

## DAFTAR PUSTAKA

- Abubakar. 2008. *Pengaruh Suhu dan Waktu Pasteurisasi Terhadap Mutu Susu Selama Penyimpanan*. Jurnal badan peternakan nasional.
- Adriani, A., S.T Sutardi., W. Manalu, dan I.K. Utama. 2003. *Optimasi Produksi Anak dan Susu Kambing Peranakan Etawah dengan Superovulasi dan Suplementasi Seng*. Disertasi. Institute Pertanian Bogor. Bogor. 144 hal. (Tidak Dipublikasikan).
- Agustina L, Purwanti S, dan Zainuddin. 2007. *Penggunaan Probiotik (Lactobacillus sp.) Sebagai Imbuhan Pakan Broiler*. Fakultas Peternakan Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Alcamo, 1997, *Fundamentals of Microbiology*, Fifth Edition, Cummings Publishing Company, USA, 732-733.
- Amudi, F. 2007. *Kembali Tentang Probiotik*. Jakarta: Halalguide. Anguirre.
- Andrianto, S. 2008. *Pembuatan Es Krim Probiotik dengan Substitusi Susu Fermentasi Lactobacillus casei subsp. Rhamnosus dan Lactobacillus F1 terhadap Susu Skim*. Naskah Skripsi S-1. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Atabany, A. 2002. *Strategi Pemberian Pakan Induk Kambing Perah Sedang Laktasi dari Sudut Neraca Energi*. Makalah Pengantar Filsafah Sains. Program Pascasarjana IPB. Bogor.
- Badan Standardisasi Nasional. 1992. SNI Susu (SNI 01-3141-1998). Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- Barbano DM, Ma Y, Santos MV. 2006. *Influence of Raw Milk Quality on Fluid Milk Shelf Life*. Dairy Sci. 89(E. Suppl.):E15–E19.
- Basid, A. 2006. *Pola Makan Rasulullah*. Jakarta: Penerbit almahira.
- Buckle, K.A., R.A. Edwards, G.H. Fleet, dan M. Wootton. (1987). Ilmu Pangan. Penerjemah Hari Purnomo dan Adiono. Jakarta: Universitas IndoneBender DA, Mayes PA. *Metabolisme glikogen*. Biokimia Harper (Edisi Keduapuluh tujuh). Jakarta: EGC, 2009; p.166-73.sia Press. P.p. 270-281.
- Cappuccino, J. G. 1983. *Microbiology: A Laboratory Manual*. Addison-Wesley: USA.
- Collins, M. D.; Phillips, B. A.; Zanoni, P. (1 April 1989). "*Deoxyribonucleic Acid Homology Studies of Lactobacillus casei, Lactobacillus paracasei sp. nov., subsp. paracasei and subsp. tolerans, and Lactobacillus rhamnosus sp. nov., comb. nov.*". *International Journal of Systematic Bacteriology*. **39** (2): 105–108

- Darmajati. 2008. *Informasi Susu Kambing Etawa*. Buletin Pikiran Rakyat. Himpunan Studi Ternak Produktif. Jawa Tengah.
- Davendra, C. dan M. Burs. (1994). *Produksi Kambing di Daerah Tropis*. ITB Bandung.
- De Man, J. C; Rogosa, M; Sharpe, M. E. (1960). *A Medium for The Cultivation of Lactobacilli*. The British Library.
- Delgado, A., D. Brito, P. Fevereiro, C. Peres, and J.F. Marques. 2001. *Antimicrobial activity of L. plantarum*, isolated from a traditional lactic acid fermentation of table olives. INRA, EDP Science. 81 (1): 203-215.
- Dodd, H. M and M. J. Gasson. 1994. *Bacteriocins of Lactic Acid Bacteria*. Blakie Acad. Profess Public. London.
- Dwidjoseputro D. 1978. *Dasar-Dasar Mikrobiologi*. Cet ke-12. Jakarta: Djambatan.
- Dwidjoseputro. 1994. *Dasar-dasar Mikrobiologi*. Jakarta : Djambatan.
- Elizabeth, Ng W., M. Yeung, P.S. Thong. 2006. *Effects of yogurt starter cultures on the survival of Lactobacillus acidophilus*. California.
- Fardiaz S. 1989. *Petunjuk Praktikum Analisis Mikrobiologi Pangan*. Bogor: PAU IPB.
