

DAFTAR PUSTAKA

- Ahmad, A. 2014. Bioteknologi Dasar. Fakultas MIPA Universitas Hasanuddin. www.unhas.ac.id/fisika/snf-mks2015/prosidingf2015mks.pdf. [diakses 23 Januari 2019].
- Ali, F. S., O.A.O. Saad dan S. A. Husein, 2013. Antimicrobial activity of probiotic bacteria. *Egypt Acad. J. Biology*. 5:21-34.
- Annisa, J. 2018. Karakteristik Bakteri Asam Laktat Asal Susu Kerbau dan Dadih Kecamatan Lintau Buo Utara Kabupaten Tanah Datar Sumatera Barat. Skripsi. Tidak Diterbitkan. Fakultas Peternakan. Universitas Andalas: Padang.
- Antara, N. S. 2004. Isolation and identification of indigenous lactic acid bacteria, their role and application in production of Urutan, a balinese fermented sausage. Disertasi. Laboratory of Applied Microbiology, Department of Bioscience, Graduate School Of Agriculture. Hokkaido University, Sapporo. Japan.
- AOAC. 1995. Official Methods of Analysis. Association of Analytical Chemists. Benjamin Franklin Station. Washington DC.
- Apriantono, A., D. Fardiaz, N. Puspitasari, Sendanawarti dan S. Budiyanono. 1989. Analisis Pangan. Intitut Pertanian Bogor Press. Bogor.
- Aritonang, S. N., E. Roza, E. Rossi, E. Purwati dan Husmaini. 2017. Isolation and identification of lactic acid bacteria from okara and evaluation of their potential as candidate probiotics. *Pakistan Journal of Nutrition*. 16 (8): 618-628.
- Aritonang, S. N. 2009. Susu dan Teknologi. Swagati Press. Cirebon.
- Asmaq, N. 2016. Karakteristik Bakteri Asam Laktat Dari Dadih Kabupaten Agam Serta Pengaruhnya Terhadap Penurunan Kolesterol Itik Pitalah [Tesis]. Pascasarjana Universitas Andalas. Padang.
- Aziz, T., H. Khan, S. M. Bakhtair dan M. Naurin. 2009. Incidence and relative abundance of lactic acid bacteria in raw milk of buffalo, cow and sheep. *Anim. Plant*. 19:168-173.
- Badan Pusat Statistik Provinsi Sumatera Barat. 2017. Populasi Ternak di <https://sumbar.bps.go.id/dynamictable/2016/12/14/88/populasi-ternak-provinsi-sumatera-barat-menurut-kabupaten-kota-ekor-2000-2015.html>. [diakses 21 April 2019].

- Badan Standardisasi Nasional. 2011. SNI 01-3141-2011. Standardisasi Nasional Indonesia SNI Susu segar. Jakarta.
- Bahri, S dan C. Thalib. 2007. Strategi Pengembangan Pembibitan Ternak Kerbau. Prosiding. Seminar dan Lokakarya Nasional Usaha Ternak Kerbau. Pusat Penelitian dan Pengembangan Peternakan. Bogor.
- Baum dan David. 2008. Reading a Phylogenetic Tree The Meaning of Monophyletic Groups. Nature Education. 1 (1): 190
- Bezkorovany. 2006. Probiotic supplementation affects markers of intestinal barrier, oxidation, and inflammation in trained men; a randomized, double-blinded, placebo-controlled trial. J Intl Soc Sports Nutr. 9:1-13.
- Blakely, J dan D.A. Bade. 1998. Ilmu Peternakan. Terjemahan: B. Srigandono. Gajah Mada University Press. Yogyakarta.
- Bron, P. A., C. Granette, A. Meroenier, W. M. De Vos and M. Kleerebezem. 2004. Identification of *Lactobacillus plantarum* genes that are induced in the gastro-intestinal tract of mice. Journal of Bacteriology. 186: 5721-5729.
- Buckle, K.A., R.A. Edwards, G.H. Fleet dan M. Wooton. 2007. Ilmu Pangan. Universitas Indonesia Press, Jakarta.
- Data Perspektif Gender Kabupaten Agam. 2018. Data Perspektif Gender Kabupaten Agam.
- 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. Universitas Andalas. Padang.
- Desniar., J. Poernomo dan D.V.F. Timoryana. 2007. Studi pembuatan kecap ikan selar (*Caranx leptolepis*) dengan fermentasi spontan. Di dalam: Prosiding Semnaskan Tahun ke IV Hasil Penelitian Perikanan dan Kelautan, Faperta UGM. Yogyakarta.
- Dwidjoseputro, D. 1989. Dasar-dasar Mikrobiologi. Djembatan. Jakarta.
- FAO/WHO. 2002. Guidelines for the Evaluation of Probiotics in Food. Report of a Joint FAO/WHO Working Group on Drafting Guidelines for the Evaluation of Probiotics in Food Ontario. Canada.
- Farnworth, E.R., I. Mainville, M.P. Desjardins, N. Gardner, I. Fliss dan C. Champagne. 2007. Growth of probiotic bacteria and *bifidobacteria* in a soy yogurt formulation. *International Journal of Food Microbiology*. 116. 174-181.

