

DAFTAR PUSTAKA

- Adawyah, R. 2007. Pengolahan dan Pengawetan Ikan. Penerbit Aksara. Jakarta.
- Ahmad, R. Z. 2005. Pemanfaatan khamir *Saccharomyces cerevisiae* untuk ternak. Balai Penelitian Veteriner. Bogor. Wartazoa Vol.15 No . I Th. 2005
- Agarwal, N. 2000. Selection of *Saccharomyces cerevisiae* strains for use as a microbial feed additive. Lett Appl Microbiol 31 (4): 270-273.
- Al Hanif, M. S. 2009. Pola resistensi bakteri dari kultur darah terhadap golongan penisilin di laboratorium mikrobiologi klinis Fakultas Kedokteran Universitas Indonesia (LMK-FKUI) tahun 2001-2006. Skripsi. Fakultas Kedokteran. Universitas Indonesia. Jakarta.
- Algus, L. F. 2014. Isolasi khamir dari tetes tebu (molases) dan potensinya dalam menghasilkan etanol. Skripsi. Sarjana Sains dan Teknologi. Fakultas Sains dan Teknologi. Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim. Malang.
- American Type Culture Collection (ATCC®). 2015. Introduction to Microbiology, 10801 University Blvd. Manassas, VA 20110.
- Ariyanti, T. dan Supar. 2012. Cemaran *Salmonella enteritidis* pada ternak dan produknya. Lokakarya Nasional Keamanan Pangan Produk Peternakan. Balai Penelitian Veteriner. Bogor.
- Awalia, F. 2017. Isolasi dan uji aktivitas antibiotik bakteri asam laktat pada usus ayam bangkok *gallus domesticus*. Skripsi. Fakultas Kedokteran dan Ilmu Kesehatan. Universitas Islam Negeri Alauddin Makassar. Makassar.
- Bahri S, Masbulan E, Kusmaningsih A. 2005. Proses praproduksi sebagai faktor penting dalam menghasilkan produk ternak yang aman untuk manusia. Jurnal Litbang Pertanian 24 (1).
- Barnett, J. A., R. W. Payne, D. Yarrow. 1990. Yeast: characteristics and identification, 2nd edn. Cambridge University Press: New York. 1002.
- Bezkorovainy, A. 2001. Probiotics: determinants of survival and growth in the gut. Us National Library of Medicine National Institute of Health. 73: 399-405.
- Bidura, I. G. N. G., D. A. Warmadewi, D. P. M. A. Candrawati, I.G.A. Istri Aryani, I. A. Putri Utami, I. B. Gaga Partama, and D. A. Astuti. 2009. The Effect of Ragi tape fermentation products in diets on nutrients digestibility and growth performance of Bali drake. Proceeding. The 1st Internasional Seminar and Safety. 23-24 November 2009. Faculty of Animal Science, Bogor Agriculture University. Pp. 1-10.

- Bidura, I. G. N. G dan D. P. M. A. Candarwati. 2012. Isolasi, identifikasi, dan uji kemampuan khamir *Saccharomyces cerevisiae* yang di isolasi dari ragi tape sebagai agensia probiotik dan peningkatan produktivitas itik bali. Fakultas Peternakan. Universitas Udayana. Denpasar.
- Bradley, G. L., Savage, T. F., and Timm. K. I. 1994. The effects of supplementing diets with *Saccharomyces cerevisiae* var. *Boulardii* on male poult performance and ileal morphology. *Poult. Sci.* 73: 1766-1770.
- Branen, A. L., Davidson, P. M., 1993. Antimicrobial in food. New York. Marcel Dekker.
- Brown, T. A. 1990. Genetics a molecular approach, London : Van Nostrand Reinhold (Internasional), Co, Ctd.
- Buckle, K. A., R. A. Edwards, G. H. F., M. Wootton. 1987. Ilmu Pangan. Diterjemahkan oleh Purnomo, Hari dan Adiono. Jakarta: Universitas Indonesia Press.
- Carey, M. C., Duane, W. C. 1994. Enterohepatic circulation. pp. 719-738. In: I. M. Arias, N., Boyer, N., Fuasto, W. B., Jackoby, D. A., Schachter, D. A., Shafritz. "The liver biology and pathobiology". Raven Press, Ltd., New York.