- Faye, B., Louiseau, G. 2000. Sources of Contaminations of Dairy Supply Chains and Approaches to Quality Control. *Animal Production and Veterinary Medicine Departemnet Journal*: 34:398.
- Febriasari A, Novy. 2008. *Penerapan model gompertz pada pertumbuhan bakteri L. Acidophilus dan B. Longum di Media Adonan Es Krim (Ice Cream Mix Atau Icm) Jenis Standar*. Skripsi Universitas Brawijaya, Malang.
- Fox PF, McSweeney PLH. 1998. *Dairy Chemistry and Biochemistry*. London: Blackie Academic & Professional.
- Frazier, W.C., dan Westhoff, D.C., 1988. *Food Microbiology*. New York : Mc. Graw Hill Book
- Farinde, E.O., Oba Tom, V.A., Oyarekhua, M.A., Adeniran, H.A., Ejoh, S.I., Olanipekun, O.T., 2010. Physical and Microbial Properties of Fruit Flavored Fermented Cow Milk and Soymilk (Yogurt-Like) Under Different Temperature of storage. *African. J. Food Sci. And Technol.* I (5): 120-127.
- Fueller, R. 1989. Probiotics In Man And Animals. *J. Appl. Bacteriol* 66: 365-378.
- Dalam Pato, Usman. 2003. Potensi Bakteri Asam Laktat diisolasi dari Dadih untuk Menurunkan Resiko Penyakit Kanker. [http://www.unri.ac.id/jurnal/jurnal\\_natur/vol5\(2\)/Usman.pdf](http://www.unri.ac.id/jurnal/jurnal_natur/vol5(2)/Usman.pdf).
- Gilliland, S.E. 1986. The *Lactobacilli*: milk product. In: *Bacterial Starter Cultures for Foods*. (S.E. Gililand, ed). CRC Pr. Florida.

- Guimaraes, P.M.R., Teixeira, J.A, Domingues, L., 2010. *Fermentation of lactose to bio- ethanol by yeast as part of integrated solution for the valorization of cheese whey*. *Biotechnol Adm* 28: 375-384.
- Gunawan, E. (2010). *Susu Segar Kambing Etawah. Dalam jurnal Kualitas Susu Kambing Peranakan Etawah Post-Thawing pada Penyimpanan Suhu Kamar* karya Emi Hamidah, I Made Sukada, Ida Bagus Ngurah Swacita.
- Hadjoetomo, R.S. 1985. *Mikrobiologi pangan dalam praktek teknik dan prosedur dasar laboratorium*. Gramedia, Jakarta.
- Hammes, W.P. dan Vogel, R.F. (1995). *The genus Lactobacillus*. Dalam: Wood, B.J.B. dan Holzapfel, W.H (ed). *The Genera of Lactic Acid Bacteria*, hal 19- 44. Blackie Academic and Professional, Glasgow.
- Harmayani N, Rahayu E, Utami T. (2001). *Ketahanan dan viabilitas probiotik Bakteri Asam Laktat Selama Proses pembuatan kulture kering dengan Metode Freeze drying dan Spray Drying*. *Jurnal Teknologi Pangan* Vol XII Universitas Gajah Mada, 126.
- Hardiningsih, Riani. 2005. *Isolasi dan Uji Resistensi beberapa Isolat Bakteri Lactobacillus pada pH rendah* (Online). Tersedia: [http://www.pdfsearcher.com/Isolasi-dan-Uji-Resistensi-Beberapa-Isolat-Lactobacillus pada-pH](http://www.pdfsearcher.com/Isolasi-dan-Uji-Resistensi-Beberapa-Isolat-Lactobacillus-pada-pH)
- Helland, M.H., Wicklund, T., Narvhus, J.A. (2004). Growth and metabolism of selected strains of probiotic bacteria, in maize porridge with added malted barley. *International Journal of Food Microbiology*. **91**, 305-313
- Hessle; Hanson,; Wold, (May 1999). *"Lactobacilli from human gastrointestinal mucosa are strong stimulators of IL-12 production"*. *Clinical and Experimental Immunology*. **116** (2): 276–282.
- Holdeman, LU., Gato, E.P. 1977. *Anaerob Laboratory Manual*. Virginia : Virginia Polytechnic Institute and State University
- Holt. G., Kreig, N.R., Sneath, P.H.A., Stanley, J.T. & Williams, S.T. 2000. *Bergey's Manual Determinative Bacteriology*. Bakteri asam laktat: Williamn and Wilkins Bakteri asam laktat.
