

DAFTAR PUSTAKA

- Adebola, O.O., Corcoran, O., & Morgan, W.A., 2014. Synbiotics: The Impact of Potential Prebiotics Inulin, Lactulose and Lactobionic Acid On The Survival and Growth of Lactobacilli Probiotics. *Journal of Functional Foods*, 10, pp. 75–84.
- Afriani, N., Yusmarini., & Pato, U., 2017. Aktivitas Antimikroba *Lactobacillus plantarum* 1 yang diisolasi dari Industri Pengolahan Pati Sagu Terhadap Bakteri Patogen *Escherichia coli* FNCC-19 dan *Staphylococcus aureus* FNCC-15. *JOM FAPERTA*, 4(2), pp. 1-12.
- Alfaridhi, K. K., Lunggani, A. T., & Kusdiyantini, E., 2013. Penambahan Filtrat Tepung Umbi Dahlia (*Dahlia variabilis*Willd.) sebagai Prebiotik dalam Pembuatan Yoghurt Sinbiotik. *Bioma*, 15(2), pp. 64-72.
- Alvarez-Ordóñez, A., Fernández, A., Bernardo, A., & López, M., 2009. Comparison of acids on the induction of an acid tolerance response in *Salmonella typhimurium*, consequences for food safety. *Journal Meat Science*, 81(1), pp. 65–70.
- Amarantini, C., Asmara, W., Kushadiwijaya, H. & Sembiring, L., 2009. Seleksi Bakteri *Salmonella typhi* dari Kultur Darah Penderita Demam Tifoid. *Jurnal Penerapan dan Pendidikan FMIPA UNY*, 1, pp. 13-20.
- Aquirre, A. L. M., Camacho-Ruiz, R. M., Gutiérrez-Mercado, Y. K., Adilla Camberos, E., González-Ávila, M., Gálvez-Gastélum, F. J., Díaz-Martínez, N.E., & Ortuño-Sahagún, D., 2016. Fructans from *Agave tequilana* with a Lower Degree of Polymerization Prevent Weight Gain, Hyperglycemia and Liver Steatosis in High-Fat Diet-Induced Obese Mice. *Plant Foods Hum Nutr*, 71, pp. 416-421.
- Ashraf, R., & Shah, N. P., 2014. Immune System Stimulation by Probiotic Microorganisms. *Food Sci. Nutr.*, 54, pp. 938-956.
- Atlas, R.M., 2010. *Handbook of Microbiological Media Fourth Edition*. Washington DC : ASM Press.
- Carlson, J. L., Erickson, J. M., Hess, J. M., Gould, T. J., & Slavin, J. L.. 2017. Prebiotic Dietary Fiber and Gut Health: Comparing the in Vitro Fermentations of Beta-Glucan, Inulin, Xylooligosaccharide. *Nutrients*, 9(12), pp.1-17.
- Chen, H., & Hoover, D.G., 2003. Bacteriocins and Their Food Application. *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety*, 2, pp. 82-100.
- Chotiah, S., 2013. Potensi Bakteriosin untuk Kesehatan Hewan dan Keamanan Bahan Pangan. *WARTAZOA*, 23(2), pp. 94-101.
- Cotter, P. D., Hill, C., & Ross, R. P., 2005. Bacterial lantibiotics: strategies to improve therapeutic potential. *Curr Protein Pept Sci*, 6, pp. 61–77.

