

DAFTAR PUSTAKA

- Aditya, G., H. Nuraini dan W. A. Sekarini. 2019. Pengaruh material konservasi kolostrum terhadap pelepasan ion Ni. *Jurnal Tekno Sains*. 1(9):12-20.
- Afriani, N., Yusmarini dan U. Pato. 2017. Aktivitas antimikroba *Lactobacillus plantarum* yang diisolasi dari industri pengolahan pati sagu terhadap bakteri patogen *Escherichia coli* FNCC-19 dan *Staphylococcus aureus* FNCC-15. *JOM FAPERTA*. 4(2):1-12.
- Alvarenga, R. M., A. G. Carrara, C. Silva and E. S. Oliveira. 2011. Potential application of *Saccharomyces cerevisiae* strains for the fermentation of banana pulp. *Afr. J. Biotechnol.* 10(18):3680-3615.
- Arantika, W., S. D. Umboh dan J. J. Pelealu. 2019. Analisa tingkat populasi jamur tanah di lahan tanaman kentang (*Solanum tuberosum* L.) berdasarkan metode *Total Plate Count* (TPC). *Jurnal Ilmiah Sains*. 19(2):105-110.
- Armanto, R dan Anita, S. N. 2008. Kajian konsentrasi bakteri asam laktat dan lama fermentasi pada pembuatan tepung pati singkong asam. *Agritech*. 28(3):97-101.
- Bachruddin, Z. 2014. *Teknologi Fermentasi pada Industri Peternakan*. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Belli. H. L. L. 2009. Peran kolostrum dalam transfer imunitas pasif pada anak sapi baru lahir. *Wartazoa*. 19(2):76-83.
- Brummer, Y and S. W. Cui. 2005. *Understanding Carbohydrates Analysis*. Available at <http://www.researchgate.net/publication>. Accession date 13rd July 2020.
- Drevjany, L. A., O. R. Irvine and G. S. Hooper. 1980. The feeding of fermented colostrum to neonatal calves. *Can. J. Anim. SCI.* 60:885-897.
- Fardiaz, S. 1993. *Analisis Mikrobiologi Pangan*. Raja Grafindo. Jakarta.
- Ferdaus, F., M. O. Wijayanti, E. S. Retnonigtyas dan W. Irawati. 2008. Pengaruh pH, konsentrasi substrat, penambahan kalsium karbonat dan waktu fermentasi terhadap perolehan asam laktat dari kulit pisang. *Widya Teknik*. 7(1):1-14
- Ferreira, L. S., J. T. Silva, M. R. D. Paula, M. C. Soares and C. M. Bittar. 2013. Colostrum silage: fermentative, microbiological and nutritional dynamic of colostrum fermented under anaerobic conditions at different temperatures. *Acta Scientiarum. Animal Sciences*. 35(4):395-401.

- Ginting, A. A., U. Pato dan V. S. Johan. 2017. Mutu sensori susu fermentasi probiotik selama proses fermentasi menggunakan *Lactobacillus casei subsp. casei* R-68. JOM Faperta. 4:1-8.
- Haq, I. U and H. Mukhtar. 2006. Biosynthesis of protease from *Lactobacillus paracasei* : kinetic analysis of fermentation parameters. Indian Journal of Biochemistry & Biophysics. 43:377-381.
- Haryati, T .2011. Probiotik dan prebiotik sebagai pakan imbuhan nonruminansia. Wartazoa. 21(3):125-132.
- Hawk, P. B., B. L. Oser and W. H. Summerson. 1954. Practical Physiologic Chemistry. McGraw-Hillbook Company Inc.New York.
- Hedberg, M., P. Hasslof, I. Sjostrom, S. Twetman and C. S. Blicks. 2008. Sugar fermentation in probiotic bacteria-an in vitro study. J. Microbiol. Immunology.23:482-485.
- Herawati, D. A dan D. A. A. Wibawa. 2009. Pengaruh konsentrasi susu skim dan waktu fermentasi terhadap hasil pembuatan *soyghurt*. Jurnal Ilmiah Teknik Lingkungan. 1(2):48-58.
- Jenny, B. F., G. D. O'Dell and G. H. Johnson. 1976. Microbial and acidity changes in colostrum fermented by natural flora at low and high ambient temperatures. Journal of Dairy Science. 60(3):453-457.
- Kasi, P. D., Ariandi dan H. Mutmainnah. 2017. Uji antibakteri isolat bakteri asam laktat yang diisolasi dari limbah cair sagu terhadap bakteri patogen. Jurnal Biotropika. 5(3):97-101.
- Kim, S. J., H. K. Seo, W. S. Kong and M. H. Yoon. 2013. Production of lactic acid by *Lactobacillus paracasei* isolated from button mushroom bed. Journal of Science and Production. 11(4):187-193.
- Kojo, R. M. 2015. Pengaruh penambahan dedak padi dan tepung jagung terhadap kualitas fisik silase rumput gajah (*Pennisetum purpureum* CV. *Hawaii*). Jurnal Zootek. 35(1):21-29.
- Lesmanawati, W., Widarni, Sukenda dan W. Purbiantoro. 2013. Potensi ekstrak oligosakarida ubi jalar sebagai prebiotik bakteri probiotik akuakultur. Jurnal Sains Terapan. 3(1):16-20.
- Marantika, Y. 2017. Pengaruh Level Laktosa Sebagai Substrat Terhadap Kinetika Pertumbuhan, Produksi Asam Laktat, Dan Bakteriosin Pada Fermentasi *Lactobacillus paracasei*. Skripsi Sarjana Peternakan. Fakultas Peternakan, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Mardawati, E., B. M. Harahap, R. Andoyo, N. Wulandari, D. M. Rahmah. 2019. Karakterisasi produk dan pemodelan kinetika enzimatik alfa-amilase pada produksi sirup glukosa dari pati jagung (*Zea mays*).Jurnal Industri Pertanian. 1(1):11-20.

