

## DAFTAR PUSTAKA

- Adawyah, R. 2007. Pengolahan dan Pengawetan Ikan. Bumi Aksara, Jakarta.
- Aryanta, W.R. 1994. Lactid Acid Fermented Fish Product. *Majalah Chemic Unud* 42(21): 10-15.
- Aryanta, I W. R. 2007. Peranan Bakteri Asam Laktat Dalam Industri Pengolahan Bahan Pangan. *Prosiding Orasi Ilmiah Guru Besar Universitas Udayana tahun 1991 – 2005*. Badan Penjaminan Mutu Universitas Udayana, Denpasar.
- Afriani, Arnim, Y. Marlida, dan Yuherman. 2017. Potensi Antibakterial Bakteri Asam Laktat Proteolitik dari Bekasam Sebagai Biopreservatif Daging Sapi. Fakultas Peternakan Universitas Jambi. *Jurnal Peternakan Indonesia*, Vol. 19 (3): 161 – 169.
- Afrizal, A. 2019. Pengaruh Pemberian Susu Bubuk Skim Terhadap Kualitas Dadih Susu Kambing. <http://ejournal.uniska-kediri.ac.id/index.php/filliacendekia>. e-ISSN : 2598-6325. Doi: 10.32503/fillia.v4i2.657.
- Ahmad, A. 2014. Bioteknologi Dasar. Fakultas MIPA Universitas Hasanuddin. [www.unhas.ac.id/fisika/snf-mks2015/prosidingf2015mks.pdf](http://www.unhas.ac.id/fisika/snf-mks2015/prosidingf2015mks.pdf). [diakses 18 Juli 2019].
- Ahmed Z, Wang Y, Cheng Q, Imran I .2010. Lactobacillus acidophillus bacteriocin, from production to their application: an overview. *Afr J Biotechnol* 9:2843-2850.
- Akgun, A., F. Yazici., and H.A. Gulec. 2016. Effect of reduced fat content on the physicochemical and microbiological properties of buffalo milk, yoghurt, *LWT - Food Science and Technology* (2016), doi: 10.1016/j.lwt.2016.08.015.
- Alberto, M.R., M.E. Farias and M.C. Manca de Nadra. 2001. Effect of gallic acid and catechinon Lactobacillus hilgardii 5w growth and metabolism of organic compounds. *Journal of Agricultural and Food Chemistry* 49, 4359–4363.
- Ali, F, S., O.A.O. Saad and S.A. Husein, 2013. Antimicrobial activity of probiotic bacteria. *Egypt Acad. J. Biology Sci.* 5:21-34.
- Allgeyer L, Miller M, Lee S. (2010). Sensory and microbiological quality of yogurt drinks with prebiotics and probiotics. *J. Dairy Sci.* 93: 4471-4479.
- Allismawita. 2011. Penilaian Produk Dengan Uji Organoleptik. Fakultas Peternakan. Universitas Andalas. Padang.
- Amarowicz, R., M. Naczka and f. Shahidi. 2000: Antioxidant activity of various fractions of non-tannin phenolics of canola hulls. *J. Agric. Food Chem.*, 48: 2755–2759.

- Analianasari dan M. Apriyani. 2018. Characteristics of frozen yoghurt enriched with red dragon fruit skin extracts (*Hylocereus polyrhizus*). The 2nd International Joint Conference on Science and Technology (IJCST). IOP Conf. Series: Journal of Physics: Conf. Series 953 (2018) 012036. Bali.
- Aritonang, S. N. 2009. *Susu dan Teknologi*. Swagati Press, Cirebon.
- Aritonang, 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*. Vol,16, No.8, Hal.618-628.
- Apriantono, A.D., N. Fardiaz, Puspitasari, Sendanawarti dan S. Budiyanono. 2000. *Analisis Pangan*. Intitut Pertanian Bogor Press, Bogor.
- Baum and David. 2008. Reading a Phylogenetic Tree: The Meaning of Monophyletic Groups. *J. Nature Education* 1 (1): 190.
- Badan Pengawasan Obat dan Makanan. 2005. *Peraturan Kepala Badan Pengawasan Obat dan Makanan Terkait Pangan Fungsional*. Badan Pengawasan Obat dan Makanan, Jakarta.
- Badan Standardisasi Nasional. 2009. *Standar Mutu Yoghurt (SNI-01-2981-2009)*. Badan Standardisasi Nasional, Jakarta.
