

DAFTAR PUSTAKA

- Abubakar. 2008. Pengaruh Suhu dan Waktu Pasteurisasi terhadap Mutu Susu Selama Penyimpanan. Jurnal Badan Peternakan Nasional. [http:// www.bpt.org/pub.mht](http://www.bpt.org/pub.mht).
- Achmad, D. I., R. Nofiani dan P. Ardiningsih. Karakterisasi Bakteri Asam Laktat *Lactobacillus* sp. RED₁ dari Cincalok Formulasi. Universitas Tanjungpura.
- Ammor, S., S. Tauveron, E. Dufour dan I. Chevallier. 2006. Antibacterial Activity of Lactic Acid Bacteria Against Spoilage and Pathogenic Bacteria Isolated from Same Meat Small-Scale Facility: 1-Screening and Characterization of The Antibacterial Compounds. Food Control 17: 454-461.
- Aslam, M., M. Shahid, F. U. Rehman, N. H. Naveed, A. L. Batool, S. Sharif dan A. Asia. 2011. Purification and Characterization of Bacteriosin Isolated from *Streptococcus thermophiles*. Arican Journal. 5(18): 2642-2648.
- Cabo, M., A. F. Braber dan P. M. Koenraad. 2000. Apparent Antifungal Activity of Several Lactic Acid Bacteria Against *Penicillium Discolor* Is Due to Acetic Acid in The Medium. Journal Food Protection 65: 1309-1316.
- Cartney, M. M. 1997. Enzymes, Probiotics and Antioksidan. New York: Mediterranean Synergy TM. Awareness Corporation. USA.
- Chairunnisa, H., Roostita L. Balia dan Gemilang Lara U. S. 2006. Penggunaan Starter Bakteri Asam Laktat pada Produk Susu Fermentasi "*Lifihomi*". Vol 6 No 2. 102-107.
- Chung, Y. H., S. Y. Kim dan Y. H. Chang. 2003. Prevalence and Antibiotic Susceptibility of *Salmonella* Isolated from Foods in Korea from 1993 to 2001. J. Food Prot. Vol. 66: 1154-1157.
- Corsetti, A., Gobetti M., Rossi J. dan Daminiani P. 1998. Antimould Activity of Sourdough Lactic Acid Bacteria: Identification of Mix-ture of Organic Acids by *Lactobacillus sanfrancisco* CB1. Appl Microbiol Biotechnol. 50: 253-256.

- Cox, J. 2000. *Salmonella* (Introduction). Dalam Encyclopedia of Food Microbiology. Vol. 3. Robinson, R. K., C.A. Batt dan P. D. Patel (Editors). Academic Press. San Diego.
- Darmajati. 2008. Informasi Susu Kambing Etawa. Buletin Pikiran Rakyat. Himpunan Studi Ternak Produktif. Jawa Tengah
- Dharmojono. 2001. Limabelas Penyakit Menular dari Binatang ke Manusia. Jakarta: Milenia Populer.
- Dwidjoseputro, D. 1978. Dasar-Dasar Mikrobiologi. Jakarta: Djambatan
- Dwidjoseputro, D. 1998. Dasar-Dasar Mikrobiologi. Jakarta: Djambatan
- Ernawati, E. 2010. Isolasi dan Identifikasi Bakteri Asam Laktat pada Susu Kambing Segar. Skripsi. Malang: Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim Malang.
- Fauziah, P. N. dan R. Safitri. 2011. Pembuatan Starter Inokulum Jamur *Aspergillus oryzae*, *Rhizopus oligosporus* dan *Trichoderma viride* untuk Bibit Fermentasi Kulit Pisang Kepok (*Musa balbisiana Colla*). (Dokumentasi Laboratorium Mikrobiologi Jurusan Biologi FMIPA Unpad).
- Fauziah, P. N. Pengaruh Laju Pertumbuhan dan Waktu Generasi terhadap Penghambatan Pertumbuhan Koloni *Klebsiella pneumoniae* Strain ATCC 700603, CT1538 dan S941 oleh *Lactobacillus bulgaricus* KS1 dalam Soyghurt. Prodi Analis Kesehatan. STIKes Jenderal Achmad Yani.
- Faye, B. dan G. Louiseau. 2000. Sources of Contaminations of Dairy Supply Chains and Approaches to Quality Control. Animal Production and Veterinary Medicine Departemnet Journal: 34: 398.
- Fitriyanto, T. Y. Astuti dan S. Utami. 2013. Kajian Viskositas dan Berat Jenis Susu Kambing Peranakan Etawa pada Awal, Puncak, dan Akhir Laktasi. Jurnal Ilmiah Peternakan 1(1): 299-306.
- Food and Drug Administration – Bacteriological Analytical Manual (FDA – BAM). 2011. Chapter III. Aerobic Plate Count.
- Frazier, W. B. dan Dennis W. 1998. Food Microbiology. 3rd Ed. McGraw-Hill. Inc. New York.
- Guerra, N. P., P. F. Bernardez, J. Mendez, P. Cachaldora dan L. P. Castro. 2006. Production of Four Potentially Probiotic Lactit Acid Bacteria and

Their Evaluation as Feed Additives for Weaned Piglets. *Animal Feed Science and Technology*. 134: 89-107.

