

DAFTAR PUSTAKA

- Agus, Arfiandi. 2016. Kemampuan Tumbuh Isolat Bakteri Asam Laktat Asal Saluran Pencernaan Broiler Umur Tiga Hari Pada Berbagai Uji Probiotik. Skripsi. Fakultas Sains dan Teknologi, Universitas Islam Negeri Alauddin. Makassar.
- Agusta, A., K. S. Yulita, G. Semiadi, A. Kanti, S. Sundari, E. Triana, dan K. Dewi. 2016. Berita Biologi Jurnal Ilmu-Ilmu Hayati. Pusat Penelitian Biologi LIPI. Vol. 15 (3).
- Anastiawan. 2014. Isolasi dan Karakterisasi Bakteri Probiotik yang Berasal dari Usus Itik Pedaging *Anas domesticus*. Skripsi. Jurusan Biologi Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Anisah. 2015. Media Alternatif Untuk Pertumbuhan Bakteri Menggunakan Sumber Karbohidrat Yang Berbeda. Skripsi. Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Muhammadiyah Surakarta. Surakarta.
- Anriana, Yayu. 2015. Aplikasi Bakteri Asam Laktat (*Pediococcus acidilactic*) Asal *Whey* Dangke pada Pengawetan Bakso. Skripsi. Fakultas Sains dan Teknologi, Universitas Islam Negeri Alauddin. Makassar.
- AOAC. 1995. Official Methods of Analysis. 16th Edition, Association of Official Analytical Chemists, Washington DC.
- Atlas, R. M. 2004. *Handbook of Microbiological Media Fourth Edition Volume 1*. CRC Press. New York.
- Awaishah, S. S., Ibrahim, S. A. 2009. Screening of antibacterial activity of lactic acid bacteria against different pathogens found in vacuum packaged meat products. Foodborne Pathogen. Dis. 6: 1125-1132.
- Ayuti, S. R., Nurliana, Yurliasni, Sugito, dan Darmawi. 2016. Dinamika pertumbuhan *Lactobacillus casei* dan karakteristik susu fermentasi berdasarkan suhu dan lama penyimpanan. Agripet. Vol. 16 (1): 23-30.
- Azizah, N., A. N. Al-Baarri, dan S. Mulyani. 2012. Pengaruh lama fermentasi terhadap kadar alkohol, pH, dan produksi gas pada proses fermentasi bioetanol dari whey dengan substitusi kulit nanas. Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan. Vol. 1 (2): 72-77.
- Boehm, G., and Stahl, B. 2007. Oligosaccharides from Milk. J. Nutr. 137: 847-849.
- Cappucino, J. G. and Sherman, N. 2014. Manual Laboratorium Biologi. EGC. Jakarta.
- Collins, J. K., Thornton, G., and Sullivan, G. O. 1998. Selection of probiotic

strains for human applications. *Int. Dairy J.* 8: 487-490.

- Dahlan, A., S. Wahyuni, dan Ansharullah. 2017. Morfologi dan karakterisasi pertumbuhan bakteri asam laktat (UM 1.3A) dari proses fermentasi wikau maombo untuk studi awal produksi enzim amilase. *J. Sains dan Teknologi Pangan*. Vol. 2 (4): 657-663. ISSN: 2527-6271.
- Depson, Ronal. 2012. Identifikasi Molekuler dan Pengaruh Pemberian Potensial Probiotik Bakteri Asam Laktat Asal Dadih Terhadap Kolesterol Daging Itik Bayang Sumber Daya Genetik Sumatera Barat. Artikel. Universitas Andalas. Padang.
- Dewi, S. S., dan H. Anggraini. 2012. Viabilitas bakteri asam laktat asal ASI terhadap pH asam lambung dan garam empedu. Seminar Hasil-Hasil Penelitian. LPPM Universitas Muhammadiyah Semarang.
- Dunne, C., Murphy, L., Flynn, S., O'Mahony, L., O'Halloran, S., Feeney, M., Morrissey, D., Thornton, G., Fitzgerald, G., Daly, C., Kiely, B., Quigley, E.M.M., O'Sullivan, G.C., Shanahan, F., and Collins, J.K. 1999. Probiotics: from myth to reality. Demonstration of functionality in animal models of disease and in human clinical trials. *Ant. van Leeuw.* 76: 279-292.
- Dunne, C., O'Mahony, L., Murphy, L., Thornton, G., Morrissey, D., O'Halloran, S., Feeney, M., Flynn, S., Fitzgerald, G., Daly, C., Kiely, B., O'Sullivan, G. C., Shanahan, F., and Collins, J.K. 2001. In vitro selection criteria for probiotic bacteria of human origin: correlation with in vivo findings. *Am. J. Clin. Nutr.* 73:386S–392S.
- Ernawati. 2010. Isolasi dan Identifikasi Bakteri Asam Laktat pada Susu Kambing Segar. Skripsi. Fakultas Sains dan Teknologi, UIN Maulana Malik Ibrahim. Malang.
- FAO and WHO. 2006. Probiotics in Food Health and Nutritional Properties and Guidelines for Evaluation. Food and Agriculture Organization of United Nations. Rome. ISSN 0254-4725.
- Fitria, I. N., dan T. Ardyati. 2014. Skrining bakteri asam laktat asal susu kambing peranakan etawa sebagai penghasil bakteriosin. *Jurnal Biotropika*. Vol. 2 (3): 164-168.
- Forsythe, S. J. 2000. *The Microbiology of Safe Food*, Second Edition. Wiley Blackwell. United Kingdom.
- Gilliand, S. E., C. R. Nelson and C. Maxwell. 1985. Assimilation cholesterol by *Lactobacillus acidophilus*. *Appl. Environ. Microbiol.* 33 (1): 15-18.
- Hasan, A. E. Z., I. M. Artika, dan S. Abidin. Produksi asam laktat dan pola pertumbuhan bakteri asam laktat dengan pemberian dosis rendah propolis *Trigona* spp asal pandeglang Indonesia. *Current*

