

DAFTAR PUSTAKA

- Abdelbasset and K., M. Djamila, 2008. Antimicrobial Activity of Autochthonous Lactic Acid Bacteria Isolated from Algerian Traditional Fermented Milk Raïb. *Afr. J. Biotechnol.*, 7: 2908-2914.
- Afriani. 2008. Kualitas dan Potensi Dadih sebagai Tambahan Pendapatan Peternakan Kerbau di Kabupaten Kerinci. *Jurnal Ilmu-Ilmu Peternakan*, 11(3) 115-120.
- Afriani. 2010. Pengaruh Penggunaan Starter Bakteri Asam Laktat *Lactobacillus plantarum* dan *Lactobacillus fermentum* terhadap Total Koloni Bakteri Asam Laktat, Kadar Asam dan Nilai pH Dadih Susu Sapi, *Jurnal-Jurnal Ilmiah Ilmu Peternakan Vol VIII (6) : 279-285*.
- Afriani. 2012. Kualitas dan Aktivitas Antimikroba Produk Dadih Susu Sapi Pada Penyimpanan Suhu Rendah. *Agrinak Vol. 2(1):11-16*.
- Ahmad, A. 2014. Bioteknologi Dasar Fakultas MIPA Universitas Hasanuddin. www.unhas.ac.id/fisika/snf-mks2015/prosidingf2015mks.pdf. [diakses 20 Desember 2016 pukul 20.20].
- Anugrah, I. 2006. Kajian Pembuatan Dadih Susu Sapi dengan Penambahan Susu Skim Serta Pengaruhnya Terhadap Koloni Bakteri, Keasaman dan Tekstur. *Skripsi*. Padang : Fakultas Peternakan UNAND.
- AOAC.1995. Official Methods of Analysis. Association of Analytical Chemists. Benjamin Franklin Station. Washington DC.
- Ardiansyah. 2007. Antimikroba dari Tumbuhan. Artikel IPTEK. <http://www.beritaiptek.com>
- Aritonang, S. N. 2009. Susu dan Teknologi. Swagati Press, Cirebon.
- Asmaq, N. 2016. Karakteristik Bakteri Asam Laktat Dari Dadiah Kabupaten Agam Serta Pengaruhnya Terhadap Penurunan Kolesterol Itik Pitalah [Tesis]. Pascasarjana Universitas Andalas. Padang.
- Astuti, D. 2012. Uji Kadar Protein dan Organoleptik pada Keju Tradisional dari Susu Sapi dengan Penambahan Ekstrak Jahe (*Zingiber officinall*, Rose). Surakarta: Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Badan Pusat Statistik Provinsi Sumatera Barat. 2017. Sumatera Barat dalam Angka 2017. Badan Pusat Statistik, Padang.
- Baum dan David. 2008. Reading a Phylogenetic Tree: The Meaning of Monophyletic Groups. *Nature Education 1 (1): 190*.

- Belitz, H. D., Grosch W., and Schieberle, P. 2009. Food Chemistry 4th Revised and Extended Edition, Springer.
- Bogaert J. C., and A. S. Naidu. 2000. Lactic acid. Di dalam: Natural Food Antimicrobial System. AS.Naidu (editor).Florida : CRC Press.
- Case RJ, Boucher Y, Dahllorf I, Holmstrom C, Doolittle WF, Kjelleberg S. (2007). *Use 16S rRNA and rpoB genes as molecular markers for microbial ecology studies*. Applied and Environmentak Mucrobiology, 73:278-288.
- Christanto, A., S. Soekardono, N. Primadewi, A. Surono dan J. Widada. 2003. Ujimolekuler (Polymerase Chain Reaction) pada Otitis Media Supuratifkronik Benigna Aktif. Departemen THT-KL Fakultas Kedokteran Universitas Gadjah Mada/RS. Dr Sardjito. Yogyakarta.
- CODEX Alimentarius Commission. 2011. Joint FAO/WHO Food Standards Programme CODEX Committee on Contaminants in Foods. 5th Session.21-25 Maret 2011. Rome : CODEX Alimentarius Commission.
- Damayanthi E, Yopi, Hasinah , Setyawardani T, Rizqiati H, Putra S. 2014. Karakteristik Susu Kerbau Sungai dan Rawa di Sumatera Utara (Characteristics of Water and Swamp Buffalo Milk in North Sumatera). Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia (JIPI). Vol. 19 (2): 67-73.
- Danasaputra. 2004. Direktorat Pengolahan dan Pemasaran Hasil Peternakan. Departemen Pertanian, Jakarta.
- Daswati E, Hidayati dan Elfawati. 2009. Kualitas dadih susu kerbau dengan lama pemeraman yang berbeda. Jurnal Peternakan. 6(1) : 8-13.
- Dinas Peternakan Sumatera Barat. 2007. "Pengolahan Dadih Sebagai Makanan Probiotik Spesifik Sumatera Barat." Edisi 04 Oktober 2007. <http://www.disnaksumbar.org>. Diakses tanggal 03 April 2009. Pukul 21.25 WIB.
- 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.
- Dowell and Karen. 2008. Molecular Phylogenetics: An Introduction to Computational Methods and Tools for Analyzing Evolutionary Relationships. Orono: University of Maine.
- Dwidjoseputro, D. 1989. Dasar-Dasar Mikrobiologi. Malang.
- Elida, M. 2002. Profil Bakteri Asam Laktat dari Dadih yang Difermentasi dalam Berbagai Jenis Bambu dan Potensinya sebagai Probiotik. Tesis, Bogor : Program Pascasarjana IPB.

