

DAFTAR PUSTAKA

- Atlas, R.M., 2004. *Handbook of Microbiological Media Third Edition*. CRP Press. Florida.
- Burchanan, R.E., and Gibbons N.E., 1974. *Bergey's Manual Of Determinative Bacteriology Eight Edition*. The Williams & Company. America.
- Chotiah, S., 2013. Penapisan Bakteri Asam Laktat Penghambat Pertumbuhan *Staphylococcus aureus*. *Balai Besar Penelitian Veleriner*. Bogor. 422-425.
- DeLeo FR, Diep BA, Otto M., 2009. Host defense and pathogenesis in *Staphylococcus aureus* infections. *Infect Dis Clin North Am*. 23(1) : 17-34.
- Gillespie, S.H., Bamford, K.B., 2007. *At a Glance Mikrobiologi Medis dan Infeksi*. Erlangga. Jakarta.
- Hafsan., 2014. Bakteriosin Asal Bakteri Asam Laktat sebagai Biopreservatif Pangan. *Jurnal Teknosains*. 8 (2) : 175-184.
- Hanum, G.R., 2016. Pengaruh Waktu Inkubasi dan Jenis Inokulum Terhadap Mutu Kefir Susu Kambing. *Stigma Journal of Science*. 9(2) : 12-15.
- Hartayanie, L., Lindayani., Murniati, M P., 2015. Isolasi dan Identifikasi Bakteri Asam Laktat dari Asinan Rebung Bambu Betung yang Difermentasi pada Hidayat, N., Masdiana, C. Padaga, Sri S., 2006. *Mikrobiologi Industri*. C.V AndiOffset, Yogyakarta.
- Hidayat, N., Masdiana, C. Padaga, Sri S., 2006. *Mikrobiologi Industri*. C.V AndiOffset, Yogyakarta.
- Ide P., 2008. *Health Secret of Kefir*. PT Elex Media Komputindo. Jakarta.
- Irianto, K., 2006. *Mikrobiologi Mengungkap Dunia Mikroorganisme*. Yrama Widya. Bandung.
- Ismail Y.S., Yulvizar C., & Putriani., 2017. Isolasi, Karakterisasi dan Uji Aktivitas Antimikroba Bakteri Asam Laktat dari Fermentasi Biji Kakao (*Theobroma cacao* L.). *BIOLEUSER*. 1(2) : 45-53.
- Jawetz., Melnick., & Adelberg., 2012. *Mikrobiologi Kedokteran*. EGC. Jakarta.
- Kadir, I.R., 2016. Pertumbuhan Bakteri Asam Laktat (BAL) Kandidat Probiotik Asal Saluran Pencernaan DOC Boiler Terhadap Berbagai Kondisi Asam Lambung. *Universitas Islam Negri Aulauddin*. Makasar.
- Kusmarwati, A., Fadila Rachman A., Sakina H., 2014. Exploration of Bacteriocin from Lactic Acid Bacteria Origin from Bangkanese and Kalimantanese Rusip. *Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pengolahan Produk dan Bioteknologi Kelautandan Perikanan*. *Universtias Sultan Ageng Tirtayasa*, Indonesia.
- Nursini, N.W., dan I.B.A. Yogeswara., 2015. Aktivitas Antimikrobia Bakteri Asam Laktat Isolat Susu Kambing terhadap Bakteri Patogen Saluran Cerna. *Jurnal Virgin*. 1(2) : 169-176.
- Nuryady, *et al.*, 2013. Isolasi dan Identifikasi Bakteri Asam Laktat Asal Youghurt. *UNEJ JURNAL*. I(5): 1-11.
- Radji, M., 2010. *Mikrobiologi Panduan Mahasiswa Farmasi & Kedokteran*. EGC. Jakarta.

- Rachmawati, I., Suranto., Setyaningsih, R., 2005. Uji Anti Bakteri Asam Laktat Asinan Sawi Terhadap Bakteri Patogen. Jurusan Biologi FMIPA Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Soedarto., 2015. *Mikrobiologi Kedokteran*. CV. Sagung Seto. Jakarta.
- Sopandi, T & Wadah., 2014. *Mikrobiologi Pangan–Teori dan Praktik*. C.V ANDI OFFSET. Yogyakarta.
- Soeharsono, 2010. *PROBIOTIK, Basis Ilmiah, Aplikasi dan Aspek Praktis*. Widya Padjadjaran, Jakarta.
- Suriasih, K., 2015. *Minuman Probiotik “Kefir” Susu Sapi Bali Meningkatkan Imunitas dan mencegah Penyakit Degeneratif*. Udayana Univerity Press. Denpasar.
- Sutrisna, R., Nugroho E., Diah R., 2013. Uji Daya Hambat Isolat Bakteri Asam Laktat Usus Itik (*AnasDomestica*) Pada Bakteri Gram Positif Dan Pola Pertumbuhan Isolat Bakteri Usus Itik Pada Media MRS Broth. *Jurnal Penelitian Pertanian Terapan*. 13 (1) : 52-59.
- Syukur, S & Purwati E., 2013. *Bioteknologi Probiotik*. C.V Andi Offset, Yogyakarta.
- Pelczar, M.J., 1988. *Dasar-Dasar Mikrobiologi*. Universitas Indonesia. Jakarta.
- Pelczar, M.J. dan Chan, E.C.S. 2007. *Dasar-Dasar Mikrobiologi*. Universitas Indonesia Press. Jakarta.
- Permenkes., 2015. *Peraturan Menteri Kesehatan Nomer 2401/menkes/per/XII/2011*.
- Pratiwi, S.P., 2008. *Mikrobiologi Farmasi*. Erlangga. Jakarta.
- Purwoko, T., 2007. *Fisiologi Mikroba*. Bumi Aksara. Jakarta.
- Widodo., 2017. *Bakteri Asam Laktat Strain Lokal Isolasi Sampai Aplikasi Sebagai Probiotik dan Starter Fermentasi Susu*. Gajah Mada University Press. Yogyakarta.
- Wirahjasa, I. P., 2012. Pengelolaan Infeksi Akibat Methicillin-Resistant Staphylococcus aureus. *Lab SMF Anastesi*. 2 (3) : 135-143.
- Yuliana, N. & Dizon, El., 2011. Phenotypic Identification of Lactic Acid Bacteria Isolated from Tempoyak (Fermented Durian) Made in the Philippines. *International of Journal Biology*, 3 (2) : 145-151.
- Yusmarini, Y., *et al.*, 2017. Karakterisasi Bakteri Asam Laktat Amilolitik dari Industri Pengolahan Pati Sagu. *Fakultas Pertanian Universitas Riau*, 37 (1) : 95-100.