

## DAFTAR PUSTAKA

- Antarini, AAN. 2011. Simbiotik antara prebiotik dan probiotik. *Jurnal Ilmu Gizi*.2(2): 148-155.
- Arsih,C., C. 2013. Skripsi: Keragaman sifat kualitatif itik lokal diusaha pembibitan “ER” di koto baru payobasung. Universitas Andalas.
- Astuti dan R. Ana. 2010. Asimilasi kolesterol dan dekonjugasi garam empedu oleh bakteri asam laktat (BAL) dari limbah kotoran ayam secara in vitro. *Prosiding Seminar Nasional Penelitian, Pendidikan dan Penerapan MIPA Fakultas MIPA, Universitas Negeri Yogyakarta*.
- Atlas, R.M. 1996. *Principles of Microbiology*, Wm. C. Brown Publishers. London. Second Edition.
- Axelsson, L. 2004. *Lactic Acid Bacteria: Classification and Physiology in Lactic Acid Bacteria Microbiological and Funtional ASPECT*. Eds BY Salmine, S, A Von Wright and A Ouwehand. 3rd edition, revised and expanded. Marcel Dekker, Inc. New York.
- Banks, W., J. 1993. *Applied Veterinary Histology*. Philadelphia. Mosby Year Book. 260-276.
- Barrow, P., A. 1992. *Probiotics for Chicken: In Probiotic the Scientific Basis*. Edited by R. Guller. Cham & Hall. Pp : 225-250.
- Buckle, K.A., R.A. Edwards, G. H. Fleet, dan M. Wooton. 1987. *Ilmu Pangan*. Universitas Indonesia Press. Jakarta.
- Collado,M.C., Surono L.S., Meruluoto J., and Salminen. 2007. Potential probiotic characteristics of *Lactobacillus* and *Enterococcus* strains isolated from traditional dadih fermentasi milk against pathogen intestinal colonization. *Journal of food protection* 70: 700-705.
- Delgado, A., D. Brito., P. Fevereiro, C. Peres and J.F. Marques. 2001. Antimicrobial activity of *L. Plantarum* isolated from a traditional latic acid fermentation of table olives. *EDP Sciences* 81: 203215.
- Direktorat Jenderal Peternakan. 2017. *Statistik Peternakan*. Direktorat Jenderal Peternakan. Jakarta.
- FAO/WHO. 2002. *Joint FAO/WHO Working Group Report on Drafting Guidelines for the Evaluation of Probiotics in Food*. London.
- Fuller, R. 2002. Probiotics in man and Animals. *Journal of Applied Bacteriology*. 66: 365-378.

