

DAFTAR PUSTAKA

- Andriani., D., W.Kurniawati. 2007. Pengaruh Asam Asetat dan Asam Laktat sebagai Antibakteri Terhadap Bakteri *Salmonella* sp. yang Diisolasi dari Karkas Ayam. *J.Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner 2007: 930-934*.
- Bogaard, V.D., A.E., N. Bruinsma, and E.E. Stobberingh. 2000. The effect of banning avoparcin on VRE carriage in the Netherlands (five abattoirs) and Sweden. *J. Antimicrob.Chemother.* 46 (1): 146- 154.
- Campbell, N.A., J.B. Reece, L.G.Mitchell. 2002.*Biologi*. Alih bahasa Iestari, R. et al. Safitri, A., Simarmata, L., Hardani, H.W. (eds). Erlangga. Jakarta.
- Cotter, P. D., and C. Hill. 2003. Surviving the Acid Test: Responses of Gram positive Bacteria to Low pH. *Microbiol. Mol. Biol. Rev.* 67 (3): 429-453.
- Donkor, E., M. J. S. C. K Newman., N. T. K.Tay., D. D. E. Bannerman, and M. Olu-Taiwo. 2011. Investigation into the risk of exposure to antibiotic residues contaminating meat and egg in Ghana. *FoodControl.* 22:869–873.
- Evanikastri. 2003. Isolasi dan Karakterisasi Bakteri Asam Laktat dari Sampel Klinis yang Berpotensi Sebagai Probiotik. (*Tesis*). Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Gautam, N. Dan Sharma, N. 2009. Bacteriocin Safest Approach to Preserve Food Products. *Indian J. Microbiol.* 49(1): 204 – 211.
- Gunawan, S.G. 2007. *Farmakologi dan Terapi edisi. 5*. Departemen Farmakologi dan Terapeutik. Fakultas Kedokteran, Universitas Indonesia. Jakarta. Hlm: 481-494
- Handayani, R.F.M. 2014. Uji Daya Hambat Isolat Bakteri Asam Laktat dari Usus Itik (*Anas domestica*) Terhadap *Salmonella* sp. Dan Ketahanannya Terhadap Beberapa Antibiotik. *Skripsi*. Universitas Lampung.

- Hendriani, R., T .S.A.F Rostinawati, Kusuma. 2009. Penelusuran Antibakteri Bakteriosin dari Bakteri Asam Laktat dalam Yoghurt Asal Kabupaten Bandung Barat terhadap *Staphylococcus aureus* dan *Escherichia coli*. *Laporan Akhir Penelitian Peneliti Muda (LITMUD) UNPAD*. Lembaga Penelitian Dan Pengabdian Kepada Masyarakat Universitas Padjadjaran. Jatinangor.
- Kusmayati, Agustini, N.W.R. 2007. Uji Aktivitas Senyawa Antibakteri dari Mikroalga (*Porphyridium cruentum*). *J Biod*.8(1) : 48 – 53.
- Langhout, P. 2000. New Additives for broiler chicken. Feed Mix. The International . *J on feed, Nutrition and Technology*9(6):24- 27.
- Mojgani, N. and C. Amirnia. 2007. Kinetics of Growth and bacteriocin production in *L. casei* RN 78 isolated from a dairy sample in IR Iran. *Int. J. Dairy sci* 2(1): 1-12.
- Nilsson, L., Y. Chen, M.L. Chikindas, H.H. Huss, L. Gram, and T.J. Montville. 2000. Carbon dioxide and nisin act synergistically on *Listeria monocytogenes*. *J. of Appl Environm Microbiol*66(2): 769-774.
- Ouwehand, A.C., Vesterlund, S. 2004. *Antimicrobial Components From Lactic Acid Bacteria*. In *Lactic Acid Bacteria: Microbiological and Functional Aspects*, ed. Salminen, S.A., Von Wright, a., ouwehand, A.C. MarcelDekker, new york: 375-395.
- Pelaez SM, SM Orue. 2010. Feeding strategies for the control of *Salmonella* in pigs. *Food Sci and Technol Bulletin* 5(1):39-47.
- Ray B & A Bhunia. 2004. *Fundamental Food Microbiology*. 3rdEd. Florida. CRC Press. London. New York
- Ray B & A Bhunia, 2008. *Fundamental of Food Microbiology Fourth ed*. CRC Press. London, New York.
- Reddy G, M Altaf, BJ Naveena, M Venkateshwar, & EV Kumar. 2008. Amylolytic bacterial lactic acid fermentation —A review. *J Elsevier-Biotechnol Adv*26: 22–34.
- Rostini, Iis., 2007. *Peranan Bakteri Asam Laktat (Lactobacillus Plantarum) Terhadap Masa Simpan Filet Nila Merah pada Suhu Rendah*. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Padjadjaran, Jatinangorng

- Salminen, S., S. Gorbach, Y.K. Lee, dan Y. Benno. 2004. Human Studies on Probiotics : What is Scientifically Proven Today. Di dalam Salminen, S., A. von Wright, dan A. Ouwehand. (eds). 2004. *Lactic Acid Bacteria :Microbiology and Functional Aspects 3rd Ed Revised and Expanded*. Marcel Dekker Inc. New York.
- Sari RA., R.Nofiani, P.Ardiningsih . 2012. Karakterisasi Bakteri Asam Laktat Genus *Leuconostoc* Dari Perkasam Ale – Ale Hasil Formulasi Skala Laboratorium. *JKK* 1 (1): 4-20.
- Sujaya IN, Y.Ramona, DNM Utami, NLPSuariani, NP Widarini, KA Nocianitri ,NW Nursini. 2008a. Isolation and characterization of Lactic acid bacteria from Sumbawa mare milk. *J Vet*9:52-59.
- Sujaya IN, Y.Ramona, DNM Utami, NLPSuariani, NP Widarini, KA Nocianitri ,NW Nursini.2008b. Probiotic charactrization of *Lactobacillus* sp. isolated from Sumbawa mare milk. *J Vet* 9:33–40.
- Surono, I.S. 2004. *Probiotik Susu Fermentasi dan Kesehatan*. Yayasan Pengusaha Makanan dan Minuman Seluruh Indonesia. Jakarta.
- Sutrisna, R., S. Nurdjanah. 2010. Isolasi Non-starch Polysacharides Sebagai Prebiotik dan Bakteri Sebagai Probiotik Dalam Sistem Pencernaan Itik. *Laporan Penelitian Hibah Bersaing*. Fakultas Pertanian Universitas Lampung. Bandar Lampung.
- Syabana, M. A dan Rusban T.B.. 2007.*Peningkatan Daya Tahan Sate Bandeng Melalui Teknik Pengawetan Ensiling dan Asap Cair*. Fakultas Pertanian Untirta.
- Tensiska, 2008. *Serat Makanan*. Jurusan Teknologi Industri Pangan, Fakultas Teknologi Industri Pertanian. Universitas Padjadjaran, Bandung.
- Sri Usmiati dan, TriMarwati. 2007. Seleksi Dan Optimasi Proses Produksi Bakteriosin Dari *Lactobacillus* sp. *J.Pascapanen* 4(1) : 27- 37.
- Usmiati, S. 2012. Daging Tahan Simpan dengan Bakteriosin. *Warta Penelitian dan Pengembangan Pertanian* 34(2): 12 – 14.