- Chen, L.S., Y. Ma., J. L. Maubois., S. H. He., L. J. Chen., H. M. Li. 2010. Screening for the potential probiotic yeast strains from raw milk to assimilate cholesterol. *Technology, EDP sciences/Springer*, 2010, 90 (5), 10.1051/dst/2010001. hal-00895767.
- Cita, Y. P. 2011. Bakteri *Salmonella typhi* dan demam tifoid. STIKes Istars Nusantara. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, September 2011-Maret 2011, Vol. 6, No. 1.
- Daeschel, M. A. 1993. Procedures to detectant microbial activities of microorganisms. In: *Food Biopreservatives of Microbial Origin* p. 58-77. CRC Press.
- Davis, W. 2011. Unique nutritional strategies to reduce cholesterol naturally, special report. 4 (1), 26-29.
- Dewanti, R. Dan A. C. L. Wong. 1995. Influence of culture conditions on biofilm formation by *Escherichia coli* O157:H7. *Intl. J. Food Mikrobiol.* 26: 147.
- Diosma, G., David, E. R., María, F. R., Alejandra, L., Graciela, L. G. 2013. Yeasts from kefir grains: isolation, identification, and probiotic characterization. *World J Microbiol Biotechnol.* DOI 10.1007/s11274-013-1419-9.

- Etikaningrum dan S. Iwantoro. 2017. Kajian Residu Antibiotika pada Produk Ternak Unggas Indonesia. Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan. ISSN 2303-2227. Vol. 05. NO 1. Januari. 2017.
- Erkilla, S., Petaja, E. 2000. Screening of commercial meat starter cultures at low pH and in the presence of bile salts for potential probiotics use. Meat Sci., 55, 297-300.
- Fadda, M. E., Valentina, M., Maura, D., Maira, B. P., Sofia, C. 2017. In vitro screening of *Kluyveromyces* strains isolated from fiore sardo cheese for potential use as probiotics. Department of Public Health. Clinic and Molecular Medicine, University of Cagliari. Cittadela Universitaria. Monserrato, Italy. LWT – Food Science and Technology 75: 100-106. <http://dx.doi.org/10.1016/j.lwt.2016.08.020>.
- Fardiaz, S. 1992. Mikrobiologi pangan PAU pangan dan gizi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Farida, E. 2006. Seleksi dan pengujian bakteri asam laktat kandidat probiotik hasil isolat lokal serta kemampuannya dalam menghambat sekresi interleukin-8 dari alur sel HCT 116. Sekolah Pascasarjana Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Fatichenti, F., Bergere, J. L., Deiana, P., Farris, G. A. 1983. Antagonistic activity of *Debaryomyces hansenii* toward *Clostridium butyricum*. J. Dairy Res. 50 : 449 - 457.
- Fuller. 1997. Probiotic 2 applications and practical aspect. Chapman & Hall. London. 365-378.
- Fuller, R. 1992. Probiotics the scientific basis. Edited by Fuller Chapman and Hall. London. New York. Tokyo. Melbourne. Madras.
- Gaggia, F., P. Mattarelli and B. Biavati. 2010. Probiotic and prebiotics in animal feeding for safe food production. Intl. J. Food Microbiol. 14: 515 – 528.
- Gholib, D., Istiana, Tarmud dan R. Z. Ahmad. 2003. Laporan hasil Penelitian Potensi *Sacchromyces cerevisiae* APBN 2002 Sebagai Probiotik. Balai Penelitian Veteriner, Bogor.
- Gilliland, S. E., Stanley, T. E., Bush, L. J. 1984. Importance of bile tolerance of *Lactobacillus acidophilus* used as a dietary adjunct. J. Dairy Sci., 67, 3045-3051.
- Golubev, W. I. 2006. Antagonistic interactions among yeasts. Berlin : Springer. 197 - 219.
- Gorbach, S. L. 1990. Lactis acid bacteria and human health. Ann. Med. 22: 37-41.

- Gordon, R. F. and F. T. W. Jordan. 1982. Poultry diseases. Second Edition. The English Language Book Society and Bailliere Tindall. London. pp. 31-37.
- Hashiib, E. A. 2017. Penggunaan antibiotik pada ternak, untuk apa? (bagian I). Keluarga Mahasiswa Nahdathul Ulama (KMNU). <https://kmnu.or.id/penggunaan-antibiotik-pada-ternak-untuk-apa-bagian/>. Diakses 5 Januari 2019, 09.20 WIB.
