

DAFTAR PUSTAKA

- Amaliyah, N. 2012. *Penyehatan Makanan dan Minuman*. Yogyakarta: Deepublish.
- Antono, A., D.B. Pamuji, Sugiyartono, dan Isnaeni. 2012. *Daya Hambat Susu Hasil Fermentasi Lactobacillus Acidophilus Terhadap Salmonella Thypimurium*. Fakultas Farmasi Universitas Airlangga. Surabaya: PharmaScientia.
- Azhari, I.L. 2014. *Aktivitas Antimikroba Ekstrak Daun Kunyit (Curcuma Domestica Val.) Terhadap Escherichia coli, Staphylococcus aureus, Shigella dysenteriae, dan Lactobacillus Acidophilus*. Tesis. Program Studi Magister Ilmu Pangan Fakultas Pertanian Universitas Sumatera Utara. Medan.
- Badan Standarisasi Nasional. 2005. *SNI 06-6989.23-2005 Uji Suhu dengan Termometer*. <https://www.scribd.com/doc/34337666/SNI-06-6989-23-2005-Uji-Suhu-Dg-Termometer>. [Diakses 21 Desember 2018]
- Badan Standarisasi Nasional. 2004. *SNI 06-6989.11-2004 Bagian 11: Cara Uji Derajat Keasaman (pH) Dengan Menggunakan Alat pH Meter*. <https://www.scribd.com/doc/34337595/SNI-06-6989-11-2004-pH-meter> [Diakses 21 Desember 2018]
- Baranyi, J. dan Roberts, T.A. 1994. Review Paper: *A Dynamic Approach to Predicting Bacteria Growth in Food*. International Journal of Food Microbiology 23, 277-294.
- Barasi, M. 2007. *Nutrition at a Glance*. Penerjemah: Hermin. 2009. *At a Glance: Ilmu Gizi*. Jakarta: Erlangga.
- Baty, F dan Delignette-Muller ML. 2004. *Estimating The Bacterial Lag Time: Which Model, Which Precision*. International Journal of Food Microbiology 91, 261-277.
- China, R., S. Mukherjee, S. Sen, S. Bose, S. Datta, H. Koley, S. Ghosh, P. Dhar. 2012. *Antimicrobial Activity Of Sesbania Grandiflora flower Polyphenol Extracts On Some Pathogenic Bacteria And Growth Stimulatory Effect On The Probiotic Organism Lactobacillus acidophilus*. Journal of Microbiological Research, 167: 500-506.
- D'Aoust, J.Y. 2000. *Salmonella. Di dalam: Doyle MP (Ed). Foodborne Bacterial Pathogens*. Marcel Dekker, Inc.

- [Dahll, T.A](#), P. [Bilski](#), K.J. [Reszka](#), C.F. [Chignell](#). 1989. *Photocytotoxicity of Curcumin*. Department of Pharmacology & Experimental Therapeutics. School of Veterinary Medicine. Tufts University. Boston.
- Dalynn. 2014. *McFarland Standard*. Dalynn Biologicals. http://www.dalynn.com/dyn/ck_assets/files/tech/TM53 [Diakses 30 Desember 2018]
- Depkes RI. 2006. *Pedoman Umum Pemberian Makanan Pendamping ASI (MP-ASI)*. Depkes RI. Jakarta.
- Djide dan Sartini. 2008. *Dasar-Dasar Mikrobiologi Farmasi*. Makasar: Lephass
- Dwidjoseputro, D. 2003. *Dasar - Dasar Mikrobiologi*. Jakarta: Djambatan.
- Fardiaz, S. 1992. *Mikrobiologi Pangan I*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Fellow, P. J. dan Ellis. 1992. *Food Processing Technology Principles and Practice*. London: Ellis Horwood.
- Fuller, R. 1992. *History and development of probiotics*. In: *Probiotics The Scientific Basis*. Fuller. (Eds Chapman & Hall) London, New York, Tokyo, Melbourne, Madras.
- García, S. dan Heredia, N. 2009. *Foodborne Pathogens and Toxins: an Overview. Chpt. 2 in "Microbiologically Safe Foods,"* (Eds. N. Heredia, I. Wesley, dan S. García). pp. 15-52. John Wiley & Sons, New Jersey.
- Harley, J.P., dan Prescott, L.M., 2002, *Laboratory Exercises in Microbiology*, Fifth Edition, The McGraw-Hill Companies, USA.
- Hartati, S.Y., Balitro. 2013. *Khasiat Kunyit Sebagai Obat Tradisional dan Manfaat Lainnya*. Dalam *Warta Penelitian dan Pengembangan Tanaman Industri*. Jurnal Puslitbang Perkebunan. 19 : 5 - 9.
- Hartomo, A., dan Widiatmoko M. 1993. *Emulsi dan Pangan Instan Berlesitin*. Yogyakarta: Andi Offset.
- Himawan, H.C., V. Surjana, dan L. Prawira. 2012. *Karakterisasi Dan Identifikasi Komponen Kimia Rimpang Kunyit (Curcuma Domestica Val.) Sebagai Inhibitor Bakteri Patogen*. Sekolah Tinggi Teknologi Industri dan Farmasi Bogor: Fitofarmaka.
- Himedia. 2018. *Technical Data: Lactobacillus MRS Agar M641*. UK: HiMedia Laboratories. <https://himedialabs.com/TD/M641>. [Diakses 30 Oktober 2018]

