

**DAFTAR PUSTAKA**

- Abrar, M., I.W.T. Wibawan., B.P. Priossoeryanto., M. Soedarwanto dan F.H.Pasaribu. 2013. Peranan hemaglutinin *Staphylococcus aureus* dalam proses adhesi pada sel epitel ambing sapi perah. J. Kedokteran Hewan. 7(1):43-46.
- Adam, M. R. and O. M. Moss. 2008. Food Microbiology Third Edition. The Royal Society of Chemistry, England.
- Andiani, W. 2012. Isolasi dan Identifikasi Bakteri Asam Laktat dari Susu Kerbau asal Kabupaten Enrekang [Skripsi]. Fakultas Ilmu Kesehatan. Universitas Islam Negeri Alauddin Makassar.
- Apriyadi, T.E. 2010. Resiko *Staphylococcus aureus* pada Pangan Tradisional Siap Santap dan Evaluasi Keberadaannya dalam Nasi udak [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor.
- Bachrudin, Z., Astuti, dan Y.S.Dewi. 2000. Isolasi dan seleksi mikroba penghasil laktat dan aplikasinya pada fermentasi. Limbah Industri Tahu. Prosiding Seminar Nasional Industri Enzim dan Bioteknologi. Mikrobiologi. Mikrobiologi Enzim dan Bioteknologi.
- Badan Standarisasi Nasional. 2011. Standarisasi Nasional Indonesia SNI Susu Segar-bagian 1: Sapi. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Dewi F.K., 2010. Aktivitas Antibakteri Ekstrak Etanol Buah Mengkudu (*Morinda Citrifolia*, *Linnaeus*) terhadap Bakteri Pembusuk Daging Segar. Universitas Sebelas Maret. Skripsi. Surakarta.
- Dinas Peternakan Provinsi Nusa Tenggara Barat. 2002. Statistik Peternakan Tahun 2002.
- Dwyana, Z. 2006. *Penuntun Praktikum Mikrobiologi Farmasi*. Makassar:Universitas Hasanuddin.
- Ernawati. 2010. *Isolasi dan Identifikasi Bakteri Asam Laktat pada Susu Kambing Segar* [Skripsi]. Fakultas Sains dan Teknologi. Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim Malang.
- Fardiaz, Srikandi skk.1997. *Isolasi dan Seleksi Bakteri Asam Laktat yang bersifat antimikroba dari sauerkraut*. IPB.Bogor.

- Fitri, L. dan Y. Yasmin. 2011. Isolasi dan pengamatan morfologi koloni bakteri kitinolitik. *Jurnal Ilmiah Pendidikan Biologi*. 3(2):20-25.
- Ginandjar, Indrawati dkk. 2006. Mikrobiologi Dasar dan Terapan. Jakarta: Yayasan Obor Indonesia.
- Grahamtika, Rio. 2009. *Identifikasi dan Pemeriksaan Jumlah Total Bakteri pada Susu Sapi di Kabupaten Karanganyar*. Universitas Muhammadiyah. Surakarta.
- Hadiyanto, J. 2011. Ketahanan Panas Isolat Lokal *Staphylococcus aureus* [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor.
- Haerah, D. 2012. Deteksi *Staphylococcus aureus* Penyebab Subklinis pada Sapi Perah di Kecamatan Cendana Kabupaten Enrekang. Program Studi Kedokteran Hewan. Fakultas Kedokteran. Universitas Hasanuddin Makassar.
- Hakim, Noer S, I Ketut Suada, dan I Putu Sampurna. 2013. Ketahanan Susu Kuda Sumbawa pada Penyimpanan Suhu Ruang Ditinjau dari Total Asam, Uji Didih dan Warna. *Indonesia Medicus Veterinus* 2013 2 (4) : 369-374.
- Hermawati, D., 2004, Uji Aktivitas Susu Kuda Sumbawa, *Disertasi*, Fakultas Kedokteran Hewan, Institut Peranian Bogor, Bogor.
- Hermawati, D., Sudarwanto, M., Soekarto, S.T., Zakaria, F.R., Sudradjat, S. dan Tjatur, F.S.R., 2004, Aktivitas Antimikroba pada Susu Kuda Sumbawa, *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, Vol. 15, 1.
- Hermawati, D. 2005. Kajian Aktivasi dan Karakterisasi Senyawa Antimikroba dari Susu Kuda Sumbawa (disertasi). Bogor: Sekolah Pasca Sarjana, Institut Pertanian Bogor.
- Holdeman, LU., Gato, E.P. 1977. *Anaerob Laboratory Manual*. Virginia : Virginia Polytechnic Institute and State University.
- Indriyati, A.S. 2010. *Isolasi Dan Karakterisasi Bakteri Asam Laktat (BAL) Dari Susu formula Balita Yang Berpotensi Menghasilkan Substansi Antimikroba* [Skripsi]. Fakultas Sains dan Teknologi. Universitas Islam Negeri Sunan Kalijaga. Yogyakarta.
- Lametti S, Tedeschi G, Oungre M, Bonomi F. 2001. Primary Structure of k—casein Isolated from Mares' Milk. *J. Dairy Research* (2001) 68.53-01.