- Badan Standardisasi Nasional. 2011. *Susu Segar (SNI-01-3141-2011)*. Badan Standardisasi Nasional, Jakarta.
- Beizeira, M., D. Souza and R. Correia. 2012. Acidification kinetic physicochemical properties and sensory attributes of yoghurts prepared from mixtures of goat and buffalo milks. *International Journal Dairy Technology*, 65, 437-443.
- 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.
- Bingham, M. (2006). The metabolism of polyphenols by the human gut microbiota. In A. C. Ouweland, & E. E. Vaughan (Eds.), *Gastrointestinal microbiology* (pp.155 - 168). New York, USA: Taylor & Francis.
- Blasa, M., Gennari L., Angelino D., and Ninfali P. 2010. Fruit and Vegetable Antioxidants in Health. In :Watson RR and Freedy VR. (Ed.). *Bioactive Foods in Promoting Health. Fruit and Vegetables*. Elsevier Inc. New York.
- Brinkman, F. and D. Leipe. 2001. Phylogenetic Analysis. In: *Bioinformatics: A Practical Guide to the Analysis of Gene and Protein*. Baxevanis, A.D. and B.F.F. Ouellette (Eds.). John Willey & Sons. pp. 323 – 358.

- Brooks GF, Butel JS, and Morse SA. 2005. Mikrobiologi kedokteran. Alih Bahasa. Mudihardi E, Kuntaman, Wasito EB et al. Jakarta: Salemba Medika, 2005: 317-27.
- Buckle, K. A., R. A. Edwards, G. H. Fleet and M. Wooton. 2007. Ilmu Pangan Terjemahan Hari Purnomo dan Adiono. Universitas Indonesia Press, Jakarta.
- Buckle, K. A., R. A. Edwards, G. H. Fleet and M. Wooton. 2009. Ilmu pangan. Purnomo H dan Adiono, penerjemah dari food science. 13-71. UI Press, Jakarta.
- Bylund, E. 1991. *Dairy Processing Hand Book*. Tetra Pak. Lund. Sweden.
- Chairunnisa, H., Balia, R.L. dan Utama, G. L. 2006. Penggunaan Starter Bakteri Asam Laktat pada Produk Susu Fermentasi Lifihome. Ilmu Ternak. J. 6 (2) : 102-107.
- Chun, J. Lee, J. H. Jung, Y. Kim, M. Kim, S. Kim, B. K. and Lim, Y, K. 2007. EzTaxon: a web-based tool for the identification of prokaryotes based on 16S ribosomal RNA gene sequences. International Journal of Systematic and Evolutionary Microbiology. 57: 2259–2261. Republic of Korea.
- Christanto, A., S. Soekardono, N. Primadewi, A. Surono dan J. Widada. 2003. Uji molekuler (Polymerase Chain Reaction) pada otiti media supuratif kronik benigna aktif. Departemen THT-KL Fakultas Kedokteran Universitas Gadjah Mada/RS. Dr Sardjito. Yogyakarta.
- Codex. 2011. Codex Alimentarius : Milk and Fermented milk. Codex STAN 243. FAO/WHO food standards. Food and Agriculture Organization of the United Nations, Rome.
- Costa, M., and C.A. Conte-Junior. 2015. Chromatographic methods for the determination of carbohydrates and organic acids in foods of animal origin. Compr. Rev. FoodSci. FoodSaf. 14, 586-600.
- Costa, M.P., B. Silva Frasao, B.L.C Costa Lima, B.R.C. Rodrigues, C.A. Conte and C.A Junior. 2016. Simultaneous analysis of carbohydrates and organic acids by HPLC-DAD-RI for monitoring goat's milk yogurts fermentation. Talanta 152, 162 – 170.
- Da Silva, f, F., D., N.N.T. Junior, R.G. Gomes, M. Soaros dos Santos Pozza, M. Britten and P.T. Matumoto-Pintro. 2017. Physical, microbiological and rheological properties of probiotic yogurt supplement with grape extract. J. Food Sci. Technol. DOI 10.1007/s13197-017-2592-x.
- 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, I. Rusmana, A. Suwanto, dan N.R. Mubarik. 2013. Characterization of lactic acid bacteria isolated from an Indonesian fermented fish (bekasam) and their antimicrobial activity against pathogenic bacteria. *Journal food agriculture* 25(6).
