



DAFTAR PUSTAKA

- Angmo, K., A. Kumari, Savitri, & T.C. Bhalla. 2016. Probiotic characterization of lactic acid bacteria isolated from fermented foods and beverages of Ladakh. *Food Science and Technology*. 66 (2016) 428-435
- Aryati, Y., & H. Supriyadi. 2010. Eksplorasi bakteri probiotik sebagai antibakteri untuk penanggulangan penyakit *Streptococcus*. *Prosiding Forum Inovasi Teknologi Akuakultur*. 911-915
- Buchanan & E. Gibbons. 1975. *Bergeys Manual of Determinative Bacteriology*. The Williams and Wilkins Company. Baltimore
- Buckle, K.A., R.A. Edwards, G. H. Fleet, & M. Wootton. 1978. *Ilmu Pangan*. Penerjemah Purnomo, H. Adiono. UI Press. Jakarta. Terjemahan dari *Food Science*.
- Candra, J.I. 2006. Isolasi dan karakterisasi bakteri asam laktat dari produk bekasam ikan bandeng (*Chanos chanos*). *Laporan Skripsi*. IPB. Bogor, hal. 10-15
- Chou, L.S., & B. Weimer. 1999. Isolation and characterization of acid and bile tolerant isolates from strains of *Lactobacillus acidophilus*. *Journal Dairy Sci*. 62 : 1052-1063
- Conway, P.L., S.L. Gorbach, & B. R. Goldin. 1987. Survival of lactic acid bacteria in the human stomach and adhesion to intestinal cell. *Journal of Dairy Science*. 70 : 1-12
- Daswati, E., Hidayati, & Elfawati. 2009. Kualitas dadih susu kerbau dengan lama pemeraman yang berbeda. *Jurnal Peternakan*. 6 (1) 1-7
- Dewi, S.S., & H. Anggraini. 2012. Viabilitas bakteri asam laktat asal ASI terhadap pH asam lambung dan garam empedu. *Seminar Hasil-Hasil Penelitian*. 97-102
- Djadouni, F., & M. Kihal. 2012. Antimicrobial activity of lactic acid bacteria and the spectrum of their biopeptides against spoiling germs in foods. *Brazilian Archives of Biology and Technology*. 55(3) 435-443
- Elida, M. 2002. Profil bakteri asam laktat dari dadih yang difermentasi dalam berbagai jenis bambu dan potensinya sebagai probiotik. *Tesis*. Program Pascasarjana, IPB. Bogor, hal 4-21
- Feliatra, E., & E. Suryadi. 2004. Isolasi dan identifikasi bakteri probiotik dari ikan kerapu macan (*Ephinephelus fuscogatus*) dalam upaya efisiensi pakan ikan. *J. Natur.Ind*. 6 (2) 75-80
- Fraqueza, M.J. 2015. Antibiotic resistance of lactic acid bacteria isolated from dry-fermented sausages. *International Journal of Food Microbiology*. 212 : 76-88
- Fugelsang, K.C. & C.G. Edwards. 2007. *Wine Microbiology : Practical Application and Procedures*, 2nd ed. Springer. New York, pp. 36-38
- Halim, C.N., & E. Zubaidah. 2013. Studi kemampuan probiotik isolat bakteri asam laktat penghasil eksopolisakarida tinggi asal sawi asin (*Brassica juncea*). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 1 (1) 129-137
- Hardiningsih, R., R.N.R. Napitupulu, & T. Yulinery. 2005. Isolasi dan uji resistensi beberapa isolat *Lactobacillus* pada pH rendah. *Biodiversitas*. 7 (1) 15-17
- Harimurti, S., E.S. Rahayu, Nasroedin, & Kurniasih. 2007. Bakteri asam laktat dari intestin ayam sebagai agensia probiotik. *Animal Production*. 9 (2) 82-91
- Hood, S.K. & E.A. Zottola. 1988. Effect of low pH on the ability of *Lactobacillus acidophilus* to survive and adhere to human intestinal cells. *Journal of Food Science*. 53 : 1514 - 1516
- Hutkins, S.K., & N. L. Nannen. 1993. pH homeostasis in lactic acid bacteria. *Journal of Dairy Science*. 76 (8) : 2354-2365
- Ide, P. 2008. *Health Secret of Kefir : Mengungkap Keajaiban Susu Asam untuk Penyembuhan Berbagai Penyakit*. PT.Elex Media Komputindo. Jakarta, hal.49-85