- Hatoum, R., S. Labrie., I. Fliss. 2012. Antimicrobial and probiotic of yeast: from fundamental to novel applications. *Frontiers in Microbiology*, 3 (421), 2-3. Doi : 10.3389/fmicb.2012.00421.
- Hofmann, A. F. 1994. In: Arias, J. L., Boyer, N., Fausto, W. B., Jackoby, D. A., Schacter, D. A. "The Liver: Biology and pathobiology". Raven Press, Ltd., New York. pp. 372-385.
- Huda, N. (2004). Laut dan Bahan Makanan Kita. Penerbit Unri Press, Riau.
- Hui, Y. H. 1992. *Encyclopedia of Food Science and Tecnology*. Volume 4. New York: JohnWiley and Sons Inc.
- Hyronimus, B., C. Le Mareec, A. H. Sassi, and A. Deschamps 2000. Acid and Bile Tolerance of spore-forming Lactic Acid Bacteria. *Journal Food Microbiology* Volume 61: 193-197.
- Intani, D. W. 2014. Isolasi dan identifikasi khamir berdasarkan karakteristik morfologi dan fisiologis. Skripsi Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Institut Teknologi Sepuluh Nopember. Surabaya.
- Istiana. E. Kusumaningtyas, D. Gholib dan S . Hastiono.2002. Isolasi dan identifikasi *Saccharomyces cerevisiae* beserta *in vitro* terhadap (*Salmonella typhimurium*). Pros. Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner. Ciawi, Bogor 30 Sept.-1Okt. 2002. Puslitbang Peternakan, Bogor. hlm. 459-462.
- Jacob, J. 2015. *Salmonella enteritidis* in poultry. University of Kentucky.
- Jacobsen, C. N. 1999. Screening of Probiotic Activities of Fourty-Seven Strain of *Lactobacillus* spp. By In Vitro Techniques and Evaluation of the Colonization Ability of Five Selected Strains in Human. *J Appl and Environ Microbiol*. 65 (11) : 4949-4956.
- Jawetz E., J. L. Melnick, E. A. Adelberg, G. F. Brooks, J. S. Butel, L. N. Ornston. 1995. *Mikrobiologi Kedokteran*, ed. 20. University of California, San Fransisco.
- Khanifah. 2012. Uji potensi probiotik *Lactobacillus plantarum* yang diisolasi dari usus halus itik Mojosari (*Anas platyrinchos*) secara *in vitro*. Skripsi. Jurusan Biologi Fakultas Sains dan Teknologi Universitas Islam Negeri (UIN) Malang.

- Kompasiana. 2014. Mengapa harus 70%?. Kompasiana Cyber Media. <https://www.kompasiana.com/ikromzzzt/55203794813311666e9de81f/mengapa-harus-70>. Diakses 21 April 2019, 08.05 WIB.
- Kompiang, I. P . 2002 . Pengaruh ragi *Saccharomyces cereviae* dan ragi laut sebagai pakan imbuhan probiotik terhadap kinerja unggas. JIT V7 (1) : 18-21.
- Kumura, H., Tanoue, Y., Tsukahara, M., Tanaka, T., and Shimazaki, K. 2004. Screening of dairy yeast strains for probiotic applications. J. Dairy Sci. 87: 4050-4056.
- Kumprecht, I., P. Zobac; Z . Gasnarek dan E . Robosova .1994 . The effect of continues applications of probiotics preparations based on *S. cerevisiae var elipsoideus* and *Streptococcus faecium* C-68 (SF-68) on chicken broiler yield . Zivocisma-yraba 39 (6): 491-503.
- Kumprechtova, D., P.Zobac dan I. Kumprect. 2000 . The effect of *Saccharomyces cerevisiae* Sc 47 on chiken broiler performance an nitrogen out put. Czech. J. Anim Sci. 45: 169-77.
- Kurztman, C. P. Dan J.W. Fell. 1987. The Yeast a Taxonomy Study. Elsevier. New York.
- Kusmiati. 2010. Efek sumber karbon berbeda terhadap produksi α -Glukan oleh *Saccharomyces cerevisiae* pada fermentor air lift. Jurnal Natural Indonesia. Vol. 13. No.12. Hal: 138-145.
- Landecker, E. M. 1972. Fundamentals of the fungi. New jersey : Prentice Hall Inc. New Jersey.