- Gilliland SE., Nelson CR., and Maxwell C. 1985. Assimilation of cholesterol Chou by *L. Acidophilus*. Appl Environ Microbial 49:377-381.
- Greulach, V.A. 1976. Plant Function and Structure. Collier Macmillan Publishers. London.
- Harianti, R. 2009. Pengaruh pemberian biskuit tinggi protein berisi krim probiotik fungsional terhadap profil mikrobiota fekal dan berat badan tikus[tesis]. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Hariyati.2010. Penggunaan bungkil inti sawit dan produk fermentasinya dalam ransum itik sedang tumbuh. Jurnal Ilmu Ternak dan Veteriner. 2(2):175-184.
- Hidayat, M. N. 2010. Perlekatan Mikroba Probiotik Pada Saluran Pencernaan ternak Unggas. [http:// www. lambung\\_satu.blogspot2010.com](http://www.lambung_satu.blogspot2010.com). (10 Januari 2018).
- Husmaini, Abbas, M.H., Purwati, E., Yuniza, A., and Alimon, A.R. 2011. Growth and survival of lactic acid bacteria isolated from by product of virgin coconut oil as probiotic candidate for poultry. Internasional journal of poultry science 10(4): 309-314.
- Husmaini. 2012. Potensi *Lactococcus plantarum* isolat limbah pengolahan virgin coconut oil (blondo) sebagai probiotik dan aplikasinya untuk meningkatkan performans unggas. Disertasi. Universitas Andalas.
- Jenie, S. L., dan S. E., Rini. 1995. Aktivitas antimikroba dari beberapa species *lactobacillus* terhadap mikroba pathogen dan perusak makanan. Bulletin Teknologi dan Industri Pangan. Bulletin Teknologi dan Industri Pangan, 7(2): 46-51.
- Ketaren, P.P., L.H. Prasetyo dan T. Murtisari. 2001. Karakter produksi telur itiksilang Mojosari-Alabio. Prosiding Seminar Nasional Peternakan dan Veteriner. Pusat Penelitian dan Pengembangan Peternakan, Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian, Departemen Pertanian. Bogor.
- King, laura. 2010. Psikologi umum. Salemba Humsnika. Jakarta.
- Kusumawati, N., Bettysri, L.J., Siswa S., Ratihdewanti dan Hariadi. 2003. Seleksi bakteri asam laktat indigenous sebagai galur probiotik dengan kemampuan menurunkan kolesterol. Journal Mikrobiologi Indonesia. Vol.8(2): 39-43.
- Kuswanto, K. R., dan S. Sumardji. 1988. Proses-proses Mikrobiologi Sebagai Pangan. PAU Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Lambert, J M., Roger, S B., Willem, M de Vos and Michiel, K. 2008. Functional Analysis of Four Bile Salt Hydrolase and Penicillin Acylase Family.
- Lingga P. 1995. Bertanam Umbi-Umbian. PT Penebar Swadaya. Jakarta.

- Ljungh, A., Wadstrom and Torkel. 2005. Lactic Acid Bacteria as Probiotic. *Curr. Issue Intestinal Microbiology*.7:73-90.
- Ma, Hongbao. 2006. Cholesterol and human health. *The Journal of American Science*. Vol. 2(1).
- Madigan, M. T., J. M. Martinko., and J. Parker. 2006. *Brock-Biology of Microorganisms*. Eleventh Edition. Practice Hall, Pearson Education International.
- Martin, L.F. 1995. *Aplication of Research to Problem of Candy Manufacture*. Advance In Food Research. Academy Press Inc. Publ. New York.
- Misgiyarta, S., dan Widowati. 2002. *Seleksi dan Karakteristik Bakteri Asam Laktat (BAL) Indigenus*. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian. Bogor.
- Mito dan Johan, ST. 2011. *Usaha Penetasan Telur Itik*. PT Agromedia Pustaka. Jakarta
- Montgomery, R.,R. L. Drayer., T.w. Conway, dan A.A. Spector. 1993. *Biokimia Suatu Pendekatan Berorientasi Kaus*. Terjemah Oleh M. Ismaidi. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Nintami, A.L. 2012. Kadar serat, aktivitas antioksidan, amilosa dan uji kesukaan eie basah dengan subsitusi tepung ubi jalar ungu (*Ipomea batatas var Ayamurasaki*) bagi penderita diabetes melitus Tipe-2. *Penelitian Program Studi Ilmu Gizi Fakultas Kedokteran, Universitas Diponegoro*. Semarang.
- Oktaviani, dan Dini. 2004. *Efektivitas Bakteriosin dari Lactobacillus plantarum terhadap Masa Simpan Filet Nila Merah pada Suhu Rendah*. Universitas Padjajaran. Bandung.
- Ooi, Lay-Gaik and Min-Tze Liong, 2010. Cholesterol-Lowering Effects of Probiotics and Prebiotics: A Review of in Vivo and in Vitro Findings. *Int. J. Mol. Sci*. Vol. 11: 2499-2522.
- Pakorny J, Yanishlieva N., and Gordon, M. 2001. *Antioxidant in Food : Pratical and Application*. CRC Press. New York.
- Pereira, D.I.A and Glenn, R.B. 2002. Cholesterol Assimilation by Lactic Acid Bacteria and Bifidobacteria Isolated from the Human Gut. *Applied and Environmental Microbiology*. Vol. 68(9): 4689-4693.
- Priscilla C., and Sanchez. 2009. *Phillippine Fermentasi Food: Principles and Technology*. University of Hawaii Press. ISBN 987-971-542-554-4. Page: 219-220.
- Purwati, E. 2011. Effect of probiotics in *Lactococcus plantarum* origin blondo on the quality cholesterol egg of layer chicken. Telah diseminarkan pada

International Seminar Faculty of Animal Husbandry, Universitas Padjadjaran, Jatinangor Campus pada tanggal 6-7 Agustus 2011.

