

DAFTAR PUSTAKA

- Alrosyidi, A. C. H. F. 2015. Ringkasan Aktivitas Antibakteri Kombinasi Susu Probiotik *Lactobacillus bulgaricus* Dan *Streptococcus tthermophilus* Terhadap Bakteri Penyebab Diare. *Skripsi*. Fakultas Farmasi Universitas Airlangga. Surabaya. 8–9. (Tidak dipublikasikan).
- Amanda, C. de M. Renata R., dan Jessica N., Irapuan. 2017. Activity Of Metabolites Produced by New Strains of Lactobacillus in Modified De Man, Rogosa And Sharpe (MRS) Medium Against Multidrug-Resistant Bacteria. *African Journal of Microbiology Research*. 11(8):43-59.
- Amani, E., Hadi, M., dan Shahram, E. 2016. The Effect Of Proteolytic Activity Of Starter Cultures on Technologically Important Properties Of Yogurt. *Food Science Nutritions*. 5(3):535-527.
- Andriani, R. 2016. Pengenalan Alat-Alat Laboratorium Mikrobiologi Untuk Mengatasi Keselamatan Kerja dan Keberhasilan Praktikum. *Jurnal Mikrobiologi*. 1(1): 1–7.
- Ardiaria, M. 2019. Epidemiologi, Manifestasi Klinis, dan Penatalaksanaan Demam Tifoid. *Journal Nutritions Health*. 7(2): 32–38.
- Aristyawan, A. D., Sugijanto, N. E. dan Suciati, S. 2018. Potensi Antibakteri dari Ekstrak Etanol Spons *Agelas cavernosa*. *Jurnal Farmasi dan Ilmu Kefarmasian Indonesia*. 4(1):39.
- Aroza, M., Erina dan Darniati. 2017. Isolasi Dan Identifikasi Bakteri Gram Positif Kokus Pada Kasus Ear Mites Kucing Domestik (*Felis Domesticus*) di Kecamatan Syiah Kuala Kota Banda Aceh Isolation and Identification of Gram Positive Coccus Bacteria in Ear Mites Case of Domestic Cats (*Felis do*). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Veteriner*. 01(2):117–124.
- Ashurst, J. V. J. T. B. W. 2020. SALMONELLA | *Salmonella typhi*. *Encyclopedia of Food Microbiology*. 1(1):1943–1947.
- Azizah, N., Suradi, K. dan Gumilar, J. 2019. Pengaruh Konsentrasi Bakteri Asam Laktat *Lactobacillus plantarum* dan *Lactobacillus casei* Terhadap Mutu Mikrobiologi dan Kimia Mayonnaise Probiotik. *Jurnal Ilmu Ternak Universitas Padjadjaran*. 18(2): 79–85.
- Bali, V. Parmijt P., Manab B., dan John F.K. 2016. Bacteriocins: Recent Trends and Potential Applications. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*. 56(5): 817–834.
- Bertranda, R. L. 2019. Lag Phase is a Dynamic, Organized, Adaptive, and Evolvable Period that Prepares Bacteria for Cell Division. *Journal of Bacteriology*. 201(7):1–21.