- Fardiaz, S. 2001. *Microbiology Pangan*. Bogor : Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. IPB.
- Goktepe I, Juneja V.K and Ahmedna M. 2006. Probiotics in Food Safety and Human
- Grajek, Wlodzimier., Anna, Olejnik. (2005). *Probiotics, Prebiotics and Antioxidants as Fuctional Food*. Acta Biochimica Polonica. 52(3):665-671.
- Hadiwiyoto, S. 1994. Teori dan Prosedur Pengujian Mutu Susu dan Hasil Olahannya.Edisi ke-2 Liberty, Yogyakarta.
- Hagström, A., Pinhassi, J and Zweifel, U.L. 2000. Biogeographical Diversity Among Marine Bacterioplankton. Aquat. Microb. E Col. 21:231-244.
- Hanafi, N. D. 2008. Teknologi Pengawetan Pakan Ternak. Departemen Peternakan, Fakultas Peternakan, Universitas Sumatera Utara Medan.
- Hidayah, Nur., Masdiana C., Padoga dan Sri Suhartini. 2006. *Mikrobiologi Industri*. Yogyakarta: Penerbit Andi.
- Ibrahim, L. 2002. Sifat fisik, Kimiawi, Mikrobiologis dan Organoleptik Susu Dadih di Dalam Tabung Bambu (0-168 jam). Laporan Penelitian. Fakultas Peternakan Universitas Andalas, Padang.
- Ikawati A. 2011. Analisis Kandungan Protein dan Lemak Susu Hasil Pemerahan Pagi dan Sore pada Peternakan Sapi Perah di Wonocolo Surabaya[Skripsi]. Surabaya (ID): Universitas Airlangga.
- Iqbal, M. 2007. *Isolasi Bakteri Asam Laktat (BAL) Penghasil Antimikroba*. (<http://mochammadiqbal.wordpress.com>. [2 Mei 2008].
- Karsinah, R.C., Hutabarat, dan A. Mashur. 2007. Eksplorasi dan Karakterisasi Plasma Nutfah Tanaman Markisa. *Journal Hortikultura*. Vol. 17(14): 297-306.
- Kramer M.F dan D.M. Coen. 2003. Enzymatic amplification of DNA by PCR: Standard Procedures And Optimization. Current Protocols in Immunology. John Wiley and Sons, Inc.
- Kusuma, F.A.S. 2009. *Staphylococcus aureus*. Makalah Ilmiah. Fakultas Farmasi Universitas Padjajaran. Bandung.
- Legowono, A. M. dan Sutaryo. (2005). Analisis Pangan. Semarang: Fakultas Peternakan Universitas Diponegoro. Hal 22 – 24., Nurwanto
- Lindryani, F. 2016. Karakteristik Bakteri Asam Laktat Asal Dadih Kabupaten Solok. Skripsi. Universitas Andalas, Padang.

