

DAFTAR PUSTAKA

- Abegaz, K. 2007. Isolation, characterization and identification of lactic acid bacteria involved in traditional fermentation of borde an Ethiopian cereal beverages. *African Journal of Biotechnology*. 6(12): 1469-1478
- Afriani, Raguati dan P. Rahayu. 2009. Potensi bakteri asam laktat dadih dari Kabupaten Kerinci sebagai biopreservatif pangan. *Laporan Penelitian*. Fakultas Peternakan Universitas Jambi.
- Alexander, M. 1971. *Microbial Ecology*. John Wiley and Sons. New York.
- Amelia, D. 2007. *Keberadaan Mikroba Alami dan Penambahan Probiotik Pembentuk Aroma dalam Fermentasi Dadih*. Skripsi. Universitas Andalas. Padang.
- Aritonang, S.N. 2010. *Susu dan Teknologi*. Hal 21. Swagati Press. Cirebon.
- Axelsson, L.T. 2004. Lactic Acid Bacteria: Clasification and Physiology. Di dalam : Lactic Acid Bacteria : Microbiological and Functional Aspect Third Edition. Salminen S, von Wright A dan Ouwehand A(Eds). Marcel Dekker Inc. New York.
- Battcock, M., S. and Azam-Ali. 1998. *FAO-Agricultural services bulletinno. 134-Intermediate Technology Schumacher Centre for Technology and Development Bourton Hall*. Bourton on Dunsmore, Rugby, Warwickshire. UK.
- Bergey's Manual of Determinative Bacteriology. 1957. 7th ed. Edited by R. S. Breed, E. G. D. Murray and N. R. Smith. Baltimore: The Williams and Wilkins Co.
- Brudnak, M.A. 2003. *The Probiotic Solutions. Natures Best Kept Secret for Radiant Health Dragon Door Publications*. Inc. United States.
- Cappucino, J.G dan N. Sherman. 2005. *Microbiology a Laboratory Manual 7th Ed*. Pearson Education, Inc. Publishing as Benjamin Cummings. San Francisco. CA.
- Chou, L.Z and B. Weimer. 1999. *Isolation and characterization of acid and bile tolerant isolates from strains of Lactobacillus acidophilus*. J. Dairy Sci, 80: 23-31.
- Czermak, P. 1993. *Lebensmittel technologie*. CIT Verlag. Darmstadt. Germany.

- Dewi, I.M. 2008. *Isolasi Bakteri dan Uji Aktivitas Kitinase Termofilik Kasar dari Sumber Air Panas Tinggi Raja, Simalunggun Sumatera Utara. Tesis Pascasarjana Biologi*. Universitas Sumatera Utara. Medan.
- Dittrich, H. 1970. *Schimmelpilzen, Hefen und Bakterien*, Kosmos, Stuttgart.
- Dwidjoseputro, D. 1994. *Dasar dasar mikrobiologi*. Jakarta: Djambatan.
- FAO, UN, WHO. *Guidelines for the evaluation of probiotics in food: report of a Joint FAO/ WHO Working Group*. London, Ontario, Canada: Food and Agriculture Organization of the United Nations and World Health Organization; 2002.
- Fueller, R. 1989. *Probiotics in Man and Animals*. J. Appl. Bacteriol 66: 365-378.
- Harahap. 2015. *Mengenal Target Pest Karantina Tumbuhan Golongan Bakteri*. <http://bbkpbelawan.karantina.pertanian.go.id/wpcontent/uploads/2015/05/Mengenal-Bakteri.pdf>. Diakses pada 6 Februari 2017 pukul 10.56 WIB.
- Henkenjohann, K und B. Muermann 1998. *Milch und Milcherzeugnisse*. AID Verlag. Wuerzburg. Germany.
- Holzappel W.H., R. Geisen dan U. Schillinger. 1995. *Biological preservation of food with reference to protective culture, bacteriocins and food grade enzyme*. J Int Food Microbial. 24:343-362.
- Hungate, R.E. 1969. *A roll tube for cultivation of strict anaerobes*. In *Methods in microbiology*. Vol 3B. Norris, J. R. And Ribbo, D. W. (eds). Academic Press. London.
- Jährig A.,W. Schade. 1993. *Mikrobiologie dergaerungs undgetränke industrie*. Cena Verlag. Meckenheim.
- Kanmani P, R.S. Kumar, N. Yuvaraj, K.A. Paari, V. Pattukumar, & V. Arul, 2010. *Comaprison of antimicrobial activity of probiotic bacterium Streptococcus phocae P 180, Enterococcus faecium MC 13 and Carnobacterium divergens against fish pathogen*. World J. Dairy & Food Sci., 5: 145-151
- Kullen, M. J. And T. Kleinhammer. 1999. *Genetic modification of Lactobacillus and Bifidobacteria*. In: G.w.Tannock (Ed) Probiotic, acritical review. Horizon Scientific Publisher, England.
- Laboratorium Kesehatan, 2011. *Pedoman Teknik Dasar Untuk Laboratorium Kesehatan*.

