

DAFTAR PUSTAKA

- Adriani dan Y. Febriwanti. 2013. Isolasi Dan Karakterisasi Actinomycetes Sebagai Penghasil Antibiotik dari Sampel Tanah Pada Peternakan Sapi Di Kecamatan Galesong Kabupaten Takalar. *Jurnal Ilmiah Biologi* Vol 1 No. 2 hal. 97-100.
- Alakomi, E. Skytta, M. Saarela, T. Mattila-Sandholm, K. Latva-Kala, and I. M. Helander. 2000. Lactic Acid Permeabilizes Gram-Negative Bacteria by Disrupting the Outer Membrane. *Applied and Environmental Microbiology*. Vol. 66, No. 5.
- Anonymous. 1997. *Microbiological Handbuch*. Merck KGaA. Darmstadt.
- Battock, M.S. and A. Ali. 1998. FAO-Agriculture Services Bulletin no. 134 Intermediate Technology Schumacher Centre for Technology and Development Bourton Hall. Bourton on Dunsmore, Rugby. Warwickshire. UK.
- Center for Disease Control and Prevention (CDC). (2013). Antibiotic resistance threats in the United States. United States: U.S. Department of Health and Human Services, CDC.
- Christine N.H dan E. Zubaidah. 2013. Studi Kemampuan Probiotik Isolat Bakteri Asam Laktat Penghasil Eksopolisakarida Tinggi Asal Sawi Asin (*Brassica juncea*). *Jurnal Pangan dan Agroindustri* Vol. 1 No.1 p.129-137.
- Cut, A.M., Y. Zakaria dan Nurliana. 2016. Efek Suhu dan Masa Simpan Terhadap Aktivitas Antimikroba Susu Fermentasi dengan *Lactobacillus casei*. *Agripet* : Vol (16) No. 1 : 49-55.
- Cotter, P.D and C. Hill. 2003. Surviving the Acid Test : Responses of Gram Positive Bacteria to Low pH. *Microbiology and Molecular Biology Review*, Vol. 67, No.3., 429-453.
- Davis, W.W and Stout. 1971. Disc Plate Method of Microbiological Antibiotic Assay. *Microbiologi* : 659-665.
- De Vuyst, L., and E.J. Vandamme. 1994. Nisin, a lantibiotic produced by *Lactococcus lactis* subsp. *lactis*: properties, biosynthesis, fermentation and application, p. 151–221. In L. De Vuyst and E. J. Vandamme (ed.), *Bacteriocins of lactic acid bacteria*. Blackie A&P, Glasgow, United Kingdom..

- Dinubile M.J, D. Bille, C.A. Sable and N.A. Kartsonis. 2005. Invasive candidiasis in cancer patients: observations from a randomized clinical trial. *J Infect.* 50(5): 443-9.
- Dittrich, H. 1970. *Schimmelpilzen, Hefen und Bakteria*, Kosmos, Stuttgart
- Djide. N and Sartini. 2006. *Dasar-Dasar Mikrobiologi*. Laboratorium Mikrobiologi Farmasi. Universitas Hasanuddin. Makassar ; 123.
- Dzen, S.M. 2003. *Bakteriologi Medical*. Edisi I. Bayumedia Publishing. Malang.
- Einarsson, H dan H. Lauzon, 1995. Biopreservative of Brine Shrimp by Bacteriocins From Lactic Acid Bacteria. *J. Appl. And Enviroment. Microbiol.* 669-676.
- Gandahusada, H dan W. Pribadi. 1998. *Parasitologi Kedokteran Edisi ketiga*, FKUI. EGC 67-69: Jakarta.
- Hamida, D. 2006. *Penggunaan Mikroba Alami sebagai Starter dalam Fermentasi Dadih*. Skripsi Sarjana Biologi. Fakultas Matematika Dan Ilmu Pengetahuan Alam. Univesitas Andalas. Padang.
- Hudzicki, J. 2009. Kirby-Bauer Disk Diffusion Susceptibility Test Protocol. *American Society for Microbiology*.
- Jahrig, A. and W. Schade. 1993. *Mikrobiologie der Gaerungs und Getrankeinrutrie*. Cena Verleg. Meckenheim.
- Jawetz E., J. L. Melnick, E. A. Adelberg, G. F. Brooks, J. S. Butel and L. N. Ornston. 1995. *Mikrobiologi Kedokteran ed. 20*. San Francisco: University of California.
- Jawetz, E., J. L. Melnick and E. Adelberg. 2008. *Medical Microbiology. 24thed.* North America: Lange Medicalbook.
- Jay, J. M., 2000. *Modern Food Microbiology*. Chapman and Hall Book., New York.
- Karlina, C. Y., I. Muslimin dan T. Guntur. 2013. Aktivitas antibakteri ekstrak herba krokot (*Portulaca oleracea* L.) terhadap *Staphylococcus aureus* dan *Escherichia coli*, *Lentera Bio.* 2(1) : 87-93
- Lay, B. W. and H. Sugyo. 1992. *Mikrobiologi*. Rajawali Pers. Jakarta. 107-112.
- Melia. S dan J. Indri. (2007). "Potensi Dadih Susu Sapi Mutan *Lactococcus lactis* dengan Kandungan Bakteriosin terhadap Bakteri Patogen". *Artikel Penelitian*. Hal: 7-12.