- Dewi M. 2007. Resistensi insulin terkait obesitas: mekanisme endokrin dan intrinsik sel. IPB Scientific Repository. 2(2): 49-54.
- Dwidjoseputro, D. 1989. Dasar-dasar Mikrobiologi. Djembatan, Jakarta.
- Dicagno, R., R.F. Surico, A. Paradiso, M. De Angelis, J.-C. Salmon, S. Buchin, L. De Gara and Gobbetti, M. 2008. Effect of autochthonous lactic acid bacteria starters on healthpromoting and sensory properties of tomato juices. *International Journal of Food Microbiology* 128: 473–483.
- Farnworth, E.R., I. Mainville, M.P. Desjardins, N. Gardner, I. Fliss and C. Champagne. 2007. Growth of probiotic bacteria and *bifidobacteria* in a soy yogurt formulation. *Journal of Food Microbiology*, 116, 174-181.
- Farnworth, E. R. 2008. Handbook of fermented functional food. 2<sup>nd</sup> ed. CRC Press, Boca Raton.
- Febrianto, A, M,. 2011. Studi Kelayakan Pendirian Unit Pengolahan Gula Semut Dengan Pengolahan Sistem *Reprosesing* Pada Skala Industri Menengah Di Kabupaten Blitar. Proceeding Lokakarya Nasional Pemberdayaan Potensi Keluarga Tani Untuk Pengentasan Kemiskinan.
- Gannasin, S. P., S. Mustafa, N. M. Adzahan, dan K. Muhammad. 2015. In Vitro Prebiotic Activities of tamarillo (*Solanum betaceum* Cav.) hydrocolloids. *Journal of Functional Foods* (19):10-19.
- Gilliand, SE. 1986. Bacterial Starter cultures for foods. CRC Press Inc., Boca Raton, Florida : 61-95.
- Gilliand, SE., Walker, DK. 2000. Factor to Consider When Selecting a Culture of *L. acidophilus* as a Dietary Adjunct to Produce a Hypocholesterolemia Effect in Human. *J Dairy Sci* 73:905-911.
- Giusti, M.M., & Wrolstad, R.E. 2001. Characterization and Measurement of Antocyanins by UV-Visible Spectroscopy. *Journal of Current Protocol in Food Analytical Chemistry* Volume 1. 1-13.
- Grazna C., C. Hanna, A. Adam, and B.M. Magdalena. 2017. Natural antioxidant in milk dairy products. *International Journal of Dairy Technology*. Vol 17. 10.1111/1471-0307.12359.
- Hartoyo, A. 2003. Teh dan Khasiatnya Bagi Kesehatan. Yogyakarta. Kanisius.

- Hartini, P. 2018. Karakteristik Bakteri Asam Laktat Asal Tempoyak Sebagai Starter Yogurt Probiotik dari Susu Kambing dengan Penambahan Sari Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*). [Tesis]. Universitas Andalas. Padang.
- Hidayat, N, Masdiana dan Suhartini. 2006. Mikrobiologi Industri. Penerbit Andi. Yogyakarta.
- Huang, Yu-Ching., Chang, Yung-Ho., and Shao Yi-Yuan. 2005. Effect of Genotype and Treatment on The Antioxidant Activity of Sweet Potato in Taiwan. *Journal Food Chemistry*. Vol. 98:29-38.
- Irianto, K. 2007. Mikrobiologi Menguk Dunia Mikroorganisme. Yrama Widya, Bandung.
- Irianto H. E dan Irianto G. 2009. Tradisional fermented fish products in Indonesia. <http://www.apfic.org/Archive/symposia/1998/05.pdf>. [18 Juli 2019].
- Karthikeyan, V. and S.W., Shantosh. 2009. Study of bacteriocin as food preservative and The *L. acidophilus* strain as probiotic. *Pakistan Journal Nutrition* 8(4) : 335-340.
- Kadir NAAA, Rahmat A, Jaafar HZE. 2015. Protective effects of tamarillo (*Cyphomandra betacea*) extract against high fat diet induced obesity in spraguedawley rats. Hindawi Publishing Corporation. [diakses 24 Agustus 2019].