- Lay, B. W. 1994. *Analisa Mikroba di Laboratorium*. Raja Grafindo Persada.
- Locke, T., S. Keat, A. Walker and R. Mackinnon. 2013. *Microbiology and Infectious Diseases on The Move*. Diterjemahkan oleh Akbarini, R. PT. Indeks. Jakarta.
- McKane, L and J. Kandel. 1998. *Microbiology, essential and Application*. 2nd. Ed. McGraw-Hill, Inc. Philadelphia.
- Melliawati, R., A.C. Djohan dan Yopi. 2015. *Seleksi Bakteri Asam Laktat sebagai Penghasil Enzim Protease*. Seminar Nasional Masyarakat Biodiversitas Indonesia 2015: Proceeding. Vol 1. No 2. Pp-184-188.
- Nurmiati, Periadnadi dan D. Amelia. 2007. Keberadaan mikroba alami dan penambahan probiotik pembentuk aroma dalam fermentasi dadih. Unpublished.
- Nurmiati dan Periadnadi. 2010. *Kajian potensi dan Selektifitas Probiotik Alami dalam Upaya Perbaikan Mutu Makanan Fermentasi Tradisional Dadih. Dalam: Akmal Djamaan. Mikroorganisme dan Pemanfaatannya dalam Berbagai Bidang*. Universitas Andalas Press. Padang.
- Nurmiati, Periadnadi, F. Alamsjah dan F. Sapalina. 2018. Characterization and Potential of Acid Fermentative and Proteolytic Natural Microflora in Several Products of Traditional Dadih from Lembah Gumanti District West Sumatra, Indonesia. *Intenational Journal of Current Microbiology and applied Sciences*. ISSN: 2319-7706 Vol 7 No 03.
- Osek, J. 2004. *Phenotypic and genotypic characterization of Escherichia coli O157 strains isolated from human, cattle, and pigs*. Vet. Med-Czech. 9:317-326.
- Pakpahan, R. 2009. *Isolasi Bakteri dan Uji Aktivitas Protease Termofilik dari Sumber Air Panas Sipoholon Tapanuli Utara Sumatera Utara*. Tesis Pasca Sarjana, Universitas Sumatera Utara. Medan.
- Pato, U. 2003. *Potensi Bakteri Asam Laktat yang Diisolasi dari Dadih Untuk Menurunkan Resiko Penyakit Kanker*. Jurnal Natur Indonesia 5 (2): 162-166 (2003) Pusat Penelitian Bioteknologi Universitas Riau Pekanbaru.
- Pelczar, C.J dan R.D. Reid. 1958. *Microbiology*. McGraw-Hill Book Company Inc. New York. Toronto. London.
- Periadnadi dan Nurmiati. 2010. *Keberadaan dan Isolasi Mikroflora dalam buah Tropis*. Universitas Andalas. Unpublish.

