

DAFTAR PUSTAKA

- Adila, R., Nurmiati., Agustien, A.2013. Uji Antimikroba *Curcuma sp.* Terhadap Pertumbuhan *Candida albicans*, *Staphylococcus aureus* dan *Escheria coli* Jurnal Biologi Universitas Andalas. 3(1): 1-7.
- Afriani, S., L. Haris. 2011. Karakteristik Dadih Susu Sapi Hasil Fermentasi Beberapa Starter Bakteri Asam Laktat yang Diisolasi dari Dadih Asal Kabupaten Kerinci. Agrinak. 1(1):36-42.
- Ahmed, E.O., Ali, M.E., Kalid, R.A., Taha, H.M., and Mahammed, A.A. 2010. Investigating The Quality Changes of Raw and Hot Smoked *Oreochromis niloticus* and *Clarias lazera*. Pakistan J. of Nutrition 9(5):481-484.
- Ahumada, M.C., Bru, E., Colloca, M.E., Lopez, M.E., Macias, M.E. 2003. Evaluation and Comparison of *Lactobacilli* Characteristics in The Mouths of Patients With or Without Cavities. Journal of Oral Science. 45(1): 2-3.
- Alakomi, H.L., Skytta, E., Saarela, M., Mattila, S.T., Latva, K.K., Helander, I.M., 2000. Lactic Acid Permeabilizes Gram-Negative Bacteria by Disrupting Outer Membrane. Journal Applied and Environmental Microbiology. 66 (5): 2002-2010.
- Antarini, A.A.N. 2011. Sinbiotik antara Prebiotik dan Probiotik. Jurnal Ilmu Gizi. 2(2): 148.
- Asriyah. 2010. Hitung Jumlah Bakteri Metode Pour Plate. Jurnal Kesehatan Masyarakat. 2(2): 148.
- Atlas, R. M. 2010. Handbook of Microbiological Media, Fourth Edition. CRC Press: United States America. Hal: 1469.
- Badet, C., Thebaud, N.B. 2008. Ecology of *Lactobacilli* in the Oral Cavity: A Review of Literature. The Open Microbiology Journal. 2: 39.
- Benson. 2001. Microbiological Applications. Laboratory Manual in General Microbiology. Eighth Edition. McGraw-Hill Science Company : New York. pp. 72-175.
- Berazandeh, N. 2008. Microbiologi Titles. Jerman. Springer. Verlag Berlin Heidelberg Media. 9-11.

- Besung, I.K.N. 2009. Pegagan (*Centella asiatica*) sebagai Alternative Pencegahan Infeksi pada Ternak. Buletin Veteriner Udayana 2(1): 61-62.
- Chen, S. U. et al., 2003. Effects of Cryopreservation on Meiotic Spindles of Oocytes and Its Dynamics After Thawing: Clinical Implications in Oocyte Freezing. Mol Cell Endocrinol. 202(1-2): 101-107.
- Collins, M.D., Gibson, G.R. 2009. Probiotics, Prebiotics, and Synbiotics: Approaches for Modulating The Microbial Ecology of The Gut. Jurnal Nutrisi. 69(5):1052-1057.
- Crittenden, R.G., Playne, M.J. 1996. Production, Properties and Applications of Food Grade Oligosaccharides. Trends Food Sci Technol 7: 61-353.
- Dalimartha, S. 2006. Atlas Tumbuhan Indonesia. Cetakan VIII. Trubus Agriwidya. Jakarta. 214.
- Dasuki, U.A. 1991. Sistematika Tumbuhan Tinggi. Jurnal Sci ITB. 7(2): 41-44.
- Davis, C.D., Milner, J.A. 2009. Gastrointestinal Microflora, Food Components and Colon Cancer. Journal Nutrition Biochem. 20(10): 745-760.
- Effendi, D. 2015. Biokompatibilitas. Yogyakarta.
- Ekawati, P., Martini., Yuliawati. 2005. Kontaminasi *Staphylococcus aureus* Pada Ikan Asap ditingkat Produsen dan Penjual di Semarang. The Indonesian of Public Health. 10(5): 37-42.
- Frazier, W.C. and D.C. Westhoff. 1988. Food Microbiology. Fourth Edition. McGraw-Hill : USA. pp. 11-80.
- Ferdiaz, S. 1992. Mikrobiologi Pangan. Jakarta : Gramedia Media Pustaka Utama. 62-70.
- Fuller, R. 1989. Probiotic in Man and Animals. Journal Appl Bacteriol. 66: 367-372.
- Gibson, G.R. and Roberfroid, M.B. 1997. Dietary Modulation of The Human Colonic Microbiota: Introducing The Concept of Prebiotics. Journal of Human Nutrition. 125: 1403-1410.
- Gupta, Y.K., Kumar, M.H.V. 2006. Effect of *Centella asiatica* on Pentylentetrazol-Induced Kindling, Cognition and Oxidative Stress in Rats. Journal Pharmacology Biochemistry and Behavior . 3: 579-585.

