

DAFTAR PUSTAKA

- Ahmed, Z., Wang, Y., Cheng, Q., Imran. (2010). Lactobacillus acidophilus bacteriocin, from production to their application: an overview. *Journal Biotechnol*, 9, 2843-2850.
- Ajie, S. (2016). Efek Pemberian Pakan Tambahan (Telur Ayam) Terhadap Peningkatan Jumlah Produksi Telur Ayam. *Jurnal RISENOLOGI KPM UNJ*, 71-74.
- Amaliah, Z., Bahri, S., & Amelia, P. (2018). Isolasi dan Karakterisasi Bakteri Asam Laktat dari Limbah Cair Rendaman Kacang Kedelai . *Jurnal Fitofarmaka Indonesia*, 5 (1), 253-257.
- Cahyono, K., Nurhayani, E., Wahyuningsih, S., Irwan, B., dan Sumardi. (2021). Imobilisasi Bakteri Asam Laktat dengan Menggunakan Alginat. *Jurnal Ilmiah Farmasi Farmasyifa*, 4(1), 33-40.
- Dael, M.M., Maha, I.T., Amalo, F.A, dan Nitbani, H. (2021). Morfologi Anatomi dan Histologi Esofagus dan Proventrikulus Ayam Hutan Hijau (*Gallus Varius*) Asal Pulau Alor. *Jurnal Ilmiah Peternakan Terpadu*, 9(3), 291-310.
- Difco and BBL Team. (2009). *Manual of Microbiological Culture Media Second Edition*. New York: Becton, Dickinson and Company Brooks, Geo.
- Dobritsa, A.P., Kutumbaka, K.K., Werner, K., Wiedmann, M., Asmus, A., and Samadpour, M. (2017). *Clostridium tepidum* sp. nov., a close relative of *Clostridium sporogenes* and *Clostridium botulinum* Group I. *International Journal of Systematic and Evolutionary Microbiology*, 2317-2322.
- Evanuarini, H., Thohari, I., & Safitri, A. (2021). *Industri Pengolahan Telur*. Malang: UB Press.
- Frazier, W.C. and Westhoff, D.C. (1981). *Food Microbiol*. New Delhi: Tata McGraw-Hill Publishing Company Ltd.
- Fuller, R. (1992). *Probiotics: The Scientific Basis*. London: Chapman and Hall.
- Gillespie, J.R., and Flanders, F.B. (2009). *Modern Livestock and Poultry*

Production, 8th Edition. USA: Cengage Learning, Inc.

Hansen, A.K., and Nielsen, D.S. (2015). *Handbook of Laboratory Animal Bacteriology, second edition.* Boca Raton: Taylor and Francis Group, LLC.

Harley, J. (2005). *Laboratory Exercises in Microbiology, Sixth Edition.* New York: The McGraw-Hill Companies, Inc.

Harmayanda, P.O.A., Rosyidi, D., dan Sfofjan, O. (2016). Evaluasi Kualitas Telur dari Hasil Pemberian Beberapa Jenis Pakan Komersial Ayam Petelur. *Jurnal Pembangunan dan Alam Lestari*, 7(1), 25-32.

Ismail, Y.S., Yulvizar, dan Putriani. (2017). Isolasi, karakterisasi dan uji aktivitas antimikroba bakteri asam laktat dari fermentasi biji kakao (*Theobroma cacao* L.). *Jurnal Bioseluler*, 1(2), 45-53.

Kabosu, Y.H.L., Datta, F.U., dan Detha, A.I.R. (2023). Studi Literatur Pengaruh Penambahan Bakteri Asam Laktat dalam Pakan Formulasi Lokal atau Pakan Komersial Terhadap Profil Mikrobiota *Escherichia coli* Saluran Pencernaan Ayam Broiler. *Jurnal Veteriner Nusantara*, 6(18), 1-14.

Khan, S., Moore, R.J., Stanley, D., dan Chousalkar, K.K. (2020). The Gut Mikrobiota of Laying Hens and Its Manipulation with Prebiotics and Probiotics To Enhance gut Health and Food Safety. *American Society For Microbiology*, 86(13), 1-18.

Konig, H.E., Liebich, H.G., Korbelt, R., and Klupiec, C. (2016). *Avian Anatomy: Textbook and Colour Atlas.* Stuttgart: 5m Publishing Ltd.

Leboffe, M., and Pierce, B.E. (2011). *A Photographic Atlas for the Microbiology Laboratory, 4th Edition.* USA: Morton Publishing Company.

Lindiawati, S.A., dan Suardana. (2015). Isolasi dan Identifikasi spesies bakteri asam laktat penghasil senyawa antimikrob asal kolon sapi Bali. *Jurnal Veteriner*, 17(4), 6576-6581.

Mahmudah, R., Baharuddin, M., dan Sappewali. (2016). Identifikasi Isolat Bakteri Termofilik dari Sumber Air Panas Lejja, Kabupaten Soppeng. *Jurnal Penelitian Sains Kimia*, 4(1), 31-42.

Markey, B.K., Leonard, F.C., Archambault, M., Cullinane, A., and Maguire, D. (2013). *Clinical Veterinary Microbiology, second edition.* Missouri:

Elsevier Ltd.