Gustiani, Erni. 2009. Pengendalian Cemaran Mikroba pada Bahan Pangan Asal Ternak (Daging dan Susu) Mulai dari Peternakan Sampai dihidangkan. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Jawa Barat, Lembang.

Gusyana, D. 2007. Saatnya Beralih ke Susu Kambing. Alumnus Biologi, Universitas Padjadjaran, Bandung. Information Officer. Indonesian Biotechnology Information Centre (IndoBIC), <http://www.pikiran-rakyat.com/cetak/2007/092007/13/cakrawala/lainnya04.htm>

Hardiningsih, R., R. N. R. Napitupulu dan T. Yulinery. 2006. Isolasi dan Uji Resistensi Beberapa Isolat *Lactobacillus* pada pH Rendah. *Jurnal Biodiversitas*. 7(1): 15-17.

Harendra, M. H, P. 2009. Pengaruh Proses Distribusi terhadap Peningkatan Angka Kuman pada Susu Sapi Segar di Peternakan Ram Kecamatan Mojosongo Kabupaten Boyolali. Skripsi. Universitas Sebelas Maret Surakarta.

Holzappel, W. H., R. Geisen dan Schillinger U. 1995. Biological Preservation of Foods with Reference to Protective Cultures, Bacteriosins and Food-Grade Enzymes. *Int. J. Food Microbiol.* 24: 343-362.

Iqbalali. 2008. <http://iqbalali.com/Pertumbuhan-Bakteri-dan-Suhu.mht>

Janingrum, E. D. 2002. Isolasi Bakteri Asam Laktat Penghasil Bakteriosin. Jurusan Ilmu Nutrisi dan Makanan Ternak. Skripsi. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor.

Jimenez-Diaz, R., R. M. Rios-Sanchez, M. Desmazeaud, J. L. Ruiz-Barba dan J. C. Piard. 1993. Plantaricin S and T; Two New Bacteriocins Produced by *Lactobacillus plantarum* LPCO10 Isolated from A Green Olive Fermentation. *App and Env Microbiol.* 59: 1416–24.

Julius, E. S. 1990. Mikrobiologi Dasar. Jakarta: Binarupa Aksara Latar.

Khoiriyah, H. dan Puji Ardiningsih. 2014. Penentuan Waktu Inkubasi Optimum terhadap Aktivitas Bakteriosin *Lactobacillus* sp. RED₄. Vol 3(4): 52-56

Khoiriyah, L. K dan Fatchiyah. 2013. Karakter Biokimia dan Profil Protein Yogurt Kambing PE difermentasi Bakteri Asam Laktat (BAL). *J. Exp. Life Sci.* 3(1): 1-6.

- Manuama, M. Y., I. K. Suada dan I. P. Sampurna. 2014. Mutu Susu Kambing Peranakan Etawa yang disimpan pada Suhu Ruang. 3(3): 169-175.
- Maryana, D. 2014. Pengaruh Penambahan Sukrosa terhadap Jumlah Bakteri dan Keasaman *Whey* Fermentasi dengan Menggunakan Kombinasi *Lactobacillus plantarum* dan *Lactobacillus acidophilus*. Fakultas Peternakan. Universitas Hasanuddin. Makasar.
- Migeemanathan, S., R. Bhat, Wan-Nadiah Wan-Abdullah dan F. Y. Chye. 2014. Influence of Temperature Variations on Growth, Injury Survival and Inactivation of *Listeria monocytogenes* in Goat Milk Samples at Laboratory Scale. Vol 67, No 3 August 2014 International Journal of Dairy Technology.
- Pelczar, M. J. 2005. Dasar-Dasar Mikrobiologi II. Jakarta: Universitas Indonesia vii. 997 hlm.
- Poeloengan, M., Iyep K. dan Susan M. N. Bahaya *Salmonella* terhadap Kesehatan. Balai Penelitian Veteriner. Bogor.
- Poppe, C., N. Smart, R. Khakhria, W. Johnson, J. Spika, J. Prescott. 1998. *Salmonella* Typhimurium DT 104: A Virulent and Drug-Resistant Pathogen. Can Vet J.
- Purwoko, T. 2007. Fisiologi Mikroba. Jakarta: Bumi Aksara.
- Rachman, R. 2009. Susu Kambing sebagai Alternatif Penolong Bayi Alergi Susu Sapi. Tugas Akhir. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor.
- Rahayu, E. 2001. Potensi Bakteri Asam Laktat di Bidang Industri Pangan. Prosiding Seminar Ilmiah Tahunan Pehimpunan Mikrobiologi Indonesia.
- Rahmawati. 2006. Studi Viabilitas dan Aktivitas Antimikrobia Bakteri Probiotik (*Lactobacillus acidophilus*) dalam Medium Fermentasi Berbasis Susu dan Bekatul Selama Proses Fermentasi. Skripsi. Jurusan THP. Universitas Brawijaya. Malang.
- Ray, B. 2001. Fundamental Food Microbiology. 2nd Ed. Florida: CRC Press LLC.
- Ray, B. 2004. Fundamental Food Microbiology. 3rd Ed. Florida: CRC Press LLC.
- Rofi'i, F. 2009. Hubungan antara Jumlah Total Bakteri dan Angka Katalase terhadap Daya Tahan Susu. Skripsi. Fakultas Kedokteran Hewan. Institut Pertanian Bogor.