Biochemistry. Vol. 1 (3): 126-135.

- Harimurti, S., E. S. Rahayu, Nasroedin, dan Kurniasih. 2007. Bakteri asam laktat dari intestin ayam sebagai agensia probiotik. *Animal Production*. Vol. 9 (2): 82-91.
- Indriyati, A. S. 2010. Isolasi dan Karakterisasi Bakteri Asam Laktat (BAL) dari Susu Formula Balita yang Berpotensi Menghasilkan Substansi Antimikroba. Skripsi. Universitas Islam Negeri Sunan Kalijaga. Yogyakarta.
- Jacobsen, C. N., Nielsen, V. R., Hayford, A. E., Møller, P. L., Michaelsen, K. F., Pærregaard, A., Sandstrom, B., Tvede, M., Jakobsen, M. 1999. Screening of probiotic activities of forty-seven strains of *Lactobacillus* spp by in vitro techniques and evaluation of the colonization ability of five selected strains in humans. *Appl. Environ. Microbiol.* 65: 4949–4956.
- Jones, J. B. Jr. 2007. *Tomato Plant Culture: In the Field, Greenhouse, and Home Garden*, Second Edition. CRC Press. New York.
- Khanifah. 2012. Uji Potensi Probiotik *Lactobacillus plantarum* yang Diisolasi dari Usus Halus Itik Mojosari (*Anas platyrhynchos*) Secara *In Vitro*. Skripsi. Fakultas Sains dan Teknologi, Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim. Malang.
- Khoiriyah, H., P. Ardiningsih. 2014. Penentuan waktu inkubasi optimum terhadap aktivitas bakteriosin *Lactobacillus* sp. RED4. *JKK*. Vol. 3 (4): 52-56. ISSN 2303-1077.
- Lahtinen, S., A. C. Ouwehand, S. Salmin, and A. V. Wright. 2012. *Lactic Acid Bacteria: Microbiological and Functional Aspects*. CRC Press. Boca Raton.
- Mardalena. 2016. Fase pertumbuhan isolat bakteri asam laktat (BAL) tempoyak asal jambi yang disimpan pada suhu kamar. *Jurnal Sains Peternakan Indonesia*. Vol. 11 (1): 58-66. ISSN 1978-3000.
- Nisa C. F., R. H. Hani, T. Wastono, B. Baskoro, dan Moestijanto. 2001. Produksi nata dari limbah cair tahu (*whey*) kajian penambahan sukrosa dan ekstrak kecambah. *Jurnal Teknologi Pertanian*. Vol. 2 (2): 74-78.
- Nuryady, M. Mirza, T. Istiqomah, R. Faizah, S. Ubaidillah, Z. Mahmudi, dan Sutoyo. 2013. Isolasi dan identifikasi bakteri asam laktat asal yoghurt. *Jurnal UNEJ*. Vol. 1 (5): 1-11.
- Oktavia, H. M., N. Kusumawati, dan I. Kuswardani. 2015. Pengaruh lama penyimpanan selama distribusi dan pemasaran terhadap viabilitas bakteri asam laktat dan tingkat keasaman pada yoghurt murbei hitam (*Morus nigra L.*). *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*. Vol. 14 (1): 22-30.