- Daim, A. A., Hassouna, N., Ashor, M. S. A., & Aboulwafa, M. M., 2013. *Antagonistic Activity of Lactobacillus Isolates against S. typhi In Vitro Hindawi BioMed Research International*, 1, pp. 1-12.
- Desniar, R. I., Suwanto, A., & Mubarik, N.R., 2011. Senyawa Antimikroba yang Dihasilkan oleh Bakteri Asam Laktat Asal Bekasam. *Jurnal Akuatika*. 3(2), pp. 135-145.
- Elvira., I., Wahyuni, S., & Asyik, N., 2016. Karakterisasi Sifat Biokimia Isolat BAL yang Dihasilkan Dari Proses Fermentasi *Wikau Maombo*. *J. Sains dan Teknologi Pangan*,1(2), pp. 121-124.
- Faridah, R., Taufik, E., & Arief, I. I., 2017. Pertumbuhan dan Produksi Bakteriosin *Lactobacillus fermentum* Asal Dangke pada Media Whey Dangke. *Jurnal Agripet*, 17(2), pp. 81-86.
- Galvez, A., Abriouel, R. L., & Omar, N. B., 2007. Bacteriocin Based Strategic for Foods Biopreservation. *Int J Food Microbio*, 120, pp.50-71.
- Gibson, G. R., & Roberfroid, M., 1995. Dietary Modulation of Human Colonic Microbiota-Introducing the Concept of Prebiotics. *J Nutr.*, 125, pp. 1401-1412.
- Hafsan., 2014. Bakteriosin Asal Bakteri Asam Laktat Sebagai Biopreservatif Pangan. *Jurnal Teknosains*, 8(2), pp. 175-184.
- Hasyim, H., Widjajanti, H. & Febry, F., 2014. Analysis of Personal Hygiene And Sanitation Facilities In The Implementation Of Food Stalls Serving On Campus. *International Journal of Research in Health Sciences*, 2(4), pp. 1072-1079.
- Huebner, J., Wehling, R.L. & Hutkins, R.W., 2007. Functional Activity of Commercial Prebiotics. *International Dairy Journal*, 17, pp.770-775.
- Holscher, H. D., Bauer, L. L., Gourineni, V., Pelkman, C. L., Fahey, Jr. G. C., & Swanson, K. S., 2015. Agave Inulin Supplementation Affects the Fecal Microbiota of Healthy Adults Participating in a Randomized, Double-Blind, Placebo-Controlled, Crossover Trial. *The Journal of Nutrition*, 1, pp. 2025-2032.
- Holderman, M.V., Queljoe, E. D., & Rondonuwu, S. B., 2017. Identifikasi Bakteri Pada Pegangan Eskalator di Salah Satu Pusat Perbelanjaan di Kota Manado. *Jurnal Ilmiah Sains*, 17(1), pp. 13-18.
- Jay, J. M., 2000. *Modern Food Microbiology 6th Edition*. Gaithersburg, Maryland : Aspen Publisher, Inc.
- Kamara, D. S., Rachman, S. D., Pasisca, R. W., Djajasoepana, S., Suprijana, O., Idar, I., & Ishmayana, S., 2016. Pembuatan dan Aktivitas Antibakteri Yoghurt Hasil Fermentasi Tiga Fermentasi (*Lactobacillus bulgaricus*, *Streptococcus thermophilus*, *Lactobacillus acidophilus*). *Al Kimia*, 4(2), pp. 22-32.

- Keputusan Kementerian Kesehatan Nomor 365/ Kemenkes/SK/v/2006 Tentang Pedoman Pengendalian Demam Tifoid Tanggal 19 Mei 2006.
- Knorr, D., 1998. Technology Aspects Related To Microorganisms In Functional Foods. *Trends Food Sci. Technol.*, 9, pp. 295–306.
- Kunarso, D. H., 1987. Beberapa Catatan Tentang Bakteri *Salmonella*. *Jurnal Oseana*, 12(4), pp. 79-90.
- Kusumaningsih, A., 2010. Beberapa Bakteri Patogenik Penyebab *Foodborne Disease* pada Bahan Pangan Asal Ternak. *Wartazoa*, 20 (3), pp.103-111.
- Lay, B., 1994. *Analisa Mikroba di Laboratorium*. Jakarta : PT. Raja Grafindo Persada.
- Martinez, F.A.C., Eduardo, M.B., Attilio, C., Paul D. C., & Ricardo, P.S.O., 2013. Bacteriocin Production By *Bifidobacterium* Spp. A Review. *Biotechnology Advances*, 31, pp. 482-488.
- Mangunwidjaja, D., Mulyorini, R., & Suparwati, R., 2014. Pengaruh Konsentrasi Enzim dan Waktu Hidrolisis Enzimatis Terhadap Mutu Fruktooligosakarida dari Inulin Umbi Dahlia (*Dahlia pinnata*). *E-Jurnal Agroindustri Indonesia*, 3(1), pp. 190-199.
- Mustaqim., Roza, R. M., & Bernadeta, L. F., 2014. Isolasi dan Karakterisasi Bakteri Probiotik pada Saluran Pencernaan Ikan Lais (*Kryptopterus* spp.). *JOM FMIPA*, 1(2), pp. 248-257.
- Mukhriani., Paturusi, A. A., & Awalia, F., 2017. Identifikasi dan Uji Aktivitas Bakteri Asam Laktat Usus Ayam *Gallus domesticus* Terhadap Bakteri Patogen. *Jurnal Kesehatan*, 10(2), pp. 1-12.
- Nahariah., Legowo, A. M., Abustam, E, Hintono, A., Pramono, Y. B., & Yuliati, F. N., 2013. Growth Ability of *Lactobacillus plantarum* Bacteria on the Chicken Egg White at Different Fermentation Time, *JITP*, 3(1), pp. 33-39.
- Ningsih, N. P., Sari, R., & Apridamayanti, P., 2018. Optimasi Aktivitas Bakteriosin yang Dihasilkan oleh *Lactobacillus brevis* dari Es Pisang Ijo. *Jurnal Pendidikan Informatika dan Sains*, 7(2), pp. 233-242.
- Nuraida, L., Mardiana, N. R., Faridah, D. N., & Hana., 2011. Metabolisme Prebiotik Oleh Kandidat Probiotik Isolat ASI Sebagai Dasar Pengembangan Produk Sinbiotik. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 22(2), pp. 156-163.
- Nurhayati., Mappiratu., & Musafira., 2018. Pembuatan Konsentrat Protein dari Biji Kelor (*Moringa oleifera* L.) dan Analisis Profil Asam Amino. *KOVALEN*, 4(1), pp. 24-32.