- Fuad, A. R. M., M. Ulfin dan F. Kurniawan. 2016. Penggunaan Agar-agar Komersial sebagai Media Gel Elektroforesis pada Zat Warna Remazol: Pengaruh Komposisi Buffer, pH Buffer dan Konsentrasi Media. *Jurnal Sains dan Seni ITS*. 5(2): 1.
- Gilliland, S. E dan D. K. Walker. 2000. Factor to Consider When Selecting a Culture of *L. acidophilus* as a Dietary Adjunct to Produce a Hypocholesterolemia Effect in Human. *J Dairy*. 73:905-911.
- Goktepe I, Juneja V.K and Ahmedna M. 2006. Probiotics in Food Safety and Human
- Grajek, Wlodzimir, Anna, Olejnik, Anna, Sip. 2005. *Probiotics, Prebiotics and Antioxidants as Functional Foods*. *Acta Biochimica Polonia*. 52(3): 665-671.
- Gueimonde, M., B. Sanchez, C. G. Gavilan dan A. Margolles. 2013. Antibiotic Resistance in Probiotic Bacteria. Mini Review Article; doi:10.3389/fmicb.2013.00202.
- Gustiani, E. 2009. Pengendalian cemaran mikroba pada bahan pangam asal ternak (daging dan susu) mulai dari peternakan sampai dihidangkan. *Jurnal Litbang Pertanian*. 28 (3): 96-100.
- Hadiwiyoto, S. 1994. Teori dan Prosedur Pengujian Mutu Susu dan Hasil Olahannya Edisi ke-2 Liberty. Yogyakarta.
- Hagström, A., J. Pinhassi and U. L. Zweifel. 2000. Biogeographical Diversity Among Marine Bacterioplankton. *Aquat. Microb. E Col*. 21:231-244.
- Hartati, W.Y., S. Gaffar, dan P. I. Maksum. 2012. Isolasi dan Karakterisasi Gen Pengode Fruktosil Transferase (ftf) dari Bakteri Asam Laktat Susu Fermentasi di Kabupaten Garut. Universitas Padjajaran. Bandung.
- Herawati, N., Wibawa. 2011. Viabilitas inokulum Bakteri Asam Laktat (BAL) yang dikeringkan secara emoreaksi dengan Kalsium Oksida (CaO) dan aplikasinya pada tempoyak. *Jurnal Teknologi Industri dan Hasil Pertanian*. 1(14): 24-37.
- Hidayat, R dan F. Alhadi. 2012. Identifikasi *Streptococcus Equi* dari Kuda yang Diduga Menderita Strangles. *Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia*. 17(3): 199-203
- Ibrahim, A., T. Aditya dan D. Fila. 2015. Isolasi dan Identifikasi Bakteri Asam Laktat (BAL) dari Buah Mangga (*Mangifera Indica L.*). *Jurnal Ilmiah Manuntung*. 1(2):159-163.

