

DAFTAR PUSTAKA

- Afriani, R dan P. Rahayu. 2009. Pengaruh Starter Bakteri Asam Laktat *Lactobacillus Plantarum* Dan *Lactobacillus Fermentum* Terhadap Total Bakteri Asam Laktat, Kadar Asam Dan Nilai pH Dadih Susu Sapi. *J Ilmiah Ilmu- Ilmu Peternakan*. 8(6): 279-285.
- Akhdiya, A. 2003. Isolasi Bakteri Penghasil Enzim Protease Alkalin Termotabil. *Buletin Plasma Nutfah*. 9: 98- 102.
- Anonymous. 1997. *Mikrobiologie Handbuch*. Meck KGaA. Darmstad.
- Ariningsih, I, K, A., Y Ramona and N, S, Antara. 2017. Isolation, Screening, And Characterization Of Probiotics (Lactic Acid Bacteria) Antagonic Against *Candida albicans*. *Jurnal Metamorfosa*. 4(2): 263-270.
- Battcock, M and Azam-Ali. 1998. *FAO-Agricultural Services Bulletinno*. 134- *Intermediate Technology Schumacher Centre For Technology And Development Bourton Hall*. Bourton on Dunsmore, Rugby, Warwickshire.United Kingdom.
- Begum, K., Mannan.S.J., Rahman M. M., Opoku. R. 2017. Identification Of Antibiotic Producing Bacteria From Soil Samples Of Dhaka, Bangladesh. *Journal Of Microbiology & Expeimentation*. Exp 4(6):00134. DOI: 10.15406/ jmen. 2017. 04.00134
- Bergey's Manual of Determinative Bacteriology*. 1957. 7th ed. Edited by R. S. Breed, E. G. D. Murray and N. R. Smith. Baltimore: The Williams and Wilkins Co.
- Bettache, G., A. Fatma, H. Miloud dan K. Mebrouk. 2012. Isolation And Identification Of Lactic Acid Bacteria From Dhan, A Traditional Butter And Their Major Technological Traits. *World App. Scie. J*. 17 (4): 480-488.
- Buxton, R. 2005. Blood Agar Plates And Hemolysis Protocols. *American Society For Microbiology*.
- Cappucino, J.G., and C. Welsh. 2017. *Microbiology: A Laboratory Manual Eleven Manual*. Pearson Education. United State
- Czermak, P. (Edt). 1993. *Lebensmittelbiotechnologie*. Git Verlag. Darmstadt. Germany.
- Djamaan, A. 2010. *Mikoorganisme Dan Pemamfaatan Dalam Berbagai Bidang*. Univesitas Andalas. padang

- Drlica dan Perlin. 2011. *Antibiotik Resistance Understanding and Responding to an Emerging Crisis*. USA: FT Press.
- Fatimawali., Deby, A. M. dan Weny I. W. 2004. Uji Aktivitas Antibakteri Ekstrak Etanol Daun Mayana (*Coleus Atropurpureus*) *Staphylococcus aureus*, *Escherichia Coli* dan *Pseudomonas aeruginosa* Secara *In-Vitro*. *Jurnal kimia*. 1(9)
- Fatoni, A., Zufahair dan P. Lestari. 2008. Isolasi dan Karakterisasi Protease Ekstraseluler dari Bakteri dalam Limbah Cair Tahu. *Natur Indonesia*. 10(2):83-88.
- Fauziah, P., J. Nurhajati dan Chrysanti. 2014. Daya Antibakteri Filtrat Asam Laktat dan Bakteriosin *Lactobacillus bulgaricus* KS1 dalam Menghambat Pertumbuhan *Klebsiella pneumoniae* Strain ATCC 700603, CT1538, dan S941. *MKB*. 47(1): 35-41. pISSN: 0126-074X; eISSN: 2338-6223
- Fitri, D. 2018. Karakterisasi Dan Potensi Fermentatif Mikoflora Alami Dalam Beberapa Produk Dadih Tradisional Di Kec. Tilatang Kamang Kab Agam. *Skripsi*. Jurusan Biologi Universitas Andalas.
- Fitriana, Jurianti. 2013. Penelusuran Mikroorganisme Penghasil Antibiotika Dari Limbah Air Dangke Kabupaten Enrekang Sulawesi Selatan. *As-Syifaa*. 05(02): 140-152. ISSN : 2085-4714.
- Gobbetti, M., Smacchi, E., Fox, P., Stepaniak, L., & Corsetti, A. *The Sourdough Microflora, Cellular Location and Characterization of Proteolytic Enzymes in Lactic Acid Bacteria*. Academic Press Limited. Hal:561-569.
- Hamidah, M, N., L. Rianingsih., Romadhon. 2019. Aktivitas Antibakteri Isolat Bakteri Asam Laktat Dari Peda Dengan Jenis Ikan Berbeda Terhadap *E.coli* Dan *S.aureus*. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Perikanan*. 1(2) :11-21.
- Harahap, H. I. 2012. Daya Hambat Ekstrak Etanol Bunga Rosella (*Hibiscus sabdarifa* L.) terhadap Pertumbuhan Jamur *Candida albicans* secara *In Vitro*. *Skripsi*. Banda Aceh: Universitas Syiah Kuala.
- Hartayanie, L., Lindayani dan Murniati, M.P. 2015. Isolasi dan Identifikasi Bakteri Asam Laktat dari Asinan Rebung Bambu Betung yang Difermentasi pada Suhu 15°C. Di dalam : *Pertemuan Ilmiah Tahunan Perhimpunan Mikrobiologi Indonesia*, Semarang, 2015: 216-223.