- Nurjannah, L., Suryani, Achmadi, S. S., & Azhari, A., 2017. Produksi Asam Laktat Oleh *Lactobacillus delbrueckii* subsp. *bulgaricus* dengan Sumber Karbon Tetes Tebu. *JTIP Indonesia*, 9(1), pp. 1-9.
- Parada, J.L., Caron, C.R., Medeiros, A.B., & Socol, C.R., 2007. Bacteriocins from lactic acid bacteria: purification, properties and use as biopreservatives. *Brazilia Archives of Biology and Technology*, 50, pp. 521-524.
- Perez, R.H., Zendo, T., Sonomoto K., 2014. Novel Bacteriocins From Lactic Acid Bacteria (LAB): Various Structures and Applications. *Microbial Cell Factories*, 13(1), pp. 1-13.
- Pokusaeva, K., Fitzgerald, G.F., & van Sinderen, D., 2011. Carbohydrate metabolism in bifidobacteria. *Genes & Nutrition*, 6, pp. 285–306.
- Purwijantiningsih, E., 2007. Pengaruh Jenis Prebiotik terhadap Kualitas Yogurt Probiotik. *Biota*, 12(3), pp. 177-185.
- Rasic, J. L., & Kurmann, J. A., 1983. *Bifidobacteria and Their Role*. Boston : Springer Basal AG.
- Retnosari, S., & Tumbelaka, A. R., 2000. Pendekatan Diagnostik Serologik dan Pelacak Antigen *S. typhi*. *Sari Pediatri*, 2(2), pp. 90-95.
- Safitri, N., Sunarti, T. C., & Meryandini, A., 2016. Formula Media Pertumbuhan Bakteri Asam Laktat *Pediococcus pentosaceus* Menggunakan Substrat Whey Tahu. *Jurnal Sumberdaya Hayati*, 2(2), pp. 31-38.
- Santoso, A., 2011. Serat Pangan (*Dietary Fiber*) dan Manfaatnya Bagi Kesehatan. *Magistra*, 75(23), pp. 35-40.
- Saputri, M., Rossi, E., & Pato, U., 2017. Aktivitas Antimikroba Isolat Bakteri Asam Laktat dari Kulit Ari Kacang Kedelai Terhadap *Eschericia coli* dan *Staphylococcus aureus*. *JOM Faperta*, 4(2), pp. 1-8.
- Sari, R.A., Nofiani, R., & Ardiningsih, P., 2012. Karakterisasi Bakteri Asam Laktat Genus *Leuconostoc* dari Pekasam Ale-Ale Hasil Formulasi Skala Laboratorium. *JKK.*, 1(1), pp. 14-20.
- Sari, R., Deslianri, L., & Apridamayanti, P., 2016. Skrining Aktivitas Antibakteri Bakteriosin dari Minuman *Ce Hun Tia*. *Pharm Sci Res*, 3(2), pp. 89-96.
- Sidabutar, A.R., Feliatra, Andi, D., 2015. Uji Aktivitas Antimikroba Bakteriosin Dari Bakteri Probiotik yang Diisolasi Dari Udang Windu (*Penaeus monodon Fabricus*). *Jurnal Online Mahasiswa FAPERIKA*, 2(2), pp. 1-13.