- 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.
- Indriati, N., P. Nandang dan T. Radesty. 2010. Penggunaan Dichloran Rose Bengal Chloramphenicol Agar (Drbc) Sebagai Media Tumbuh Kapang Pada Produk Perikanan. *Jurnal Pascapanen dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan*. 5 (2): 166-169
- Jain, N., A. Mehta dan A. Bharti. 2017. Screening, characterization, and in vitro evaluation of probiotic of lactobacillus strains. *Asian Journal of Pharmaceutical and Clinical Research*. 10(8):110-115
- Khan, M. A. S., M. N. Islam dan M. S. R. Siddiki. 2007. Physical and chemical composition study. *Ital.J. Anim.* 6(2):1067-1070.
- Kusumawati, N. 2002. Seleksi bakteri asam laktat indigenous sebagai galur probiotik dengan kemampuan mempertahankan keseimbangan mikroflora usus feces dan mereduksi kolesterol serum darah tikus. Tesis. Institut Pertanian Bogor: Program Studi Ilmu Pangan
- Lim, S. M dan D. S. Im. 2009. Screening Characterization of Probiotic Lactic acid Bacteria isolated from Korean Fermented Foods. *J. Microbiology and Technology*. 19 (2): 178-186
- Lye, H. S., G. R. R. Ali dan M. T. Liong. 2010. Mechanisms of cholesterol removal by lactobacilli under conditions that mimic the human gastrointestinal tract. *International Dairy Journal*, 20: 169-175.
- Madigan, M. T., J. M. Martinko, D. A. Stahl dan D. Clark. 2011. *Biology of Microorganisms Thirteenth Edition*. Pearson Education International. USA. New York.
- Mardalena. 2008. Pengaruh Waktu Pemerahan dan Tingkat Laktasi terhadap Kualitas Susu Sapi Perah Peranakan Fries Holstein. *Jurnal ilmiah ilmu-ilmu peternakan*. 11(3): 107-111
- Melia, S. Purwati, E. Yuherman, Jaswandi, S. N. Aritonang dan M. Silaen. 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.
- Melia, S., E. Purwati, Yuherman, I. Juliyarsi, Ferawati, dan H. Purwanto. 2018. Susu Potensi Pangan Probiotik. *Andalas University Pres*. Padang.
- Melia, S., Ferawati, dan Yuherman. 2017. Identifikasi Molekuler Bakteri Asam Laktat Sebagai Kandidat Probiotik yang Diisolasi dari Susu Segar. *Laporan Penelitian PDUPT*. Universitas Andalas.

- Melia, S., Yuherman, Jaswandi dan E. Purwati. 2018. Selection of Buffalo Milk Lactid Acid Bacteria with Probiotic Potential. Asian Journal of Pharmaceutical and Clinical Research. 11(6): 187-188
- Melia, Sri. 2018. Potensi Isolat Bakteri Asam Laktat dari Susu Kerbau sebagai probiotik dan Bakteorisin untuk Pangan Fungsional. Disertasi Fakultas Peternakan. Universitas Andalas. Padang.
- Mirdhayati, I. J. Handoko dan K. U. Putra. 2008. Mutu susu segar di UPT Ruminansia Besar Dinas Peternakan Kabupaten Kampar.
- Morales, G., P. Sierra, Mancilla, A. Paredes, L. A. Loyola, O. Gallardo dan Borquez, J.2003. Secondary metabolites from four medicinal plants from Northern Chile, antimicrobial activity, and biotoxicity against *Artemia salina*. *J. Chile Chem.*48(2):300-256
- Mount, D. W. 2004. Bioinformatic sequence and genome analysis. Second Edition. CHSL Press. New York.
- Munifah, I., B. Saksono dan E. Chasanah. 2017. Studi Bioinformatika Mikroba *Streptomyces* Penyandi Gen Tgase Penghasil Enzim Transglutaminase. *J. Microbiology.* 5(1) : 341-348.
- Murti, T.W., 2002. Ilmu Ternak Kerbau. Kanisius. Yogyakarta.
- Mustika O.C., K.J.P. Pinatih dan I. W. Suardana. 2015. Uji Kepekaan *Escherichia coli* O157:H7 Feses Sapi di Kecamatan Kuta Selatan Badung Bali Terhadap Antibiotik. *Indonesia Medicus Veterinus.* 4(4) :342-350.
- Mustopa, A. Z. 2009. Koleksi Protokol Laboratorium Bioteknologi Virologi Molekuler. Pusat Penelitian Bioteknologi. LIPI. Bandung.
- Noordiana, N., A. B. Fatimah dan A. S. Mun. 2013. Antibacterial Agent Produces by Lactic Acid Bacteria Isolated from Threadvin Salmon and Grass shrimp. *International Food Research Journal* 20(1) : 117-124
- Nuraida, L., S. Winarti, Hana dan E. Prangdimurti. 2011. Evaluasi Invitro Terhadap Kemampuan Isolat Bakteri Asam Laktat Air Susu Ibu untuk Mengasimilasi Kolesterol dan Mendekonjugasi Garam Empedu. *J. Teknologi dan Pangan.* 22(1): 46-52.
- Nuryanti, F., Junianto dan W. Lili. 2017. Analisis sanitasi dan higiene unit pengolahan ikan kep.01/men/2007 (studi kasus pengolahan otak-otak bandeng di ukmp juwita food bandung). Universitas Padjadjaran. *Jurnal Perikanan dan Kelautan.* 8(2):500-655
- Olejnik, A., M. Lewandowska, M. Obarska dan W. Grajek. 2005. Tolerance Of *Lactobacillus* and *Bifidobacterium* Strains to Low Ph, Bile Salts and