- Hasana, U. 2014. Keberadaan dan Karakterisasi Isolat-Isolat Mikroflora Alami Saluran Pencernaan Sapi Potong Sebagai Kandidat Probiotik Pakan Sapi Potong. *Jurnal Bioetika* 2. Jurusan Biologi FMIPA UNAND. Padang.
- Helmiyati, A. F. dan Nurrahman. 2010. Pengaruh Konsentrasi Tawas terhadap Pertumbuhan Bakteri Gram Positif dan Negatif. *Jurnal Pangan dan Gizi*. 1(1): 1-6.
- Hudzicki J. 2016. Kirby-Bauer Disk Diffusion Susceptibility Test Protocol. *American Society For Microbiology*. Hal:1-23.
- Ismail, Y, S., C. Yulvizar., Putriani. 2017. Isolasi, Karakterisasi Dan Uji Aktivitas Antimikroba Bakteri Asam Laktat Dari Fermentasi Biji Kakao (*Theobroma cacao L.*) *BIOLEUSER*. 1(2):45-53.
- Jamilah, I., I.Meryandini., A. Rusmana., Suwanto and N. R. Mubarik. 2009. Activity Proteolytic And Amyolytic And Enzymes From *Bacillus* Spp. Isolated From Shrimp Ponds. *Journal Microbiology Indonesia*. 3(2):67-71.
- Jawetz, Melnick and Adelbergs. 2013. *Medical Microbiology*. 26th Edition. The McGraw-Hill Companies, Inc.
- Kasi, P, D., Ariandi., H. Mutmainnah. 2017. Uji Antibakteri Isolat Bakteri Asam Laktat yang Diisolasi dari Limbah Cair Sagu terhadap Bakteri Patogen. *Jurnal Biotropika*. 5(3): 97-101.
- Keumala V. 2016 Pemeriksaan Mikrobiologi Pada *Candida Albicans*. *JKS*. 16 (1): 53-63.
- Khalid, Khasalisanni. 2011. An Overview of Latic Acid Bacteria. *International Journal of Biosciences (IJB)*. 1(3): 1-13.
- Khikmah N., N Sulistyani. 2017. Potensi Beberapa Susu Fermentasi Komersial Sebagai Antifungi *Candida albicans*. *Biota*. ISSN 2527-323X. 2 (1): 14–20.
- Kiti A., Jamilah., dan H. Rusmarilin. 2018. Aktivitas Antimikroba Isolat Bakteri Asam Laktat yang Diisolasi dari Pangan Pliek U terhadap Bakteri *Staphylococcus aureus*, *Escherichia coli* dan Khamir *Candida albicans* secara *in Vitro*. *Journal of Healthcare Technology and Medicine*. 4 (1):188-126. Universitas Ubudiyah Indonesia e-ISSN : 2615-109X
- Krabi, R. E., Assamoi, A.A., Ehon, F.A., Niamke. 2015. Screening Of Lactic Acid Bacteria As Potential Starter For The Production Of Attieke, A Fermented Cassava Food. *Journal of Faculty of Food Engineering*. 14 (1): 21-29