- Lasmini, T. 2016. Isolasi dan identifikasi khamir penghasil asam indol asetat dari rhizosfer anggrek tanah *Pecteilis susannae* (L.) Rafin. Research of Applied Science and Education N9.i4A (261-168). ISSN: 1979-9292. <http://dx.doi.org/10.22216/jt.2015.v9i4.556>.
- Lattimer, J. M., Haub, M. D. 2010. Effects of dietary fiber and its components on metabolic health. Department of Human Nutrition, 2, 1266-1289.
- Lee, J. N., Lee, D. Y., In-Hye, J., Gi-Eun, K., Kim, H. N. 2001. Purification of soluble β -Glucan with immuno-enhancing activity from the cell wall of yeast. Bioscience Biotechnology and Biochemistry. 65 (4): 837-841.
- Lin, J., O. Sahin, L. O Michel and Q. Zhang. 2003. Critical role of multidrug efflux pump CmeABC in bile resistance and in vivo colonisation of campylobacter jejuni. Infection and Immunity. 71(8) : 4250-4259.
- Lodder, J. 1970. The yeast : A taxonomic study second revise and enlarged edition. The Netherland, Northolland Publishing Co, Amsterdam.

- Marquina, D., Santos, A., Peinado, J. M. 2002. Biology of killer yeast. *Int Microbial.* 5 : 65 - 71.
- Marteau, P., Pochart, P., Bouhnik, Y., Rambaud, J. C. 1993. The fate and effects of transiting, nonpathogenic micro-organisms in the human intestine. In: Simopoulos, A. P., Corring. T., Rérat, A. *Intestinal flora immunity, nutrition and health.* *World Rev. Nutr. Diet*, 74, 1-21.
- Nikon. 2004. *Saccharomyces cerevisiae* Super Jamur yang Memiliki Sejarah Luar Biasa. Jakarta : Gramedia Pustaka.
- Nurmiati dan Periadnadi. 2014. Kajian mikrobiologis dan fermentasi ikan budu tenggiri (*Cyibum comersonii* L.) produk fermentasi tradisional pesisir Sumatera Barat. Laporan Akhir Penelitian Fundamental. Universitas Andalas. Padang.
- Nurnaafi, A. I. Setyaningsih dan Desniar. 2015. Potensi probiotik bakteri asam laktat asal bekasam ikan nila. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan.* 26(1): 109-114.
- Ogunremi, O. R., A. I. Sanni and R. Agarwal. 2015. Probiotic potensial of yeasts isolated from some cereal-based Nigeria tradisional fermented food products. *Journal of Applied Microbiology* ISSN 1364-5072, 119: 797-808. Doi : 10.1111/jam. 12875.
- Ooi, V. E., dan Liu, F. 2000. Immunomodulation and anti-cancer activity of polysaccharide protein complexes. *Current Medicinal Chemistry*, 7(7), 715-729.
- Osling, C. E., Lindgren, S. E. 1990. Inhibition of enterobacteria and lysteria growth by lactic, acetic and formic acid. *J Appl Bacteriol.* 73: 18 - 24.
- Pamungkas, D., dan Yenny, N. A. 2006. Probiotik dalam pakan ternak ruminansia. *Wartazoa* Vol. 16 No.2/Th. 2006.
- Panjaitan, R. 2018. Potensi probiotik isolat bakteri asam laktat asal tempe dan tape. Tesis Magister Sains Program Studi Ilmu Pangan. Sekolah Pascasarjana Institut Pertanian Bogor.
- Pelczar, M. J. JR. dan E. C. S. CHAN. 1986. *Dasar-dasar Mikrobiologi 1.* UI Press. Universitas Indonesia, Jakarta.
- Pemerintah Indonesia. 2017. Peraturan Menteri Pertanian Republik Indonesia No. 14/ PERMENTAN/PK.350/5/2017 tentang Klasifikasi Obat Hewan. *Berita Negara RI Tahun 2017 No. 683.* Jakarta.
- Permata, N. P. W. A. 2017. Gambaran resistensi bakteri *Staphylococcus aureus* isolat dari ayam broiler terhadap antibiotik. Skripsi Sarjana Fakultas Kedokteran Hewan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.

- Piliang, W. G. 1990. Strategi penyediaan pakan ternak berkelanjutan melalui pemanfaatan energi alternatif. Orasi Ilmiah Guru Besar Tetap Ilmu Nutrisi, Fapet IPB, Bogor.
