

DAFTAR PUSTAKA

- Aditya, Mashoffa. Teknik Pewarnaan Bakteri. Jakarta : UI Press, 2010.
- Afriani, S. dan L. Haris. 2011. Karakteristik Dadih Susu Sapi Hasil Fermentasi Beberapa Starter Bakteri Asam Laktat yang Diisolasi dari Dadih Asal Kabupaten Kerinci. *Agrinak*. Vol 01 No. 1 September 2011:36-42.
- Amalia, R.A. 2010. *Manipulasi Kondisi Tumbuh Galur-Galur Leuconostoc mesenteroides Untuk Mempelajari Respons Terhadap Berbagai Antibiotik* [Skripsi]. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Indonesia.
- Antaressa A. 2011. *Pengelolaan Feses Kuda (Equus caballus) di Nusantara Polo Club (NPC), Karanggan, Bogor* [Skripsi]. Fakultas Peternakan. Universitas Institut Pertanian Bogor.
- Anthony, D., D.Y. Telegin, & D. Brown. 1991. *Origin of the horseback riding*. Scientific American. 225: 44-48.
- Benson. 2001. *Microbiological Applications. Laboratory Manual in General Microbiology*. Eighth Edition. McGraw-Hill Science Company : New York. pp. 72-175.
- Blakely, J and D.H.Bade. 1991. *Ilmu peternakan(terjemahan)*. Edisi ke -4. Gadjah Mada University Press; Yogyakarta.
- Bogart, R. & R.E. Taylor. 1983. *Scientific Farm Animal Production*. 2nd Edition. Macmillan Publishing Company, New York.
- Brooks, G.F., Janet, S.B., Stephen A.M. 2005. Jawetz, Melnick and Adelbergs, Mikrobiologi Kedokteran (Medical Microbiology) Buku I, Alih Bahasa oleh Mudihardi, E., Kuntaman, Wasito, E.B., Mertaniasih, N.M., Harsono, S., dan Alimsardjono, L. Jakarta : Salemba Medika. pp. 317-25, 358-60.
- Chaitow, L. dan Trener, N. 1990. *Probiotics*. Thorsons. London.
- Coste, J.S. 1997. *Lactobacillus casei*. Internet: <http://www.danonenewsletter.frlnw7.html>.
- Crittenden, R. and Salminen, S. 2009. *Incorporating Probiotics into Foods*. In: Lee YK. Handbook of Probiotics and Prebiotics. 2nd Edition. John Wiley & Sons, Inc. New Jersey Chapter 1.6:p.61.
- Edwards, E.H. 1991. *The Ultimate Horse Book*. Dorling Kindersley, London.
- Ensminger, M.E. 1962. *Animal Science. Animal Agriculture Series*. 5th Edit. Printers and Publisher, Inc. Danville, Illinois.

- Feliatra, I Efendi, E Suryadi. 2004. Isolasi dan Identifikasi Bakteri Probiotik dari Ikan Kerapu Macan (*Ephinephelus fuscogatus*) dalam Upaya Efisiensi Pakan Ikan. *Jurnal Natur Indonesia* 6(2): 75-80.
- Fitri, L., Yasmin, Y. 2011. Isolasi Dan Pengamatan Morfologi Koloni Bakteri Kitinolitik. *Jurnal Ilmiah Pendidikan Biologi*. Vol. 3 No. 2.
- Fuller, R. 1989. *Probiotics In Man and Animals*. AFRC Institute of Food Research. United Kingdom.
- Fuller, R. 1992. *Probiotics: The Scientific Basic*. Chapman and Hall. London.
- Gilliland, S. E., Stanley, T. E., and Bush, L. J. 1984. Importance of Bile Tolerance of *L. acidophilus* Used as a Dietary Adjunct. *Journal of Dairy Sci* 67:3045-3051.
- Guisils, C.A.P., Chaia, S., Gonzalez and G.Oliver.1999. Lactobacilli isolated from chicken intestines : Potential use as probiotics. *J.Food Prorect*. Vol 2(3) :252-256.
- Handijatno, D., Narumi, H.E., Chusniati, S., Saruji, S., Tyasningsih, W. 2016. *Diagnosis Secara Mikrobiologis Konvensional*. Departemen Mikrobiologi Fakultas Kedokteran Hewan Universitas Airlangga. Surabaya. Hal 11-15.
- Helferich, W. dan Westhoff, D. 1980. *All About Yogurt*. Prentice Hall, Inc, Englewood Cliff. New Jersey.
- Hidayat. 2011. *Mikrobiologi*. <http://id.scribd.com/doc/100738643/mikrobiologi.html>. Diakses pada 26 Maret 2015.
- Hill, M. J. 1995. *Role of Gut Bacteria in Human Toxicology and Pharmacology*. Taylor and Francis. New York.
- Holt, J.G et al., 1994. *Bergey's Manual of Determinative Bacteriology*. Ninth Ed. A Wolters Kluwer Company. Philadelphia. Hal 562-570
- Ibrahim, Arsyik et al. Isolasi dan Identifikasi Bakteri Asam Laktat (BAL) dari Buah Mangga (*Mangifera indica* L.). *Jurnal Ilmiah Manuntung*. 2015;1(2):159-163
- Kanbe, M. 1992. *Traditional Fermented Milks of The World*. In: Nazakawa, Y., and A. Hosono (ed.). *Function of Fermented Milks : Challenge for the Health Science*. Elsevier Science Publisher
- Kidd, J. 1995. *Horses and Ponies of The World*. Ward Lock, London.
- Kroger, M., J.A. Kurman and Y.L. Rasic. 1989. Fermented Milks- past and present. *Food Technol.*, 43: 92-98.

