

DAFTAR PUSTAKA

- Adawyah. 2007. Pengolahan dan Pengawetan Ikan . Bumi Aksara, Jakarta.
- Afriani. 2010. Pengaruh Penggunaan Starter Bakteri Asam Laktat *Lactobacillus plantarum* dan *Lactobacillus fermentum* terhadap Total Koloni Bakteri Asam Laktat, Kadar Asam dan Nilai pH Dadih Susu Sapi, Jurnal-jurnal Ilmiah Ilmu Peternakan Vol VIII (6): 279-285
- Aisyah, E. 2021. Aplikasi Bakteri Asam Laktat Isolat Dadih Asal Batusangkar dalam Pengolahan Produk Hasil Ternak Sosis Ayam Fermentasi dengan Penambahan Jus Wortel (*Daucus carota*). Tesis. Fakultas Peternakan. Program Pascasarjana Universitas Andalas: Padang.
- Alhadi, F dan R. Hidayat. 2012. Identifikasi *Streptococcus equi* dari kuda yang diduga menderita strangles. Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia, 17(3) : 199-203.
- Association of Official Analytical Chemist (AOAC). 2005. Official Methods of Analysis. Association of Official Analytical Chemists. Benjamin Franklin Station, Washington.
- Aritonang, S. N. 2009. Susu dan Teknologi. Swagati Press, Cirebon
- Baum, D. A. 2008. Reading a phylogenetic tree: The meaning of monophyletic groups. Nature Education, 1 (1) : 190-197.
- 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.
- Borah, P. 2011. Primer Designing for PCR. Science Vision. Vol. 11(3): P. 134-136.
- Bruckle, R. A. Edwards, G. H. Fleet dan M. Wootton. 2009. Ilmu Pangan. Jakarta : UI Press.
- Carr, F. J., D. Chill dan N. Maida. 2002. The lactic acid bacteria: a literature survey. Critical Reviews in Microb, 8: 281-370.
- Chippindale, P. T., V. K. Dave, D. H. Whitmore dan J. V. Robinson. 1999. Phylogenetic relationships of North American damselflies of the genus *Ischnura* (Odonata: Zygoptera: Coenagrionidae) based on sequences of three mitochondrial genes. Molecular Phylogenetics and Evolution. 11(1): 110-121.
- Clemente, A. 2012. Probiotics and Prebiotics. An Update from the World Gastrointestinal Organization (WGO). Eur Food Res Rev. 2(1): 24-28.

- Damayanthi E, Yopi, Hasinah, Setyawardani T, Rizqiati H, dan Putra S. 2014. Karakteristik Susu Kerbau Sungai dan Rawa di Sumatera Utara (Characteristics of Water and Swamp Buffalo Milk in North Sumatera). *Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia (JIPI)*. Vol. 19 (2): 67-73.
- Daswati E, Hidayati dan Elfawati. 2009. Kualitas *dadih* susu kerbau dengan lama pemeraman yang berbeda. *Jurnal Peternakan*. 6(1): 8-13.
- Djide, M. N dan E. Wahyudin. 2008. Isolasi bakteri asam laktat dari air susu ibu, dan potensinya dalam penurunan kadar kolesterol secara in vitro. *Farmasi dan Farmakologi*, 12 (3): 73-78.
- Evanikastris. 2003. Isolasi dan Karakterisasi Bakteri Asam Laktat dari Sampel Klinis yang Berpotensi sebagai Probiotik. Tesis. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Food and Agriculture Organization/World Health Organization. 2002. Joint FAO/WHO Working Group Report on Drafting Guidelines for the Evaluation of Probiotics in Food, London.
- Fuller, R. 1992. *Probiotics: The Scientific Basis*. Ed. Fuller R. London: Chapman and Hall.
- Godam. 2012. Isi Kandungan Gizi susu Kerbau – Komposisi Nutrisi Bahan Makanan. Ilmu. <http://isi-kandungan-gizi-susu-kerbau-komposisi-nutrisi-bahanmakanan.html> (30 Desember 2020).
- Grajek, Wlodzimier., Anna Olejnik., Anna, Sip. 2005. Probiotics, Prebiotics and Antioxidant as Functional Foods. *Acta Biochimica Polonica*. 52(3): 665-667.
- Handoyo, D., dan A. Rudiretna. 2001. Prinsip Umum dan Pelaksanaan Polimerase Chain Reaction (PCR). *Unitas*. Vol. 9. No. 1 Halaman: 17-29.
- Harley dan Prescott. 2002. *Laboratory Exercise in Microbiology*. Fifth edition. The Mc.Graw-Hill. New York.
- Hasibuan, E. 2015. Peranan Teknik Polymerase Chain Reaction (PCR) Terhadap Perkembangan Ilmu Pengetahuan. Universitas Sumatera Utara, Medan.
- Hidayat, N. 2006. *Mikrobiologi Indusri*. ANDI:Yogyakarta.
- 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.

