

DAFTAR PUSTAKA

- Atlas, R.M. 1993. *Handbook of Microbiological Media*. London CR Press. London.
- Akhdiya, A. 2003. *Isolasi Bakteri Penghasil Enzim Protease Alkalin Termotabil*. Buletin Plasma Nutfah 9 : 98 – 102
- Amin dan Leksono. 2001. *Efektifitas Bakteri Asam Laktat dalam Menghambat Bakteri*. Erlangga. Yogyakarta.
- Badan Pusat Statistik Kabupaten Agam. 2014. *RKPD Tahun 2014*. 1209201458.
- 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
- Bernnet, M.F, D. Brassart, J.R. Neeser and A.L. Servin. 1993. *Adhesion of human bifidobacterial strains to cultured human intestinal epithelial cells and inhibition of enteropathogen-cell interaction*. Appl. Environ. Microbiol. 59: 4121-4128
- Bouhnik, Y. 1993. *Ingredient selection criteria for probiotic microorganism in functional dairy food*. Int. J. Dairy Tech. 51: 123-135.
- Brooks, G.F., Butel J.S & Morse S.A. 2005. *Medical Microbiology twenty second edition Lange Medical Books*. McGraw-hill. Medical publishing division.
- Buckle, K.A., R.A. Edwards, G.H. Fleet dan M. Wotton. 1987. *Ilmu pangan*. Universitas Indonesia Press. Jakarta.
- Cappucino, J.G dan N. Sherman. 2005. *Microbiology a Laboratory Manual 7th Ed. Pearson Education, Inc. Publishing as Benjamin Cummings*. San Francisco.
- Cartney, M.M. 1997. *Enzymes, Probiotic and antioksidan*. New York : Mediterranean Synergy TM. Awareness Corporation. USA
- Charterist, W.P., P.M. Kelly, L. Morelli and J.K. Collins. 1998. *Ingredient Selection Criteria for Probiotic Microorganism in Functional Dairy Food*. Int. J. Dairy Technol. 51(4): 123–135
- Czermak, P. 1993. *Lebensmittel technologie*. CI T Verlag. Darmstadt. Germany.
- Dewi, I.M. 2011. *Isolasi Bakteri dan Uji Aktivitas Kitinase Termofilik Kasar dari Sumber Air Panas Tinggi Raja, Simalunggun Sumatera Utara*. Tesis Pascasarjana Biologi. Universitas Sumatera Utara. Medan.

- Direktorat Jenderal Peternakan. 1984. *Pengelolaan Air Susu Sederhana*. Direktorat Jenderal Peternakan, Jakarta.
- Dito, A. 2014. *Probiotik : Problematika dan Progresivitasnya*. Indonesian Young Health Professionals' Society (IYHPS). KLINIKITA Semarang. Vol. 27, No.3, Desember 2014.
- 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 Wochenschr 1953;95:1260–1262
- Fardiaz, S, 1992. *Fisiologi Fermentasi*. Pusat Antar Universitas. IPB. Bogor
- Hadioetomo, R.S. 1993. *Mikrobiologi Dasar Dalam Praktek : Teknik dan Prosedur Dasar Laboratorium*. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta
- Harahap. 2015. *Mengenal Target Pest Karantina Tumbuhan Golongan Bakteri*. <http://bbkpbelawan.karantina.pertanian.go.id/wpcontent/uploads/2015/05/MENGENAL-BAKTERI.pdf>. Diakses pada 23 Mei 2018 pukul 22.50 WIB
- Hepner, G. Fried, R., St. Jean., L. Fusetti. 1979. Hypocholesterolemic effect of yoghurt and milk. *American Journals of Clinical Nutrition* 32 : 19 - 24
- Hidayat,N,. I. Nurika dan W.A.P. Dania. 2006. *Membuat Minuman Prebiotik dan Probiotik*. Trubus Agrisarana. Surabaya
- Hove, H., H.Norgaard and P.B Mortensen. 1999. Review Lactic Acid Bacteria and Human Gastrointestinal Tract. *European Journal f Clinical Nutrition* (53) : 339 – 350
- <http://zallatra.com/berita/detail/kuliner-khas-sumatera-dadiah-14284.html>. Kuliner Khas Sumatera. diakses pada 4 Juli 2018.
- Hull, R.R. 1992. Probiotic foods: A new opportunity. *Food Aust.* 44: 112-113. *K.Herrman. Manual of Clinical Microbiology. 5th Edition. American Society Microbiology. Washington DC.*
- Jamilah, F.K. 2009. *Kandungan Protein dan Serat Kasar pada Feses Ayam yang di fermentasi dengan *Lactobacillus Sp.** Prosiding Seminar Nasional. Teknologi Peternakan dan Veteriner Tahun 2009, Publitbang Peternakan, Bogor, 13 – 14 Agustus 2009 : 557 – 560
- Jojima, Y., Y. Mihara, S.Suzuki, K. Yokozeki, S. Yamanaka dan R. Fudou. 2004. *Saccharibacter floricola* gen. Osmophilic acetic acid bacterium isolated from pollen. *International Journal of Systematic and Evolutionary Microbiology*, vol. 54. pp 2263 – 2267