- Melia, S. Purwati, E. Yuherman. Jaswandi. Aritonang, S.N. Silaen, M. 2017. Characterization of the Antimicrobial Activity of Lactic Acid Bacteria Isolated from Buffalo Milk in West Sumatera (Indonesia) Against *Listeria monocytogenes*. *PJN ISSN 1680-5195*. 16(8): 645-650.
- Mirdhayati, I. J. Handoko dan K. U. Putra. 2008. Mutu susu segar di UPT Ruminansia Besar Dinas Peternakan Kabupaten Kampar
- Mount, D.W, 2004. *Bioinformatic Sequence and Genome Analysis*, Second Edition, CHSL Press New York.
- Munifah, I., B. Saksono dan E. Chasanah, Studi Bioinformatika Mikroba *Streptomyces* Penyandi Gen TGase Penghasil Enzim Transglutaminase, <http://www.bbrp2b.dkp.go.id/>. 10 Januari 2017 pukul 14.00.
- Murti, T.W., 2002. Ilmu Ternak Kerbau. Kanisius. Yogyakarta.
- Mustopa, A.Z. 2009. Koleksi Protokol Laboratorium Bioteknologi Virologi Molekuler. Pusat Penelitian Bioteknologi, LIPI, Bandung.
- NCBI (National Center for Biotechnology Bioinformation). 2011. The BLAST sequence analysis tool: 1 hlm. <http://www.ncbi.nlm.nih.gov>, 22 Februari 2017, pk. 2015.
- Neniyanti M. 2006. Pengaruh penggunaan sumber panas yang berbeda dalam pembuatan dadih susu sapi dengan oven hock terhadap kadar air, protein, kekentalan dan vitamin C, *Skripsi*. Padang : Fakultas Peternakan UNAND.
- Ngatirah, Eni Harmayani, Endang S. Rahayu dan Tyas Utami. 2000. *Seleksi Bakteri Asam Laktat sebagai Agensia Probiotik yang Berpotensi Menurunkan Kolesterol*. Seminar Nasional Industri Pangan.
- Noordiana, N., Fatimah A. B., dan Mun A. S. 2013. Antibacterial Agents Product by Lactic Acid Bacteria Isolated from Trendfin Salmin and Grass Shrim. *Internasional Food Research Journal*. Vol. 20(1): 117-124.
- Pangastuti, A., 2006, Definisi Spesies Prokaryota Berdasarkan Urutan Basa Gen Penyandi 16srRNA dan Gen Penyandi Protein, *Biodiversitas*, No. 3(7).
- Pato, U. 2008. Potensi Bakteri Asam Laktat yang diisolasi dari Dadih Untuk Menurunkan Rwaiko Penyakit Kanker. *Jurnal Natur Indonesia* (5) 2 : 162-166.
- 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 Biovicophitomega Sebagai Probiotik. Lembaga Ilmu Pengetahuan Indonesia, Jakarta.
- Purwati, E. 2009. "Diversifikasi Blondo Ampas Virgin Coconut Oil Dapat Menunjang Kesehatan Masyarakat". Hibah Penelitian Tim Pascasarjana-HPTP. Universitas Andalas.
- Purwati, E., Rusfidra, Akmandian, I. Juliyarsi dan H. Purwanto. 2010. Plasma Nutfah Sumatera Barat "Dadiah sebagai Pangan Probiotik Menunjang Kesehatan Masyarakat". Cendekia, Bogor.
- Purwati E, Syukur S, Husmaini, Purwanto H, Pasaribu Rp. 2014. Molekuler karakterisasi bakteri asam laktat isolat dadiah air dingin Kabupaten Solok Sumatera Barat. *Jurnal Kimia Unand*. 40(2) : 134-146.
- Purwati, E., S. N. Aritonang, S. Melia, I. Juliyarsi dan H. Purwanto. 2016. Manfaat Probiotik Bakteri Asam Laktat Dadiah Menunjang Kesehatan Masyarakat. Penerbit Lembaga Literasi Dayak, Tangerang Banten.
- Purwanto, H. 2012. Identifikasi DNA dan Gen Resisten Terhadap Virus AI (*Avian Influenza*) pada Itik Pitalah sebagai Sumber Daya Genetik SumateraBarat dengan PCR (*Polymerase Chain Reaction*). [Tesis]. Padang.Fakultas MIPA. Universitas Andalas.
- Raharjo, S. 2012. Identifikasi dan Isolasi Bakteri Asam Laktat (bal) dari Usus Halus Itik Mojosari (*Anas platyrinchos*). *Skripsi*. Fakuktas Sains dan Tekonologi. UIN Malang. Diakses tanggal 28 Januari 2017.
- Ratnayani, K. I. N. Wirajana dan A. A. I. A. Laksmiwati. 2007. *Analisis Variasi Nukleotida Daerah D-loop DNA Mitokondria pada Suatu Individu Suku Bali normal*. Jurusan Kimia FMIPA Universitas Udayana Bukit Jimbaran, Bali.
- Reddy, D. M., D. Paul, H.K. Reddy, G. Reddy, 2009, Characterization and Identification of *Bacillus cereus* GMHS : An Efficient 2-picoline Degrading Bacterium, *International Journal of Integrative Biology*, No. 3 (5).
- Rombaut, R. 2005. Dairy Microbiology and Starter Cultures. Laboratory of Food Technology and Engineering, Gent University, Belgium.
- Rustam M. 2005. Pengaruh Penambahan Beberapa Level Santan Kelapa Bubuk Terhadap Kadar Protein, Keasaman, Total Solid Dan Uji Organoleptik Dadiah Susu Sapi. (Skripsi). Padang : Fakultas Peternakan UNAND
- Rustam dan Ida Resiana, 2013. Studi Isolasi dan Identifikasi Bakteri Asam Laktat dari Fermentasi Cabai Rawit (*Capsicum Fruetence L.*). *Skripsi*. Makassar. Fakultas Pertanian Unicersitas Hasanuddin Makassar.