- Inayatul, W. O., Muchlissin, S. I., Mukaromah, A. H., Darmawati, S., Ethica, S. N. 2018. Isolasi dan Identifikasi Molekuler Bakteri Penghasil Enzim Protease *Pseudomonas stutzeri* ISTD4 dari Tempe Gembus Pasca Fermentasi 1 Hari. FMIPA.Universitas Muhammadiyah Semarang: Semarang.
- Ingrid S, Surono, Usman Pato, Koesnandar dan A. Hosono, 2009. *In vivo* Antimutagenicity of Dadih Probiotic Bacteria towards Trp-P1. Asian-Aust. J. Anim. Sci. Vol. 22, No. 1: 119 – 123
- International Scientific Association for Probiotics and Prebiotics. 2009. Clarification of the Definition of a Probiotic. Available at; www.isapp.net. Opened :January 5, 2019.
- Januarita, A. 2018. Karakteristik Bakteri Asam Laktat Asal Susu Kerbau dan Dadih di Kecamatan Lintau Buo Utara Kabupaten Tanah Datar Sumatera Barat. Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Andalas: Padang.
- Jay, J. M., M. J. Loessne dan D. A. Golden. 2005. Modern Food Microbiology. 7 thed. Springer Science Business Media, New York.
- Korhonen, J. 2010. Forestry and Natural Sciences. Antibiotic Resistance of Lactic Acid Bacteria. University of Eastern, Finland. Surono, Ingrid S. 2004. Probiotik Susu Fermentasi Dan Kesehatan. Jakarta. PT. Tri Cipta Karya (TRICK).
- Kusumawati, N. 2002. Seleksi Bakteri Asam Laktat Indigenus sebagai Genus Probiotik dengan Kemampuan Mempertahankan Keseimbangan Mikroflora Feses Dan Mereduksi Kolesterol Serum Darah Tikus. Tesis. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Legowono, A. M. dan Sutaryo. 2005. Analisis Pangan. Semarang: Fakultas Peternakan Universitas Diponegoro. Hal 22-24.
- Lindryani, F. 2017. Karakterisasi Bakteri Asam Laktat Asal Dadih Nagari Batu Bajanjang Kecamatan Lembang Jaya Kabupaten Solok Sumatera Barat. Skripsi. Fakultas Peternakan Universitas Andalas: Padang
- Ljungh, A., dan Wadstrom, T. 2006. Lactic Acid Bacteria as Probiotics. Curr Issues Intest Microbiol. 7(2): 73-89.
- Malaka, R. 2007. Ilmu dan Teknologi Pengolahan Susu. Yayasan Citra Emulsi. Makassar.
- Malaka, R. 2010. Pengantar Teknologi Susu. Masagena Press. Makassar.
- Melia, S. Purwati, E. Yuherman. Jaswandi. Aritonang, S. N. Rossy, E. dan Purwanto, H. 2018. Supernatan Bebas Sel *Lactobacillus fermentum* L23

yang Berpotensi Sebagai Antimikroba. Indonesian Patent. Patent IDS000002471 Agustus 26, 2019.