- Lutfiah, Nur Aini. 2015. Isolasi dan Identifikasi Bakteri Asam Laktat Pada Susu Kambing Saanen (*Capra aegagrus H.*) [Skripsi]. Fakultas Sains dan Teknologi. Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim Malang.
- Markey, B., F. Leonard., M. Archambault., A. Cullinane and D. Marguire. 2013. Clinical Veterinary Microbiology . Elsevier Health Sciences. 2<sup>th</sup> ed. 656.
- Muzaifa, Murna. 2014. Identifikasi bakteri asam laktat indigenous dari belimbing wuluh (*Averhoa bilimbi l.*). *Jurnal Sagu* 13(1):8-13.
- Nes, I.F. & P.Johnsborg. 2004. Exploration of antimicrobial potential in LAB by genomics, *Current Opinion in Biotechnology*. 15:100-104.
- Nuhan, F.A. 2015. Skrining Antibakteri Kombinasi Ekstrak Etanol Temulawak, Meniran, Kemukus dan Beluntas Terhadap *Staphylococcus Aureus*, *Escherichia Coli* dan *Salmonella Typhi* [Skripsi]. Fakultas Farmasi. Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya.
- Nur, Fatmawati, Hafsan dan Andi Wahdinar. 2015. Isolasi Bakteri Asam Laktat Berpotensi Probiotik pada Dangke, Makanan Tradisional dari Susu Kerbau di Curio Kabupaten Enrekang. *Jurnal Ilmiah Biologi BIOGENESIS* 3(1):0-5.
- Octaviantris F.A. 2007. Deteksi Bakteri *Staphylococcus aureus* pada Susu Bubuk Skim (Skim Milk Powder). Skripsi. Institut Pertanian Bogor.
- Pebrian, F. 2010. Penapisan Awal Senyawa Antibakteri Dari Ekstrak Kerang Hijau (*Pernaviridis*) [Skripsi]. Program Studi Teknologi Hasil Perikanan. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Institut Pertanian Bogor.
- Prayoga E. 2013. Perbandingan Efek Ekstrak Daun Sirih Hijau (*Piper betle L.*) dengan Metode Difusi Disk dan Sumuran terhadap Pertumbuhan Bakteri *Staphylococcus aureus*. Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah. Skripsi. Jakarta.
- Prescott, L.M, Harley , J.P, Klin , D.A, 1999, *Microbiology, fourth edition*, hal 97-100, 255, WCB/McGraw-Hill, USA.
- Rahman, A. S. Fardiaz, W.P. Rahayu, Suliantari dan C.C. Nurwitri. 1992. Bahan Pengajaran: Teknologi Fermentasi Susu. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi., Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Retnowati, A.A. 2007. Uji Potensi Antibakteri Senyawa yang Dihasilkan Bakteri Dalam Susu Fermentasi Yakult Terhadap *Escherichia coli* dan *Enterococcus faecalis* [Skripsi]. Fakultas Farmasi. Universitas Sanata Dharma Yogyakarta.