- Purwati, E., Arif., dan Rahmadi A. 2011. Buku Ajar Teknologi Dadih. Padang.
- Rahman, A. 1989. Pengantar Teknologi Fermentasi Kerja sama dengan Pusat Antar Universitas. Universitas Pangan dan Gizi Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Rasyaf, M. 1993. Beternak ayam pedaging. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Ray, B. 1996. Fundamental of Microbiology. CRC Press. Boca Ration. Florida.
- Rukmana. 2001. Nenas, Budidaya Pasca Panen. Penerbit Kanisius. Yogyakarta.
- Rukmana, Rahmat, H. 2008. Ubi Jalar Budidaya dan Pascapanen. Kanisius. Yogyakarta.
- Saarela M., G. Mogensen, R. Forden, J. Matto and T.M., Sandholm. 2000. Probiotic Barteria : Savety, Fuctional and Technological Properties, Marcel Dekker Inc, New York, p. 19-43.
- Salminen, S., A V., Wright, and A. Ouwehand. 2006. Lactic Acid Bacteria: Microbiological and Functional Aspects, Fourth Edition. CRC Press. ISBN 978-0-8247-5332-0.Page.1.
- Salminen, S., E. Isolauri and E. Salminen. 2004. Clinical Uses Of Probiotics For Stabilizing The Gut Mucosal Barrier: Successful strains and future challenges. *Antonie van Leeuwenhoek*70: 347 –358.
- Segara, HM. 2000. Prosedur Reagensia Kimia Klinik. PT. Segara Husada Mandiri, Jakarta.
- Setiabudi. 2011. Daftar kontrol makanan dan kandungan kolesterolnya. <http://www.metasolusisehat.com>. Diakses pada hari Jumat, 1 Maret 2018.
- Sieo, C.C., Abdullah, N., Tan, W.S, and Hot, Y.W. 2005. Influence of glucanase producing *lactobacilli* strains on intestinal characteristics and feed passage rate of broiler chickens. *Journal of Poultry Science*84: 734741.
- Sinurat, A.P., Miftah dan T. Pasaribu. 1993. Pengaruh sumber dan tingkat energy ransum terhadap penampilan itik jantan lokal. Proc. Seminar Penelitian dan Pengembangan Ternak. Balitnak, Ciawi, Bogor.
- Sinurat, A.P. 2000. Penyusunan ransum ayam buras dan itik. Pelatihan proyek pengembangan agribisnis peternakan, Dinas Peternakan DKI Jakarta, 20 Juni 2000.
- Sitopoe, M. 1992. Kolesterol Fobia. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Sjofjan, O. 2003. Kajian probiotik<sup>AB</sup> (*Aspergillus niger* dan *Bacillus sp.*) sebagai imbuhan ransum dan implikasi efeknya terhadap mikroflora usus serta