- Bourrie, B. C. T., Willing, B. P., dan Cotter, P. D. 2016. The Microbiota and Health Promoting Characteristics of the Fermented Beverage Kefir. *Frontier Microbiology* 7(5):1–17.
- Chapman, C. M. C., Gibson, G. R. dan Rowland, I. 2011. Health Benefits of Probiotics: are Mixtures More Effective Than Single Strains?. *European Journal of Nutrition*. 50(1): 1–17.
- Crump, J. A. 2015. Epidemiology, Clinical Presentation, Laboratory Diagnosis, Antimicrobial Resistance, And Antimicrobial Management of Invasive Salmonella Infections. *Clinical Microbiology Reviews*, 28(4): 901–937.
- Daim, A., Nadia H., Mohamed H., dan Mohamed S. A. 2013. Antagonistic Activity of *Lactobacillus* Isolates Against *Salmonella typhi* In Vitro. *BioMed Research International*. 12(1):10-29
- Darna, Turnip, M. dan Rahmawati. 2018. Identifikasi Bakteri Anggota Enterobacteriaceae pada Makanan Tradisional Sotong Pangkong. *Jurnal labora Medika* 2(2): 6–12.
- Dasopang, E. S. Fenny H., Tedyy K., dan Mukti . 2019. Comparative Effectiveness Study Of Chloramphenicol And Ceftriaxone in The Treatment of Typhoid Fever in Children Admitted to Putri Hijau Kesdam I/Bb Hospital Medan. *Open Access Macedonian Journal of Medical Sciences*. 7(22): 3847–3851.
- Dougan, G. dan Baker, S. 2014. Salmonella enterica Serovar Typhi and the Pathogenesis of Typhoid Fever. *Annual Review of Microbiology*. 68(1):317–336.
- Purba, Elisabeth I. Toni W., Naning N., Stephen N., dan Nyoman K. 2016. Program Pengendalian Demam Tifoid di Indonesia: Tantangan dan Peluang. *Media Penelitian dan Pengembangan Kesehatan*: 26(2):99–108.
- Eng, S. K. Priyia, Nurul, Hooi L., Kok-Gan, dan Han-Lee. 2015. Salmonella: A Review on Pathogenesis, Epidemiology and Antibiotic Resistance. *Frontiers in Life Science*. 8(3):284–293.
- Fauziah, P. N., Nurhajati, J. dan Chrysanti. 2015. Daya Antibakteri Filtrat Asam Laktat dan Bakteriosin *Lactobacillus bulgaricus* KS1 dalam Menghambat Pertumbuhan *Klebsiella pneumoniae* Strain ATCC 700603, CT1538, dan S941. *Makalah Kedokteran Bandung*. 47(1): 35–41.
- Fisberg, M., John L. dan Machado, R. 2015. History of Yogurt and Current Patterns of Consumption. *Nutrition Reviews*. 73(7):, 4–7.
- Garai, P., Gnanadhas, D. P. dan Chakravortty, D. 2012. *Salmonella enterica*

serovars typhimurium and typhi as Model Organisms: Revealing Paradigm Of Host-Pathogen Interactions. *Virulence*, 3(4): 377–388.

- Ginting, J. C. 2017. Minuman Fermentasi Kopi Sidikalang Khas Sumatera Utara oleh *Lactobacillus bulgaricus* dengan Penambahan Laktosa. *Skripsi*. Universitas Diponegoro Semarang, Semarang. (Tidak dipublikasikan).
- Gut, A. M. Todor V., Thomas, dan Osaana. 2018. Salmonella Infection – Prevention and Treatment by Antibiotics and Probiotic Yeasts: A review. *Microbiology (United Kingdom)*. 164(11): 1327–1344.
- Dewa Gede A. W., I Dewa M., dan I Wayan. 2017. Identifikasi Bakteri Asam Laktat Isolat 9A dari Kolon Sapi Bali sebagai Probiotik melalui Analisis Gen 16S rRNA. *Jurnal Sain Veteriner* . 33(2),:56–61.
- Ilham, I., Nugraha, J. dan Purwanta, M. 2017. Deteksi IgM Anti *Salmonella enterica serovar typhi* dengan Pemeriksaan Tubex TF dan Typhidot-M. *Jurnal Biosains Pascasarjana*. 19(2):127–147.
- Indrawati, R. dan Ratnawati, G. J. 2017. Hubungan Tingkat Pengetahuan Dengan Presisi dan Akurasi Pemipetan Menggunakan Mikropipet Metode Forward. *Jurnal Laboratorium Khatulistiwa*. 1(1):58–66.
- Jamilah. 2015. Evaluasi Keberadaan Gen catP terhadap Resistensi Kloramfenikol Pada Penderita Demam Tifoid. *Prosiding Seminar Nasional Mikrobiologi Kesehatan dan Lingkungan*.1(1):146–152.
- Joana, Š. dan Abraitien, A. 2015. Selection of Enhanced Antimicrobial Activity Posing Lactic Acid Bacteria Characterised by (GTG) 5 -PCR fingerprinting. *Cellular Microbiology*. 52(7):4124–4134.
- Johnson, R., Mylona, E. dan Frankel, G. 2018. Typhoidal Salmonella: Distinctive Virulence Factors and Pathogenesis. *Cellular Microbiology*, 20(9): 110-116.
- Keerthirathne, T. P. Kirstin H., dan Harriet. 2016. A Review of Temperature, pH, and Other Factors That Influence The Survival of Salmonella in Mayonnaise And Other Raw Egg Products. *Pathogens*, 5(4):63.
- Khikmah, N. 2015. Uji Antibakteri Susu Fermentasi Komersial pada Bakteri Patogen. *Jurnal Penelitian Saintek*. 20(1):45–52.
- Le, N. T. T. 2019. Evaluation of Factors Affecting Antimicrobial Activity of Bacteriocin from *Lactobacillus plantarum* Microencapsulated in Alginate-Gelatin Capsules and Its Application on Pork Meat as A Bio-Preservative. *International Journal of Environmental Research and Public Health*, 16(6):111-156
- Lestari, D. A. M. D. dan Hendrayan, M. A. 2017. Identifikasi dan Diagnosis

Infeksi Bakteri *Salmonella typhi*. *Makalah*. 1(1): 32.

