

DAFTAR PUSTAKA

- Adiyati, I. 2009. *Optimasi Pembuatan Cocogurt (Yoghurt Santan Kelapa) Dengan Kultur Campuran Lactobacillus acidophilus MORO dan Streptococcus termophilus ORLA-JENSEN*. Tesis. Universitas Padjajaran
- Amalia, R. D Santoso, dan Haitami. 2016. *Daya Hambat NaCl Terhadap Pertumbuhan Staphylococcus Aureus*. Jurnal Analisis Kesehatan, 2(2). Halaman 42-45.
- Andriani, L., N. Indrayati, U.H Tanuwiria dan N. Mayasari. 2008. *Aktivitas Lactobacillus Acidophilus Dan Bifidobacterium Terhadap Kualitas Yoghurt dan Penghambatannya Pada Helicobacter Pylori*. Jurnal Bionatura, 10(2). Halaman 129-40.
- Andriyanto, A., M.A.M Andriani dan E. Widowati. 2013. *Pengaruh Penambahan Eksrak Kayu Manis Terhadap Kualitas Sensoris, Aktivitas Antioksidan dan aktivitas Antibakteri Pada Telur Asin Selama Penyimpanan Dengan Metode Penggaraman Basah*. Jurnal Teknologi Hasil Pertanian, 2(2).
- Badan Standar Nasional. 2005. Berdasarkan SNI 01-7111.1-2005 . *Syarat Mutu GMP-ASI (Makanan Pendamping ASI)*. Jakarta :Badan Standar Nasional
- Badan Standar Nasional. 2010. Berdasarkan SNI 3556-2010. *Syarat Mutu Garam Konsumsi Beryodium*. Jakarta :Badan Standar Nasional
- Budianto dan S. Heny. 2017. *Aktivitas Antagonis Bacillus subtilis terhadap Streptococcus iniae dan Pseudomonas fluorescen*. Jurnal Veteriner, 18(3).
- Budiharjo, R., P.R Sarjono dan M. Asy'ari. *Pengaruh Konsentrasi NaCl Terhadap Aktivitas Spesifik Protease Ekstraseluler dan Pertumbuhan Bakteri Halofilik Isolat Bittern Tambak Garam Madura*. Jurnal Kimia Sains dan Aplikasi, 20(3). Halaman 142-145.
- Cepeda, G.N., M.M Lisangan dan I. Silamba. 2015. *Aktivitas Antibakteri Ekstrak Kulit Kayu Akway (Drimys piperita Hook f.) Terhadap Bakteri Patogen*. Agritech, 35(2).
- Cicilia, A.P. 2012. *Ketahanan Spora Dan Sel Vegetatif Bacillus cereus Terhadap Suhu Awal Preparasi Dan Selama Penyimpanan Makanan Pendamping Asi Bubuk Instan*. Institut Pertanian Bogor

- Desniar, D. Poernomo dan W. Wijatur. 2009. *Pengaruh Konsentrasi Garam Pada Ikan Kembung (Rastrelliger sp.) dengan Fermentasi Spontan*. Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia, 12 (1).
- Dwinanti, S.H., dan Tanbiyaskur. 2014. *Rekayasa Media padat Nonselektif untuk Bakteri Akuatik*. Dalam Jurnal Akuakultur Indonesia, 13(2). Hal. 163-166.
- Doyle, M.P. 1989. *Foodborne Bacterial Pathogens*. Food Science and Technology 31. New York: Medison Avenue
- Emmawati, A., B.S.L.S Jenie, L. Nuraida dan D. Syah. 2015. *Karakteristik Isolat Bakteri Asam Laktat dari Mandai yang Berpotensi Sebagai Probiotik*. Agritech, 35(2).
- Fatmasari. 2015. *Uji Sensivitas Antibiotik Klorampenikol, Siprofloksain, Eritromisin dan Klindamisin Terhadap Bacillus cereus Yang Diisolasi Dari Daging Sapi di Pasar Tradisional Dan Pasar Modern Kota Makassar*. Skripsi. Universitas Hasanuddin Makassar.
- FSANZ. 2003. *Final Assesment Report, Aplication A476*. Australia
- Gibbs, P. 2003. *Characteristics of spore-forming bacteria*. Cambridge:Woodhead Publishing Limited, pp. Hal. 417-435.
- Herman dan W. Joetra. 2015. *Pengaruh Garam Dapur (NaCl) Terhadap Kembang Susut Tanah Lempung*. Jurnal Momentum, 17(1).
- Himedia. 2014. *Technical Data: Lactobacillus MRS Agar, Granulated*. <http://himedilabs.com/TD/GM641.pdf>
- Himedia. 2015. *Technical Data: Bacillus Differentiation Agar*. <http://himedilabs.com/TD/M1394.pdf>
- Indarti. 2009. *Pertumbuhan Staphylococcus aureus pada Media yang Ditambah Garam Dapur*. Skripsi. Universitas Muhammadiyah Semarang.
- Indriati, N., I.P.D. Setiawan dan Yulneriwarni. 2006. *Potensial Antibakterial Bakteri Asam Laktat dari Peda, Jambal Roti dan Bekassam*. Jurnal Perikanan, 8(2). Halaman 153-159.
- Jawetz, E., J. Melnick. 2005. *Medical Microbiology*. Jakarta : EGC Mikrobiologi Kedokteran.
- Kementerian Kesehatan RI. 2014. *Pedoman Gizi Seimbang: Pemberian Makanan Pendamping ASI (MP-ASI)*. Departemen Kesehatan RI
- Khoiriyah, H. dan Puji, A. 2014. *Penentuan Waktu Inkubasi Optimum Terhadap Aktivitas Bakteriosin Lacobacillus sp RED4*. JKK, 3(4).