- Kalista. A., A. Supriadi., S. H. Rachmawati. 2012. Bekasam Ikan Lele Dumbo (*Clarias gariepinus*) Dengan Penggunaan Sumber Karbohidrat Yang Berbeda. *Fishtech*. Volume I, Nomor01, November 2012.
- Khuruna, H K dan Kanawijaya S K. 2007. Recent trends in development of fermented milks. *J. Cur. Nutr. Food Sci.* 3: 91 – 108.
- Kimoto. 2000. *Lactobacillus acidophilus* bacteriocin, from production to their application: an overview. *J Biotechnol* 9:2843-2850.
- Kristianingrum. 2009. Analisis Nutrisi Dalam Gula Semut. Jurusan Pendidikan Kimia Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam UNY.
- Kumalaningsih. 2006. *Tamarillo (Terong Belanda) Tanaman Berkhasiat Penyedia Antioksidan Alami*, Trubus Agrisarana, Surabaya. Laboratorium Pangan IPB. Institut Pertanian Bogor. Bogor. 2018.
- Kusmiati dan Malik, A. 2002. Aktivitas Bakteriosin dari Bakteri *Leuconostoc mesenteroides* Pbac1 pada Berbagai Media. ISSN, 23563656. *Majalah/Jurnal, Makara Journal of Health Research*. Volume, Vol. 6, No. 1, Juni 2002: Hal. : 1-7.

- Lade, H. S., M. P. Chitanand, G. Gyananath, T. A. Kadam. 2006. Studies on Some Properties of Bacteriocins Produced by *Lactobacillus* Species Isolated from AgroBased Waste. *The Internet Journal of Microbiology*.
- Latifah, Nuriswanto R, Agniya C. 2013. Pembuatan selai lembaran terong belanda. Staf Pengajar Progdi Teknik Pangan Fakultas Teknik Industri Universitas Pembangunan Nasional Veteran Jawa Timur [internet]. [diakses 28 Juli 2020] : 101-13. Tersedia dari: <http://ejournal.upnjatim.ac.id/index.php/rekapangan/article/download/409/310>.
- Leboffe, M and Pierce, B.E. 2011. A Photographic Atlas for the Microbiology Laboratory 4th ed. Morton Publishing Company. United States of America.
- Lestari, S., Rinto, dan Huriyah, S. B. 2018. Peningkatan Sifat Fungsional Bekasam Menggunakan Starter *Lactobacillus acidophilus*. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*. Vol 21(1): halaman 179-187. doi: 10.17844/jphpi.v21i1.21596
- Madigan, M. T, J. M Martinko & J. Parker. 2010. Brock biology of microorganism. Prentice-Hall, Inc. USA.
- Madigan, M.T., J.M. Martinko, and D.A. Stahl. 2011. Biology of microorganisms. 13<sup>th</sup> Ed. Benjamin Cummings, San Fransisco.
- Mattila-Sandholm, T. and M, Saarela. 2000. Functional Dairy Product. Woodhead Publishing Limited and CRC Press LLC. Fulda, Germany.
- Mount, D.W., 2004. Bioinformatic: sequence and genome analysis, second edition, CHSL Press New York.
- Morales, Sierra, Mancilla, Paredes, Loyola, Gallardo, and Borquez. 2003. Secondary metabolites from four medicinal plants from Northern Chile, antimicrobial activity, and biotoxicity against *Artemia salina*. *J. Chile Chem*.48(2).
- Mumtiah, O. N., E. Kusdiyantini, dan A. Budiharjo. 2014. Isolasi, Karakterisasi Bakteri Asam Laktat, dan Analisis Proksimat dari Makanan Fermentasi Bekasam Ikan Mujair (*Oreochromis mossambicus* Peters). Universitas Diponegoro. Semarang.
- Mustopa, A. 2009. Koleksi Protokol Laboratorium Virologi Molekuler. Pusat Penelitian Bioteknologi. Lembaga Ilmu Pengetahuan Indonesia, Bogor.
- Nuraida L, S. Winarti, Hana dan E. Prangdimurti. 2011. Evaluasi invitro terhadap kemampuan isolat bakteri asam laktat asal air susu ibu untuk mengasimilasi kolesterol dan mengkonjugasi garam empedu. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, Vol. XXII No 1.

- Nuraida L. 2015. Health Promoting Lactic Acid Bacteria in Traditional Indonesia Fermented Foods. *J.Food Science and Human Weillness*. 4: 47-45.