- Mahamuni, P. P., Patil, A. R. dan Ghosh, J. S. 2017. Proteolytic and Lipolytic Properties of Endotoxins (Enterotoxins) Produced by *Salmonella typhi* NCIM 5255, *Salmonella typhimurium* NCIM 2501 and *Shigella flexneri* NCIM 5265. *International Food Research Journal*. 24(6): 2685–2688.
- Mangarengi, Y. 2019. Identifikasi dan Isolasi Bakteri Penyebab Penderita Dengan Gejala Suspek Demam Typhoid Di Rumah Sakit Ibnu Sina Makassar Tahun 2016. *UMI Medical Journal*. 1(1):51–65.
- McFarland, L. V. 2020. Efficacy of Single-Strain Probiotics Versus Multi-Strain Mixtures: Systematic Review of Strain and Disease Specificity. *Digestive Diseases and Sciences*. Springer US, (01)2:345-678
- Mokoena, M. P. 2017. Lactic Acid Bacteria and Their Bacteriocins: Classification, Biosynthesis and Applications Against Uropathogens: A Mini-Review. *Molecules*. 22(8):1-19
- Murtius, W. S. 2018. *Praktek Dasar Mikrobiologi*. Padang : Universitas Andalas 46.
- Nandakumar, R. dan Talapatra, K. 2014. Quantitative Profiling Of Bacteriocins Present in Dairy-Free Probiotic Preparations of *Lactobacillus acidophilus* by Nanoliquid Chromatography-Tandem Mass Spectrometry. *Journal of Dairy Science*. 97(4): 1999–2008.
- Nassib, T. A., El-Din, M. Z. dan El-Sharoud, W. M. 2016. Effect of Thermophilic Lactic Acid Bacteria on The Viability of *Salmonella serovar typhimurium* PT8 During Milk Fermentation and Preparation of Buffalo's Yogurt. *International Journal of Dairy Technology*. 59(1):29–34.
- Nurhayati, L. S., Yahdiyani, N. dan Hidayatulloh, A. 2020. Perbandingan Pengujian Aktivitas Antibakteri Starter Yogurt dengan Metode Difusi Sumuran Dan Metode Difusi Cakram. *Jurnal Teknologi Hasil Peternakan*, 1(2):41.
- Ouwehand, A. C. 2018. Effectiveness of Multistrain Versus Single-strain Probiotics Current Status and Recommendations for the Future. *Journal of Clinical Gastroenterology*. 52(00): S35–S40.
- Pranamarta, M. K. 2015. Faktor Virulensi *Salmonella Enterica* Serovar Typhi. *Intisari Sains Medis*. 4(1):66.
- Pratomo, L. L. A. 2017. Analisa Pengaruh Perbedaan Konsentrasi Tepung Ubi Jalar (*Ipomoea batatas l*) dengan Berbagai Varian dan Lama Fermentasi Terhadap Pembuatan Yoghurt (Analisis Effect Of Difference Concentration Of Sweet Potato (*Ipomoea batatas l*) Flour Variants and Long. *Skripsi*.

Universitas Diponegoro, Semarang.