- Krebs B, Hoding B, Kubart S, Workie MA, Junge H, Schmiedeknecht G, Grosch R, Bochow H, & Hevest M. 1998. Use of *Bacillus subtilis* as biocontrol agent. 1. Activities and characterization of *Bacillus subtilis* strains. *J. Plant Dis.Prot.* 105(2): 181–197.
- Kusmarwati, A., dan I. Ninoek. 2008. Daya Hambat Ekstrak Bahan Aktif Biji Picung (*Pangium Edule Reinw.*) Terhadap Pertumbuhan Bakteri Penghasil Histamin. *Jurnal Pascapanen dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan.* 3(1):2.
- Lay, B. W. 1994. *Analisa Mikroba di Laboratorium.* Raja Grafindo Persada. Jakarta
- Mc Farland Standard. 2014. *Mc FARLAND STANDARD For in vitro use only.* Dalynn biologicals. Catalogue No. TM50-TM60.
- Melliawati R. 2009. *Escherichia Coli* Dalam Kehidupan Manusia. *BioTrends.* 4(1): 10-14
- Morales G., P. Sierra, A. Mancilla, A. Paredes, A Luis, Loyola, O.Gallardo, And J. Boquezz. 2003. Secondary Metabolites From Four Medicinal Plants From Northern Chile: Antimicrobial Activity And Biototoxicity Againsts *Artemia Salina*. *J. Chil. Chem. Soc.,* 49, N°1.
- Murray, R. K., D. K. Granner, P. A. Mayes dan V. W. Rodwell. 1999. *Biokimia Harper.* Penerbit buku kedokteran EGC. Jakarta.
- Nelintong, N., Isnaeni., Nasution, N.E., 2015 Aktivitas antibakteri susu probiotik *Lactobacilli* terhadap bakteri penyebab diare (*Escherichia coli*, *Salmonella typhimurium* dan *Vibrio cholerae*). *Jurnal Farmasi dan Ilmu Kefarmasian Indonesia.* 2(1): 25-30.
- Nurmala, Virgiandhy I.G.N. and Liana D., 2015, Resistensi dan Sensitivitas Bakteri terhadap Antibiotik di RSUD Dr. Soedarso Pontianak Tahun 2011-2013. *eJKI.* 3 (1): 21-28.
- Nurmiati dan Periadnadi. 2010. Kajian Potensi Dan Selektifitas Probiotik Alami Dalam Upaya Perbaikan Mutu Makanan Fermentasi Tradisional Dadih. Dalam Akmal Djamaan. *Mikroorganisme Dan Pemamfaatannya Dalam Berbagai Bidang.* Universitas Andalas Press. Padang.
- Nurmiati P, Periadnadi, Alamsyah F, Sapalina F. 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: 2319-7706.7(3): 3151-3163

- Nurmiati, Periadnadi dan D. L. Fernando. 2019. *Characteization and potency of natural bacterial from etawa goat fresh milk in the search for probiotics. Submitted.*
- Nurmiati. 2006. *Perkembangann Populasi Mikroba Dadih Selama Frementasi Susu Kerbau Mentah dan Pasteurisasi.* Semirata BKSPTN Wilayah Barat Bidang MIPA XIX 9-11 Juli 2006
- Oktavia S. I., S. Tato, F. Prabawati, D. Ariyanti. 2013. Hubungan Clonal *Methicilin Resistant Staphylococcus aureus (MRSA)* pada Sapi dan Manusia. *Jurnal Kedokteran Hewan.* ISSN 1978-225 X, Vol. 7, No 2.
- Oluwafemi, F. dan Adetunji AF. 2011. Antimicrobial Activities Of Lactic Acid Bacteria Isolated From Traditionally-Fermented Maize (Ogi) Against *Candida albicans.* *J. Appl. Biosci.* 41: 2820-2835.
- Osek, J. 2004. *Phenotypic And Genotypic Characterization Of Escheichia Coli 0157 Strains Isolated From Human, Cattle And Pigs.* *Vet. Med-Czech.* 9:317-326
- Pakpahan, R. 2009. Isolasi Bakteri dan Uji Aktivitas Protease Termofilik Dari Sumber Air Panas Sipoholon Tapanuli Utara Sumatera Utara. *Tesis Pasca Sarjana,* Universitas Sumatera Utara. Medan.
- Pato, U. 2003. Potensi Bakteri Asam Laktat yang Diisolasi dari Dadih Untuk Menurunkan Resiko Penyakit Kanker. *Jurnal Natur Indonesia.* ISSN 1410-9379. 5 (2): 162-166. Pusat Penelitian Bioteknologi Universitas Riau Pekanbaru.
- Parameswari, A., S. Kuntari, dan Herawati. 2010. Daya Hambat Probiotik terhadap Pertumbuhan *Streptococcus mutans.* *Indonesian Pediatric Dental Journal,* 2(2): 16-19 Pelczar, M. J. dan E. C. S. Chan. 1998. *Dasar-Dasar Mikrobiologi 1.* Terjemahan oleh Ratna Siri Hadioetomo, T. Imas, Siti Sutarmi
- Periadnadi dan Nurmiati. 2010. *Bakteri Indigenous Pada Buah-Buahan Tropis.* Jurusan Biologi FMIPA UNAND. Padang. (Unpublished).
- Piraino, P., Zotta, T., Ricciardi, A., McSweeney, P.L.H. & Parente, E. 2008. Acids production, proteolysis, autolytic and inhibitory properties of lactic acid bacteria isolated from pasta filata cheese: A multivariate screening study. *Int. Dairy Journal.* 18: 81-92.
- Purwoko, T. 2009. *Fisiologi mikroba.* PT Aksara. Jakarta.
- Prihatiningsih N. 2013. Aktivitas Antibiosis *Bacillus* sp. B315 sebagai agensia pengendali hayati *Ralstonia solanacearum* pada Kentang. *Disertasi.* Program Pasca Sarjana Fakultas Pertanian Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.