- Nurilmala, F. 2007. Studi Karakteristik Produk pada Formulasi Yoghurt Padat Kalori. *Jurnal Nusa Kimia*. Bogor. Vol. 7 (2), 2007: 38-45.
- Osmanagaoglu, O., Kiran, F. dan Ataoglu, H. 2010. Evaluation of In Vitro Probiotic Potential of *Pediococcus pentosaceus* OZF Isolated from Human Breast Milk. *Probiotics and Antimicrobial Proteins*. Volume 2: 162 – 174.
- Ostergaard A, Ben E, Mbarek PK, Yamprayoon J, Wedel-Neergaard C, Huss HH, Gram L. 1998. Fermentation and spoilage of som-fak a Thai lowsalt fish product. *Tropical Science* 38:105-112.
- Paludan-Muller C, Madsen M , Sophanodora P, Gram L, Møller PL. 2002. Fermentation and microflora of plaa-som, a Thai fermented fish product prepared with different salt concentrations. *International Journal of Food Microbiology* 73:61-70.
- Peng C, Borges S, Magalhães, R, Carvalheira A, Ferreira V, Casquete R, and Teixeira. 2017. Characterization of anti listerial bacteriocin produced by lactic acid bacteria isolated from traditional fermented foods from Kamboja. *International Food Research Journal*. 24(1): 386-393.
- Prasanna, P.H.P., A.S. Grandison and D. Charalampopoulos. 2013. Microbiological, chemical and rheological properties of low fat set yoghurt produced with exopolysaccharide (EPS) Producing *Bifidobacterium* strains. *FoodRes. Int.*51,15-22.
- Prasetyo. H. 2010. Pengaruh Penggunaan Starter Yoghurt Pada Level Tertentu Terhadap Karakteristik Yoghurt Yang Dihasilkan. *Sripsa*. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Pramono, Y. B., E. S. Rahayu, Suparmo dan T. Utami. 2009. Aktivitas antagonisme bakteri asam laktat hasil isolasi fermentasi petis daging tradisional. *J. Pengembangan Peternakan Tropis*. 34: 22-27.
- Prasetyo. H. 2010. Pengaruh Penggunaan Starter Yoghurt Pada Level Tertentu Terhadap Karakteristik Yoghurt Yang Dihasilkan. *Sripsa*. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Primurdia, E.G. 2013. Aktivitas Antioksidan Minuman Probiotik Sari Kurma (*Phoenix dactylifera* L.) dengan isolat *L. plantarum* dan *L. casei*. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* Vol.2 No.3 p.98-109.
- Promega Protocol. 2010. DNA Analysis. <https://worldwide.promega.com/resources/protocols/>. [Diakses 20 Juli 2019].

- Primurdia, E. G. 2013. Aktivitas Antioksidan Minuman Probiotik Sari Kurma (*Phoenix dactilyfera L.*) dengan isolat *L. Plantarum* dan *L. casei*. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* Vol.2 No.3 p.98-109.
- Purwati, E., S. Syukur, dan Z. Hidayat. 2005. *Lactobacillus sp.* Isolasi dari Bivicophitomega sebagai Probiotik. Di dalam Proceeding Lembaga Ilmu Pengetahuan Indonesia, Jakarta.
- Purwati, E, S. N. Aritonang, S. Melia, I. Juliyarsi dan H. Purwanto. 2016. Manfaat probiotik Bakteri Asam Laktat Dadih Menunjang Kesehatan Masyarakat. Lembaga Literasi Dayak, Banten.
- Purwati, E., Melia, S., Juliyarsi, I., Rossi, E. Purwanto, H. 2018. Stok starter bakteri yoghurt *Streptococcus thermophilus* dan *Lactobacillus ferementum* dengan daya simpan 2 minggu pada suhu refrigerator. Paten no. SID201804980.
- Purwati, E., Pratama, D. R., Melia, S., dan Purwanto, H. 2018. Influence of Use *Lactobacillus fermentum* L23 and *Streptococcus thermophilus* with Dragon Fruit Extract (*Hylocereus Polyrhisuz*) to Quality of Microbiology, Chemistry and Organoleptic Value of Yoghurt. *International Journal of Engineering & Technology, Vol. 8, 11-Special Issue.*
- 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.
