

REFERENCE

- Amelia, D. (2007). Keberadaan Mikroba Alami dan Penambahan Probiotik Pembentuk Aroma dalam Fermentasi Dadih. Skripsi, Universitas Andalas, Padang.
- Alexander, M. 1997. *Microbial Ecology*. John Wiley and Sons. New York
- Allameh, Dr., M. Sayyed, Harooni, Alireza, Chaleshtari, S. Mohsen, Asadi dan Ali.(2012). Investigate the Relationship between Variables and Role Clarity Effects on the Perceived Service Quality of Front Line Employees (Studied on the Clerks of the Keshavarzi Bank in the Province of Chaharmahal-EBakhtiary). *International Journal of Academic Research in Business and Social Sciences*. Vol. 3, No. 5.
- Aritonang, S.N. 2010. *Susu dan Teknologi*. Hal 21. Swagati Press.Cirebon.
- Brudnak, M. A. (2003). *The Probiotic Solution: Natures Best Kept Secret for Radiant Health*. Dragon Door Publications Inc, United States.
- Buckle, K.A., R.A. Edwards, G.H. Fleet dan M. Wotton. 1987. *Ilmu pangan*. Universitas Indonesia Press. Jakarta
- Busairi, A.M. 2010. Effect of Nitrogen Sources and Initial Sugar Concentration on Lactic Acid Fermentation of Pineapple Waste using *Lactobacillus delbrueckii*. *Journal Teknik*. 1(31) : 10-17
- Cappuccino, J.G., & Sherman, N. (2005). *Microbiology: A Laboratory Manual*, 7th Ed. Pearson Education, Inc. Publishing as Benjamin Cummings, San Francisco, CA.
- Czermak, P. (1993). *Lebensmittel Technologie*. CIT Verlag, Darmstadt, Germany.
- Daswati, E., Hidayati dan Elfawati.2009. Kualitas Dadih Susu Kerbau dengan lama Pemeraman yang Berbeda. *Jurnal Peternakan*. Vol 6 No 1 Februari 2009. ISSN1829-8729.
- Dommels, Y. E. M. (2009). Survival of *LactoB. reuteri* DSM 17938 and *Lactobacillus rhamnosus* GG in the Human gastrointestinal Tract

- with Daily Consumption of a Low-Fat Probiotic Spread. *Applied Environment Microbiology*, 75(19), 198-204
- Etienne A., A. Detry and N. Gaspar. 2008. Successful Treatment of Disseminated *Geotrichumcapitatum* Infection with a Combination of Casfungin and Voriconazole in an Immunocompromised Patient. *Mycoses*. 51 (3):270-2. Doi:10.1111/j.1439 0507.2007. 01484. xPMID18399909.
- FAO/WHO Working Group. (2001). Guidelines for the Evaluation of Probiotics in Food. Food and Agriculture Organization of the United Nations and World Health Organization.
- Fachraniah, D. Fardiaz, dan T. Ldiyanti. 2002. Pembuatan Pepton dari Bungkil Kedelai dan Khamir Dengan Enzim Papain untuk Media Pertumbuhan Bakteri. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 10(3):14-19.
- Fardiaz, S. (1992). Fisiologi Fermentasi. Pusat Antar Universitas, IPB, Bogor.
- Henkenjohann, K., & Muermann, B. (1998). *Milch und Milcherzeugnisse*. AID Verlag, Wuerzburg, Germany.
- Hungate, R. E. (1969). Chapter IV A Roll Tube Method for Cultivation of Strict Anaerobes. *Methods in Microbiology*, 117–132. doi:10.1016/s0580-9517(08)70503-8
- Jamilah, I., Meryandini, I. Rusmana, A. Suwanto, dan N. R. Mubarik. 2009. Activity Proteolytic and Amylolytic and Enzymes From *Bacillus* spp. Isolated From Shrimp Ponds. *Journal Microbiology Indonesia*. 3 (2): 67-71.
- Kesarcodi W.A, H. Kaspar, M.J. Latagan, dan L. Gibson. 2008. Probiotics in aquaculture: The need, principles and mechanisms of action and screening processes. *Aquaculture*. 274: 1–14.
- Kullen, M. J., & Kleinhammer, T. (1999). *Genetic modification of Lactobacillus and Bifidobacteria*. In: G.W. Tannock (Ed.), *Probiotic: A Critical Review*. Horizon Scientific Publisher, England.