- penampilan produksi ayam petelur. Disertasi. Universitas Padjadjaran, Bandung.
- Smith. 1985. Chemical Engineering Kinetics. 5<sup>th</sup>ed., McGraw-Hill Book Company. Singapore.
- Soeharsono. 2010. Probiotik Basis Ilmiah. Widya Padjajaran. Bandung.
- Sormin, N. M. 2014. Efektifitas senam dismenore dalam mengurangi dismenore pada remaja Putri di SMP Negeri 2 Siantan Kabupaten Pontianak. Skripsi. Universitas Tanjungpura. Pontianak.
- Spring, P. 1997. Understanding the development of the avian gastrointestinal microflora : an essential key for developing competitive exclusion products. Proc. Alltech 11<sup>th</sup> Annual Asia Pasipic Lecture Tour: 149-160.
- Staton, C., G. Gardiner, H. Meehan, K. Collins, G. Fitzgerald, P.B. Lynch, and R. P. Ross. 2001. Market potential for probiotics. Am. J. Clin. Nutr. 73 (Suppl): 476S-483S.
- Steel, R.G.D. and J.H. Torrie. 1989. Principle and Procedures of Statistics. McGraw-Hill Book Co. Inc., New York.
- Sudha, M R, Prashant, C, Kalpana, D, Sekhar, B and Kaiser J. 2009. Probiotics as Complementary Therapy for Hypercholesterolemia. Biology and Medicine. Vol. 1 (4): Rev 4.
- Suharno, B. 2002. Beternak Itik secara Intensif. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Suharno B., Setiawan T. 1999. Beternak Itik Petelur di Kandang Baterai. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Sumaryati S., Febria Y., Urnemi., Endang P. 2011. Pengaruh pemberian probiotik *Pediococcus pentosaceus* asal fermentasi cacao hybrid terhadap penurunan kadar kolesterol telur itik lokal Pitalah, Proseeding Seminar Regional Biotechnology, 5-15.
- Supardi, I. S dan Sukamto. 1999. Mikrobiologi dalam Pengolahan dan Keamanan Pangan. Alumni, Bandung.
- Suprijatna, E., U. Atmomarsono dan R. Kartasudjana. 2005. Ilmu Dasar Ternak Unggas. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Surono, I. S. 2004. Probiotik Susu Fermentasi dan Kesehatan. Tri Cipta Karya. Jakarta.
- Surono, Prasetyadi, C., Sudarno, and I. Indranadi. 2011. Novel probiotic *Enterococcus faecium* IS-27526 supplementation increased total salivary sIgA level and bodyweight of pre-school children: A pilot study. Elsevier. 17: 495-500.

- Susanti, W. 2016. Pengaruh pemberian probiotik bakteri asam laktat *Lactococcus plantarum* dengan pengemban ubi jalar ungu terhadap kandungan kolesterol dan jumlah BAL di usus broiler. Skripsi. Universitas Andalas. Padang.
- Szajewska H. 2007. Probiotics and prebiotics in pediatrics: where are we now? *The Turkish Journal of Pediatrics*. 2007;49:231-44.
- Tannock, G. W. 1992. Genetic manipulation of gut microorganism dalam Husmaini. 2012. Potensi *Lactococcus Plantarum* isolat limbah pengolahan virgin coconut oil (Blondo) sebagai produk dan aplikasi untuk meningkatkan performans unggas. Disertasi. Universitas Andalas. Padang.
- Taylor, S. 2004. *Advances in Food and Nutrition Research*, Vol. 50. Academic Press. ISBN 978-0-12-016450-9.
- Timberlake, CF., and Bridle P. 1982. The Chemistry of Anthocyanins. Dalam : Markakis, P (Ed), *Anthocyanins as Food Colors*. Harcourt Brace Jovanovich. New York.
- Voet, D., J.G. Voet and C.W. Pratt. 1999. *Fundamentals of Biochemistry*. Brisbane: John Willey and Sons.
- Wiyana, A. 2011. Karakteristik Ketahanan Bakteri Asam Laktat Indigenous Kefir Sebagai Kandidat Bakteri Probiotik Pada Kondisi Saluran Pencernaan In Vitro. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Yakhkeshi, S., Rahimi, S., Gharib, and Naseri, K. 2011. The effect of comparison of herbal extract, antibiotic, probiotic and organic acid on serum lipids, immune response, GIT microbial population, intestinal morphology and performance of broiler. *Journal of medicinal plants* (10). 80-95.
- Yang J., and Gadi RL. 2008. Effects of dehydration on anthocyanins, antioxidant activities, total phenols and color characteristic of purple-fleshed sweet potatoes (*Ipomea batatas*), *American Journal of Food Technology* 2008 (e-journal) <http://www.academicjournals.net/fulltext.html>(23 september 2018).
- Yeong, S.W. 1994. Promoting Growth Efficiency in Ducks. *Poult. Int.* (July).