- Pusat Data dan Informasi. 2017. Data dan Informasi BUMDESA dan BUMDESA Bersama di Kawasan Transmigrasi didaerah Telang Kabupaten Banyuasin Provinsi Sumatera Selatan. Badan Penelitian dan Pengembangan, Pendidikan dan Pelatihan, dan Informasi Kementerian Desa, Pembangunan Daerah Tertinggal dan Transmigrasi Tahun 2017.
- Rattanachaikunsopon, P. Phumkachorn, P. 2010. Lactic acid bacteria: their antimicrobial compounds and their uses in food production. *J. Scholars Research Library*. 4: 218-228.
- Reddy, D. M., D. Paul, H.K. Reddy, and G. Reddy, 2009, Characterization and Identification of *Bacillus cereus* GMHS : An Efficient 2-picoline Degrading Bacterium. *International Journal of Integrative Biology*. No. 3 (5).
- Rezaei, R., Khomeiri, M., Kashaninejad., Alami, M. 2011. Effects of guar gum and arabic gum on the physicochemical, sensory and flow behavior characteristics of frozen yoghurt. *International Journal of Dairy Technology*. 64 (4): 563-568.



- Robinson, R.K. 2002. Dairy Microbiology Hand Book : The Microbiology of Milk and Milk Products. A Jhon Wiley and Son, Inc., Publication. USA.
- Saithong, P., Panthavee, W., Boonyaratanakornkit, M and Sikkamondhol, C. 2010. Use of a starter culture of lactic acid bacteria in plaa-som, a Thai fermented fish. Journal of Bioscience and Bioengineering Vol. 110 No. 5, 553–557.
- Salminen, S, V.W. Atte and O. Arthur. 2004. Lactic Acid Bacteria. Marcel Dekker, Inc. New York-Basel.
- Saputri, E. Rossi dan U. Pato. 2017. Aktivitas Antimikroba Isolat Bakteri Asam Laktat dari Kulit Ari Kacang Kedelai Terhadap *Escherichia coli* dan *Staphylococcus aureus*. Jurnal Online Mahasiswa. Pekanbaru. Fakultas Pertanian Universitas Riau. Vol.4, No.2, Hal 1-8.
- Sarjono. 1986. Pengembangan Peralatan untuk Pengembangan Serbuk Gula Merah. Balai Besar Penelitian Pengembahan Industri Hasil Pertanian, Bogor.
- Schmidt, H. 2003. Phylogenetic Trees from Large Datasets. Inaugural Dissertation. Dusseldorf University. <http://www.bi.uniduesseldorf.de/~hshmidt/publ/schmidt2003.phdthesis.pdf>. [27 September 2019].
- Seeley Jr, H.W., Vandemark, P.J. & Lee, J.J. 2001. Microbes in Action: A Laboratory Manual of Microbiology. Fourth Edition. W.H. Freeman and Company. New York. pp.185-209.
- Setiadi, A.N. 2001. Mempelajari kegunaan cairan piket ketimun sebagai sumber bakteri asam laktat pada pembuatan bekasam ikan tawes (*Puntius javanicus*). [Skripsi]. Institut Pertanian Bogor. 80 hlm. Bogor.
- Sinaga, A A., Luliana, S., Fahrurroji A. 2015. Losio Antioksidan Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus* Britton and Rose). Journal Pharmaceutical Science and Research. Vol 2 (1).
- Siswanti, S. W. 2002. Karakteristik fisik, kimia, dan mikrobiologi *achidophilus milkplus* : susu fermentasi dengan *Lactobacillus acidophilus* dan kombinasi dengan *Lactobacillus bulgaricus* atau *Streptococcus thermophilus*. Skripsi. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Situmorang, D R. 2012. Kualitas serbuk instan buah terong belanda (*Solanum betaceum* Cav.) dengan variasi kadar maltodekstrin [skripsi]. Yogyakarta: Universitas Atmajaya Yogyakarta.
- Smid, E. J. and L. G. M. Gorris. 2007. Natural antimicrobials for food preservation. In: M. S. Rahman (Ed). Handbook of Food Preservation. 2<sup>nd</sup> ed. CRC Press, New York.

- Smit, G., B. A. Smit and W. J. M. Engels. 2005. Flavour formation by lactic acid bacteria and biochemical flavour profiling of cheese products. *FEMS Microbil. Rev.* 29: 591-610
- Soeharsono., L. Adriani., R. Safitri., O. Sjojfan., S. Abdullah., R. Rostika., H. A. W. Lengkey dan A. Mushawwir. 2010. *Probiotik*. Widya Padjajaran. Bandung.