- Holt. G., Kreig, N.R., S.T.1994. *Bergeys Manual Determinative Bacteriology*. Baltimore: Williamn and Wilkins Baltimore.
- Hutkins, R.W, Nannen, N.L. 1993. *pH homeostatis in lactic acid bacteria*. *Journal of Dairy Science* 76: 2354-2365
- Hutt P, Shchepetova J, Loivukene K, Kullisaar T, Mikelsaar M. 2006. *Antagonistic activity of probiotic Lactobacilli and Bifidobacteria against entero and urpathogens*. *J Appl Microbiol* 100: 1324-1332.

- Ibrahim GA, Barakat OS, Tawfik NF, Kholy E, Rab GE. 2013. *Viability of Lactobacillus paracasei 441 produced by batch and continous biofilm reactor in some dairy products*. J App Sci Research 9(8): 4734- 4744.
- Indarwati, A. R., S. Kumalaningsih, dan Wignyanto. 2010. *Penambahan Konsentrasi Bakteri Lactobacillus plantarum dan Waktu Perendaman pada Proses Pembuatan Tempe Probiotik*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Brawijaya. Malang
- Iniguez, L., W. A Paouie, dan B. Gunawan. 1993. *Aspek-aspek Pemuliaan Domba Ditekankan Terutama pada Lingkungan Tropis yang Lembab Di Indonesia*. In. I. K. Utama, H. Prasetyo, IGM. Budiarsana, Supriyati, Sumanto dan D. Priyanto. 2010. *Praktik Kambing Saper dengan Produksi Susu 2 Liter dan Pertumbuhan Pasca Sapih >100 g/Hari*. Laporan Hasil Penelitian. Balai Penelitian ternak. Bogor.
- Kabir, S. M. L., M. M. Rahman, M. B. Rahman, and S. U. Ahmed. 1997. *The dinamics of probiotics on growth performance and Immune Response in Broilers*. J of Poultry Science 3 (5) : 361 – 364.
- Kuswanto, K.R., dan S. Sudarmadji. 1988. *Proses-proses Mikrobiologi Pangan Lactobacillus terhadap Mikroba Patogen dan Perusak Makanan*. Buletin
- Lay, B.W. 1994. *Analisis mikrobiologi di laboratorium*. PT. Raja Grafindo Persada. Jakarta.
- Ljungh, A., Wadstrom, T. 2006. *Lactic acid bacteria as probiotics*. Curr Issues Intest Microbiol. 7(2):73-89.
- Magala, M., Kohajdová, Z., Karovicová, J., 2013, Preparation Of Lactic Acid Bacteria Fermented Wheat-Yoghurt Mixtures, Acta. Sci. Pol., Technol. Aliment. 12(3):295-302.
- Maheswari, R.R.A., I,I, Arief., T, Suryati., dan N, Hidayati. 2006. *Karakteristik Lactobacillus spesies yang Diisolasi dari Daging Sapi*. Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner 2006. Departemen Ilmu Produksi dan Teknologi Peternakan. Fakultas Peternakan IPB.
- Marlina. 2008. *Identifikasi bakteri Vibrio parahaemolyticus dengan metode Biolog dan Deteksi Gen ToxRnya secara PCR*. Jurnal Sains dan Teknologi Farmasi Vol 13 No 1 2008.
- Muchtadi D, Betty SK. 1980. *Petunjuk Praktek Mikrobiologi Hasil Pertanian 2*. Jakarta: Departemen Pendidikan Tinggi dan Kebudayaan.
- Moeljanto RD. 2002. *Khasiat dan manfaat susu kambing, susu terbaik dari hewan ruminansia*. Jakarta. PT. Agro Media Pustaka.
- Murtidjo, A.B. 1993. *Memelihara Kambing Sebagai Ternak Potong dan Perah*. Yogyakarta: Kasinus.
- Nair, P.S., dan Surendran, P.K. 2005. *Biochemical Characterization Of Lactic Acid Bacteria Isolated From Fish And Prawn*. J Culture Collections.4:48-52.

- Najgebauer-Lejko, DE., Sade, M., Grega, T., Walczycka, M., 2011. *The impact of tea supplementation on microflora, pH and antioxidant capacity of yoghurt*. Intern. Dairy. J. 21:568-574.
- Neha A, Kamaljit S, Ajay B, Tarung G. (2012). *Probiotic as effective treatment of disease*. International Research Journal Of Pharmacy : India ISSN : 2230-8407, 98.