- Pangestu, R. F., A. M. Legowo, A. N. Al-Baarri, dan Y. B. Pramono. 2017. Aktivitas antioksidan, pH, viskositas, viabilitas bakteri asam laktat (BAL), pada yoghurt powder daun kopi dengan jumlah karagenan yang berbeda. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. Vol. 6 (2): 82.
- Puspadewi, R., P. Adirestuti, dan G. Anggraeni. 2011. Aktivitas metabolit bakteri *Lactobacillus plantarum* dan perannya dalam menjaga kesehatan saluran pencernaan. *Konferensi Nasional Sains dan Aplikasinya*. pp: 1-10.
- Putri, D. M., A. Budiharjo, dan E. Kusdiyantini. 2014. Isolasi, karakterisasi bakteri asam laktat, dan analisis proksimat dari pangan fermentasi rusip ikan teri (*Stolephorus sp.*). *Jurnal Biologi*. Vol. 3 (2): 11-19.
- Putri, M. H., Sukini, dan Yodong. 2017. *Bahan Ajar Keperawatan Gigi Mikrobiologi*. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. Jakarta.
- Putri, A. A., Erina, dan Fakhrurrazi. 2018. Isolasi bakteri asam laktat genus *Lactobacillus* dari feses rusa sambar (*Cervus unicolor*). *JIMVET*. Vol. 2 (1): 170-176.
- Rezekikasari, dan R. Harianto. 2019. Modifikasi media alternatif dari sayuran untuk analisis kuantitatif pertumbuhan mikroorganisme asal tanah gambut Kalimantan Barat dengan metode TPC. *Jurnal Perkebunan dan Lahan Tropika*. Vol. 9 (1): 1-8.
- Rizki, F. 2013. *The Miracle of Vegetables*. Agromedia Pustaka. Jakarta Selatan.
- Romadhon, Subagiyo, dan S. Margino. 2012. Isolasi dan karakterisasi bakteri asam laktat dari usus udang penghasil bakteriosin sebagai agen antibakteria pada produk-produk hasil perikanan. *Jurnal Saintek Perikanan*. Vol. 8 (1): 60-64.
- Saarela, M., L. Lahteenmaki, R. Crittenden, S. Salminen, dan T. Mattila-Sandholm. 2002. Gut bacteria and health foods the European perspective. *International Journal of Food Microbiology*. Vol. 78: 99-117.
- Safitri, N., T. C. Sunarti, A. Meryandini. 2016. Formula media pertumbuhan bakteri asam laktat *Pediococcus pentosaceus* menggunakan substrat whey tahu. *Jurnal Sumberdaya Hayati Agustus*. Vol. 2 (2): 31-38.
- Scharlau. 2001. *Handbook of Microbiological Culture Media*. Scharlab. Spain.
- Setiawati, A. E., dan Yuniarta. 2018. Kajian analisis suhu dan lama penyimpanan terhadap karakteristik kadar alkohol kefir susu sapi. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. Vol. 6 (4): 77-86.
- Suardana, I. W., H. Sukoco, dan N. S. Antara. 2018. Identifikasi bakteri asam laktat isolat 18A secara fenotipik. *Buletin Veteriner Udayana*.

Vol. 10 (1): 1-9. eISSN : 2477-2712.

