

DAFTAR PUSTAKA

- Agustina, D., C. Yulvizar, Risa N. 2013. Isolasi dan karakterisasi bakteri pada ikan kembung (*rastrelliger sp.*) asin berkitosan. *Biospecies*. Vol(6)1: 15-19.
- Antaea, N. S., I. N. Sujaya, A. Yokota, K. Asano, W. R. Aryanta, F. Tomita. 2002. *Identification and succession of Lactic Acid Bacteria During Fermentation of Urutan, a Balinese Indigenous Fermented Sausage*. *World Journal Microbiology & Biotechnology*. Vol 18: 255-256
- Arfan A., M. Sari, Merint, L. Lianan. 2013. Isolasi dan karakterisasi bakteri asam laktat pada usus ayam broiler. *Agripet*. Vol 13(1): 43-48
- Arulanantham, R., Pathmanathan, S., Ravimannan, N., & Niranjana, K. (2012). *Alternative Culture Media for Bacterial Growth Using Different Formulation of Protein Sources*. *Journal of Natural Product and Plant Resourse*. Vol 2(6): 697-700.
- Aryati, F. M., B. Aji, dan N. Budiono. 2013. Pengaruh pemberian air gula merah terhadap performans ayam kampung pedaging. *Jurnal sains Veteriner*. Vol 31(2): 156-165
- Baniyah, L., S. N. Jannah, dan M. G. I. Rukmi. 2017. Keragaman bakteri asam laktat secara molekuler pada ileum dan sekum ayam broiler yang diberi pakan prebiotic bekatul dan bekatul hasil fermentasi. *Jurnal Biologi*. Vol 6(3): 38-49
- Bisen, P. 2015. *Selective Enumeration, Isolation and Identification of Streptococcus thermophilus from Indian traditional curd to produce starter culture along with elevation of nutrient media for its mass commercial production*. Thesis.
- Caplice, E, and Fitzgerald, G. F. 1999. Food fermentation: *Role of microorganisms in food production and preservation*. *International Journal of Food Microbiology*. Vol 50: 131-149
- Chelule, P.K., M.P. Mokoena, N. Galeni. 2010. *Advantages of Traditional Lactic Acid Bacteria Fermentation of Food in Africa*. *Current Research, Technology and Education Topics in Applied Microbiology and Microbial Biotechnology*.
- Denbow, D.M. 2000. *Gastrointestinal Anatomy and Physiology In Avian Physiology by Sturkie's*. 5th edition. Academic Press. New York.
- Hamidah, M. N., L. Rianingsih, dan Romadhon. 2019. Aktivitas antibakteri isolate bakteri asam laktat dari peda dengan jenis ikan berbeda terhadap *E.coli* dan *S. aureus*. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Perikanan*. Vol 1(2): 11-21

- Harimurti, S, dan E. S. Rahayu. 2009. Morfologi usus ayam broiler yang disuplementasi dengan probiotik strain tunggal dan campuran. *Agritech*. Vol 29(3): 179-183
- Iniguez, P.C., R.M. Perez, and E.F. Acedo. 2007. *Evaluation of Probiotic Properties in Lactobacillus Isolated from Smaal Intestine of Piglets*. *Revista Latino Americana de Microbiologia*. Vol 49(3): 46-54
- Jay, J. M. 2000. *Modern Food Microbiology. Sixth Edition*. International Thomson Publishing.
- Khalid, K., A. 2011. *An overview of Lactic Acid Bacteria*. *International Journal of Biosciences*. Vol 1(3): 1-13
- Kusumawati, N. S. L. J. Betty, S. Siswa, D. Ratih. 2008. Aktivitas antibakteri *Lactobacillus* asal makanan fermentasi Indonesia terhadap patogen dan pengaruhnya terhadap mikroflora usus tikus. *Jurnal Obat Bahan Alam*. Vol 7: 69-75
- Madigan, M.Y., Martinko, J.M., Dunlap, P.V., and Clarek, D.P., (2009). *Biology of Microorganism. 12th ed*. New York: Benjamin Cummings.
- Masrianto, I., I. Arief dan E. Taufik. 2019. Analisis residu antibiotic serta kualitas daging dan hati ayam broiler di Kabupaten Pidie Jaya Provinsi Aceh. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*. Vol. 07(3): 102-110
- Nataamijaya, A.G. 2000. *The native of chicken of Indonesia*. *Buletin Plasma Nuthfa* 6(1). Balitbang pertanian. Departemen Pertanian. Jakarta.
- Prastyo, A. D., N. A. Nadimah., N. A. Hanis., N. F. Rachmayanti., I. Budiono, dan G Trimulyono. 2017. Isolasi dan karakterisasi bakteri asam laktat dari saluran pencernaan ayam kampung (*Gallus domesticus*). *Proceeding Biology Education Conference*. Vol 14(1):276-282
- Pusat Pendidikan Kelautan dan Perikanan. 2018. Mikrobiologi Ikan.
- Shuler M. L. and F. Kargi. 1992. *Bioprocess Engineering Basic Concepts*, *Prentice-Hall International Inc*. New Jersey.
- Subagiyo, Romadhon, dan M. Sebastian. 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): 59-64
- Suprijatna, E., U. Atmomarsono., R. Kartasudjana. 2005. Ilmu Dasar Ternak Unggas. Penebar Swadaya. Jakarta
- Sutrisna, R., C. N. Ekowati, dan E. Sinaga. 2015. Pengaruh pH terhadap produksi antibakteri oleh bakteri asam laktat dari usus itik. *Jurnal Penelitian Pertanian Terapan*. Vol (15): 234-238

- Waluyo, L. 2005. Mikrobiologi Umum. UMM Press. Malang.
- Xiao, Y., Y. Xiang., W. Zhou., J. Chen., K. Li., and H. Yang. 2017. Microbial community mapping in intestinal tract of broiler chicken. *Poultry Science*. Vol 96: 1387-1393
- Yuliana, N. 2008. Kinetika pertumbuhan bakteri asam laktat isolate T5 yang berasal dari tempoyak. *Jurnal Teknologi Industri dan Hasil Pertanian*. Vol 13(2): 145-152