- Melia, S. Purwati, E. Yuherman. Jaswandi. Aritonang, S. N. dan Silaen, M. 2017. Characterization of the Antimicrobial Activity of Lactid Acid Bacteria Isolated from Buffalo Milk in West Sumatera (Indonesia) Against *Listeria monocytogenes*. PJN ISSN 1680-5195. 16(8): 645-650.
- Miller, S., A. Harley dan P. John. 2005. Zoology, Sixth Edition. The Mc Graw-Hill Companies, New York.
- Mirdhayati, I. J. Handoko dan K. U. Putra. 2008. Mutu susu segar di UPT Ruminansia Besar Dinas Peternakan Kabupaten Kampar
- Moat, A. G., J. W. Foster dan M. P. Spector. 2002. Microbial Physiology. Fourth Edition, John Willey & Sons.
- Morales, G. P., Sierra, A. Mancilla, A. Paredes, L. A. Loyola, O. Gallardo dan J. Borquez. 2003. Secondary metabolites from four medicinal plants from Northern Chile, antimicrobial activity, and biotoxicity against *artemia salina*. J. Chile Chem, 48 (2) : 13-18.
- Mount, D. W. 2001. Phylogenetic Prediction. *In*: Bioinformatic, Sequence and Genome Analysis. Cold Spring Harbor laboratory, New York.
- Mount, D. W. 2004. Bioinformatic. sequence andgenome analysis. secondedition.CHSL.
- Munifah, I., B. Saksono dan E. Chasanah. 2017. Studi Bioinformatika Mikroba *Streptomyces* Penyandi Gen *Tgase* Penghasil Enzim Transglutaminase. J. Microbiology. 5(1) : 341-348.
- Novitasari, D., E. Aryani, R. Roslim dan D. Indriyani. 2014. Teknik isolasi dan elektroforesis DNA total pada *Kryptopterus apogon* (bleeker 1851) dari SungaiKampar Kiri dan Tapung Hilir Kabupaten Kampar Provinsi Riau. Kampus Bina Widya Pekanbaru, 1(2): 258-261.
- Pato, U. 2003. Potensi bakteri asam laktat yang diisolasi dari dadih untuk menurunkan risiko penyakit kanker. Jurnal Natur Indonesia 5(2): 162-166.
- Pato, U. 2008. Potensi Bakteri Asam Laktat yang diidolasi dari Dadih untuk Menurunkan Resiko Penyakit Kanker. J Natur Indonesia (5)2: 162-166.
- Pelczar, M. J dan E. C. S. Chan. 2008. Dasar-Dasar Mikrobiologi Jilid I. UI Press, Jakarta.
- Popp, J. dan M. Bauer. 2015. Modern Techniques for Pathogen Detection. Pp. 60-62

- Praja, D. I. 2011. *The Miracle of Probiotics*. DIVA Press. Yogyakarta.
- Prescott, L. M, J. P. Harley dan D. A. Klein. 2005. *Microbiology Sixth Edition*. McGraw Hill, New York.
- Public Health England. 2014. *Identification of Staphylococcus Species, Micrococcus Species and Rothia Species*. UK Standards for Microbiology Investigations, UK.
- 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., S. N. Aritonang, S. melia, I. Juliyarsi dan H. Purwanto. 2016. *Manfaat Probiotik Bakteri Asam Laktat Dadih Menunjang Kesehatan Masyarakat*. Penerbit Lembaga Literasi Dayak, Tangerang Banten
- Purwati, E., S. Syukur dan Z. Hidayat. 2005. *Lactobacillus Sp. Isolasi dari Biovicophitomega sebagai Probiotik*. Lembaga Ilmu Pengetahuan Indonesia. Jakarta. Bandung.
- Ray, B dan A. Bhunia. 2004. *Fundamental Food Microbiology*. 3rdEd. Florida. CRC Press. London, New York.
- Reddy, D. M., D. Paul, H.K. Reddy, G. Reddy, 2009, *Characterization and Identification of Bacillus cereus GMHS: An Efficient 2-picoline Degrading Bacterium*, *International Journal of Integrative Biology*, No.3 (5).
- Rinanda, T. 2011. *Analisis sekuensing 16s rRNA di bidang mikrobiologi*. *Jurnal Kedokteran Syiah Kuala*, 11 (3): 172-177.
- Rizqiati, H. 2006. *Ketahanan dan viabilitas Lactobacillus plantarum yang dienkapsulasi dengan susu skim dan gum arab setelah pengeringan dan penyimpanan*. Tesis. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Romadhon, S., S. Subagiyo dan S. Margino. 2012. *Isolasi dan karakterisasi bakteri asam laktat dari usus udang penghasil bakteriosin sebagai agen antibakteria pada produk hasil perikanan*. *Jurnal Saintek Perikanan*, 8 (1): 59-64.
- Rombaut, R. 2005. *Dairy Microbiology and Starter Cultures Laboratory of Food Technology and Engineering*, Gent University, Belgium.