- Prehamukti, A. A. 2018. Faktor Lingkungan dan Perilaku terhadap Kejadian Demam Tifoid. *HIGEIA (Journal of Public Health Research and Development)*. 2(4): 587–598.
- Purbaningrum, A. L. 2020. Uji Aktivitas Bakteri Asam Laktat (*Lactobacillus bulgaricus* dan *Streptococcus thermophilus*) Yoghurt dalam Menghambat Pertumbuhan *Staphylococcus aureus* Penyebab Folikulitis. *Skripsi*. Fakultas Kedokteran. Universitas Jenderal Soedirman, Purwokerto. (Tidak dipublikasikan)
- Putri, A. L. dan Kusdiyantini, E. 2018. Isolasi Dan Identifikasi Bakteri Asam Laktat dari Pangan Fermentasi Berbasis Ikan (*Inasua*) yang Diperjualbelikan di Maluku-Indonesia. *Jurnal Biologi Tropika*. 1(2): 6.
- Putri, D. Y. 2018. Uji Aktivitas Bakteri Asam Laktat (*Lactobacillus bulgaricus* Dan *Streptococcus thermophilus*) pada Yoghurt dalam Menghambat Pertumbuhan Isolat *Salmonella typhi* Penyebab Demam Tifoid. *Skripsi* Fakultas Kedokteran Universitas Jenderal Soedirman. 53(9):1689–1699.
- Putri, M. R. A. B. 2019. Identifikasi Bakteri *Salmonella typhi* Pada Makanan Jajanan Gorengan yang Dijual di Depan Sekolah Dasar Negeri Kecamatan Kedaton Kota Bandar Lampung. *Skripsi* Fakultas Kedokteran Universitas Lampung. Bandar Lampung. 23(3):10.
- Putri, Y. S., Kusharyati, D. F. dan Pramono, H. 2020. Kualitas Yoghurt dengan Penambahan *Bifidobacterium sp.* Bb2E. *Pharmaceutical Sciences and Research*. 2(1): 49–55.
- Rachman, S. D. 2015. Kualitas Yoghurt Yang Dibuat Dengan Kultur Dua (*Lactobacillus bulgaricus* dan *Streptococcus thermophilus*) dan Tiga Bakteri (*Lactobacillus Bulgaricus*, *Streptococcus thermophilus* dan *Lactobacillus acidophilus*). *Chimica et Natura Acta*. 3(2): 76–79.
- Rahmah, P. A., R., Bahar M., dan Harjono, Y. 2017. Uji Daya Hambat Filtrat Zat Metabolit *Lactobacillus plantarum* Terhadap Pertumbuhan *Shigella dysenteriae* Secara In Vitro. *Biogenesis: Jurnal Ilmiah Biologi*, 5(1): 34–41.
- Rahman, I. R., dan Nurkhasanah K. I. 2019. Optimasi Komposisi *Lactobacillus bulgaricus* dan *Streptococcus thermophilus* pada Yogurt Terfortifikasi Buah Lakum (*Cayratia trifolia* (L.) Domin) sebagai Antibakteri terhadap *Escherichia coli*. *Pharmaceutical Sciences and Research*. 6(2): 99–106.
- Rahmasari, V. dan Lestari, K. 2018. Review: Manajemen Terapi Demam Tifoid: Kajian Terapi Farmakologis Dan Non Farmakologis. *Farmaka*, 16(1):184–195.