- Periadnadi. 2005. *Dadih produk probiotik hasil fermentasi tradisional susu kerbau dan susu sapi*. Regularly Scientific Seminar–TPSDP Batch III 2005. Biologi. Universitas Andalas.
- Poerwadarminta. 1976. *Kamus Umum Bahasa Indonesia*. Balai Pustaka. Jakarta.
- Pramesti R, Teguh H.S, dan Sudjatmogo, (2015). Total Bakteria and pH in Milk by Friesian Holstein Cows Milk at Pelaksana Teknis Daerah dan Pembibitan Ternak Unggul Mulyorejo Tenganan-Semarang . *Journal Animal Agriculture*. Universitas Diponegoro.
- Rahayu, W.P., S. Ma'oen, Suliatri dan S. Fardiaz. 1992. *Teknologi Fermentasi Produk Perikanan*. Pusat Antar Universitas dan Gizi. IPB. Bogor.
- Ray, B dan A. Bhunia. 2008. *Fundamental Food Microbiology*. 4 th ed. CRC Press. United State of America
- Reid, G., J. Jass, M.T. Sebulsy dan J.K. McCormick . 2003. *Potential Uses of Probiotics in Clinical Practice*. *Clinical Microbiology Review* 16 (4): 658-672.
- Salminen, S., A. Ouwehand, Y. Benoit and Y.K. Lee. 1998. *Probiotic: How should they be defined*. *Trends in Food Science and Technology* 10 (Issue 3): 107–110.
- Sirait, C.H. 1993. *Pengolahan susu tradisional untuk perkembangan agroindustri persusuan di pedesaan*. Laporan Penelitian. Balai Penelitian Ternak, Ciawi, Bogor.
- Sirait, C.H. dan H. Setiyanto. 1995. *Evaluasi mutu dadih di daerah produsen*. hlm: 284–280. Prosiding Seminar Nasional Sains dan Teknologi Peternakan, Bogor 25–26 Oktober 1995. Balai Penelitian Ternak, Ciawi, Bogor.
- Sisriyenni, D. dan Y. Zurriyati. 2004. *Kajian kualitas dadih susu kerbau di dalam tabung bambu dan tabung plastik*. *Jurnal Pengkajian dan Pengembangan Teknologi Pertanian* 7(2): 171–179.
- Sudarsono A. 2008. *Isolasi dan Karakterisasi Bakteri pada Ikan Laut dalam Spesies Ikan Gindara (*Lepidocibium flavobronneum*)*. Skripsi. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Sugitha, I.M., H. Mukthar, Kasrad, dan Yuherman. 1999. *Rekayasa dadih dengan *Streptococcus lactis* dan *Lactobacillus acidophilus* untuk mencegah kanker dan mengurangi kolesterol darah*. Laporan Penelitian HB VI, Faterna Universitas Andalas, Padang.

- Shivas, R dan Beasley, D. 2005. Pengelolaan Koleksi Patogen Tanaman. Departemen Pertanian, Perikanan dan Kehutanan Pemerintah Australia (Department of Agriculture, Fisheries and Forestry, DAFF). <http://daff.gov.au>
- Taufel, Ternes, Tunger und Zobel. 1993. *Lebensmittel Lexikon*. Behrs Verlag GmbH. Hamburg.
- Usman, R. 1987. *Mikrobiologi Dasar*. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Universitas Padjadjaran. Bandung.
- Usmiati, S dan Risfaheri. 2012. Pengembangan Dadih Sebagai Pangan Fungsional Probiotik Asli Sumatera Barat. *J. Litbang Pert*, Vol 32 No 1: 20-29.
- Usmiati, S., W. Broto dan H. Setiyanto. 2011. *Karakteristik Dadih Susu Sapi yang Menggunakan Strater Bakteri Probiotik*. *JITV* Vol. 16 No. 2 Th. 2011: 141-153.
- Volk. 1988. *Mikrobiologi Dasar*. Erlangga. Jakarta.
- Waluyo. 2004. *Mikrobiologi Umum*. UMM Press. Malang.
- Yulinery, T. Eko, Y. dan Novik, N. 2006. *Uji Fisiologis Probiotik Lactobacillus sp. Yang Telah Dienkapsulasi dengan Menggunakan Spray Dryer untuk Menurunkan Kolesterol*. *Biodiversitas*. Vol. 7. No. 2 : 118-122.