- Khotimah, K dan J. Kusnadi. 2014. *Aktivitas Antibakteri Minuman Probiotik Sari Kurma (Phoenix dactilyfera L.) Menggunakan Lactobacillus plantarum dan Lactobacillus casei*. Jurnal Pangan dan Agroindustri, 2(3). Halaman 110-120.
- Koswara, S. 2009. *Teknologi Pengolahan Beras (Teori dan Praktek)*. eBook Pangan.com
- Kristianto, Y dan Tri, S.. 2013. *Faktor Yang Mempengaruhi Perilaku Ibu Dalam Pemberian Makanan Pendamping ASI Pada Bayi Umur 6-36 Bulan*. Jurnal Stikes 6(1).
- Kusumaningati, M.A., S. Nurhatika dan A. Muhibudin. 2013. *Pengaruh Konsentrasi Inokulum Bakteri Zymomonas mobilis dan Lama Fermentasi Pada Produksi Etanol Dari Sampah Sayur Dan Buah Pasar Wonokromo Surabaya*. Jurnal Sains dan Seni Pomits, 2(2). Halaman 2337-3520.
- Lesmana, G. 2008. *Stabilitas Bakteri Probiotik Lactobacillus Acidophilus Dan Bifidobacterium Longum Dalam Youghurt Susu Kambing Didalam Saluran Pencernaan Tikus*. Skripsi. Institut Pertanian Bogor.
- Mardalena. 2016. *Fase Pertumbuhan Isolat Bakteri Asam Laktat (BAL) Tempoyak Asal Jambi Yang Disimpan Pada Suhu Kamar*. Jurnal Sain Peternakan Indonesia, 11(1).
- Mayanti, B. dan Herto, D.W. 2010. *Identifikasi Keberagaman Bakteri Pada Commercial Seed Pengoahan Limbah cair*. Jurnal Teknik Lingkungan, 16(1).
- Merck. 2019. Milipore : *Tryptoce Soy Broth (TSB) Non-animal Origin, Irradiated*. http://www.merckmillipore.com/INTERSHOP/web/WFS/Merck-KR-Site/ko_KR//-/KRW/ShowDocument-File?ProductSKU=mda_chem-100550&DocumentId=201511.369.Pronet&DocumentUID=282142277DocumentType=DS&Langue=EN&Country=NF&Origin=PDP
- Mufida, L, T.D Widyaningsih, J.M Maligan. 2015. *Prinsip Dasar Makanan Pendamping Air Susu Ibu (MP-ASI) Untuk Bayi 6-4 Bulan*. Jurnal Pangan dan Agroindustri, 3(4). Halaman 1646-1651.
- Nanda, P. 2014. *Daya Antibakteri Filtrat Asam Laktat dan Bakteriosin Lactobacillus acidophilus CPSI dalam Menghambat Pertumbuhan Escherichia coli ATCC 25922, Klebsiella pneumoniae ATCC700603, dan Salmonella typhi PSI*. Jurnal Kesehatan Kartika, 9(1).
- Nelintong, N., Isnaeni dan N.E Nasution. 2015. *Aktivitas Antibakteri Susu Probiotik Lactobacilli Terhadap Bakteri Penyebab Diare (Escherichia coli, Salmonella typhimurium, Vibrio cholerae)*. Jurnal Farmasi dan Ilmu Kefarmasian Indonesia, 2(1)