- Pratiwi, K. D. Sugiharto. dan T. Yudiarti. Pengaruh penambahan *Rhizopus oryzae* terhadap total mikroba usus halus dan seka ayam kampung periode *grower*. Fakultas Peternakan dan Pertanian. Universitas Diponegoro. Semarang. *Animal Agriculture Journal* 3 (3): 483-491. (<http://ejournal-s1.undip.ac.id/index.php/aaaj>).
- Pudjiatmoko, M. Sybli, S. Nurtanto, N. Lubis, Syafrison, S. Yulianti, D. Kartika, C. K. Yohana, E. Setianingsih, Nurhidayah, D. Efendi, E. Saudah, I. Tjahajati, Gunanti, Suwarno, A. Sutisna, Suhardono, S. Widjajanti, Budiantono, U. Purwanti, D. Polrianto, A. Lestariningsih, S. P. Edi. 2014. Manual Penyakit Unggas, Direktorat Jenderal Peternakan dan Kesehatan Hewan. Kementerian Pertanian.
- Reddy, C. V. 1994. Probiotics. *Poult. Internasional Sci.* 38: 37-39.
- Reddy, R. 2004. The role of acidifiers in poultry nutrition. Andhra Pradesh Agricultural University. India.
- Rajkowska, K. dan A. K. Styczeńska. 2010. Probiotic properties of yeasts isolated from chicken feces and kefir. Technical University of Łódź, Institute of Fermentation Technology and Microbiology, Łódź, Poland. *Polish Journal of Microbiology*. Vol. 59 No 4. 257-263.
- Samadi. 2004. Feed quality for food safety, kapankah di Indonesia. *J. Inovasi* 2(26) : 33-35.
- Saniwati, Nuraini, Agustina D. 2015. Studi Residu Antibiotik Daging Broiler yang beredar di Pasar Tradisional Kota Kendari. Fakultas Peternakan Halu Oleo. *JITRO* Vol. 1. No 3. Mei. 2015.
- Saunders D. R., C. E. Rubin, J. D. Ostrow. 2005. Small bowel; the gut course (HUBIO551) on line syllabus dalam http://www.uwgi.org/gut/smallbowel_09.asp.
- Septriani, E. E. 2009. Isolasi dan identifikasi *Saccharomyces cereviae* yang diperoleh dari PG-PS Madukismo Yogyakarta yang dalam proses fermentasi alkohol. Skripsi Sarjana Farmasi. Fakultas Farmasi. Universitas Sanata Dharma. Yogyakarta.
- Shin, T. T., H. D. Bae., K. W Chung., J. H. Son and S. K. Lee. 1996. Evaluation of live yeast culture as sources of probiotic for broiler. Congress of Agriculture College Sung Kyun Kwan University. Swon. Republic of Korea.
- Stark, B. A. and J. M. Wilkinson. 1989. Probiotics: Theory and application. Chalcombe Publications Berks, England.

- Steve Taylor. 2004. *Advances in food and nutrition research*, Vol. 50. Academic Press. ISBN 978-0-12-016450-9.
- Steinkraus, K. H., L. R. Hackler, L. R. Mattick. Indonesian tape-ketan fermentation. New York State Agricultural Experiment Station, Cornell University, Geneva, New York. *Applied and Environmental Microbiology*, May 1977. Vol. 33, No. 5, p. 1067-1073.
- Sugiharto, S. 2014. Role of nutraceuticals in gut health and growth performance of poultry. *J. Sudi Soc. Agric. Sci.* p 1-13. (<http://dx.doi.org/10.1016/j.jssas.2014.06.001>).
- Sugoro, I. Pemanfaatan probiotik khamir untuk peningkatan produksi ternak ruminansia. Pusat Aplikasi Teknologi Isotop dan Radiasi, BATAN, Jakarta. ISSN 2087-8079.
- Sourabh, A., Sarbjit, S. K., Om, P. S. 2011. Screening of indigenous yeast isolates obtained from traditional fermented foods of Western Himalayas for probiotic attributes. *Journal of Yeast and Fungal Research* Vol. 2(8), pp. 117-126. ISSN 2141-2413.
- Surono, I. S. 2004. Probiotik, susu fermentasi dan kesehatan. Yayasan Pengusaha Makanan dan Minuman Seluruh Indonesia (YAPMMI). TRICK. Jakarta.