- Mawar, L. A., N. Ainidan, G. Wijonarko. 2018. Formulasi minuman sinbiotik dari susu dan ubi jalar menggunakan *Lactobacillus casei*. Jurnal JITIPARI. 5:74-84
- Nuraida, L., N. R. Mardiana., D. N. Faridah dan Hana. 2011. Metabolisme prebiotik oleh kandidat probiotik isolat asi sebagai dasar pengembangan produk sinbiotik. J. Teknol. dan Industri Pangan. 22(2):156-163.
- Nurhasanah., S. M. Sadewi, R. Supriyanto dan A. Laila. 2019. Analisis kadar protein, lemak dan total asam laktat dari fermentasi kefir berbahan baku kolostrum. Analytical Environmental Chemistry. 4(2):30-41.
- Palacio, M., A. L. Etcheverria and G. D. Manrique. 2014. Fermentation by *Lactobacillus paracasei* of galactooligosaccharides and low-molecular weight carbohydrates extracted from squash (*Curcubita maxima*) and lupin (*Lupinus albus*) seed. J. Microbiol. Biotech. Food Sci. 3:392-332.
- Palmer, G. H and A. J. Mudd. 1972. A note on growth of some micro-organisms in stored bovine colostrum. J. Dairy Res. 39:227-230.
- Pato, U. 2003. Potensi bakteri asam laktat yang diisolasi dari dadih untuk menurunkan resiko penyakit kanker. Jurnal Natur Indonesia 5(2):162-166.
- Ratnayani, K., A. A. I. A. M. Laksmiwati dan M. Sudiarto. 2015. Penentuan laju reaksi maksimal (V_{maks} dan Konstanta Michaelis-Menten (K_m) enzim lipase pankreas pada substrat minyak kelapa, minyak sawit dan minyak zaitun. Jurnal Kimia 9(1):93-97.
- Ricky, D., Widanarni, Sukenda, M. A. Suprayudi and M. Zairin. 2017. Growth Performance and health status of common carp (*Cyprinus carpio*) supplemented with prebiotic from sweet potato (*Ipomoea batatas* L.) extract. Pakistan Journal of Nutrition. 16(3):155-163.
- Saalfeld, M. H., D. I. B. Pereira, K. R. K. Silveira, R. Schramm, J. S. S. Valente, J. L. Borchardt, M. A. Gularte and F. P. L. Leite. 2013. Anaerobically fermented colostrum: an alternative for feeding calves. Ciencia Rural. 9(43):1636-1641.
- Saalfeld, M. H., D. I. B. Pereira, K. R. K. Silveira, R. Schramm, J. S. S. Valente, M. A. Gularte and F. P. L. Leite. 2011. Milk is for children, colostrum silage is for calves. Nature Precedings.
- Safitri, N., T. C. Sunarti dan A. Meryandini. 2016. Formula media pertumbuhan bakteri asam laktat *Pediococcus pentosaceus*

- menggunakan substrat whey tahu. *Jurnal Sumber Daya Hayati*. 2(2):31-38.
- Sharah, N., R. Karnila dan Desmelati. 2015. Pembuatan kurva pertumbuhan bakteri asam laktat yang di isolasi dari ikan Peda Kembung (*Rastrelliger sp.*). *JOM*. 1-8.
- Sumarsih, S., B. Sulistiyanto, C. I. Sutrisno dan E. S Rahayu. Peran probiotik bakteri asam laktat terhadap produktivitas unggas. *Jurnal Litbang Provinsi Jawa Tengah*. 10(1):1-9.
- Susanti, I., E. S. Hartanto, N. Mulyani dan F. Chandra. 2013. Studi pemanfaatan ekstrak ubi jalar sebagai sumber prebiotik. *Warta IHP*. 30(1):59-70.
- Thakur, A., P. S. Panesar and M. S. Saini. 2019. Optimization of process parameters and estimation of kinetic parameters for lactic acid production by *Lactobacillus casei* MTCC 1423. *Biomass Conversion and Biorefinery*. 9. 253-266.
- Thompson, T. L and E. H. Marth. 1976. Changes in the microflora of bovine colostrum during natural fermentation. *J. Milk Food Technol*. 39(1):27-31.
- Utami, R., M. Andriani, Z. A. Putri. 2009. Kinetika fermentasi yoghurt yang diperkaya ubi jalar (*Ipomea batatas*). *Jurnal Teknologi Industri dan Hasil Pertanian*. 13(2):50-55.
- Venus, J and K. Richter. 2006. Production of lactic acid from barley: strain selection, phenotypic and medium optimization. *Eng. Life Sci*. 6(5):492-500.
- Yuliana, N. 2008. Kinetika pertumbuhan bakteri asam laktat isolat T5 yang berasal dari tempoyak. *Jurnal Teknologi Industri dan Hasil Pertanian*. 13(2):108-116.
- Yunus, Y dan E. Zubaidah. 2015. Pengaruh konsentrasi sukrosa dan lama fermentasi terhadap viabilitas *L. casei* selama penyimpanan beku velva pisang ambon. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 3(2):303-312.