Mitsuoka, T. (1989). *Microbes in the Intestine*. Japan: Yakult Honsha Co, Ltd.

Muharlaien, Sujdjarwo, Hamiati, A., dan Setyo, H. (2017). *Ilmu Produksi Ternak Unggas*. Malang: UB Press.

Panjaitan, F.J., Bachtiar, T., Arsyad, I., Lele, O.K., Indriyani, W. (2020). Karakterisasi Mikroskopis dan Uji Biokimia Bakteri Pelarut Fosfat (BPF) dari Rhizosfer Tanaman Jagung Fase Vegetatif. *CIWAL (Jurnal Ilmu Pertanian dan Lingkungan)*, 1 (1), 9-17.

Pradikta, R.W., Sjoftjan, O., dan Djunaidi, I.H. (2018). Evaluasi penambahan probiotik (*Lactobacillus sp*) cair dan padat dalam pakan terhadap penampilan produksi ayam petelur. *Jurnal Ilmu-ilmu Peternakan* 28 (3), 203-212.

Purwadi, Radiati, L., Evanuarini, H., & Andiriani, R. (2017). *Penanganan Hasil Ternak*. Malang: UB Press.

Purwaningsih, D., dan Wulandari, D. (2021). Uji Aktivitas Antibakteri Hasil Fermentasi Bakteri Endofit Umbi Talas (*Colocasia esculenta* L) terhadap Bakteri *Pseudomonas aeruginosa*. *Jurnal Sains dan Kesehatan*, 3 (5), 750-759.

Putri, Y.W., Putra, A.E., dan Utama, B.I. (2018). Identifikasi dan Karakterisasi Bakteri Asam Laktat yang Diisolasi dari Vagina Wanita Usia Subur. *Jurnal Kesehatan Andalas*, 7, 20-25.

Rahayu, I., Sudaryani, T., dan Santosa, H. (2011). *Paduan Lengkap Ayam*. Bogor: Penebar Swadaya.

Roni, K.A., dan Herawati, N. (2012). Uji Kandungan Asam Laktat di dalam Limbah Kubis dengan Menggunakan NaCl dan CaCl₂. *Jurnal Berkala Teknik*, 320-333.

Spring, P. (1997). Understanding the development of the avian gastrointestinal microflora: an essential key for developing competitive exclusion product. *Proc. Alltech 11th Annual Asia Pacific Lecture Tour*, 149-160.

Suciati, P., Tjahjaningsih, W., Masithah, E.D., dan Pramono, H. (2016). Aktivitas Enzimatik Isolat Bakteri Asam Laktat dari Saluran Pencernaan Kepiting

Bakau (*Scylla* spp.) sebagai Kandidat Probiotik. *Jurnal Ilmiah Perikanan dan Kelautan*, 8(2), 94-108.

Sunaryanto, R., Martius, E., dan Marwoto, B. (2014). Uji Kemampuan *Lactobacillus casei* sebagai Agensia Probiotik. *Jurnal Bioteknologi dan Biosains Indonesia*, 1(1), 9-14.

Suprijatna, E.U., Atmomarsono, R., dan Kartasudjana. (2005). *Ilmu Dasar Ternak Unggas*. Jakarta: Penebar Swadaya.

Suryani, N., Betha, O.F., dan Mawaddana, Q. (2019). Uji Viabilitas Mikroenkapsulasi *Lactobacillus Casei* Menggunakan Matrik Natrium Alginat. *Jurnal Farmasi Lampung*, 8(1), 1-7.

Svihus, B. (2014). Function of the digestive system Presented as a part of the Informal Nutrition Symposium “From Research Measurements to Application: Bridging the Gap” at the Poultry Science Association's annual meeting in San Diego, California. *Journal of Applied Poultry Research*, 23(2), 306-314.

Tsega, K.T., Maina, J.K. and Tesema, N.B. (2019). Probiotics and Poultry Gut Microflora. *Journal of World's Poultry Research*, 9(4), 217-223.

Varhan, H.Z., Sumiati, dan Astuti, D.A. (2022). Evaluasi Suplementasi Probiotik dan Asam Organik dalam Air Minum Ayam Petelur di Mega Farm Sukabumi. *Jurnal Ilmu Nutrisi dan Teknologi Pakan*, 20(2), 83-88.

Vuyst, L., and Vandamme, E.J. (1994). *Antimicrobial potential of lactic acid bacteria In: De Vuyst, L dan Vadamme, E.J. Bacteriocins of lactic acid bacteria: microbiology, genetic and application*. London: Blackie Academic and Professional.

Welsilianan, Lisnahan, C.V., dan Pardosi, L. (2023). Isolasi dan Uji Patogrn Bakteri Asam Laktat (BAL) dari Usus Ayam Kampung yang Dipelihara Secara Intensif Di Kefamenanu. *Jurnal Pro-Life*, 10(1), 654-664.

Yelnetty, A., Purnomo, H., Purwadi, A., Mirah. (2014). Biochemical Characteristics of Lactic Acid Bacteria with Proteolytic Activity and Capability as Starter Culture Isolated from Spontaneous Fermented Local Goat Milk. *Journal of Natural Sciences Research*, 4(10), 137-146.

Yuwanta, T. (2004). *Dasar Ternak Unggas*. Jakarta: Penerbit Kanisius.