- Laboratorium Kesehatan. (2011). Pedoman Teknik Dasar Untuk Laboratorium Kesehatan.
- Madigan, M. T., Martinko, J. M., and Stahl, D. A. 2011. *Biology of Microorganisms*. 13th ed. Benjamin Cummings: San Francisco.
- Nurmiati, D., Periadnads, & Amelia, D. (2007). Keberadaan Mikroba Alami dan Penambahan Probiotik Pembentuk Aroma dalam Fermentasi Dadih. Unpublished.
- Nurmiati, & Periadnadi. (2010). Kapan 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, & 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. *International Journal of Current Microbiology and Applied Sciences*, ISSN 2319-7706, Vol. 7, No. 03.
- McKane, L and J. Kandel. 1998. *Microbiology, essential and Application*. 2nd. Ed. McGraw-Hill, Inc. Philadelphia.
- Pato, U. (2003). Potensi Bakteri Asam Laktat yang Diisolasi dari Dadih untuk Menurunkan Resiko Penyakit Kanker. *Jurnal Natur Indonesia*, 5(2), 162-166. Pusat Penelitian Bioteknologi Universitas Riau, Pekanbaru.
- Periadnadi, & Nurmiati. (2010). Keberadaan dan Isolasi Mikroflora dalam Buah Tropis. Universitas Andalas. Unpublished.
- Periadnadi. (2005). Dadih Produk Probiotik Hasil Fermentasi Tradisional Susu Kerbau dan Susu Sapi. Regularly Scientific Seminar TPSDP Batch III 2005 Biologi, Universitas Andalas

- Rusfidra, A. 2006. Dadih/dadiah, susu kerbau fermentasi mampu menurunkan kolesterol. <http://www.bunghatta.ac.id/artikel/115/dadih-mampu-menurunkan-kolesterol.html>. [9 April 2023]
- Setiyanto, H., Miskiyah, Abubakar, S. Usmiati, W. Broto, E. Sukasih, dan A. Edial. 2009. *Perbaikan Proses dan Pengemasan Dadih sebagai Probiotik dengan Daya Simpan sampai 20 Hari*. Laporan Penelitian. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian, Bogor
- Salminen, S., A. Ouwehand, Y. Benoit, and Y.K. Lee. 1999. Probiotic: How should they be defined. *Trends in Food Science and Technology* 10(Issue 3): 107–110
- Sunarlim, R. dan S. Usmiati. 2006. Sifat mikrobiologi dan sensori dadih susu sapi yang difermentasi menggunakan *Lactobacillus plantarum* dalam kemasan yang berbeda. *Buletin Peternakan* 30(4): 208-216.
- 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
- Swandi, M. K, Periadnadi dan Nurmiati. 2015. Isolasi Bakteri Pendegradasi Limbah Cair Industri Minyak Sawit. *Jurnal Biologi Universitas Andalas*. 4(1):71-76.
- Usmiati, S., W. Broto, dan H. Setiyanto. 2011. Karakteristik dadih susu sapi yang menggunakan starter bakteri probiotik. *Jurnal Ilmu Ternak dan Veteriner* 16(2): 141-153.
- Uzeh, R. E., Akinola, S. O., and Olatope, S. O. A. 2006. Production of Peptone from Soya Beans (*Glycine max L merr*) and African Locust Beans (*Parkia biglobosa*). *African Journal of Biotechnology*. 5(18): 1684-1686.
- Verschuere, L., G. Rombaut, P. Sorgeloos, W. Verstraete. 2000. Probiotic bacteria as biological control agents in aquaculture. *Microbiol Mo Biol Rev* 64, 655-671

Vinderola CG, Gueimonde M, Delgado T, Reinheimer JA, Reyes-Gavilan 'CG. 2000a. Characteristics of carbonated fermented milk and survival of probiotic bacteria. *Int Dairy J* 10(3):213–20.

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

Yulinery, T., Y. Eko dan N. Novik. 2006. *Uji Fisiologis Probiotik Lactobacillus sp. Yang Telah Dienkapsulasi dengan Menggunakan Spray Dryer untuk Menurunkan Kolesterol*. Biodiversitas. Vol. 7. No. 2 : 118-

122

Periadnadi. (2005). Dadih Produk Probiotik Hasil Fermentasi Tradisional Susu Kerbau dan Susu Sapi. Regularly Scientific Seminar TPSDP Batch III 2005 Biologi, Universitas Andalas