- Orlando, A.; Refolo, M. G.; Messa, C.; Amati, L.; Lavermicocca, P.; Guerra, V.; Russo, F. (October 2012). "Antiproliferative and Proapoptotic Effects of Viable or Heat-Killed IMPC2.1 and GG in HGC-27 Gastric and DLD-1 Colon Cell Lines". *Nutrition and Cancer*. **64** (7): 1103–1111.
- Oxoid. 1982. The oxoid manual of culture media, ingredients and other laboratory services. *Fifth Edition*. Published by Oxoid Limited, Wade Road. Basingtoke. Hampshire.
- Ozlem Erdogrul, Feryal Erbilir. 2005. *Isolation and Characterization of Lactobacillus bulgaricus and Lactobacillus casei from Various Foods*. Jurnal. Turkey
- Padaga, M., Savitry M. E., Murwani S. 2010. *Potensi Protein Spesifik Susu Kambing sebagai Immunomodulator dan Immunogen: Upaya Pengembangan Pangan Nutrasetika*. Laporan Penelitian Universitas Brawijaya. Malang.
- Paineau D, Carcano D, Leyer G, Darquy S, Alyanakian MA, Simoneau G, Bergmann JF, Brassart D, Bornet F, Ouwehand AC. 2008. *Effects of seven potential probiotic strains on specific immune responses in healthy adults: a double-blind, randomized, controlled trial*. *J FEMS Immunol and Med Microbiol* 53(1): 107–113.
- Pelczar, M. J. dan E.C.S. Chan. 2008, *Dasar-Dasar Mikrobiologi 2*, UI Press. Jakarta.
- Prangdimurti, E. 2001. *Probiotik Dan Efek Perlindungannya Terhadap Kanker Kolon*. Makalah Falsafah Sains. Program Pasca Sarjana/S3. Bogor : IPB.
- Pratiwi, S. 2008. *Mikrobiologi Farmasi*. Jakarta: Penerbit Erlangga
- Prayitno. 2001. *Kadar Asam Laktat oghurt Hasil Fermentasi Menggunakan Berbagai Rasio Jumlah Sel Bakteri dan Persentase Starter*. Purwokerto: Universitas Jenderal Soedirman.
- Puryana, IG.P.S. 2011. *“Populasi Lactobacillus rhamnosus SKG34 Dalam Saluran Pencernaan dan Pengaruhnya Terhadap Kadar Kolesterol Tikus Putih (Rattus norvegicus)” (tesis)*. Denpasar:Universitas Udayana.
- Rachman, R. 2009. *Susu Kambing sebagai Alternatif Penolong Bayi Alergi Susu Sapi*. Makalah Tugas Akhir. Bogor : Fakultas Peternakan Institut Pertanian Bogor.

- Radulovic V, Petrovic T, Nedovic V, Dimitrijevic S, Mirkovic N, Petrusic M, Paunovic D. 2010. *Characterization of autochthonous lactobacillus paracasei strain on potential probiotic ability*. *J Mljekarstvo* 60(2) 86- 93.
- Ramona, Y., R. Kawuri, I.B.G. Darmayasa. 2007. Penuntun Praktikum Mikrobiologi Umum Untuk Program Studi Farmasi F MIPA UNUD. Laboratorium Mikrobiologi Jurusan Biologi Fakultas MIPA Universitas Udayana. Jimbaran.
- Rostini, I. 2007. *Peranan Bakteri Asam Laktat (Lactobacillus plantarum) terhadap Masa Simpan Filet Nila Merah pada Suhu Rendah*. Laporan Penelitian. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Padjadjaran. Jatinangor.
- Roumbaut, R. 2005. Dairy Microbiology and Starter Cultures, Laboratory of Food Technology and Engineering, Gent University, Belgium.
- Sarwono, B. 2007. *Beternak Kambing Unggul*. Jakarta: Penebar Swadaya. Shodiq.
- Simon M dan Hansen AP. 2001. *Effect of Various Dairy Packaging Materials on the Shelf Life and Flavor of Pasteurized Milk*. *J. Dairy Sci.* 84:767–773
- Sheeladevi, A., Ramanathan, N. 2011. *Lactic Acid Production Using Lactic Acid Bacteria under Optimized Conditions*. *Inter J Pharm Biol Arch* 2(6):1686-1691.
- Shodiq, A dan Zainal. 2002. *Kambing Peranakan Etawa (Peranakan Etawa Goat)*. Agromedia Pustaka, Jakarta.69pp.