- Rostini, I. 2007. Peranan Bakteri Asam Laktat (*Lactobacillus plantarum*) Terhadap Masa Simpan Filet Nila Merah pada Suhu Rendah. Makalah Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Universitas Padjadjaran, Bandung.
- Salminen, S., A. V. Wright and A. Ouwehand. 2004. Lactic Acid Bacteria: Microbiological and Functional aspect, 3rd Edition, Revised and Expanded. Marcel Dekker Inc, New York.
- Schmidt, H. 2003. Phylogenetic Trees from Large Datasets. Inaugural-Dissertation, Dusseldorf University.
- Seldin, L. 2003. 16S rDNA targeted PCR for the detection of paen bacillus macerans. Letters in Applied Microbiology. 37: 415-420.
- Setiyanto, H., Miskiyah, Abubakar, S. Usmiati, W. Broto, E. Sukasih, dan A. Edial. 2009. Perbaikan Proses dan Pengemasan Dadih sebagai Probiotik dengan Daya Simpan sampai 20 Hari. Laporan Penelitian. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pasca-panen Pertanian, Bogor.
- Sheeladevi, A., dan N. Ramanathan. 2011. Lactic Acid Production using Lactic Acid Bacteria under Optimized Conditions. Internasional Journal Pharm Biol Arch. 2(6): 168-169.
- Siregar, S. K. 2019. Karakterisasi Bakteri Asam Laktat Asal Susu Kerbau Dari Nagari Sianok Kabupaten Agam. Skripsi. Fakultas Peternakan Universitas Andalas: Payakumbuh.
- Sisriyenni, D. dan Y. Zurriyati. 2004. Kajian kualitas dadih susu kerbau di dalam tabung bambu dan tabung plastik. Jurnal Pengkajian dan Pengembangan Teknologi Pertanian 7(2): 171-179.
- Smid, E. J. dan L. G. M. Gorris. 2007. Natural Antimicrobials for Food Preservation. In: M. S. Rahman (Ed.). Handbook of Food Preservation. 2nd ed. CRC Press, New York.
- Sohn, H., Y. H. Chang., J. H. Yune., C. H. Jeong., D. M. Shin., H. C. Kwon., D. H. Kim., S. W. Hong., H. Hwang., J. Y. Jeong dan S. G. Han. 2020. Probiotic Properties of Lactiplantibacillus plantarum LB5 Isolated from Kimchi Based on Nitrate Reducing Capability. Department of Food Science and Biotechnology of Animal Resources, Konkuk University, Seoul 05029, Korea.
- Standar Nasional Indonesia. 2011. Susu Segar. Badan Standardisasi Nasional, SNI 2011.
- Sukratiningrum, D. S. 2012. Penentuan Pohon Fiogenik Bakteri Xilanolitik Sistem Abdominal Rayap Tanah Berdasarkan 16 rRNA. Tesis. Universitas Airlangga, Surabaya.