- Lilly, DM. and Stillwell, RH. 1965. Probiotics growth promoting factors produced by micro-organisms. *Science* ;147:747–748.
- Lu, J., Idris, U. Harmon, B. Hofacre, C. Maurer, JJ, Lee, MD. 2003. Diversity and succession of the intestinal bacterial community of the maturing broiler chicken. *Applied and Environ. Microb*, 69 : 6816-6824.
- Malaka, 1997. *Effect of Curdian, a Bacterial Polysaccharide on the Physical Properties and Microstructure of Acid Milk Curd by Lactic Acid Fermentation*. Master Thesis. Faculty of Agriculture, Miyazaki University, Japan.
- Malaka, R dan Amran, L., 2005, Isolasi dan Identifikasi *Lactobacillus bulgaricus* Strain Ropy dari Yoghurt Komersial, *Sains dan Teknologi*, Vol. 5 No. 1: 50-58, ISSN, 14114674.
- Manin F. 2010. Potensi *Lactobacillus acidophilus* dan *Lactobacillus fermentum* dari saluran pencernaan Ayam Buras Asal Lahan Gambut sebagai Sumber Probiotik. *Jurnal Ilmiah Ilmu-Ilmu Peternakan*. Vol 13(5)
- Manin F., Ella Hendalia, dan A. Aziz. 2007. Isolasi dan Produksi Isolat Bakteri Asam Laktat dan *Bacillus* sp dari Saluran Pencernaan Ayam Buras Asal Lahan Gambut Sebagai Sumber Probiotik. *Jurnal AGRITEK (Jurnal Ilmu-ilmu Pertanian, Teknologi Pertanian dan Kehutanan. Terakreditasi No. 026/DIKTI/KEP/2005. Agritek Edisi Khusus Dies Natalis IPM ke16 November 2007. Halaman 74-78.*
- Mitsuoka, T. 1990. *A Profile of Intestinal Bacteria*. Tokyo : Yakult Honsha Co Ltd.
- Mutai, M., 1981. *The Properties of Lactobacillus Product "Yakult 80" (Japanese)*. New Food Industries.
- Ng, S.C. Hart, AL. Kamm, MA. Stagg, AJ. and Knight, SC. 2009. Mechanisms of Action of Probiotics: Recent Advances. *Inflamm Bowel Dis* 15:300-310.
- Nur, Farmawati. Hafsan, Andi Wahdiniar. Isolasi Bakteri Asam Laktat Berpotensi Probiotik pada Dangke, Makanan Tradisional dari Susu Kerbau di Curio Kabupaten Enrekang. *Jurnal Ilmiah Biologi Biogenesis* 3. 2015.
- Ouweland, AC. Kirjavainen, PV. Shortt, C. and Salminen, S. 1999. *Probiotics: mechanisms and established effects*. *International Dairy Journal* 9 ;9:43-52.
- OXOID MICROBACT™. 2017. Manual Identification Systems. ThermoFisher Scientific Oxoid Microbiology Products.
- Parakkasi, A. 1986. *Ilmu Nutrisi dan Makanan Ternak Monogastrik*. Vol. 1 B. UI Press, Jakarta.

- Prévot, A.R. 1953. Dictionnaire des Bactéries Pathogènes. In Hauduroy, Ehringer, Guillot, Magrou, Prévot, Rossetti and Urbain (Editors), 2nd edn. Masson, Paris, pp. 692.
- Putri, W. T. 2011. *Manajemen Pemeliharaan Kuda (Equus caballus) untuk Olahraga Polo di Nusantara Polo Club, Jagorawi Golf Country Club, Cibinong, Kabupaten Bogor*. Fakultas Peternakan IPB.
- Ray, B. 1996. Probiotics of lactic acid bacteria : Current advance in metabolism, CRC Press, Boca Raton, New York.
- Ray, B. 2005. *Fundamental Food Mikrobiology*. 3rd ed. CRC Press. Florida. 127-131.
- Robinson, R. K., 1981. *Dairy Microbiology: The Microbiology of Milk Products*. Volume 11. Applied Science Publishing. London.
- Romadhon, Subagiyo dan Margino, S. 2012. Isolasi dan Karakterisasi Bakteri Asam Laktat Dari Usus Udang Penghasil Bakteriosin Sebagai Agen Antibakteria Pada Produk-Produk Hasil Perikanan. Vol 8(1).
- Salminen, S. dan Wright, A.V. 1993. *Lactic Acid Bacteria*. New York : Marcell Dekker, Inc.
- Salminen, S., Bouley, MC. and Boutron-Ruault, MC. 1998. Functional food science and gastrointestinal physiology and function. *Br. J. Nutr* 80 (Suppl. 1): 147–171.
- Sandine, W.E. 1979. Roles of Lactobacillus in the Intestinal Tract. *J Food Protection* 42(3):259-62.
- Sarudji, S., Chusniati, S., Iman, E.R.S., Narumi, H.E. 2015. *Petunjuk Praktikum Penyakit Infeksius I Program S-1 Kedokteran Hewan*. Departemen Mikrobiologi Fakultas Kedokteran Hewan Universitas Airlangga. Surabaya. Hal 5-7.
- Sasimowski, E. 1987. *Animal Breeding and Production*. Elsevier Science Publishing Co., Inc. New York.
- Sneath, P.H.A., 1986. *Bergey's Manual of Systematic Bacteriology*. Baltimore, London.
- Snydman, D.A. 2008. *The Safety of Probiotics*. CID :46 (Suppl 2).
- Soehardjono, O. 1990. *Kuda*. Yayasan Pamulang Equestrian Center, Jakarta.
- Soeharsono. Adriani, L., Safitri, R. dan Sjojfan, O. 2010. *Probiotik*. Widya Padjajaran. Bandung.