- Melia. S dan I. Juliyarsi. 2011. Kualitas dan Aktifitas Antibakteri Dadih Susu Sapi Mutan *Lactococcus lactis* terhadap *Staphylococcus anffeus*, *Escherechia coli* dan *Salmonella typii*. *Jumal Peternakan Indonesia*. Vol13(1).
- Megawati S., E. Rossi dan U. Pato. 2017. Aktivitas Antimikroba Isolat Bakteri Asam Laktat Darikulit Ari Kacang Kedelai Terhadap *Escherichia Colidan Staphylococcus Aureus*. *Jom FAPERTA*. Vol. 4 No. 2.
- Mukodiningsih S dan B. Sholikhah. 2018. Populasi Bakteri dan Keberadaan Bakteri Gram (+) dan (-) dalam Pelet Calf Starter yang Ditambah Limbah Kubis Fermentasi. *Jurnal Ilmu Nutrisi dan Teknologi Pakan*. Vol.16 No.3: 65-68
- Nurmiati. 2005. *Dadiah produk probiotik hasil fermentasi tradisional susu kerbau dan susu sapi*. Regularly Scientific Seminar-TPSDP Batch III 2005. Biologi. Universitas Andalas.
- Nurmiati. Periadnadi dan D. Amelia. 2007. *Keberadaan mikroba alami dan penambahan probiotik pembentuk aroma dalam fermentasi dadih*. Unpublished.
- Nurmiati, Periadnadi, F. Alamsyah and 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 Science*. Vol. 7(3): 3151-3163.
- Nur Khikmah. 2015. Uji Antibakteri Susu Fermentasi Komersial pada Bakteri Patogen. *Jurnal Penelitian Saintek*, Vol. 20 (1)
- Oktafiana N., Nurmiati, F. Alamsjah, Periadnadi. 2015. Potensi Antimikroba dan Aktivitas Antioksidan Ekstrak Segar Jambu Kaliang (*Syzigium cumini* (L.) Skeels). *Prosiding Seminar Nasional Biosains 2*. Universitas Udayana. Bali.
- Pato, U. 2003. Potensi bakteri asam laktat yang diisolasi dari dadih untuk menurunkan resiko kanker. *Jurnal natur Indonesia* (2) : 162-166 (2003) <http://www.unri.ac.id/artikel/ulas-balik>. 19 Oktober 2005.
- Pelczar, M. J. dan E. C. S, Chan. 2005, *Dasar-dasar Mikrobiologi 1*, Alih bahasa: Hadioetomo, R. S., Imas, T., Tjitrosomo, S.S. dan Angka, S. L., UI Press, Jakarta.
- Pelczar, M. J dan E. C. S, Chan. 1998. *Dasar-Dasar Mikrobiologi Jilid II*. Jakarta: UI Press.
- Ray. B. 2003. *Fundamental Food Microbiology*. 2nd. CRC Press. Corporate BLDV. Boca Raton, Florida.

- Ranne. B., A.E.Putra., B.I. Utama dan Helmizar. 2018. Pengaruh Pemberian Dadih dengan Perubahan Jumlah *Lactobacillus fermentum* Pada Feses Ibu Hamil. *Jurnal Kesehatan Andalas*. 7(3)
- Rostinawati, T., 2009, *Aktivitas Antibakteri Ekstrak Etanol Bunga Rosella (Hibiscus sabdariffa L.) Terhadap Escherichia coli, Salmonella typhii dan Staphylococcus aureus Dengan Metode Difusi Agar*, PenelitianMandiri : Fakultas Farmasi, Universitas Padjajaran.
- Sayuti, K. 1995. Karakterisasi Sifat Fisika dan Kimia Dadih (Fermentasi Susu Kerbau). *Jurnal Stigma* Vol. III No. 1 hal. 49-54.
- Setiabudy, R. 2007. *Farmakologi dan Terapi Edisi V*. Jakarta: Gaya Baru
- Siswanto, E.S. 2004. Mengapa Harus Benci Susu? Diambil dari <http://www.kompas.com/kesehatan>. 19 Juli 2004.
- Sri, Y.C dan F. Hartiningsih. 2013. Potensi dadih susu kerbau fermentasi sebagai antioksidan dan antibakteri. *Prosiding Semirata FMIPA*. Universitas Lampung.
- Suryono. 2003. Dadih : *Produk Olahan Susu Fermentasi Tradisional yang Berpotensi sebagai Pangan Probiotik*. Pengantar Falsafah Sains. Program Pasca Sarjana. IPB. Bogor.
- Taufel, Ternes, Tunger and Zobel. 1993. *Lebensmittel Lexikon*. Behrs Verlag GmbH. Hamburg
- Usmiati, S dan Risfaheri. 2012. Pengembangan Dadih Sebagai Pangan Fungsional Probiotik Asli Sumatera Barat. *J. Litbang Pert.* Vol 2 No 1 : 20-29
- Waluyo. 2004. *Mikrobiologi Umum*. UMM Press, Malang.
- WHO. 2015. *Worldwide Situatuon Analysis Responce to Antimicrobial Resistance*. USA: World Health Organization. Halaman 2, 20, 29.
- Yudoamijoyo, M. Tirza, Z. Herastuti, S. R. Tomomatsu, A. Matsuyama and A. Hosono. 1983. Chemical Composition and Microbiological Properties of Yogurt. *Japanese Journal of Dairy and Food Science*, 32,A7.