- Soeprano. 1996. *Ilmu dan teknologi daging*. Gadjah Mada University, Yogyakarta.
- Soetrisno, U, SS dan Rossi RS, A. 2005. Mutu Gizi dan Keamanan Bekasam Produk Fermentasi Ikan Teri Secara Spontan dan Penambahan Kultur Murni. *Mutu Gizi dan Keamanan Bekasam Produk Fermentasi*. PGM, Badan Litbang Kesehatan. Depkes RI. 28(1): 38-42.
- Soleha, T.U. 2015. Uji Kepekaan Terhadap Antibiotik. *Jurnal Kesehatan Unila*. Vol.5, No.9, Hal.119-123.
- Soomro, A.H., T. Masud, and K. Anwaar. 2002. Role of lactic acid bacteria (LAB) in food preservation and human health a review. *Pakistan Journal of Nutrition*. 1(1):20-24.
- Standar Nasional Indonesia (SNI). No. 7388-2009 tentang Batas maksimum Cemaran Mikroba dalam Pangan. Jakarta.
- Steel, R.G.D. dan J. Torrie. 1996. *Prinsip dan Prosedur Statistkik Suatu Pendekatan Biometrik*. Edisi kedua. Alih Bahasa Bambang Sumantri. PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Subroto, Muhammad. A. 2008. *Real Food True Health Makanan Sehat Untuk Hidup Lebih Sehat*. Jakarta: Agromedia Pustaka.
- Sudarmadji, S., B. Haryono dan Suhardi. 1997. *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Universitas Gadjah Mada Press, Yogyakarta.
- Suhastyo, A. A. 2011. *Studi Mikrobiologi dan Sifat Kimia Mikroorganisme Lokal Yang Digunakan Pada Budidaya Padi Metode Sri (System Of Rice Intensification)*. Tesis. Sekolah Pascasarjana. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Sunarlim N dan Sutrisno. 2003. Perkembangan Penelitian Bioteknologi Pertanian di Indonesia. *Buletin AgroBio* 6(1): 1-7.
- Surajudin., Kusuma., dan P. Dwi. 2006. *Yoghurt, Susu Fermentasi yang Menyehatkan*. Agromedia Pustaka (Revisi). Jakarta.
- Surono, I. S. 2004. *Probiotik Susu Fermentasi dan Kesehatan*. Yayasan Pengusaha Makanan dan Minuman Seluruh Indonesia (YAPMMI). TRICK. Jakarta. Hal 31- 32.

- Suroso dan Suyitno. 2014. Pembuatan Gula Semut Dari Bahan Baku Gula Kelapa Cetak Dengan Suhu Akhir Pemasakan terhadap Kualitas Produk yang Dihasilkan. Skripsi. Jurusan THP. Fakultas Teknologi Pertanian. INSTIPER Yogyakarta.
- Suryani, L. Ambarsari, E. S. Harahap. 2009. Amplifikasi Gen 16s-Rrna Bakteri Termofilik Dari Sumber Air Panas, Gunung Pancar Bogor. Jurnal Riset Kimia. Vol. 3, No. 1.
- Suryanto, D. 2003. Melihat Keanekaragaman Organisme Melalui Beberapa Teknik Genetika Molekuler. Universitas Sumatera Utara. Digital library. Medan.
- Susanto, D. dan N.S. Budiana. 2005. Susu kambing. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Suskovic, J., B. Kos, J. Beganovic, A. L. Pavunc, K. Habjanic and S. Matosic. 2010. Antimicrobial activity-the most important property of probiotik and starter lactic acid bacteria. Food Technol. Biotechnol. 48(3): 296-307.
- Syariah WO, Usmar, Syukur R. 2011. Pengaruh jus buah terong belanda (*Cyphomandra betaceae*) terhadap kadar kolesterol tikus putih (*Rattus norvegicus*) jantan. Fakultas Farmasi Universitas Hasanuddin.
- Syukur, S. dan E. Purwati. 2013. Bioteknologi Probiotik untuk Kesehatan Masyarakat. Penerbit Andi, Yogyakarta.