Digestive Enzymes. Wydawnictwo Uniwersytetu Przyrodniczego we Wrocławiu. ISSN 1505-0297. 8 (1):444-465

- Ooi, Lay-Gaik dan Min-Tze Liong. 2010. Cholesterol-Lowering Effects of Probiotics and Prebiotics: A Review of in Vivo and in Vitro Findings. *Int. J. Mol.* 11: 2499-2522.
- Pramesthi, R., T. H. Suprayogi dan S. Sudjatmogo. 2015. Total Bakteri dan pH Sapi Perah Frisien Holstein di Unit Pelaksana Teknis Daerah dan Pembibitan Ternak Unggul Mulyorejo Tangerang-Semarang. *Animal Agriculture Journal.* 4(1): 70-73
- Public Health England. 2014. UK Standards for Microbiology Investigation Catalase Test. Issued by the Standards Unit, Microbiology Services, PHE. *Bacteriology – Test Procedures TP.* 8(3):1-13.
- Purwanto, H. 2012. Identifikasi DNA dan Gen Resisten Terhadap Virus AI (*Avian Influenza*) pada Itik Pitalah sebagai Sumber Daya Genetik Sumatera Barat dengan PCR (*Polymerase Chain Reaction*). *Tesis. Fakultas MIPA. Universitas Andalas. Padang.*
- Purwati, E. dan S. Syukur. 2010. International Seminar and Workshop Biotechnology Molecular DNA and Their Application In Health or Medical. Rumah Sakit Ananda, Bekasi.
- Purwati, E., Rusfidra, Armandyan, I. Juliyarsi dan H. Purwanto. 2010. “Plasma Nutfah Sumatera Barat Dadih sebagai Pangan Fungsional Probiotik Menunjang Kesehatan Masyarakat”. Cendekia, Bogor.
- Purwati, E., S. Syukur dan Z. Hidayat. 2005. *Lactobacillus sp.* Isolasi dari Biovicophitomega sebagai probiotik. lembaga Ilmu Pengetahuan Indonesia. Jakarta. Bandung.
- Purwati, E., S. N. Aritonang, S. Melia, I. Juliyarsi dan H. Purwanto. 2016. Manfaat Probiotik Bakteri Asam Laktat Dadih Menunjang Kesehatan Masyarakat. Tangerang Banten. Lembaga Literasi Dayak.
- Reddy, D. M., D. Paul, H. K. Reddy dan G. Reddy. 2009. Characterization and Identification of *Bacillus cereus* GMHS: An Efficient 2-picoline Degrading Bacterium. *International Journal of Integrative Biology.* 3 (5):786-795
- Rizqiati, H., Nurwantoro, S. Mulyani dan A. Febrisiantosa. 2016. Isolation and identification of lactic acid bacteria from pampangan buffalo milk of south sumatera indonesia. *World Journal of Pharmaceutical and Life Sciences.* 2(4): 01-12.
- Rohim, A dan Soebijanto. 2002. Probiotik dan flora normal usus. Ilmu Penyakit Anak. Salemba Medika. Jakarta.

