL) dari buah mangga (*Mangifera indica*). *Jurnal Ilmiah Manuntung*, 1 (2), 159-163, 2015.
- Ignatova, M., V. Sredkova., and V. Marasheva. 2009. Effect of dietary nclusion of probiotic on chicken performance and some blood indices. *Biotechnology in Animal Husbandry*, 25 (5-6): 1079-1085.
- [KementanRI] Kementerian Pertanian Republik Indonesia. 2014. Keputusan Menteri Pertanian Nomor 2923/Kpts/Ot.140/6/2011 tentang Penetapan Rumpun Itik Pitalah. Kementerian Pertanian RI, Jakarta.
- Khalid, K. 2011. An overview of lactic acid bacteria. *International Journal of Bioscience (IJB)* ISSN: 2220-6655 (Print) 2222-5234 (Online) Vol. 1, No. 3, p. 1-13. <http://www.innspub.net>. Diakses pada 21 September 2016 Pkl 06.41 WIB.
- Kompiang, I.P. 2009. Pemanfaatan Mikroorganisme Sebagai Probiotik Untuk Meningkatkan Produksi Ternak Unggas Di Indonesia. *J. Pengembangan Inovasi Pertanian* 2(3), 2009: 177-191.
- Lee, J. S., K. C. Lee., J. S. Ahn., T. I. Mheen., Y. R. Pyun., and Y. H. Park. 2002. *Weisella koorensis* sp. nov., isolated from kimchi. *International Journal of Systematic and Evolutionary Microbiology* (2002), 52, 1257-1261.
- Mahdavi, A.H., H.R. Rahmani., dan J. Pourreza. 2005. Effect of probiotic supplements on egg quality and laying hen's performance. *International Journal of Poultry Science*. Vol. 4 (7): 488-492.
- Mansoub, N.H. 2010. Effect of probiotic bacteria utilization on serum cholesterol and triglyserides contents and performance of broiler chickens global veterinaria 5 (3): 184-186, 2010.
- Moritz, J. S., K. J. Wilson., K. R. Cramer., R. S. Beyer., L. J. McKinney., W. B. Cavalcanti., and X. Mo. 2002. Effect of formulation density, moisture and surfactant on feed manufacturing, pellet quality and broiler performance. *JAPR: Research Report P*. 155-163.
- Mukson., W. Roessali., M. Handayani., dan W. D. Prastiwi. 2014. Analisis situasi produksi telur asal ternak unggas kaitannya dengan ketahanan pangan

penduduk di Jawa Tengah. Seminar Nasional Nutrisi, Keamanan Pangan dan Produk Halal. Surakarta. Hal 274-280.

- Mustopa, A.Z. 2009. Koleksi Protokol Laboratorium Bioteknologi Virologi Molekuler. Pusat Penelitian Bioteknologi, LIPI, Bandung.
- Mutia, E. 2002. Profil bakteri asam laktat dari dadih yang difermentasi dalam berbagai jenis bambu dan potensinya sebagai probiotik. [Tesis]. IPB, Bogor.
- Myers. 2003. Interrelationship Between Carbohydrate and Lipid Metabolism. Biological Chemistry. California State University, Long Beach.
- Ngatirah, A., E.S. Harmayanti., dan T. Utami. 2000. Seleksi bakteri asam laktat sebagai agensia probiotik yang berpotensi menurunkan kolesterol. Prosiding Seminar Nasional Industri Pangan. PATPI (II): 63–70.
- Ooi, L.G. dan L. Min-Tze. 2010. Cholesterol-lowering effects of probiotics and prebiotics: A Review of in Vivo and in Vitro Findings. Int. J. Mol. Sci. Vol: 11: 2499-2533.
- Pato, U. 2003. Potensi bakteri asam laktat yang diisolasi dari dadih untuk menurunkan resiko penyakit kanker. Jurnal Natural Indonesia 5(2): 162-166.
- Patriana, U., S. Werdiningsih., M. F. Palupi., dan R. A. Sari. 2013. Pengaruh pemberian probiotik terhadap berat badan dan efisiensi biaya pemeliharaan ayam pedaging. <http://bbpmsoh.ditjennak.pertanian.go.id/>. Diakses 27 September 2016 Pk. 03.23 WIB.
- Perin, L. M. and L. A. Nero. 2014. Antagonistic lactic acid bacteria isolated from goat milk and identification of a novel nisin variant *Lactococcus lactis*. Open Access BMC Microbiology 2014, 14:36.
- Plummer, D. T., 1987. An Introduction to Practical Biochemistry. Tata Mc-Graw Hill Publishing Company LTD, Bombay- New Delhi.
- Public Health England. 2014. UK Standards for Microbiology Investigation Catalase Test. Issued by the Standards Unit, Micobiology Services, PHE. Bacteriology – Test Procedures TP 8 Issue No: 3 Page: 1-13.
- Purwati, E., S. Syukur dan Z. Hidayat. 2005. *Lactobacillus sp.* Isolasi dari Bioviphitomega sebagai probiotik. Didalam Proceeding Lembaga Ilmu Pengetahuan Indonesia.
- Purwati, E. dan Syukur, S. 2006. Peranan pangan probiotik untuk mikroba Patogen dan kesehatan. Dipresentasikan pada Dharma Wanita Persatuan Propinsi Sumatera Barat, Padang.