- Shodiq, A dan Zainal, A. 2008. *Meningkatkan Produksi Susu Kambing Peranakan Etawa*. Jakarta: AgroMedia Pustaka.
- Suardana, I.W. dan I.B.N. Swacita. (2004). Food Hygiene. Petunjuk Laboratorium. Fakultas Kedokteran Hewan Universitas Udayana, Denpasar.
- Suardana, I Wayan. I Nyoman Suarsana. I Nengah Sujaya dan Komang Gede Wiryawan. (2007). *Isolasi dan Identifikasi Bakteri Asam Laktat dari Cairan Rumen Sapi Bali Sebagai Kandidat Biopreservatif*. Denpasar: Universitas Udayana. *Jurnal Veteriner* Vol.8 No.4: 155-159.
- Sujaya, I N., N.M.U. Dwipayanti, N.L.P. Suariani, N.P. Widarini, K.A. Nocianitri dan N.W. Nursini. 2008a. *Potensi Lactobacillus sp. Isolat Susu Kuda Sumbawa sebagai Probiotik*. *J. Vet.* 9 (1) : 33 –40.
- Sujaya, I N., Y. Ramona, N.P. Widarini, N.P. Suariani, N.M.U. Dwipayanti, K.A. Nocianitri dan N.W. Nursini. 2008b. *Isolasi dan Karakteristik Bakteri Asam Laktat dari Susu Kuda Sumbawa*. *J. Vet.* 9 (2) : 52 –59.
- Sunarlim. (1992). Usaha Berternak Kambing Etawah. <http://www.smallcrab.com/Forex/172-usaha-beternak-etawah>.
- Suriawiria, U. 1983. *Pengantar Mikrobiologi Umum*. Angkasa. Bandung.

- Suryadarma, A.K. 2008. *Uji Adhesi Lactobacillus spp. Pada Enterosit Mencit (Mus musculus L.) secara In Vitro untuk Pengembangan Probiotik*. Skripsi S1 Jurusan Biologi, Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Udayana.
- Susanto D., dan N. S. Budiana. 2005. *Susu Kambing*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Susilorini, Tri Eko. 2006. *Produk Olahan Susu*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Sneath P A, Mair S, Sharpe ME olt JG (1986). *Bergey's Manual of Systemic Bacteriology* Vol, 2. Williiams and Wilkins Co. Baltimore, USA.
- Spiegel,Thai Agricultural Standard. 2008. *Raw Goat Milk*. Thailand: National Bureau of Agricultural Commodity and Food Standards. Ministry of Agriculture and Cooperatives.
- USDA. 1975. *A Basic System of Soil Classification for Making and Interpreting Soil Survey*. Washington D.C.: S.C.S. USDA Handbook No. 436.
- US Departement of Agriculture, "Composition of food : Dairy and Egg Product", Agriculture Handbook No. 8-1, Agriculture Research Service, Washington DC, 1976.
- Volk, A.W., M. F.Wheeler. 1993. *Dasar Mikrobiologi*. Erlangga. Jakarta.
- Wahyu. 2002. *Khasiat dan Manfaat Susu Kambing*. Jurnal Mikrobiologi Industri. Agromedia. Depok
- Wahyudi, A dan S. Samsundari. 2006. *Bugar dengan Susu Fermentasi*. UMM Press. Malang.
- Wahyudi, Ahmad dan Sri Samsundari. 2008. *Bugar Dengan Susu Fermentasi, Rahasia Hidup Sehat Panjang Umur*. Malang: UMM Press.
- Widiada, I. G. N. 2006. *Identifikasi dan Sukses Pertumbuhan Bakteri Asam Laktat dalam Susu Kuda Liar Bima Selama Penyimpanan*. Pertemuan Ilmiah Tahunan Perhimpunan Mikrobiologi Indonesia (PIT-PERMI 2006) Tingkat Nasional, 26-27 Agustus 2006, Hotel Quality, Solo Jawa Tengah.
- Yousef, A.E. dan C. Clastrom. 2003. *Food Microbiology (A Laboratory Manual)*. Wiley-Interscience, John Wiley and Sons, Inc. Ohiosate University. USA. Hal 223-224.
- Zareire M, Johnson H, Jury K, Yang PC. 2006. *Probiotics prevent bacterial translocation and improve intestinal barrier function in rats following chronic psychological stress*. J Gut 55: 55–60.