- Himedia. 2018. *Technical Data: Soyabean Casein Digest Agar (Tryptone Soya Agar) M290 (Casein Soyabean Digest Agar)*. UK: HiMedia Laboratories. <http://himedialabs.com/TD/M290>. [Diakses 30 Oktober 2018]
- Himedia. 2018. *Technical Data: Xylose-Lysine Deoxycholate Agar M031*. UK: HiMedia Laboratories. <http://www.himedialabs.com/TD/M031>. [Diakses 30 Oktober 2018]
- ICMSF. 1996. *Salmonellae. Ch 14 In: Microorganisms in food 5: Microbiological specifications of food pathogens*. London: Blackie Academic and Professional. P 217–264
- Irianto, A. 2004. *Probiotik*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Jawetz, Melnick, & Adelberg. 2007. *Mikrobiologi Kedokteran*. (Eds. 23, Translation of Jawetz, Melnick, and Adelberg's *Medical Microbiology*). 23th Ed. Alih bahasa oleh Hartanto, H., dkk. Jakarta: EGC.
- Kanbe, M. 1992. *Traditional Fermented Milks of The World*. In: Nazakawa, Y., and A. Hosono (Ed.). *Function of Fermented Milks : Challenge for the Health Science*. Elsevier SciencePublisher.
- Koswara, S. 2009. *Teknologi Pengolahan Beras (Teori dan Praktek)*. eBookPangan.com. [Diakses 05 September 2019]
- Merck. 2018. *Tryptic Soy Broth*. Germany: Merck Milipore. http://www.merckmillipore.com/ID/id/product/Tryptic-Soy_Broth [Diakses 30 Oktober 2018]
- Molan, A.L., J. Flanagan, W. Wei, P.J. Moughan. 2009. *Selenium-Containing Green Tea Has Higher Antioxidant And Prebiotic Activities Than Regular Green Tea*. *Journal of Food Chemical* 114. P. 820-835
- Nadifah, F., Mujahir, N.F., dan Retnoningsih, F. 2018. *Daya Hambat Minyak Atsiri Rimpang Kunyit Terhadap Pertumbuhan Candida Albicans In Vitro*. Dalam *Jurnal Vokasi Kesehatan. Prodi D3 Analisis Kesehatan*. STIKES Guna Bangsa. Yogyakarta.
- Natsir, M.H., E. Widodo, dan Muharlieni. 2016. *Penggunaan Kombinasi Tepung Kunyit (Curcuma Domestica) dan Jahe (Zingiber Officinale) Bentuk Enkapsulasi dan Tanpa Enkapsulasi Terhadap Karakteristik Usus dan Mikroflora Usus Ayam Pedaging*. Departemen Produksi Ternak. Fakultas Peternakan. Universitas Brawijaya. Malang: Buletin Peternakan.