- Indriyati, A.S. 2010. *Isolasi dan Karakterisasi Bakteri Asam Laktat (BAL) dari Susu Formula Balita yang Berpotensi Menghasilkan Substansi Antimikrobia*. UIN Yogyakarta. 1-36
- Jay, J.M. 1992. *Modern Food Microbiology*, 4th ed. Chapman and Hall. New York
- Khalid, K. 2011. An overview of lactic acid bacteria : a review paper. *International Journal of Bioscience (IJB)*. 1 (3) : 1-13
- Kusumawati. 2002. Seleksi bakteri asam laktat indigeneous sebagai gelar probiotik pangan dan kemampuan mempertahankan keseimbangan mikroflora feses dan mereduksi kolesterol serum darah tikus. *Tesis*. IPB Bogor
- Lahtinen, S.A., C. Ouwehand, S. Salminen, & A.V. Wringht. 2012. *Lactic Acid Bacteria : Microbiological and Functional Aspect*, 4th ed. CRC Press. Taylor & Francis Group, LLC. USA., p.1-5.
- Lunggani, A.T. 2007. Kemampuan bakteri asam laktat dalam menghambat pertumbuhan dan produksi aflaktosin B₂ *Aspergillus flavus*. *Bioma*. 9(2) 45-51
- Miskiyah, & S. Usmiati. 2011. Sifat fisikokimia dadih susu sapi : pengaruh suhu penyimpanan dan bahan pengemas. *Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner*. 432-442
- Mourad, & N. Eddine. 2006. In vitro preselection criteria for probiotic *Lactobacillus plantarum* of fermented olives origin. *Int J Probiotics Probiotics*. 1 : 27-32
- Nocianitri, K.A., I.D. G.M. Permana, & I.N. Sujaya. 2011. Skrining *Lactobacillus Spp.* untuk pengembangan probiotik berbasis susu kedelai. *The Excellence Research*, 8 : 113-120
- Prasetyo, T. 2009. Pola resistensi bakteri asam laktat. *Skripsi*. UI. Jakarta
- Pringsulaka, O., N. Thongngam, N. Suwannasai, W. Atthakor, K. Pothivejkul, & A. Rangsiruji. 2012. Partial characterisation of bacteriocins produced by lactic acid bacteria isolated from Thai fermented meat and fish products. *Food control*. 23 (2012) 547-551
- Putri, W.D.R., Haryadi, D.W. Marseno, & M. N. Cahyanto. 2012. Isolasi dan karakterisasi bakteri asam laktat amilolitik selama fermentasi growol, makanan tradisional indonesia. *Jurnal Teknologi Pertanian*. 13(1) 52-60
- Santoso, B., A. Maunatin, B.T. Hariadi, & H. Abubakar. 2013. Isolasi dan identifikasi bakteri asam laktat asal rumput raja (*Pennisetum purpureophoides*) sebagai kandidat probiotik pada ternak. *JITV* 18(2) 131-137
- Sunaryanto, R., & B. Marwoto. 2012. Isolasi, identifikasi, dan karakterisasi bakteri asam laktat dari dadih susu kerbau. *Jurnal Sains dan Teknologi Indonesia*. 14 (3) :228-233
- Tagg, J.R. 1976. Bacteriocins of gram positive bacteria. *Bacteriology review*. 40 : 722-756
- Taufik, E. 2004. Dadih susu sapi hasil fermentasi berbagai starter bakteri probiotik yang disimpan dalam suhu rendah : karakteristik kimiawi. *Media Peternakan*. 27 (3) : 88-100
- Usmiati, S., W. Broto, & H. Setiyanto. 2011. Karakteristik dadih susu sapi yang menggunakan starter bakteri probiotik. *JITV* . 16 (2) 140-152
- Usmiati, S. & Risfaheri. 2013. Pengembangan dadih sebagai pangan fungsional probiotik asli Sumatera Barat. *J. Litbang Pert*. 32 (1) : 20-29
- Yossi, T. 2016. Keragaman dan potensi probiotik bakteri asam laktat dadih soya yang difermentasi dalam bambu ampel (*Bambusa vulgaris* Schrad. ex J.C. Wendl.var.*vulgaris* Hort.) dan bambu legi (*Gigantochloa atter* (Hassk.) Kurz ex Munro). *Skripsi*. Fakultas Biologi Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta. Hal 3-11