- Harley., Presscot. 2002. Laboratory Exercise in Microbiology. USA. McGrawhill Publisher. 116.
- Haryadi, Supriyanto. 1991. Pengolahan Kakao Menjadi Bahan Pangan. Yogyakarta : Pau Pangan dan Gizi. Jurnal Universitas Gadjah Mada. 1(5): 51-60.
- Hardisari, Ratih dan Amaliawati, Nur. Manfaat Prebiotik Tepung Pisang Kepok (*Musa paradisiaca formatypica*) terhadap Pertumbuhan Probiotik *Lactobacillus casei* Secara In Vitro. Jurnal Teknologi Laboratorium. 5(2): 66-67.
- Jay, J.M. 1992. Modern Food Microbiology. 4th edition. New York: Chapman and Hall. 38-77.
- Kanbe, M. 2012. Functions of Fermented Milk : Challenges for The Health Sciences ( Ed. Y. Nakazawa and A. Hosono), Elsevier Appl. Publ., London. 17(2): 165-170.
- Kim, B.H., Gadd, G.M. 2008. Bacterial Physiology and Metabolism. Cambridge University Press. Cambridge. 220.
- Kolida, S., Touhy, K. and Gibson, G.R. 2002. Prebiotic Effects of Inulin and Oligofructose. Br. J. Nutr. 87(2): S193-S197.
- Kusuma, Vicka J.M., Zubaidah, Elok. 2016. Evaluasi Pertumbuhan *Lactobacillus casei* dan *Lactobacillus. plantarum* dalam Medium Fermentasi Tepung Kulit Pisang. Jurnal Pangan dan Agroindustri. 4(1): 100-108.
- Kusriningrum. 2012. Perancangan Percobaan. Airlangga University Press. Surabaya. 10.
- Lasmadiwati, E., Ahermiatai, M.M., Hetiy, I.Y. 2004. Pegagan Meningkatkan Daya Ingat, Membuat Awet Muda, Menurunkan Gejala Stress dan Meningkatkan Stamina. Seri Hari Sehat. Jakarta : Penebar Awadaya. 15
- Lee, D.K., S. Jang, E.H. Baek, M.J. Kim, K.S. Lee, H.S. Shin, M.J. Chung, J.E Kim, K.O. Lee, and N.J. Ha. 2009. Lactic Acid Bacteria Affect Serum Cholesterol Levels, Harmful Fecal, Enzyme Activity, and Fecal Water Content. Journal of Lipids in Health and Disease. 8:22-30.
- Lukman, D.W., Sudarwanto, M., Sanjaya, A.W., Purnawarman, T., Latif, H., Soejoedono, R.R. 2009. Higiene Pangan. Jurnal IPB. 3(5): 15-19.
- Manea, I., Buruleanu, L., 2010. Study of The Effects Shown by The Action of Various Microorganisms on The Lactic Fermentation of Juices. Analisis Food Science and Technology 11. 1-14.