- Sisriyeni, D Dan Zurriyati. 2004. Kajian Kualitas Dadih Susu Kerbau Di Dalam Bambu Dan Tabung Plastik. *Jurnal Pengkajian Dan Pengembangan Teknologi Pertanian* 7(2): 171 – 179.
- Sayuti, K, 1993. Mempelajari Mutu Dadih Pada Lama Penyimpanan dan Jenis Bambu yang Berbeda. Skripsi Sarjana. Fakultas Pertanian. Universitas Andalas
- Saleh E. 2004. *Teknologi Pengolahan Susu dan Hasil Ikutan Ternak*. Medan (ID): Universitas SumateraUtara.
- Smid, E. J. and L. G. M. Gorris. 2007. Natural Antimicrobials For Food Preservation. In : M. S. Rahman (Fd). *Hardbook of Food Preservation* 2nd ed. CRC Press. New York.
- Soeparno. 1996. *Pengolahan Hasil Ternak* Universitas Terbuka, Jakarta.
- Soeparno Indratiningsih, Triatnojo S, dan Rihastuti. 2001. *Dasar Teknologi Hasil Ternak Jurusan Teknologi Hasil Ternak Fakultas Peternakan*. Yogyakarta : UGM Press.
- Sudarmadji, S., B. Haryono dan Suhardi. 1989. *Analisis Makanan dan Pertanian*. Liberty YogyakartaBekerja Sama dengan Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Universitas Gajah Mada, Yogyakarta.
- Sugitha, I. M., Mulyani, A., Dharma dan S. Syukur. 2002. Aktivitas bacteriosin yang dihasilkan *Lactococcus lactis* mutan ssp *lactis* pada Dadih Sebagai Penghambat Bakteri Kontaminan. *Jurnal Peternakan dan Lingkungan* Vol. 08 No. 2 Edisi Juni 2002. Fakultas Peternakan Universitas Andalas, Padang.
- Sunarlim R dan Usmiati S. 2006. Sifat mikrobiologi dan sensori dadih susu sapi yang difermentasi menggunakan *Lactobacillus plantarum* dalam kemasan yang berbeda. *Buletin Peternakan*. 30 (4): 208-216.
- Sunarlim, R. 2009. Potensi *Lactobacillus sp.* asal dari dadih sebagai starter pada pembuatan susu fermentasi khas Indonesia. *Buletin Teknologi Pascapanen Pertanian* (5) : 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 IS. 2000. Performance of dadih lactic cultures at low temperature milk application. In proceeding of The Ninth Animal Science Congress of AAAP. July 3-7, 2000. J . Anim. Sci 13 (Supp A): 495-498.
- Surono, I. S And D. Nuraini. 2001. Exploration Of Indigenous Dadih Lactic Bacteria for Probiotic and Starter Cultures. Research Report. Domestic

Research Collaboration Gran. URGE-IBRD World Bunk Project 2000-2001.