- Speck, M. L. 1978. *Development in Industrial Microbiology. Economic Microbiology Fermented Food Vol. VII*. Academic Press. London.
- Spelman, K., Burns, J. Nichols, D. Winters, N. Ottersberg, S. and Tenborg, M. 2006. "Modulation of cytokine by traditional medicines: a review of herbal immunomodulators". *Alternative Medicine Review* 11(2) : 128-50. PMID 16813462. <http://www.thorne.com/altmedrev/.fulltext/11/2/128>.
- Stamer, J.R. 1979. The Lactic Acid Bacteria. Microbes of Diversity. *J. Food Technol.* 1: 60 – 65.
- Suherman, E. 2007. *Studi morfometrik ukuran (size) dan bentuk tubuh kuda Sumba, Priangan, kuda Pacu G2, G3, G4 dan Kuda Pacu Indonesia (KPI)*. Skripsi. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Suhsy, S. dan Adriani. 2014. Pengaruh Probiotik Dan Trichoderma Terhadap Hara Pupuk Kandang Yang Berasal Dari Feses Sapi Dan Kambing. *Jurnal Ilmiah Ilmu-Ilmu Peternakan* Vol. XVII No.2.
- Surono, I.S. 2004. *Probiotik Susu Fermentasi dan Kesehatan*. Tri Cipta Karya. Jakarta.
- Suryani, Y., Astuti, Bernadeta, O dan Siti, U. 2010. Isolasi dan Karakterisasi Bakteri Asam Laktat dari Limbah Kotoran Ayam sebagai Agensi Probiotik dan Enzim Kolesterol Reduktase, *Biologi dan Pengembangan Profesi Pendidikan*, ISBN: 978-602-97298-0.
- Syahrurachman, A., Chartim, A. dan Subandrio, A. 1994. *Buku Ajar Mikrobiologi Kedokteran Edisi Revisi*. Jakarta : Bina Rupa Aksara.
- Tannock, G.W. 1999. Editor. Probiotics. A critical review.
- Taufik, E. 2004. Dadih Susu Sapi Hasil Fermentasi Berbagai Starter Bakteri Probiotik yang Disimpan pada Suhu Rendah: Karakteristik Kimiawi. *Med. Petern.* 27: 88-100.
- Templeton, W. C. 1979. Forages for horses. *Proc. Annu. Ky. Horsemen's Shortcourse*.3:81.
- Tomasik, P.J. and Tomasik, P. 2003. Probiotics and Prebiotics. *Cereal Chem* 2003;80(2):113-117.
- Triana, E., dan N. Nurhidayat. 2007. Seleksi dan Identifikasi Lactobacillus Kandidat Probiotik Penurun Kolesterol Berdasarkan Analisis Sekuen 16s RNA. *Biota*, 12 (55-60).
- Vos, p., Garrity, G., Jones, D., Krieg, N.R., Ludwig, W., & Rainey, F. A. 2009. *Bergey's Manual of Systematic Bacteriology* Vol.3 : The firmicutes. Newyork:Springer Science Business Media. Hal 465-497

- Waspodo. 1997. *Probiotik Bakteri Pencegah Kanker*. Intisari.
- Widodo. 2003. *Bioteknologi Industri Susu*. Edisi 1. Cetakan 1. Penerbit Lacticia Press. Yogyakarta.
- Widyastuti, Y., Sofarianawati, E., 1999. Karakter Bakteri Asam Laktat *Enterococcus* sp. Yang diisolasi dari saluran pencernaan Ternak.
- Xiaodong, P. F., Tianxing, C., Honggang, W., and Zhanyu, Z. T. 2009. The Acid, Bile Tolerance and Antimicrobial Property of *Lactobacillus acidophilus* NIT. *Food Control*, 20, pp 598–602.
- Yousef, A.E dan Carlstrom, C. 2003. *Food Microbiology: A Laboratory Manual*. \New Jersey: John Wiley & Sons Inc.