

DAFTAR PUSTAKA

- Admin. 2008. Sejarah Mikrobiologi. <http://www.ubb.ac.id/menulengkap.php?judul=sejarah-perkembangan-mikrobiologi>. Diakses pada tanggal 08 mei 2016.
- Ahmad, I, D., Noviani, R., Ardiningsih, P. 2013. *Karakterisasi (Bakteri Asam Laktat) Lactobacillus sp. RED₁ dari Cincalok Formulas*. Universitas Tanjungpura. Pontianak.
- Almatsier. 2002. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Badan Standardisasi Nasional. 2011. Standart Nasional Indonesia (SNI) 3141-1-2011. *Susu Segar*. Departement Pertanian. Jakarta.
- Bopp. C, 2003. *Manual for the Laboratory Identification and Antimicrobial Testing of Bacterial Pathogen of Public Health Importance in the Developing Word*, USAID-WHO-CDC, Atlanta.
- Cahyono, D., Padaga, Ch. M. Sawitri, E. M. 2013. *Kajian Kualitas Mikrobologis (Total Plate Count) TPC, Enterobacteriaceae dan Staphylococcus aereus) Susu Sapi Segar di Kecamatan Krucil Kabupaten Probolinggo*. Jurnal ilmu dan teknologi ternak 8 (1).
- Collade, M.C., E. Isolauri. S. Salmen. *The impact of Probiotic on gut health curr Drug metob*. 10 (1): hal 68-78.
- Dayrit, CS. 2003. *Coconut oil: atherogenic or not? (what therefore causes atheroscleorosis)*. Philiphine J Cardiol. (31): hal 97-104.
- Dharmojono. 2001. *Limabelas Penyakit Menular dari Binatang ke Manusia*. Milenia Populer. Jakarta.
- Dwidsejoputro, D. 1998. *Dasar-dasar Mikrobiologi*. Djambatan. Jakarta.
- Fidatama, S., 2012. *Pemanfaatan Susu Kambing (capra aegagrus) dan Susu Kedelai (Glicyne max) pada Keju Tradisional Khas indonesia Berkadar Protein tinggi*. Universitas Muhamadiyah Surakarta. Surakarta.
- Fitriyanto, T. Y., Astuti dan S. Utami. 2013. *Kajian Viskositas dan Berat jenis Susu Kambing Peranakan Etawa (PE) pada Awal, Puncak dan Akhir Laktasi*. Fakultas Peternakan. Universitas Jenderal Soedirman. Purwakarta.

- Hopzapfel, WH. 1998. *The Gram-Positive Bacteria Associated With meat and Meat product*. Blackie Academic and Profesional. London.
- Igbal, M. 2008. *Isolasi Bakteri Asam Laktat Penghasil Antimikroba*. <http://mochamadiqbal.wordpress.com/2008/03/30/isolasi> bakteri asam laktat penghasil mikroba/tanggal akses 15 mei 2016.
- Isnaeny, Y. F., 2009. *Total Bakteri dan Bakteri Coliform Pada Susu Segar dan Susu Pasteurisasi Hasil Peternakan Sapi perah*. Skripsi. Fakultas keguruan dan Ilmu Pendidikan. Universitas Muhamadiyah Surakarta. Surakarta.
- Khadijah, 2014. *Pengaruh Propolis Gel Terhadap Bakteri Streptococcus mutans dan Anaerob Sebagai Penyebab Penyakit Periodontal*. Skripsi. Universitas Hassanudin. Makasar. hal 10.
- Kusumawati, N., 2000. *Peranan Bakteri Asam Laktat dalam menghambat Listeria Monocitegenes Pada Bahan Pangan*. Jurnal Teknologi Pangan 1 (1).
- Lay, Bibiana W. dan Hastowo, Sugyo, (1992), *Mikrobiologi*, Rajawali Press, Jakarta.
- Lunggani, T. A., 2007. *Kemampuan Bakteri Asam Laktat Dalam Menghambat Pertumbuhan dan Produksi Alfatoksin B₂ Aspergillus flavus*. Laboratorium Mikrobiologi. Jurusan Biologi FMIPA Undip 9 (2).hal 45-51.
- Misgiyanti dan S. Widowati. 2003. *Seleksi dan Karakterisasi Bakteri asam Laktat (BAL) Indegesius*. Didalam: Prosiding Seminar hasil Penelitian Rintisan dan Bioteknologi tanaman. Tersedia pada biogen. Litbagb.b depbtan.go.idbbcb/bterbitanb/prosiding/fulltext-pdf/prosiding 2003c-378-387-Misgiyanti-seleksipdf.[diakses tanggal 12 juli 2016]
- Muslimin, Ibrahim. 1996. *Paket Pembelajaran biologi Berorientasi Keterampilan Proses*. Departement Pendidikan dan Kebudayaan Direktorat Jendral Pendidikan Dasar dan menengah. Jakarta. Hal 61.
- Moelijanto. 2002. *Khasiat dan Manfaat Susu Kambing*. Agromedia Pustaka. Depok.
- Mulyono dan Sarwono. 2008. *Spesifikasi Kambing Peranakan Etawa dalam Pemeliharaan di Lingkungan yang Berbeda*. Progam Penyuluhan Peternakan. Dinas Peternakan Jawa Timur. Jawa timur.
- Pana, Z. K. 2004. *Perbandingan Pengaruh Susu Kambing dan Susu Kuda Sumbawa terhadap Pertumbuhan Mycobacterium Tuberculosis secara In Vitro*. Tesis. Sekolah Pasca sarjana. Institut Pertanian Bogor. Bogor.