Surono, I. S. 2004. Probiotik Susu Fermentasi dan Kesehatan. Tri Cipta Karya, 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.

Suryono. 2003. Dadih : Produk Olahan Susu Fermentaso Berpotensi sebagai Pangan Probiotik. *Tesis*. Program Pascasarjana Institut Pertanian Bogor, Bogor.

Syukur, S., U. L. Sari, E. Purwati , Urnemi and Jamsari. 2011. *Screening and Invitro Antimicrobial, Protease Activities from Lactid Acid Bacteria Associated with Green Cacao Fermentasiin West Sumarra, Indonesia*, Proseding Seminar Internasional HKI, Pekanbaru, Juli 17-21.

Syukur, S dan E. Purwati. 2013. Bioteknologi Probiotik Untuk Kesehatan Masyarakat. Penerbit Andi, Yogyakarta.

Taufik. E. 2004. Dadih Susu Sapi Hasil Fermentasi Berbagai Starter Bakteri Probiotik yang Disimpan Pada Suhu Rendah. Media Peternakan. 27(3): 88-133.

Trisman, A. 2017. Pengaruh Pemberian Probiotik Isolat Asal Dadih pada Fermentasi Limbah Kulit Buah Kopi dan Kulit Buah Kakao sebagai Suplemen Pakan Ternak Sapi [Tesis]. Pascasarjana Universitas Andalas. Padang.

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

Usmiati, S. dan Risfaheri. 2012. Pengembangan dadih sebagai pangan fungsional probiotik asli Sumatera Barat. J. Litbang Pertenakan.

Usmiati, S. dan H. Setiyanto. 2010. Karakteristik Dadih Menggunakan Starter *Lactobacillus casei* Selama Penyimpanan. hlm. 406-414. Prosiding Seminar Nasional Teknologi Pertenakan dan Veteriner, 3-4 Agustus 2010. Pusat Penelitian dan Pengembangan Pertenakan, Bogor.

- Usmiati S, Broto W, dan Setiyanto H. 2011. Karakteristik Dadih Susu Sapi yang Menggunakan Starter Bakteri Probiotik. *JITV* Vol. 16 No. 2 Th. 2011 : 140-152.
- Utama, A. 2003. Aplikasi Bioinformatika dalam Virology, Ilmu Komputer.com.
- Yurliasni. 2010. Aktivitas Antimikroba Khamir Asal Dadih (susu kerbau fermentasi) Terhadap Beberapa Bakteri Patogen. *Jurnal Agripet* : 10 (1): 19-24. Fakultas Pertanian, Universitas Syiah Kuala, Darussalam, Banda Aceh
- Wells JM. 2011. *Immunomodulatory mechanisms of Lactobacilli*. *J Microb Cell Fact* 10 : Sit. DOI: 10.1186/1475-2859-10-S1-S17.
- Weichselbaum, E. 2009. Probiotics and health: a review of the evidence. *Nutrition Bulletin*. 34:340–373.
- Widodo. 2003. Bioteknologi Industri Susu. Lacticia Press, Yogyakarta.
- Winarno, F. G., S. Fardiaz dan D. Fardiaz. 1980. Pengantar Teknologi Pangan Penerbit PT. Gramedia, Jakarta.
- Yang, E. Fan L. Jiang, Y. Doucette, C and Fillmore, S. 2012. Antimicrobial activity of bacteriocin-producing lactic acid bacteria isolated from cheeses and yoghurts. *AMB Express*.
- Yousef, A.E dan C. Clastrum. 2003. *Food Microbiology (A Laboratory Manual)*. Wiley. Interscience, John Wiley and Sons, Inc. Ohio State University. USA. 223-229.
- Yurliasni. 2010. Aktivitas Antimikroba Khamir Asal Dadih (susu kerbau fermentasi) Terhadap Beberapa Bakteri Patogen. Universitas Syiah Kuala Darussalam. Banda Aceh. *Jurnal Agripet*, 10(1): 19-24.
- Yuwono, T. 2005. Biologi Molekuler. Penerbit Erlangga, Yogyakarta.