- Roumbaut, R. 2005. Dairy Microbiology and Starter Cultures, Laboratory of Food Technology and Engineering, Gent University, Belgium.
- Saputra, M. D., I. W. Swandi dan M. Hosana. Perancangan Media Komunikasi Visual sebagai Promosi Susu Kambing Etawa merek “Capra Latte” di Surabaya. Universitas Kristen Petra Surabaya.
- Savadogo, A. 2006 Bacteriocins and Lactic Acid Bacteria-a Miniriview. *African Journal of Biotechnology* 5(9): 678-683.
- Shah, N. P. 2000. Symposium: Probiotic Bacteria: Selective Enumeration and Survival in Dairy Foods. *J. Dairy Sci.* 83: 894-907.
- Siswanti, S. W. 2002. Karakteristik Fisik, Kimia dan Mikrobiologis *Acidophilus* Milk^{plus}: Susu Fermentasi dengan *Lactobacillus acidophilus* dan Kombinasinya dengan *Lactobacillus bulgaricus* atau *Streptococcus thermophiles*. Skripsi S1. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor.
- Sudiarta, I. W. 2011. Isolasi dan Identifikasi Bakteri Asam Laktat Indigenous dari Kecap Ikan Lemuru (*Sardinella Longiceps*) Selama Fermentasi. Thesis. Universitas Udayana, Denpasar.
- Sumarsih, S. 2003. Mikrobiologi Dasar. Jurusan Ilmu Tanah. Fakultas Pertanian. UPN Veteran. Yogyakarta.
- Supardi dan Sukamto. 1999. Mikrobiologi dalam Pengolahan dan Keamanan Pangan. Alumni. Bandung. 290 hlm.
- Suriawiria. 1983. Pengantar Mikrobiologi Umum. Bandung: Angkasa. 238 hlm.
- Surono, I. 2004. Probiotik Susu Fermentasi dan Kesehatan. Teknologi dan Industri Pangan. Jakarta: PT. Zitri Cipta Karya 7(2): 46-51.
- The Merck Manual of Medical Information. 2nd Ed. 2003. Merck & Co Inc. USA.
- Todorov, S. D., C. A. van Reenen dan L. M. T. Dicks. 2004. Optimization of Bacteriocin Production by *Lactobacillus plantarum* ST13BR, a Strain Isolated from Barley Beer. *J. Gen. Appl. Microbiol.* 50: 149-157.
- Toto, I., S. Utami, dan A. Suratim. 2013. Pengaruh Lama Penyimpanan dalam Refrigerator terhadap Berat Jenis dan Viskositas Susu Kambing Pasteurisasi. *Jurnal Ilmiah Peternakan* 1(1): 69-78.
- Usmiati, S dan T. Marwati. 2007. Seleksi dan Optimasi Proses Produksi Bakteriosin dari *Lactobacillus* sp. *J Pascapanen* 4(1): 27-37.

Wiyono, T. A. 2013. Pengaruh Lama Inkubasi terhadap Total Bakteri dan Keasaman *Whey* yang Difermentasi oleh *Lactobacillus acidophilus* FNCC 0051. Fakultas Peternakan. Universitas Hasanuddin. Makasar.

www.oie.int. 2004. *Salmonellosis*. Chapter 2.10.3.

Yulinery, T dan Novik Nurhidayat. 2015. Uji Aktivitas Antibakteri *Lactobacillus plantarum* terseleksi dari Buah Markisa (*Passiflora edulis*) dan Kaitannya dengan Genplantarisin A (*plnA*). Pusat Penelitian Biologi. Lembaga Ilmu Pengetahuan Indonesia (LIPI). Bogor.

Yulita, R. 2014. Viabilitas Bakteri Asam Laktat dan Aktivitas Antimikrobia Susu Fermentasi Terhadap *Streptococcus pyogenes*, *Vibrio cholerae* dan *Candida albicans*. Jurnal Teknobiologi. p.1-14.

Yuzdar, Z., M. Y. Helmy dan S. Yuda. 2011. Kualitas Susu Kambing Peranakan Etawa yang disterilkan pada Suhu dan Waktu yang Berbeda. Agripet Vol 11.