- Subagiyo, S. Margino, Triyanto, dan W. A. Setyati. 2015. Pengaruh pH, suhu, dan salinitas terhadap pertumbuhan dan produksi asam organik bakteri asam laktat yang diisolasi dari intestinum udang penaeid. Ilmu Kelautan. Vol. 20 (4): 187-194.
- Sudarmadji, S. B. Haryono, dan Suhardi. 1984. Analisa Bahan Makanan dan Pertanian. Liberty. Yogyakarta.
- Sujaya, N., Y. Ramona, N. P. Widarini, N. P. Suariani, N. M. U. Dwipayanti, K. A. Nociaanitri dan N. W. Nursini. 2008. Isolasi dan karakterisasi bakteri asam laktat dari susu kuda sumbawa. J Veteriner. Vol. 9 (2): 52-59.
- Surono, I. S. 2016. Probiotik, Mikrobiome dan Pangan Fungsional. Deepublish Publisher. Yogyakarta.
- Sutrisna, R., C. N. Ekowati, S. Farisi, dan H. V. Setyawan. 2017. Uji viabilitas bakteri asam laktat dari usus yang dipreparasi dalam ransum unggas. Jurnal Ilmiah Peternakan Terpadu. Vol. 5 (3): 53-57.
- Syahrurachman, A. 1994. Buku Ajar Mikrobiologi Kedokteran Edisi Revisi. Bina Rupa Aksara. Jakarta.
- Tharmaraj, N., and Shah, N. P. 2009. Microbial effects of probiotics against selected pathogenic and spoilage bacteria in cheese-based dips. Int. Food. Res. J. 16: 261-276.
- Trisna, W. N. 2012. Identifikasi molekuler dan pengaruh pemberian probiotik bakteri asam laktat asal dadih dari kabupaten sijunjung terhadap kadar kolesterol daging pada itik pitalah sumber daya genetik sumatera barat. Artikel. Universitas Andalas. Padang.
- Umam, K., dan A. Manab. 2007. Seleksi asam laktat penghasil eksopolisakarida. Jurnal ternak tropika. Vol. 6 (2): 79-87.
- Utami, N. A. 2017. Uji Daya Hambat Bakteriostatik dari Ekstrak Tomat (*Lycopersicon esculentum Mill*) Terhadap Pertumbuhan Bakteri *Staphylococcus epidermidis*. Skripsi. Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Sanata Dharma. Yogyakarta.
- Widodo, Taufiq, T. T., Aryati, E., Kurniawati, A., dan Asmara, W. 2012. Human origin *Lactobacillus casei* isolated from Indonesian infants demonstrating potential characteristics as probiotics in vitro. Indo. J. Biotechnol. 17: 79-89.
- Widodo, Anindita, N. S., Taufiq, T. T. and Wahyuningsih, T. D. 2014. Evaluation of two *Lactobacillus* strain as probiotics with emphasis in utilizing prebiotic inulin as energy source. Int. Res. J. Microbiol. 5: 33-40. DOI: <http://dx.doi.org/10.14303/irjm.2014.016>.
- Widodo, Indratiningsih, Nurliyani, E. Wahyuni, and T. T. Taufiq. 2016.

Isolation and identification of goat milk-derived *Lactobacillus paracasei* M104 and *Pediococcus pentosaceus* M103 and their potential use as starter culture for fermentation. Journal of Microbiology, Biotechnology and Food Sciences. Vol. 5 (4): 374-377.

Widodo. 2017. Bakteri Asam Laktat Strain Lokal Isolasi sampai Aplikasi sebagai Probiotik dan Starter Fermentasi Susu. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.

Wiryanta, B. T. W. 2002. Bertanam Tomat. Agromedia Pustaka. Jakarta Selatan.

Yanti, D. I., dan F. A. Dali. 2013. Karakterisasi bakteri asam laktat yang diisolasi selama fermentasi bekasang. Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia. Vol. 16 (2): 113-141.

Yeni. 2016. Pengembangan Starter Bakteri Asam Laktat Menggunakan Substrat *Whey* Tahu. Tesis. Institut Pertanian Bogor. Bogor.

Yogeswara, I. B. A., I. G. A. W. Kusumawati, dan N. W. Nursini. 2014. Viabilitas dan stabilitas bakteri probiotik *L. acidophilus* fnc 0051 pada susu kedelai fermentasi selama di saluran cerna *in vitro* dan penyimpanan. Seminar Nasional FMIPA UNDIKSHA IV. Pp: 360-367.

Yolanda, B., dan V. I. Meitiniarti. 2017. Isolasi bakteri asam laktat dari kimchi dan kemampuannya menghasilkan senyawa anti bakteri. Scripta Biologica. Vol. 4 (3): 165-169.

Yousef, A. E., dan C. Clastrom. 2003. Food Microbiology: A Laboratory Manual. Wiley-Interscience, John Wiley and Sons, Inc. Ohio State University. USA. pp: 223-224.

Yuliana, N. 2008. Kinetika pertumbuhan bakteri asam laktat isolat T5 yang berasal dari tempoyak. Jurnal Teknologi Industri Hasil Pertanian. Vol. 13 (2): 108-116.

Yunita, M., Y. Hendrawan, dan R. Yulianingsih. 2015. Analisis kuantitatif mikrobiologi pada makanan penerbangan (*aerofood* *acs*) garuda indonesia berdasarkan TPC (*total plate count*) dengan metode *pour plate*. Jurnal Keteknik Pertanian Tropis dan Biosistem. Vol. 3 (3): 237-248.

Yusuf, M., H. Kurniawan, A. B. R. Pahlevi, Anton, C. Budiman, dan I. I. Arief. 2020. Peranan pompa proton pada pertumbuhan *Escherichia coli* di lingkungan pH alkali. Jurnal Sains Peternakan Indonesia. Vol. 15 (1): 84-90.