- Syukur, S., E. Fachrial, and Jamsari. 2014. Isolation, Antimicrobial Activity and Protein Bacteriocin Characterization of Lactic Acid Bacteria Isolated from Dadih in Solok, West Sumatera, Indonesia. Research Journal of Pharmaceutical, Biological and Chemical Science 5(6): 1096-1104.
- Tamime AY. 2002. Fermented milks: a historical food with modern applications-a review. European Journal of Clinical Nutrition 56: 2-15.
- Tamime AY, Robinson RK. 2007. Background, standards and marketing of frozen yogurt: Yoghurt: Science and Technology (ed. AY Tamime and RK Robinson). 3rd ed. CRC Press, Boca Raton, FL. p. 392-393.
- Trisnaningtyas, Y. R ., A. M. Legowo, dan K. Kusrahayu. 2013. Pengaruh penambahan susu skim pada pembuatan frozen yogurt dengan bahan dasar whey terhadap total bahan padat, waktu pelelehan dan tekstur. Animal Agricultural Journal. 2(1):217-224.
- Unus, U. 2005. Mikrobiologi Dasar. Penerbit Papas Sinar Sinanti, Jakarta.
- Vasiljevic, T. and Shah, N.P. (2008) Probiotics-From Metchnikoff to bioactives. International Dairy Journal 18: 714-728.
- Vianna, F.P., C.V.C.S. Canto., B. R.C., da Costa-Lima., A.A. Salim., M.P. Costa, CF. Balthazar., B.R. Oliveira., R.P. Rachid., R.M. Franco., C.A. Conte-Junior and A.C.O. Silva. 2017. Development of new probiotic yogurt

- with a mixture of cow and sheep milk : effects on physicochemical, textural and sensory analysis. *Small Ruminant Research* 149 : 154 – 162.
- Volk, W. A, Dan Wheeler, and F. Margaret. 1993. *Mikrobiologi Dasar*. Jilid 1. Erlangga : 93-233.
- Wahyudi, M. 2006. Proses Pembuatan dan Analisis Mutu Yoghurt. *Buletin Teknik Pertanian*. Vol. 11 No. 1.
- Waites, M.J., N.L. Morgan, J.S. Rockey, and G. Higton. 2001. *Industrial Microbiology : an introduction*. Blackwell Science, London.
- Water, J. V. dan P. Naiyanotr. 2008. *Handbook of fermented Functional. Foods Second Edition*. CRC Press. Taylor and Francis Group. Boca Raton London. New York.
- Widodo. 2003. *Bioteknologi Industri Susu*. Lacticia Press, Yogyakarta.
- Widowati, T. W., Taufik, M., dan Wijaya, A. 2011. Pengaruh Pra Fermentasi Garam Terhadap Karakteristik Kimiawi dan Mikrobiologis Bekasam Ikan Patin. *Prosiding Seminar Nasional dan Rapat Tahunan Dekan, Bidang Ilmu-Ilmu Pertanian BKS-PTN Wilayah Barat*. Universitas Sriwijaya. halaman 1113-1123.
- Wikandari , P.R., Suparmo, Marsono, Y. dan Rahayu, E.S. 2009. *Tinjauan Aspek Kimia, Mikrobiologi dan Sifat Antihipertensi Bekasam Nila (Oreochromis niloticus L)*. Makalah Seminar ISLAB, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Wikandari P. R, Suparmo, M. Yustinus dan S. R. Endang. 2012. Karakterisasi Bakteri Asam Laktat Proteolitik pada Bekasam. *Jurnal Natur Indonesia* 14(2): 120-125.
- Winarno, F. G. 2002. *Ilmu Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno, F. G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Woo, K., F. F. Wong, dan H. C. Chua. 2011. Stability of the spray-dried pigment of red dragon fruit [*Hylocereus polyrhizus (weber) britton and rose*] as a function of organic acid additives and storage conditions. *The Philippine Agricultural Scientist*. 94(3):264-269.
- Yang, Ziheng and Bruce Rannala. 2012. *Molecular Phylogenetics: Principles and Practice*. *Nature Reviews Genetics* 13: 303-314.
- Yunenshi, F., S. Syukur dan E. Purwati. 2011. Pengaruh pemberian probiotik *Pediococcus pentosaceus* asal fermentasi kakao hibrid terhadap penurunan kolesterol telur itik pitalah. *Masters Thesis*. Program Pasca Sarjana Universitas Andalas. Padang.