- Sunarlim, R. 2009. Potensi *Lactobacillus sp.* asal *dadih* sebagai starter pada pembuatan susu fermentasi khas Indonesia. Buletin Teknologi Pascapanen Pertanian (5):69-76.
- Sunaryanto, R dan B. Marwoto. 2013. Isolasi, identifikasi, dan karakterisasi bakteri asam laktat dari *dadih* susu kerbau. Jurnal Sains Dan Teknologi Indonesia, 14(3) : 228-233.
- Surono, I. S. 2004. Probiotik Susu Fermentasi dan Kesehatan. Yayasan Pengusaha Makanan dan Minuman Seluruh Indonesia (YAPMMI), Jakarta.
- Surono, I. S. dan Nurani, D. 2001. Exploration of indigenous *dadih* lactic bacteria for probiotic and starter cultures. Domestic Research Collaboration Grant-URGE-IBRD World Bank
- Surono, I. S., Sishigaki, T. dan Endaryanto, A.P. 2008. Indonesia Biodiversity from Microes to Herbal as Potential Functional Foods. J of Agriculture Shinshu University. 44(1): 23-27.
- Suryani, Y., Astuti, B. Oktavia dan S. Umniyati. 2010. Isolasi dan karakterisasi bakteri asam laktat dari limbah kotoran ayam sebagai agensi probiotik dan enzim kolesterol reduktase. Prosiding Seminar Nasional Biologi, 138-147.
- Suryanto, D. 2003. Melihat Keanekaragaman Organisme Melalui Beberapa teknik Genetika Molekuler. USU Digital Library.
- Susanti, K. dan Illanningtyas. 2007. Uji sifat probiotik bakteri asam laktat sebagai kandidat bahan pangan fungsional. Jurnal Teknologi dan Industri Pangan, 18(2) : 90-99.
- Suskovic, J., B. Kos, Beganovic, A. L. Pavunc, K. Habjanic dan S. Matosic. 2010. Antimicrobial Activity of Lactic Acid bacteria, Food Technol. Biotechnol. 48(3): 296-307.
- Syukur, S. dan E. Purwati. 2013. Bioteknologi Probiotik, untuk kesehatan Masyarakat, ISBN: 978-979-29-3998-9.
- Syukur, S., A. Utami, Della dan A. Darma. 2010. Isolation and Moleculer Identification of Lactid Acid Bacteria, purification of Bakteriosin from fermentation of (*Annona maricata L*) in West Sumatera Indonsia. In Proceeding International of Biotechnology IBIO. Dahlian, China 25-30.
- Syukur, S., dan E. Purwati. 2013. Bioteknologi Probiotik untuk Kesehatan Masyarakat. Penerbit Andi. Yogyakarta.
- Syukur, S., E. Fachrial dan 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*. P. 1096-1104.

Syukur, S., L. S. Utami, E. Purwati, Urnemi and Jamsari. 2011. Screening and Invitro Antimikrobia, Protease activities From Lactid acid Bacteria Associated With Green Cacao Fermentation in West Sumatra Indonesia. *Proseding Seminar Internasinak 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.

Usmiati, S dan Risfaheri. 2012. Pengembangan Dadih Sebagai Pangan Fungsional Probiotik Asli sumatera Barat. *J. Litbang Peternakan*.

Usmiati, S., Broto, W., Setiyanto, H. 2011. Karakteristik Dadih Susu Sapi yang Menggunakan Starter bakteri Probiotik. *Indonesia Journal of animal and Veterinary Science*. 16(2): 140-152.

Waluyo, L. 2004. *Mikrobiologi Umum*. UMM Press. Malang.

Waugh, J. 2007. DNA barcoding in animal species: progress. potential and pitfalls. *Bio essays*. 29(2): 188–197.

Wijayanto, U. 2009. Analisis in vitro Toleransi Isolat Bakteri Asam Laktat Asal Daging Sapi Terhadap pH Lambung, pH Usus dan Garam Empedu sebagai Kandidat Probiotik. Skripsi. Institut Pertanian Bogor, Bogor.

Willey, J. M., L. M. Sherwood dan C. J. Woolverton. 2008. Prescott, Harley, and Klein's *Microbiology*. Seventh Edition. The McGraw-Hill Companies, Inc, New York.

Winarno, F. G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.

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

Yulinery, T., I. Y. Petria dan N. Nurhidayat. 2009. Penggunaan antibakteri dari isolat *Lactobacillus* terseleksi sebagai bahan pengawet alami untuk menghambat pertumbuhan *Vibrio* sp. dan *Staphylococcus aureus* pada ikan kakap. *J. Biology Researchers*, 15 (1) : 85-92.

Zheng, J., Wittouck, S., Salvetti, E., Franz, C.M.A.P., Harris, H.M.B., Mattarelli, P., O'Toole, P.W., Pot, B., Vandamme, P., Walter, J. 2020. A taxonomic note on the genus *Lactobacillus*: Description of 23 novel genera, emended description of the genus *Lactobacillus* Beijerinck 19-1, and union of *Lactobacillaceae* and *Leuconostocaceae*. *Int J. Syst. E vol Microbiol* 70: 2782-2858