- Novitarizky, I.A, H. Manopo dan S.N.J Longdong. 2018. *Isolasi bakteri probiotik Lactobacillus sp dari usus ikan mas (Cyprinus carpio)*. Budidaya Perairan UNSRAT Manado, 6(2)
- Panagou, E.Z., P.N Skandamis dan G.J.E Nychas. 2003. *Modelling The Combined Effect of Temperature, pH, and aw On The Growth Rate Monofascus ruber, A Heat-Resistant Fungus Isolated From Green Table Olives*. Journal of Applied Microbiology, 94. Halaman 146-156.
- Pursudarsono, F., D. Rosyidi dan A.S Widati. 2015. *Pengaruh Perlakuan Imbangan Garam dan Gula Terhadap Kualitas Dendeng Paru-paru Sapi*. Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak, 10(1). Hal 35-45.
- Purwanti, Maya, M. Sudarwanto, W.P. Rahayu, dan A.W. Sanjaya. 2009. *Pertumbuhan Bacillus cereus Dan Clostridium Perfringens Pada Makanan Tambahan Pemulihan Yang dikonsumsi Balita Penderita Gizi Buruk*. Jurnal Teknologi dan Industri Pangan, 55(1).
- Rabeka, A., U. Pato dan E. Rossi. 2015. *Uji Antibakteri Ekstrak Batang Kecombrang (Nicolaia speciosa Horan) Terhadap Staphylococcus aureus dan Escherichia coli*. JOM Faperta, 2(2).
- Setiaji, J, T.I Johan dan M. Widantari 2015. *Pengaruh Gliserol pada Media Tryptic Soy Broth (TSB) Terhadap Viabilitas Bakteri Aeromonas hydrophila*. Jurnal Dinamika Pertanian, 30(1). Halaman 83-91.
- Setiawan, N. Yuliana dan S. Setyani. 2013. *Pengaruh Konsentrasi Garam Terhadap Warna, Total Asam, dan Total Bakteri Asam Laktat Pikel Ubi Jalar Ungu (Ipomoea batatas var Ayamurasaki) Selama Fermentasi*. Jurnal Teknologi Industri Dan Hasil Pertanian, 18(1).
- Setya, C., B. Sulistiyanto dan B.E Setiani. 2013. *Profil Mikrobiologis Pollard yang Difermentasi dengan Ekstrak Limbah Pasar Sayur pada Lama Peram yang Berbeda*. Agripet 13(2).
- Subagiyo, Margino, S., Triyanto dan Setyati, W. A. 2015. *Pengaruh pH, Suhu dan Salinitas Terhadap Pertumbuhan dan Produksi Asam Laktat Yang Diisolasi Dari Intestinum Udang Penaeid*. Ilmu Kelautan 20(4). Hal 187-194.
- Sudarmo, S.M. 2018. *Aplikasi Klinik Probiotik Pada Bubur Bayi dan Anak*. [https:// www.researchgate.net/publication/325986799](https://www.researchgate.net/publication/325986799).
- Tamrin, R dan Pujilestari, S. 2016. *Karakteristik Bubur Bayi Instan Berbahan Dasar Tepung Garut Dan Tepung Kacang Merah*. Konversi, 5(2).
- Ulte, A, R.A Slump, G. Steging dan E.J Smith. 2000. *Antimicrobial Activity of Carvacrol toward Bacillus cereus on Rice*. Journal of Food Protection, 63(5). Hal 620-624

- Usmiati, S, S. Yuliani dan E. Noor. Tanpa Tahun. *Aktivitas Hambat Terhadap Bakteri Patogen Oleh Serbuk Bakteriosin Asal Lactobacillus sp. Galur SCG 1223*. Balai Besar Litbang Pascapanen Pertanian. Fakultas Teknologi Pertanian, Insitut Pertanian Bogor
- Widiyanti, N.L.P.M, I.G.A.N Santoso dan I.A.P Suryanti. 2015. *Pengaruh Garam Dapur dan Cupri Sulfat Terhadap Pertumbuhan Alga Cyanophyta yang Diisolasi Dari Batubara Pura di Desa Tejakula Buleleng*. Jurnal Sains dan Teknologi, 4 (2).
- Widyastuti, Y. 2008. *Fermentase Silase dan Manfaat Probiotik Silase bagi Ruminansia*. Media Peternakan LIPI Bogor, 31 (3). Hal 225-232.
- Yulvizar, C. 2013. *Isolasi dan Identifikasi Bakteri Probiotik pada Rastrelliger sp.* Biospedes, 6(2).
- Yuniastuti, A. 2014. *Monograf Probiotik (Dalam Perspektif Kesehatan)*. UNNES PRESS. Semarang
- Zuidar, A.S., S. Rizal dan K. Widyastuti. 2010. *Pengaruh Jenis Ikan dan Konsentrasi Garam Pada Rebung Ikan Terfermentasi*. Jurnal Kelitbangan, 4(2)
- Zwitering, M.H., de Wit, J.C. and Notermans, S. 1996. *Application of Predictive Microbiology To Estimate The Number of Bacillus cereus in Pasteurized Milk at The Point of Consumption*. International Journal of Food Microbiology, 30. Halaman 55-70.