- Lay, B.W. 1994. *Analisa Mikroba di Laboratorium*. Raja Grafindo Persada. Jakarta
- Lilly DM, Stillwell RH. *Probiotics growth promoting factors produced by micro-organisms*. Science 1965;147:747–748
- McKane, L and J. Kandel. 1998. *Microbiology, essential and Application*. 2nd. Ed. McGraw-Hill, Inc. Philadelphia.
- Naidu, A.S. and R.A. Clemens. 2000. Probiotics. In: *Natural Food Antimicrobial Systems*. NAIDU (Ed). CRC Press, LLC. pp. 431-462.
- Napitupulu, N., Kanti, T. Yulinery, R. Hardiningsih dan Julistiono, H. 1997. *DNA Plasmid Lactobacillus asal makanan fermentasi tradisional yang berpotensi dalam pengembangan sistem inang vektor untuk bioteknologi pangan*. Jurnal Mikrobiologi Tropis 1 : 91 – 96
- Nasp, P dan M. Krenz., 1991. *Culture Media in ; Ballow A; E. Hasue;*
- Nurmiati dan Periadnadi. 2010. *Kajian Potensi Selektif 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 dan D. Amelia. 2007. *Keberadaan mikroba alami dan penambahan probiotik pembentuk aroma dalam fermentasi dadih*. Unpublished.
- Nurmiati. 2006. *Perkembangan Populasi Mikroba Dadih selama Fermentasi Susu Kerbau mentah dan pasteurisasi*. Semirata BKSPTN Wilayah Barat Bidang MI PA XIX 9-11 Juli 2006
- Nurmiati. 2005. *Dadiah produk probiotik hasil fermentasi tradisional susu kerbau dan susu sapi*. Regularly Scientific Seminar – TPSDP Batch III 2005. Biologi. Universitas Andalas.
- 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*. 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.
- 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.
- Purwoko, T. 2009. *Fisiologi Mikroba*. PT.Bumi Aksara. Jakarta.
- Riani, H, 2005. *Isolasi dan Uji Resistensi Beberapa Isolat Lactobacillus pada pH Rendah* . Bidang Mikrobiologi, Pusat Penelitian Biologi, Lembaga Ilmu Pengetahuan Indonesia (LIPI), Bogor 16002.
- Salminen, S., A. Ouwehand, Y. Benoit, and Y.K. Lee. 1999. *Probiotic:How should they be defined*. Trends in Food Science and Technology 10(Isue 3): 107–110.
- Setiyanto, H. dan M. Zulbardi. 2005. *Dadih, kendala dan pemecahannya*. hlm. 419–423.. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen, Bogor.
- Sirait, C.H. 1993. *Pengolahan susu tradisional untuk perkembangan agroindustri persusuan di pedesaan*. Laporan Penelitian. Balai Penelitian Ternak, Ciawi, Bogor.
- Sisriyenni, D dan Zurriyati, Y. 2001. *Kajian Kualitas Dadih Susu Kerbau Di Dalam Tabung Bambu dan Tabung Plastik*. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Riau.
- Sugitha, I. M. 1995. *Olahan susu kerbau tradisional Minang. Kendala dan perspektif dalam era industrialisasi di Sumatera Barat*. Seminar Sehari THT Fakultas Peternakan, UNAND. Padang.
- Tannock, G.W. 1999. *Probiotic: A Critical Review*. Horizon Scientific Press. England. Pp 39-72
- Usman, R. 1987. *Mikrobiologi Dasar*. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Universitas Padjadjaran. Bandung.
- Usmiati, S. 2012. *Pengembangan dadih sebagai pangan fungsional probiotik asli Sumatera Barat*. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Kepulauan Bangka Belitung.
- Widhyastuti, N dan R.M. Dewi. 2001. *Isolasi bakteri proteolitik dan Optimasi produksi protease*. Proyek Inventarisasi dan Karakterisasi Sumberdaya Hayati. Pusat Penelitian Biologi. LIPI. Bogor
- Widodo. 2003. *Bioteknologi Industri Susu*. Cetakan Pertama. Lacticia Press. Yogyakarta.
- Winarno, F.G., S. Fardiaz. 1980. *Pengantar Teknologi Pangan* . Gramedia. Jakarta.
- Yousef, A.E dan Clastrom. 2003. *Food Microbiology (A Laboratory Manual)*. Ohio State University. USA. Hal 223-224