- Suryaningsih V., Rejeki S. F., E. Kusdiyantini. 2018. Karakterisasi, morfologi, biokimia dan molekuler isolat khamir IK-2 hasil isolasi dari jus sirsak (*Annona muricata L.*). Laboratorium Bioteknologi. Departemen Biologi. Fakultas Sains dan Matematika. Universitas Diponegoro, Semarang. *Jurnal Biologi*. Vol. 7. No 1. Januari. 2018. Hal. 18-25.
- Susanti, A. 2015. Biokimia mikroba khamir. Program Pascasarjana Biologi. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Andalas. Padang.
- Suzuki, C., Ando, Y., Machida, S. 2001. Interaction of SMKT, a killer toxin produced by *Phicia farinosa* with the yeast cell membranes. *Yeast* 18 : 1471 - 1478.
- Syah, S. P. 2010. Keracunan pangan *Staphilococcus aureus* pada daging ayam dan cara pencegahannya. *Mikrobiologi Pangan Asal Hewan. Kesehatan Masyarakat Veteriner. Sekolah Pascasarjana Institute Pertanian Bogor*.
- Tabbu, C. R. 2000. Penyakit ayam dan penanggulangannya: penyakit bakterial, mikal dan viral. Yogyakarta. Kanisius. Hal. 104.
- Tambuwun, T. 1995. Probiotik sebagai *feed suplement* dalam pakan ternak. Ruminansia 4.

- Tovar, D., Zambonino, J., Cahu, C., Gatesoupe, F. J., Va'zquez-Ju'arez, R., and Lesel, R. 2002. Effect of live yeast incorporation in compound diet on digestive enzyme activity in sea bass (*Dicentrarchus labrax*) larvae. *Journal of Aquaculture*, 204. 113-123.
- Toy, T. S. S., Lampus, B. S. P. Hutagalung. 2015. Uji daya hambat ekstrak rumput laut *gracilaria sp.* terhadap pertumbuhan bakteri *Staphylococcus aureus*. *Jurnal eG*. 3 (1) : 1-8.
- Va'zquez-Ju'arez, R., T. Andlid, and L. Gustafsson. 1994. Cell surface hydrophobicity and its relation to adhesion of yeast isolated from fish gut. *Colloids and Surfaces, Biointerfaces*, 2. 199-208.
- Watson, J. D., J. Tooze dan D. T. Kurtz. 1988. DNA Rekombinan Suatu Pelajaran Singkat. Alih bahasa Wisnu Gunarso. Penerbit Airlangga.
- Widiastutik, N., dan Alami, N. H. 2014. Isolasi dan identifikasi yeast dari rhizosfer *Rhizophora mucronata*. *Wonorejo. J. Sains dan Seni Pomits* Vol. 3, No. 1.
- Wina, E. 2005. Teknologi pemanfaatan mikroorganisme dalam pakan untuk meningkatkan produktivitas ternak ruminansia di Indonesia : sebuah review. *Balai Penelitian Bogor. Wartazoa* Vol. 15 No. 14.
- Yarrow, D. 1998. Methods for the isolation, maintenance and identification of yeasts. In: Kurtzman, C. P. & J. W. Fell (eds.). 1998. *The yeasts: A taxonomic study*. 4th ed. Elsevier, Amsterdam: pp. 77-100.
- Yurliasni. 2010. Aktivitas antimikroba khamir asal dadih (susu kerbau fermentasi) terhadap beberapa bakteri patogen. *Laboratorium Teknologi Hasil Ternak. Jurusan Peternakan. Fakultas Pertanian. Universitas Syiah Kuala. Darussalam, Banda Aceh. Agripet* Vol 10, No. 1.
- Yusra., A. Fauzan., Novelina, dan Periadnadi, 2014. Isolasi dan identifikasi mikroflora indigenous dalam budu. *Agritech*: 34.
- Zavaglia, A. G., Kociubinzki, G., Perez, P., De Antoni, G. 1998. Isolation and characterization of *Bifidobacterium* strains for probiotic formulation. *Journal Food Protect*. 61: 895-873.
- Zubaidy, Z. M. A., Khanda, O. K. 2014. Isolation and identification of *Saccharomyces cerevisiae var boulardii* and its uses as a probiotic (*in vitro*). *Departement of Food Technology. Collage of Algiculture. University of Salahaddin. Kurdistan, Irak. Raf. J. Sci.*, Vol. 25, No. 1 pp. 1-11.