- Ray B, Bhunia A. Microbial stress response in the food environment. Dalam: *Ray B, Bhunia A., penyunting Fundamental food microbiology Edisi ke-4*. Boca Raton London New York: CRC Press; 2008. Hal 83–6.
- Riani, H, 2005. *Isolasi dan Uji Resistensi Beberapa Isolat Lactobacillus pada pH Rendah*. Bidang Mikrobiologi, Pusat Penelitian Biologi, Lembaga Ilmu Kawasan Indonesia (LIPI), Bogor 16002.
- Rizky, M, Y., Rizka, D, F, U., Sri H, S., dan Prabaning, T. 2017. Identifikasi Uji Kemampuan Hidrolisis Lemak Dan Penentuan Indeks Zona Bening Asam Laktat Pada Bakteri Dalam Wadi Makanan Traditional Kalimantan Tengah. *Jurnal Bionature*. 18(2): 87-98. ISSN 1411 – 4720.
- Sunaryanto R, Bambang M. 2012. Isolasi, Identifikasi, Dan Karakterisasi Bakteri Asam Laktat Dari Dadih Susu Kerbau. *Jurnal Sains dan Teknologi Indonesia* 14 (3): 228-233.
- Syukur, S., Urnemi, Endang, P., Sanusi, I. D. Jamsari. 2011. Potensi Bakteri Asam Laktat Dalam Menghasilkan Bakteriosin Sebagai Antimikroba Dan Pengukuran Berat Molekulnya Dengan Sds-Page Dari Isolat Fermentasi Kakao. *Jurnal Kimia*. 4(2).
- Tadesse, G., Ashenafi, M., Ephraim, E. 2005. Survival *E.coli* O157:H7 *Staphylococcus aureus*, *Shigella flexneri* and *Salmonella* spp in fermenting ‘Borde’ a traditional Ethiopian beverage. *J Food Control*. 16:189-196.
- Tang, H., Ren, J., Yuan, J., Zeng, B. dan Wei, H. 2010. An In-Vitro Assessment of Inhibitory Effect of 16 Strains of Probiotics on The Germination of *Candida albicans*. *African Journal of Microbiology Research*. 4 (12): 1251-1256.
- Tiwari K., R. K. Gupta. 2013. Diversity and Isolation of rare *Actinomycetes*: an overview. *Critical Reviews in Microbiology*. 39(3), 256-294.
- Utama, S, C., Zuprizal, Chusnul, H., Wihandoyo. 2018. Isolasi dan Identifikasi Bakteri Asam Laktat Selulolitik yang Berasal dari Jus Kubis Terfermentasi. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 7 (1):1-6.
- Urbiene, S. dan Leskauskaite, D. 2006. Formation of Some Organic Acids During Fermentation of Milk. *Pol. J. Food. Nutr. Sci.*, 15/16 (3): 277-281.
- WHO. World Health Statistics: World Health Statistics 2017. Genewa; 2015; p. 55-86.

Widhyastuti, N dan R.M. Dewi. 2001. *Isolasi Bakteri Proteolitik dan Optimasi Produksi Protease*. Proyek Inventarisasi dan Karaterisasi Sumberdaya Hayati. Pusat Penelitian Biologi. LIPI. Bogor.

Winarno, F.G.. S. Fardiaz. 1980. *Pengantar Teknologi Pangan*. Gramedia. Jakarta.

Yadial, S. Fitria, H. 2013. Potensi Dadih Susu Kerbau Fermentasi Sebagai Antioksidan dan Antibakteri. *Prosiding Semirata FMIPA Universitas Lampung*. Hal: 369-375.

Yusmarini., Indrati, R., Tyas, U., dan Yustinus, M. 2009. Isolasi dan Identifikasi Bakteri Asam Laktat Proteolitik dari Susu Kedelai yang Terfermentasi Spontan. *Jurnal Natur Indonesia*. 12 (1); 28-33. ISSN 1410-9379