- Norhana, MN Wan, Susan E Poole, Hilton C Deeth, Gary A Dykes. 2010. *Prevalence, persistence and control of Salmonella and Listeria in shrimp and shrimp products*. Food Control Vol 21. Issue 4. p 343–361.
- Oh, S., S. H. Kim, and R. W. Worobo. 2000. *Characterization and purification of a bacteriocin produced by a potential probiotic culture, Lactobacillus acidophilus 30SC*. Journal of Dairy Science. 83: 2747–2752.
- Panagou, E.Z., P.N. Skandamis, and G.J.E Nychas. 2003. *Modelling The Combined Effect of Temperature, pH and Aw on The Growth Rate of Monascus Ruber, A Heat-Resistant Fungus Isolated From Green Table Olives*. Journal of Applied Microbiology. Department of Food Science and Technology. Greece.
- Rahardjo, M. dan O. Rostiana. 2005. *Budidaya Tanaman Kunyit*. Balai Penelitian Tanaman Obat dan Aromatika. Sirkuler No.11. pp.1-7. <http://www.balittro.go.id> [19 Desember 2018].
- Ray, B. dan Bhunia, A.K. 2008. *Fundamental Food Microbiology*. 4th edition. Boca Raton: CRC.
- Salminen, S. dan A. Von-Wright. 1993. *Lactic Acid Bacteria*. New York: Marcel Dekker, Inc.
- Silvikasari. 2011. *Aktivitas Antibakteri Ekstrak Kasar Flavonoid Daun Gambir (Uncaria Gambir Roxb)*. Departemen Biokimia Fakultas Matematika Dan Ilmu Pengetahuan Alam Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Sopandi, T dan Wardah. 2014. *Mikrobiologi Pangan Teori dan Praktik*. Yogyakarta: ANDI Yogyakarta.
- Sunanti. 2007. *Aktivitas Antibakteri Ekstrak Tunggal Bawang Putih (Allium Sativum Linn.) Dan Rimpang Kunyit (Curcuma Domestica Val.) Terhadap Salmonella Typhimurium*. Skripsi Jurusan Biokimia. FMIPA IPB. Bogor.
- Suriawiria, U. 2003. *Mikrobiologi Air dan Dasar-Dasar Pengolahan Buangan Secara Biologis*. Bandung: PT Alumni.
- Surono, Ingrid S. 2004. *Probiotik, Susu Fermentasi dan Kesehatan*. Jakarta: Tri Cipta Karya.
- Susanto, A. 2009. *Uji Korelasi Kadar Air, Kadar Abu, Water activity dan Bahan Organik pada Jagung di Tingkat Petani, Pedagang pengumpul dan Pedagang Besar*. Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner. Hal 835.

- Suwanto, A. 1983. *Mempelajari Aktivitas Antibakterial Bubuk Rimpang Kunyit (Curcuma Domestica Val)*. Skripsi. Fateta IPB. Bogor. 76 hal.
- Widodo. 2003. *Bioteknologi Industri Susu*. Yogyakarta: Lacticia Press.
- Winarto, I.W. 2004. *Khasiat dan Manfaat Kunyit*. Jakarta: AgroMedia Pustaka. PP 2 – 12.
- Xiaodong Pan, Fenqin Chen, Tianxing Wu, Honggang Tang, Zhanyu Zhao. 2009. *The Acid, Bile Tolerance and Antimicrobial Property of Lactobacillus Acidophilus NIT*. Food Control. pp 598–602.
- Yanuardi, A. 2011. *Pendugaan Pertumbuhan dan Ketahanan Salmonella Typhimurium pada Udang dengan Penyimpanan Suhu Dingin dan Penambahan Sodium Metabisulfit*. Skripsi. Sekolah Pascasarjana Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Yuharmen, Eryanti, Y dan Nurbalatif. 2002. *Uji Aktifitas Antimikroba Minyak Atsiri dan Ekstrak Metanol Lengkuas (Alpinia Galanga)*. Vol I. Jurusan Kimia FMIPA Universitas Riau. Riau.
- Yuliati. 2016. *Uji Efektivitas Ekstrak Kunyit Sebagai Antibakteri Dalam Pertumbuhan Bacillus sp dan Shigella dysenteriae Secara In Vitro*. Dalam *Jurnal Profesi Medika*. Departemen Mikrobiologi FKIK UIN Syarif Hidayatullah. Jakarta.