- Riyadh, S. 2003. Menyingkap Tabir Susu Kuda Liar Sumbawa. Fakultas Kedokteran Hewan. IPB.
- Rofi'i, F. 2009. Hubungan Antara Jumlah Total Bakteri dan Angka Katalase Terhadap Daya Tahan Susu [Skripsi]. Fakultas Kedokteran Hewan. Institut Pertanian Bogor.
- Rohani, F. 2010. Kajian Senyawa Antimikroba Bakteri Asam Laktat Heterofermentatif Isolat ASI [Skripsi]. Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor.
- Rohim, A. dan Soebijanto. (2002). Probiotik dan Flora Normal Usus. Dalam : *Ilmu Penyakit Anak*. (Editor: Soegianto, S.). Penerbit Salemba Medika, Jakarta.
- Saleh E. 2004. Dasar Pengolahan Susu dan Hasil Ikutan Ternak. Program Studi Produksi Ternak Fakultas Pertanian Universitas Sumatera Utara.
- Sari, I.P. 2013. Respon Biosintesis Produksi dan Komposisi Susu Kuda (*Equus caballus*) Terhadap Pemberian Pakan di Peternakan Prima Fit Bogor [Skripsi]. Departemen Ilmu Nutrisi dan Teknologi Pakan. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor.
- Setyawardani, T. 2012. Karakteristik dan Pemanfaatan Bakteri Asam Laktat Asal Susu Kambing Untuk Pembuatan Keju Dengan Sifat Probiotik [Thesis]. Sekolah Pasca sarjana. Institut Pertanian Bogor.
- SNI-01-6054.1999. Syarat Mutu Susu Kuda. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Sujaya, I Nengah, Yan Ramona, Ni Putu Widarini, Ni Putu Suarini, Ni Made Utama Dwipayanti, Komang Ayu N, I Wayan Nursini. 2008. Isolasi dan Karakterisasi BAL dari Susu Kuda Sumbawa. *Jurnal I Veteriner*. Vol 1 (2).
- Susilorini, T.E. dan Sawitri M. E. (2006). Produk Olahan Susu. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Susaty, I., D. 2006. Isolasi dan Identifikasi Bakteri Gelatinolitik Asal Tambak Daerah Gresik dan Lamongan [Skripsi]. Program Studi S1 Budidaya Perairan. Universitas Airlangga. Surabaya. hal:6-7.
- Susilawati, Santi. 2016. Isolasi dan Karakterisasi Bakteri Asam Laktat (BAL) dari Fermentasi Air Cucian Beras [Skripsi]. Fakultas Kedokteran dan Ilmu Kesehatan. Program Studi Farmasi. Jakarta.
- Suwito, W. 2010. Bakteri Yang Sering Mencemari Susu: Deteksi, Patogenesis, Epidemiologi, dan Cara Pengendaliannya. *Jurnal Litbang Pertanian*, 29 (3).

- Timotus, K.H. 1982. Mikrobiologi Dasar. Salatiga : Universitas Kristen Satya Wacana.
- Tito, Istikhara M. 2014. Isolasi dan Identifikasi Bakteri Kitinolitik yang Terdapat Pada Cangkang Lobster Air Tawar (*Cherax quadricarinatus*) [Skripsi].Program Studi S1 Budidaya Perairan Universitas Airlangga, Surabaya.
- Viogenta, Pratika. 2010. Karakteristik Anti Bakteri Isolat *Lactobacillus* dari Tempoyak [Skripsi]. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Universitas Lampung , Bandar Lampung.
- Wasitaningrum, I. D. A. 2009. Uji Resistensi Bakteri *Staphylococcus aureus* dan *Escherichia coli* dari Isolat Susu Sapi Segar [Skripsi]. Fakultas Farmasi. Universitas Muhammadiyah, Surakarta.
- Widodo,W.,2002.Bioteknologi Fermentasi Susu. Pusat Perkembangan Bioteknologi Universitas Muhammadiyah Malang.
- Wijayanti, Sari. 2009. *Identifikasi dan Pemeriksaan Jumlah Total Bakteri pada Susu Sapi Segar dan Koperasi Untit Desa di Kabupaten Boyolali*. Universitas Muhammadiyah. Surakarta.
- Winarno, F. G. 1993. Pangan. Gizi, Tekhnologi dan Konsumen. PT Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Yahya, R. 2012. Karakteristik Mikrobiologis dan Aktivitas Antimikroba Susu Kuda Fermentasi Koumiss Terhadap Salmonella Typhimurium dan Mycobacterium tuberculosis [Skripsi]. Departemen Ilmu Produksi dan Teknologi Peternakan. Fakultas Peternakan .Institut Pertanian Bogor.
- Yousef, A.E dan C. Clastrom. 2003. *Food Microbiology (A Laboratory Manual)*. Wiley-Interscience, John Wiley and Sons, Inc. Ohio State University. USA. 223-224.
- Yulvizar, Cut. 2015. Karakterisasi Bakteri Asam Laktat Indegenous dari riek Drien Provinsi Aceh. Jurnal Teknologi Dan Industri Pertanian Indonesia.(1): 31-34.
- Yuswari, R. 2006. Kajian Cemaran Mikroba pada Susu Pasteurisasi Asal Pedagang Keliling di Wilayah Jakarta Selatan (tesis). Bogor. Sekolah Pasca Sarjana Institut Pertanian Bogor.