- Rampengan, N. H. 2016. Antibiotik Terapi Demam Tifoid Tanpa Komplikasi pada Anak. *Sari Pediatri*. 14(5): 271.
- Renye, J. A., Somkuti, G. A., dan Steinberg, D. H. 2019. Thermophilin 109 Is A Naturally Produced Broad Spectrum Bacteriocin Encoded Within The Blp Gene Cluster of *Streptococcus thermophilus*. *Biotechnology Letters*. Springer Netherlands, 41(2): 283–292.
- Rizal, S., Maria E., Fibra N., dan Arrtha R. 2016. Karakteristik Probiotik Minuman Fermentasi Laktat Sari Buah Nanas dengan Variasi Jenis Bakteri Asam Laktat. *Jurnal Kimia Terapan Indonesia*. 18(01):63–71.
- Rizky, A., Darniati, dan Ismail. 2017. Isolation and Identification of *Salmonella sp* in Roasted Chicken From Restaurant in Syiah Kuala, Banda Aceh. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Veteriner*. 01(3): 265–274.
- Sari, N., Erina, dan Mahdi A. 2018. Isolasi dan Identifikasi *Salmonella Sp* dan *Shigella Sp* pada Feses Kuda Bendi. *Journal of Chemical Information and Modeling*. 2(3): 401–410
- Sari, R., Deslianri, L, dan Apridamayanti, P. 2016. Skrining Aktivitas Antibakteri Bakteriosin dari Minuman Ce Hun Tiau. *Pharmaceutical Sciences and Research*. 3(2): 88–96.
- Sasmita, Aliansyah, Aisyah N. S., dan Sukrina. 2018. Isolasi Dan Identifikasi Bakteri Asam Laktat dari Liur Basa (Limbah Sayur Bayam Dan Sawi). *As-Syifaa Jurnal Farmasi*, 10(2), pp. 141–151.
- Setiana, G. P. dan Kautsar, A. P. 2015. Perbandingan Metode Diagnosis Demam Tifoid Comparison Of Methods For Diagnosis Of Typhoid Fever. *Farmaka*. 14(1): 94–103
- Setiarto, R. H. B. 2017. Pengaruh Variasi Konsentrasi Inulin Pada Proses Fermentasi Oleh *L. acidophilus*, *L. bulgaricus* dan *S. thermophilus* - (the Inulin Variation Concentration Effect in Fermentation Using *L. acidophilus*, *L. bulgaricus* dan *S. thermophilus*. *Biopropal Industri*. 8(1): 1–17.
- Sidabutar, S. dan Satari, H. I. 2016. Pilihan Terapi Empiris Demam Tifoid pada Anak: Kloramfenikol atau Seftriakson?. *Sari Pediatri*, 11(6): 434.
- Sieuwerts, S. 2016. Microbial Interactions in the Yoghurt Consortium: Current Status and Product Implications. *SOJ Microbiology & Infectious Diseases*, 4(2): 01–05.
- Siregar, M. Nuh Hudawi., L. E. R. dan D. R. 2014. Efficacy of Single-Strain Probiotics Versus Multi-Strain. *Digestive, Diseases and Science*. 1(1):1–8.
- Soraya, C., Chismirina, S. dan Novita, R. 2018. Pengaruh Perasan Bawang Putih

(*Allium sativum*) sebagai Bahan Irigasi Saluran Akar Dalam Menghambat Pertumbuhan *Enterococcus faecalis* Secara In Vitro. *Cakradonya Dental Journal*. 10(1): 1–9.

Stephens, J. dan Turner, D. 2015. *Streptococcus thermophilus* Bacteraemia In A Patient With Transient Bowel Ischaemia Secondary to Polycythaemia. *JMM Case Reports*. 2(3): 1–3.

Sucipta, A. M. 2015. Baku Emas Pemeriksaan Laboratorium Demam Tifoid pada Anak. *Jurnal Skala Husada*. 12(1):22–26.

Surono, I. S. 2016. *Probiotik, Mikroorganisme dan Pangan Fungsional*. CV Budi Utama:Yogyakarta.

Suwito, W. 2018. Isolasi dan Sensitifitas Antibiotika terhadap *Streptococcus spp* dari Kambing PE Mastitis Subklinis Kronis. *Acta VETERINARIA Indonesiana*. 6(1):8–15.

Tambunan, A. R. 2016. Karakteristik Probiotik Berbagai Jenis Bakteri Asam Laktat (Bal) Pada Minuman Fermentasi Laktat Sari Buah Nanas. *Skripsi*. Universitas Lampung. (Tidak dipublikasikan).

Tg, S., Vasudevan V., S. Naina, Devraj, dan Ravikumar Y. 2018. Probiotics : Novel Preventive and Therapeutic of Choice in an Antibiotic Resistance Era. 5(1):1–7.

Tufail, M. 2011. Isolation And Evaluation of Antibacterial Activity of Bacteriocin Produced by *Lactobacillus bulgaricus* from Yogurt. *African Journal of Microbiology Research*. 5(22): 3842–3847.

Weerathilake, W. A. D. V. 2014. The Evolution, Processing, Varieties and Health Benefits of Yogurt. *International Journal of Scientific and Research Publications*. 4(1): 2250–3153

Wibawa, S. 2016. Probiotik. *Journal of Chemical Information and Modeling*, 53(9): 1689–1699.

Widianingsih, M. 2018. Efektivitas Probiotik Single dan Multi Strain Terhadap *Escherichia coli* Secara In Vitro. *JST (Jurnal Sains dan Teknologi)*. 7(2):178

Yang, Y. A., Chong, A., dan Song, J. 2018. Why Is Eradicating Typhoid Fever So Challenging: Implications for Vaccine And Therapeutic Design. *Vaccines*. 6(3): 1–19.

Yunus, R., Mongan, R., Rosnani, R. 2017. Cemaran Bakteri Gram Negatif pada Jajanan Siomay di Kota Kendari. *Medical Laboratory Technology Journal*. 3(1):11.