- Pelczar, Michael. 2005. *Dasar-Dasar Mikrobiologi*. Universitas Indonesia (UI : Press). Jakarta.
- Purwoko, Tjahjadi. 2007. *Fisiologi Mikroba*. Penerbit PT. Bumi Aksara. Jakarta.
- Rahayu. 2008. *Aktivitas anti Mikroba Bumbu Masakan Tradisional Hasil Olahan Industri Terhadap Bakteri patogen dan Perusak*. Teknologi Industri pangan.
- Rahayu, R. D. 2011. *Aktivitas Proteolitik dan Anti Hipertensi Susu Kedelai yang difermentasi Lactobacillus Plantarum Apl dan Spingobacterium sp Tb 17* . Bidang Mikrobiologi, Pusat Penelitian Biologi, Lembaga Ilmu Pengetahuan Indonesia. Cibinong. Hal 19-23.
- Ray, G. C. 2004. *Sherris Medical Microbiology an Introduction to Infections Diseases*. MC Graw hill. USA. Edisi 4, hal 21-55.
- Rini dan Bernadius. 2005. *Khasiat dan Manfaat Susu kambing*. Agromedia. Jakarta.
- Rofi'i, F. 2009. *Hubungan antara Jumlah Total Bakteri dan angka Katalase terhadap Daya Tahan Susu*. Fakultas Kedokteran Hewan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Saleh, E. 2004. *Dasar Pengolahan susu dan Hasil Ikutan Ternak*. Fakultas Pertanian. Universitas Sumatera Utara. Medan.
- Sarwono, B. 2002. *Beternak Kambing Unggul*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Sarwono, B. 2007. *Beternak Kambing Unggul*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Sodiq, A dan Abidin, Z. 2008. *Meningkatkan Produksi Susu Kambing Peranakan Ettawa*. Agromedia Pustaka. Jakarta.
- Standart Nasional Indonesia. 2011. *Susu Segar*. SNI 01-3141-1998. Badan Standardisasi Nasional. Jakarta.
- Sumarsih, S. 2003. *Diktat Kuliah Mikrobiologi Dasar*, Ilmu Tanah, Universitas Veteran, Yogyakarta.
- Suhendar. 2008. *Pasca Panen Lalai Kualitas Susu Terbengkalai*. Institut Mikrobiologi Pangan. Bandung.
- Suriawiria, Unus. 1980. *Mikrobiologi Umum*. Depatement Mikrobiologi FMIPA. ITB. Bandung.

- Susanto, D dan N.S.Budiana. 2005. *Susu Kambing*. Peneber Swadaya. Jakarta.
- Tadesse, G., Ephraim, E., Ashenafi, M. 2005. *Assesment of the Anrimikrobial Activity of Lactic Acid Bacteria Isolated from Borde and Shamita, Tradisional Ethiopia Fermented Beverage, on same food Borne Pathogens and effect of growt Medium on the inhibitory Activity*. Internet Journal of food safety v: 13-20. <http://www.Internetifs.org/articles.jfsvs-3pdf>. Diakses tanggal 19 November 2015.
- Thai Agricultural Standart. 2008. *Raw Goat Milk*. National Bureau of Agricultural Commodity and Food Standart Ministry of Agriculture and Cooperatives. Bangkok. Thailand.
- Utami, A., 2005. *Karakteristik Molekular Bakteri Asam Laktat (BAL) probiotik dengan Gen 16S rRNA yang berpotensi menghasilkan bakteriosin dari fermentasi sirsak (Anona maricala.L) di Sumatera Barat*. Universitas Andalas. Padang.
- Utami, F., 2013. *Pengaruh suhu Terhadap Daya Tahan Hidup Bakteri Pada Sediaan Probiotik*. Jakarta. Hal 7.
- Wardani, S., 2015. *Pengaruh Pemberian Susu Kambing etawa Etawa Terhadap kadar kolesterol Trigliserida Tikus wistar Hiperkolesterolemia*. Politeknik negeri jember. Jember. hal 11-13.
- Yuwono. 2002. *Biologi Molekular*. Erlangga. Jakarta.
- Zuriati, Y., Maheswari, R.R.A., Susanty, H. 2011. *Karakteristik Kualitas Susu Segar dan Yogurt Dari 3 Bangsa Kambing Perah Dalam Mendukung Progam Ketahanan Dan Diversifikasi Pangan*. Institut Pertanian Bogor. Bogor. hal 614.