- Murtiningsih. 1997. Sekilas Tentang Pengujian Bakteri. *Journal Penelitian Pasca Panen Perikanan*. 7(2): 34-37.
- Musyarofah, N. 2006. Respon Tanaman Pegagan (*Centella asiatica* L. Urban) Terhadap Pemberian Pupuk Alami di Bawah Naungan. Tesis Fakultas Pasca Sarjana, IPB. 83.
- Nannen, N.L., Hutkins, R.W. 1991. Intracellular pH Effect in Lactid Acid Bacteria. *Dairy Sci*. 74: 741-746.
- Nofrianti, R. 2013. Metode *Freeze Drying* Bikin Keripik Makin *Crunchy*. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* 2(1): 33-37.
- Pollack, R.A., L. Findlay, W. Mondschein and R.R. Modesto. 2005. *Laboratory Exercises in Microbiology*. Second Edition. John Wiley and Sons, Inc : New Zaeland. pp. 44-45.
- Prabowo. 2002. *Centella Anti Radang*. Jakarta : PT Intisari Mediatama. 78-79.
- Pradika, E.I. 2008. Isolasi Mikroorganisme. *Jurnal Kesehatan Lingkungan*. 4(3): 15-19.
- Pramono, S. 1992. Profil Kromatogram Ekstrak Herba Pegagan yang Berefek Antihipertensi. *Jurnal Warta TOI*. 1(2): 37-38.
- Prasatyaharasti, Lila., Zubaidah, E. 2014. Evaluasi Pertumbuhan *Lactobacillus casei* dalam Medium Susu Skim yang Disubstitusi Tepung Beras Merah. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 2(4): 285-296.
- Putra, A., Corvianindya, M., Wahyu, M. 2017. Uji Aktivitas Antibakteri Ekstra Etanol Daun Kamboja (*Plumeria acuminata*) Terhadap Pertumbuhan *Streptococcus mutans*. *e-Jurnal Pustaka Kesehatan*. 5(3): 449-453.
- Putri, W.D.R., Haryadi, D.W., Cahyanto, M.N. 2012. Isolasi dan Karakterisasi Bakteri Asam Laktat Amilolitik Selama Fermentasi Growol Makanan Tradisional Indonesia. *Jurnal Teknologi Pertanian*. 13(1): 52-57.
- Rahayu, B., Solichatun., Anggarwulan, E. 2003. Pengaruh Asam 2,4-D Terhadap Pembentukan Kalus Serta Kandungan Flavonoid Kultur Kalus *Acalypha Indica* L. *Biofarmasi*. 1(1):1-6.
- Rahmawati, K.G. 1999. *Secondary Plant Product in Nature in Biotechnology Secondary Metabolites*. U.S.A: Science Publisher, inc. pp: 11-37.

- Rastall, R.A. 2005. Mini Review: Modulation of Microbial Ecology of The Human Colon by Probiotics, Prebiotiks, and Synbiotics to Enhance Human Health: an Overview of Enabling Science and Potential Applications, *FEMS Microbiology Ecology.*, 52:145-152.
- Rusly, R.T. 2016. Perbedaan Aktivitas Antioksidan dan Toksisitas Ekstrak Etanol 96% dan Ekstrak Freeze Dryer Biji Mangga Gedong (*Magnifera indica* L.). Prosiding Seminar Nasional Tumbuhan Obat Indonesia. 411-406.
- Savitri, E.S. 2006. Studi Morfologi Tumbuhan Gulma Yang Berpotensi Sebagai Obat di Lingkungan Uin Malang. *Jurnal Saintika.* 3(2):12-16.
- Schlegel, H.G., Schmidt, K. 2000. *Mikrobiologi Umum.* Yogyakarta. Gajah Mada University Press. 43.
- Senditya, M., Hadi, M.S., Estiasih, T., Saparianti, E. 2014. Efek Prebiotik dan Sinbiotik Simplisia Daun Cincau Hitam (*Mesona palustris* BL) secara *In Vivo*. *Jurnal Pangan dan Agroindustri.* 2(3): 143-147.
- Setiarto, R.H.B.S., Widhyastuti, N., Rikmawati, N.A. 2012. Optimasi Konsentrasi Oligosakarida untuk Meningkatkan Pertumbuhan Bakteri Asam Laktat Starter Yoghurt. *Jurnal FMIPA.* 5(2): 33-38.
- Setyati, W.A., Subagiyo. 2012. Isolasi dan Seleksi Bakteri Penghasil Enzim Ekstraseluler (Proteolitik, Amilolitik, Lipolitik dan Selulolitik) yang Berasal dari Sedimen Kawasan Mangrove. *Ilmu Kelautan,* 17(3) : 164-168.
- Simon, O. 2015. Micro-organism as Feed Additives-Probiotics. *Advances in Pork Production.* 16(1): 161 – 167.
- Snydman, D. 2008. The Safety of Probiotics. *Clinical Infectious Diseases.* (46): 104–111.
- Sofyana, H., Julendraa, E., Damayantia, B., Sutrisno,M., Wibowo, H. 2018. Performa dan Histopatologi Ayam Broiler yang Diinfeksi dengan *Salmonella pullorum* Setelah Pemberian Imbuhan Pakan Mengandung Tepung Cacing Tanah (*Lumbricus rubellus*) Performance and Histopathology of Broiler Chicken Infected by *Salmonella pullorum* and Fed Feed Additive Containing Earth Worm Meal (*Lumbricus rubellus*). *Media Peternakan.* 33(1): 31-35.
- Suardana, I.W., Suarsana, I.N., Sujaya, I.N., Wiryawan, K.G. 2007. Isolasi dan Identifikasi Bakteri Asam Laktat dari Cairan Rumen Sapi Bali sebagai Kandidat Biopreservatif. *Jurnal Vet.* 8(4): 155-156.