- Purwati, E., Rusfidra., Armadiyan., I. Juliyarsi., dan H. Purwanto. 2010. Plasma Nutfah Sumatera Barat 'Dadih sebagai Pangan Fungsional Probiotik Menunjang Kesehatan Masyarakat'. Cendekia, Bogor.
- Purwati, E. 2011. Effect of probiotics in *Lactobacillus plantarum* origin blondo on the quality cholesterol egg of layer chicken. Telah diseminarkan pada International Seminar Faculty of Animal Husandry, Universitas Padjajaran, Jatinangor Campus.
- Purwati, E., Arif., dan A. Rahmadi. 2011. Buku Ajar Teknologi Dadih. Cendekia, Bogor.
- Purwati, E., S. Syukur., Husmaini., H. Purwanto., dan R.P. Pasaribu. 2014. Molekuler karakterisasi bakteri asam laktat isolate dadih air dingin Kabupaten Solok Sumatera Barat. Vol. 40 No. 2, 15 Februari 2014: 134-146.
- Rasyaf, M. 2008. Panduan Beternak Ayam Pedaging. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Risna, Y. K. 2011. Pengaruh pemberian probiotik *Lactococcus plantarum* asal blondo terhadap performans dan kualitas telur ayam petelur. [Tesis]. Pascasarjana Universitas Andalas. UNAND, Padang.
- 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. Hal 59-64.
- Saarela, M. R., J. Mogensen., J. Fonden., J. Matto., dan T. Mattila-Sandholm. 2007. Probiotic bacteria safety, functional and technological properties. J. Biotechnol. 84: 197-215.
- Salminen, S., A.V. Wright., and A. Ouwehand. 2007. Lactic Acid Bacteria Microbiological and Fuctional Aspects. Fourth Edition. CRC Press. ISBN 978-0-82475332-0. Page 1.
- Siregar. 2009. Tentang Ternak Unggas. www.poultryindonesia.com. Diakses pada tanggal 20 Juli 2016. Diakses pada 22 Agustus 2016. Pkl. 17.02 WIB.
- SHM. 2000. Prosedur Reagensia Kimia Klinik. PT. Segara Husada Mandiri, Jakarta.
- Steel, R.G.D. dan J.H. Torrie. 1995. Prinsip dan Prosedur Statistika Suatu Pendekatan Biometrik. Edisi ke-2 Cetakan-2 Alihbahasa. B. Soemantri. PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.