- Rombaut, R. 2003. Dairy Microbiology and Starter Cultures. Laboratory of Food Technology and Engineering. Gent University. Belgium.
- Ruzana. 2011. Isolasi dan Identifikasi Bakteri Asam Laktat Penghasil Antibakteri dari Feses Bayi. [Tesis]. Universitas Brawijaya. Malang
- Saleh, E. 2004. Teknologi Pengolahan Susu dan Hasil Ikutan Ternak. Medan (ID). Universitas Sumatera Utara.
- Salminen, S., A. V. Wright dan A. Ouwehand. 2004. Lactic acid bacteria: Microbiology and Functional Aspects. 3 th edition. Revised and Expanded. Marcel Dekker. Inc. New York.
- Saputri, M. E. Rossi. dan Pato U. 2017. Aktivitas Antimikroba Isolat Bakteri Asam Laktat dari Kulit Ari Kacang Kedelai Terhadap *Escherichia colidan Staphylococcus aureus*. Jurnal Online Mahasiswa. Pekanbaru. Fakultas Pertanian Universitas Riau. 4(2): 1-8.
- Seldin, L. 2003. 16S rDNA targeted PCR for the detetion of *Paenbacillus macerans*, *Letters in Applied Microbiology*, 37:415420.
- Shafakatullah, N dan M. Chandra. 2014. Screening of raw buffalo's milk from Karnataka for potential probiotic strains. *Res. J. Recent*. 3(9): 2502
- Sharma, R., S. S. Bhagwan, S. T. Ghulab, J. Pallavi, P. Sangeeta, S. Anjana, dan S. T. Prakash. 2013. Characterization of lactid acid bacteria from raw milk sample of cow, goat, sheep, camel and bufallo with special Eludication to lactid acid production. *British Microbiology Ressearch Journal*. 2(4) : 743-752
- Smid, E. J., dan L. G. M. Gorris. 2007. Natural antimicrobials for food preservation. In: Rahman, M. S. (editor). *Handbook of Food Preservation*. 2nd Edition. CRC Press. New York.
- Soeharsono., L. Adriani, R. Safitri, O. Sjofjan, S. Abdullah, R. Rostika, H.A.W. Lengkey dan A. Mushawwir. 2010. *Probiotik*. Widya Padjajaran. Bandung.
- Soeparno, Rihastuti, S. Triatmojo dan Indratiningsih. 2011. *Dasar Teknologi Hasil Ternak*. Fakultas Peternakan. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Sofiana, Y. 2010. Pemanfaatan Limbah Plastik Sebagai Alternatif Bahan Pelapis (*Upholstery*) Pada Produk Interior. *Jurnal INASEA*. 11(2) : 96-102.
- Soleha, T. U. 2015. Uji Kepekaan Terhadap Antibiotik. *Jurnal Kesehatan Unila*. 5(9): 119-123.
- Subandi. 2012. *MikroBiologi*. PT. Remaja Rosdakarya. Bandung.

- Sudarmadji, S., B. Haryono dan Suhardi. 1996. Analisa bahan makanan dan pertanian. Liberty Yogyakarta. Yogyakarta.
- Sudarsono, A. 2008. Isolasi dan karakterisasi bakteri pada ikan laut dalam spesies ikan gindara (*Lepidocibium flavobronneum*). Skripsi Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Sudono, A. 1999. Ilmu Produksi Ternak Perah. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Sukarini. 2006. Produksi dan Kualitas Air Susu Kambing Peranakan Ettawa yang diberi Tambahan Urea Molases Blok dan atau Dedak Padi pada Awal Laktasi. *Animal Production*. 8(3): 196-205.
- Sunaryanto, R. 2017. Pengaruh Kombinasi Bakteri Asam Laktat terhadap Perubahan Karakteristik Nutrisi Susu Kerbau. *Jurnal Bioteknologi dan Biosains Indonesia*. 4(1): 21-27.
- Surono, I. S. 2004. Probiotik Susu Fermentasi dan Kesehatan. Yayasan Pengusaha Makanan dan Minuman Seluruh Indonesia (YAPMMI). TRICK. Jakarta. Hal 31- 32.
- 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.
- Suyanto, M. 2003. Multimedia alat untuk meningkatkan keunggulan bersaing, Jakarta.
- Syukur, S dan E. Purwati. 2013. Bioteknologi Probiotik untuk Kesehatan Masyarakat. Penerbit Andi. Yogyakarta
- Syukur, S., U. L. Sari, E. Purwati, Urnemi, dan Jamsari. 2011. Screening And Invitro Antimicrobial, Protease Activities From Lactic Acid Bacteria With Green Cacao Fermentation in West Sumatera. Indonesia. Proseding Seminar Internasional HKI. Pekanbaru. Juli 17-21.
- Taufik. E. 2004. Dadih Susu Sapi Hasil Fermentasi Berbagai Starter Bakteri Probiotik yang disimpan pada Suhu Rendah. *Media Peternakan*. 27(3):88-133.
- Tyler H.D., dan M. E. Ensminger. 2006. Dairy cattle science. 4th ed. Ohio (USA): Pearson Prentice Hall. Universitas Sumatera Utara.
- Widodo. 2003. Bioteknologi Industri Susu. Lacticia Press. Yogyakarta.

Willey, J. M., L. M. Sherwood dan C.J. Woolverton. 2008. Presscut Harley and Klein's Microbiology. 7th Edn. Mc Graw Hill Companies. New York. USA.

Yang, E., L. Fan, Y. Jiang, C. Doucette, dan S. Fillmore. 2012. Antimicrobial activity of bacteriocin-producing lactic acid bacteria isolated from cheeses and yoghurts. *AMB Express*.

Yang, E., Ziheng dan B. Rannala. 2012. Molecular Phylogenetics: Principles and Practice. *Nature Reviews Genetics*. 13: 303-314.

Yusuf, Z. K. 2010. *Polymerase Chain Reaction (PCR)*. *Saintek*. 5(6), 1-3.