- Sumarsih, S. 2003. Mikrobiologi Dasar. Universitas Pembangunan Nasional Veteran. Yogyakarta. 44 .
- Suskovic, J. Kos, B., Beganovic, J. 2010. Antimicrobial Activity – The Most Important Property of Probiotic and Starter Lactic Acid Bacteria. Food Technology and Biotechnology 48 (3): 296–30
- Sutardi, 2008. Kajian Waktu Panen dan Pemupukan Fosfor Terhadap Pertumbuhan dan Produksi Asiatikosida Tanaman Pegagan (*Centella asiatica* L. Urban) di Daratan Tinggi. Tesis. Program Studi Agronomi, Sekolah Pascasarjana Institut Pertanian Bogor. 15.
- Swastawati, F., Titi, S., Tri., W.A., Putut, H. 2013. Karakteristik Kualitas Ikan yang diproses Menggunakan Metode dan Jenis Ikan Berbeda. J.Aplikasi Teknologi Pangan. 2(3): 126-132.
- Tan, S.H. 2010. Effect of Growth Regulator on Callus, Cell Suspension and Cell Line Selection for Flavonoid Production from Pegagan (*Centella asiatica* L. ). American Journal of Biochemistry and Biotechnology. 6(4): 284-299.
- Tanbiyaskur. 2011. Efektifitas Pemberian Probiotik, Prebiotik dan Sinbiotik Melalui Pakan Untuk Pengendalian Infeksi *Streptococcus agalactice* pada ikan Nila (*Oreochromis niloticus*) [Thesis]. Sekolah Pascasarjana. Institut Pertanian Bogor. Hal. 14.
- Triana, E., Nurhidayat, N. 2007. Seleksi dan Identifikasi *Lactobacillus* Kandidat Probiotik Penurun Kolesterol Berdasarkan Analisis Sekuen 16s RNA. Biota Jurnal Ilmiah Ilmu Hayati. 12(1): 56-60.
- Ulfah, N.F., Erina., Darniati. 2017. Isolasi dan Identifikasi *Escherichia coli* pada Ayam Panggang di Beberapa Rumah Makan di Kecamatan Syiah Kuala Kota Banda Aceh. JIMVET. 01(3): 382-388.
- Widiyanti, N.L.P.M., Ristanti, N.P.. 2004. Analisis Kualitatif Bakteri *Coliform* Pada Depo Air Minum Isi Ulang di Kota Singaraja Bali. Jurnal Ekologi Kesehatan. 3(1): 64-73.
- Wilson, P., Remigio, Z.. 2012. Production and Characterisation of Protease Enzyme Produced by a Novel Moderate Thermophilic Bacterium (EP1001) Isolated from an Alkaline Hot Spring, Zimbabwe. African Journal of Microbiology Research. 6 (27) : 5542-5551.
- Winarto, W.P. 2003. Sambiloto: Budi Daya dan Pemanfaatan untuk Obat. 1st ed. Jakarta: Penebar Swadaya. 1-12.

- Winarto, W. P., Surbakti, M. 2003. Khasiat dan Manfaat Pegagan, Tanaman Penambah Daya Ingat. Agromedia Pustaka. Jakarta. 43.
- Wyrick, P. B., Rogers, H. J. 2014. Isolation and Characterization of Cell Wall-Defective Variants of *Bacillus subtilis* and *Bacillus licheniformis*. *Journal of Bacteriology*. 116(1): 456-465.
- Yu, Q.L., Duan, H.Q., Takaishi, Y., Gao, W.Y. 2006. A Novel Triterpene from *Centella asiatica*. *Molecules*. 11: 661-665.
- Yusmarini, Y., Pato, Usman., Johan, Vonny S., Ali, Akhyar., Kusumaningrum, K. 2017. Karakterisasi Bakteri Asam Laktat Amilolitik dari Industri Pengolahan Pati Sagu. *AGRITECH*. 37(1): 96.
- Zubaidah, E., Saparianti, E., Hindrawan, J.. 2012. Studi Aktivitas Antioksidan pada Bekatul dan Susu Skim Terfermentasi Probiotik. *Jurnal Teknologi Pertanian* 13(2): 111-118.