- Sujana, E., Darana, S., Garnida, D., dan Widjastuti, T. 2007. Efek pemberian ransum mengandung tepung buah mengkudu (*Morinda citrifolia* linn.) terhadap kandungan kolesterol, persentase karkas dan lemak abdominal ayam broiler. Prosiding Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner. 556:561.
- Sunarlim, R. dan H. Setiyanto. 2001. Penggunaan Berbagai Tingkat Kadar Lemak Susu Kambing dan Susu Sapi terhadap Mutu dan Cita Rasa Yoghurt. Prosiding. Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner. Puslitbangnak, Bogor.
- Sunarlim, R. 2009. Potensi *Lactobacillus*, *sp* asal dari dadih sebagai starter pada pembuatan susu fermentasi khas Indonesia. Buletin Teknologi Pascapanen: Vol. 5. Hal. 69-76.
- Sunaryanto, R. dan B. Marwoto. 2013. Isolasi, identifikasi dan karakterisasi bakteri asam laktat dari dadih susu kerbau. Jurnal Sains dan Teknologi Indonesia Vol. 14, No. 3, Desember 2012 Hlm.228-233.
- Surono, I. S. 2004. Probiotik susu fermentasi dan kesehatan. Yayasan Pengusaha Makanan dan Minuman Seluruh Indonesia (YAPMMI), Jakarta.
- 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.
- Syukur, S. dan E. Purwati. 2013. Bioteknologi Probiotik untuk Kesehatan Masyarakat. Penerbit Andi, Yogyakarta.
- 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. Reseach Journal of Pharmaceutical, Biological and Chemical Science. P. 1096-1104.
- Theron, M.M. and J. F.R. Lues. 2011. Organic Acids and Food Preservation. CRC Press. P: 273. United states of America.
- Trisna, N. W. 2012. Identifikasi molekuler dan pengaruh pemberian probiotik bakteri asam laktat (BAL) asal dadih dari Kabupaten sijunjung terhadap kadar kolesterol daging pada itik pitalah sumber daya genetik Sumatera Barat. [Tesis]. Pascasarjana Universitas Andalas. UNAND, Padang.
- Unus, U. 2005. Mikrobiologi Dasar. Penerbit Papas Sinar Sinanti, Jakarta.
- Urnemi. 2012. Isolasi, penentuan antimicrobial dan karakterisasi molekeuler bakteri asam laktat dari fermentasi biji kakao (*Theobroma cacao* Lin) asal

Sumatera Barat dan aplikasinya untuk menunjang kesehatan masyarakat. [Disertasi]. Pascasarjana Universitas Andalas, Padang.

Usmiati, S. dan H. Setiyanto. 2010. Karakteristik dadih menggunakan starter *Lactobacillus casei* selama penyimpanan. hlm. 406–414. Prosiding Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner. Pusat Penelitian dan Pengembangan Peternakan, Bogor.

Usmiati, S. dan Risfaheri. 2013. Pengembangan dadih sebagai pangan fungsional probiotik asli Sumatera Barat. *J. Litbang Pert.* Vol. 32 No.1. Hal 20-29.

Vesterlund, S., J. Paltta., M. Karp., and A.C. Ouwehand. 2005. Adhesion of bacteria to resected human colonic tissue: Quantitative analysis of bacterial adhesion and viability. *Research in Microbiology* 156 (2005) 238-244.

Website Resmi Kabupaten Agam. 2016. Peta Kabupaten Agam. <http://www.agamkab.go.id/>. Diakses pada 21 Agustus 2016 Waktu 08.23 WIB.

Widodo. 2003. *Bioteknologi Industri Susu*. Cetakan Pertama. Lacticia Press, Yogyakarta.

Wilson, K. and Walker, J. 2009. *Principles and Techniques of Biochemistry and Molecular Biology*. 7th Edition. Cambridge University Press. New York.

Yang, E., L. Fan., Y. Jiang., C. Doucette., dan S. Fillmore. 2012. Antimicrobial activity of bacteriocin – producing lactic acid bacteria isolated from cheeses and yoghurts. *AMB Express* 2012, 2 : 48. <http://www.amb-express.com/content/2/1/48>.

Yuherman., N. Asmaq., and Arif. 2014. A nutrition –quality study of dadih in Agam and Sijunjung District West Sumatera. *Submitted on dairy science journal*.