- Sinaga, M., Nugroho, T. T., & Dahliaty, A., 2014. Pemekatan Enzim Selulase *Penicillium* sp. LBKURCC20 dengan Pengendapan Amonium Sulfat 80% Jenuh. *JOM MIPA*, 1, pp. 283-288.
- Singh, R.S., Chauhan, K., & Kennedy, J. F., 2017. A Panorama of Bacterial Inulinases: Production, Purification, Characterization and Industrial Applications. *International Journal of Biological Macromolecules*, 96, pp. 312-322.
- Situmeang, S. M. F., Musthari, & Riadi, S., 2017. Isolasi dan Uji Aktivitas Antimikroba Bakteri Asam Laktat (BAL) dari Yoghurt dalam Menghambat Pertumbuhan Bakteri *Escherichia coli* dan *S. typhi*. *Jurnal Biosains*, 3(3), pp. 144-152.
- Setiarto, R.H.B..W.N..S.I..&.S.R.M., 2017. Pengaruh Variasi Konsentrasi Inulin pada Proses Fermentasi Oleh *Lactobacillus acidophilus*, *Lactobacillus bulgaricus* dan *Streptococcus thermophilus*. *BIOPROPAL INDUSTRI*, 8(1), pp.1-17.
- Servin, A. L., 2004. Antagonistic Activities of *Lactobacilli* And *Bifidobacteria* Against Microbial Pathogens, *FEMS Microbiol. Rev*, 28, pp. 405-440.
- Su, P., Henriksson, A., & Mitchell, H., 2007. Selected prebiotics support the growth of probiotic monocultures in vitro. *Anaerobe*, 13, pp. 134-139.
- Suhaeni, Syakur, A., 2016. Isolasi dan Identifikasi Bakteri Asam Laktat Dangka Asal Kabupaten Enrekang Sulawesi Selatan. *Biogenesis*, 4(2), pp. 79-83.
- Surono, I.S., 2004. *Probiotik Susu Fermentasi dan Kesehatan*. Jakarta:Tri Cipta Karya.
- Surono, I. S., 2016. *Probiotik, Mikrobiome dan Pangan Fungsional*. Bogor : Deepublish.
- Syah, I. S. K., 2016. Penentuan Tingkatan Jaminan Sterilitas pada Autoklaf Dengan Indikator Biologi *Spore Trip*. *Farmaka*, 14(1), pp. 59-69.
- Tagg, J. R., Dajani, A. S., & Wannamaker, L. W., 1976 . Bacteriocins of Gram Positive Bacteria. *Bacteriology Reviews*, 40, pp. 722 – 756.
- Untari, E. K., Wahdaningsih, S., & Damayanti, A., 2014. Efek Fraksi *n*-heksana Kulit *Hylocereus polyrhizus* Terhadap Aktivitas Katalase Tikus Stres Oksidatif. *Pharm Sci Res*, 1(3), pp. 142-153.
- Usmiati, S., & Marwati, T., 2007. Seleksi Dan Optimasi Proses Produksi Bakteriosin Dari *Lactobacillus* sp., *J.Pascapanen*, 4(1), pp. 27-37.
- Vlasova, A. N., Kandasamy, S., Chattha, K. S., Rajashekara, G., Saif, L. J., 2016. Comparison of Probiotic *Lactobacilli* and *Bifidobacteria* Effects, Immune

Responses and Rotavirus Vaccines and Infection In Different Host Species.
Vet. Immunol. Immunopathol, 172, pp. 72–84.

Yuliana, R., Kusdiyantini, E., & Izzati, M., 2014. Potensi Tepung Umbi Dahlia Dan Ekstrak Inulin Dahlia Sebagai Sumber Karbon Dalam Produksi Fruktooligosakarida (FOS) Oleh Khamir *Kluyveromyces marxianus* DUCC Y-003. *Bioma*, 16(1), pp. 39-49.

