

DAFTAR PUSTAKA

- Agustono, S., & Hari, M. (2012). Strategi Bakteri Probiotik Untuk Menekan Pertumbuhan Bakteri Patogen Didalam Pencernaan Kerapu *Chromileptes altivelis* Dengan Memproduksi Beberapa Bakterial Substansi. *Jurnal Ilmiah Perikanan dan Kelautan*, 4(2), 199-205.
- Akpinar, A., Yerlikaya, O., & Kilic, S. (2011). Antimicrobial activity and antibiotic resistance of *Lactobacillus delbrueckii* ssp. *bulgaricus* and *Streptococcus thermophilus* strains isolated from Turkish homemade yoghurts. *African Journal of Microbiology Research*, 5(6), 675-682.
- Amrie, A. G., Anam, S., Pitopang, R., & Ivan, I. (2014). Uji Efektifitas Ekstrak Daun Dan Akar *Harrisonia perforata* Merr. Terhadap Pertumbuhan Bakteri *Vibrio cholerae*. *Journal of Natural Science*, 3(3), 331-340.
- Ardi, F., Pato, U., & Rossi, E. (2017). Quality Evaluation Of Jackfruit Seed Fermented Milk With Skim Milk Variation Using *Lactobacillus Casei* Subsp. *Casei* R-68. *Jom Faperta*. 4(2), 1-11.
- Astuti, Bachruddin, Z., Supadmo, & Harmayani, E. (2009). Pengaruh Pemberian Bakteri Asam Laktat *Streptococcus thermophilus* Terhadap Kadar Kolesterol Darah Ayam Broiler Strain Lohman. *Universitas Negeri Yogyakarta* (pp. 1-12). Yogyakarta: Prosiding Seminar Nasional Penelitian.
- Bennett, J. E., Dolin, R., & Blaser, M. J. (2015). *Mandell, Douglas, and Bennett's Part iii: Principles and Practice of Infectious Diseases*. 8th ed. Philadelphia: Elsevier Saunder.
- Brooks, G. F., Carroll, K. C., Butel, J. S., Morse, S. A., & Mietzner, T. A. (2013). *Mikrobiologi Kedokteran Jawetz, Melnick, & Adelberg*. 26th Edition. Jakarta: Penerbit Buku Kedokteran EGC.
- Burton, E., Taufik, E., & Arief, I. (2014). Formulasi Yoghurt Probiotik Karbonisasi dan Potensi Sifat Fungsionalnya. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*. 2(1), 213-218.
- Dahlan, A., Sri, W., & Ansharullah. (2017). Morfologi dan Karakterisasi Pertumbuhan Bakteri Asam Laktat (Um 1.3a) dari Proses Fermentasi Wikau Maombo Untuk Studi Awal Produksi Enzim Amilase. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*. 2(4), 657-663.
- Dalynn, B. (2002, December). *McFarland Standard for in vitro use only*. Retrieved from http://www.dalynn.com/dyn/ck_assets/files/tech/TM53.pdf
- Deen, J., Mengel, M., & Clemens, J. D. (2019). Epidemiology of Cholera. *Vaccine*. 1, 1-8.
- Fatmawati, U., Prasetyo, F. I., Supita, M., & Utami, A. N. (2013). Karakteristik Yogurt yang Terbuat dari Berbagai Jenis Susu Dengan Penambahan Kultur

Campuran *Lactobacillus bulgaricus* dan *Streptococcus thermophilus*. *Bioedukasi*. 6(2), 1-9.

- Feriandika, F. B., Sarjito, & Prayitno, S. B. (2014). Identifikasi Agensia Penyebab Vibriosis Pada Penggemukan Kepiting Bakau (*Scylla serrata*) Di Pemalang. *Journal of Aquaculture Management and Technology*. 3(2), 126-134.
- Fitrianarni, D., Ibrahim, M., & Trimulyono, G. (2014). Aktivitas Antibakteri Yoghurt Susu Sapi dan Yoghurt Susu Kedelai terhadap *Shigella dysenteriae* secara In Vitro. *LenteraBio*. 3(1), 97-102.
- Fitrianarni, D., Ibrahim, M., & Trimulyono, G. (2014). Aktivitas Antibakteri Yoghurt Susu Sapi dan Yoghurt Susu Kedelai Terhadap *Shigella dysenteriae* secara In Vitro. *Lentera Bio*, 3(1), 97-102.
- Gao, Z., Daliri, E. B.-M., Wang, J., Liu, D., Chen, S., Ye, X., & Ding, T. (2019). Inhibitory Effect of Lactic Acid Bacteria on Foodborne Pathogens: A Review. *Journal of Food Protection*. 82(3), 441-453.
- Guli, M. M. (2016). Patogenesis Penyakit Kolera Pada Manusia. *Jurnal Biocelbes*. 10(2), 18-24.
- Guntina, R. K., & Kusuma, S. A. (2016). Deteksi Bakteri *Vibrio Cholerae*. *Farmaka*. 15(1), 92-103.
- Hasan, A. E., Artika, I. M., & Abidin, S. (2014). Produksi Asam Laktat dan Pola Pertumbuhan Bakteri Asam Laktat dengan Pemberian Dosis Rendah Propolis *Trigona spp* asal Pandeglang Indonesia. *Current Biochemistry*. 1(3), 126-135.
- Ihsan, B., & Retnaningrum, E. (2017). Isolasi Dan Identifikasi Bakteri *Vibrio sp.* Pada Kerang Kapah (*Meretrix meretrix*) Di Kabupaten Trenggalek. *Jurnal Harpodon Borneo*. 10(1), 23-27.
- Jafet, Rodriguez, O., & Kahwaji, C. I. (2019). *Vibrio cholerae*. Retrieved from StatPearls Publishing: <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/books/NBK526099/>
- Jahan, S. (2016). *Cholera – Epidemiology, Prevention and Control*. Retrieved from <http://dx.doi.org/10.5772/63358>
- Jaya, F., Kusumahadi, D., & Amertaningtyas, D. (2011). Pembuatan Minuman Probiotik (Yoghurt) dari Proporsi Susu Sapi dan Kedelai dengan Isolat *Lactobacillus casei* dan *Lactobacillus plantarum*. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*. 6(1), 13-17.
- Jiwintarum, Y., Rohmi, & Prayuda, I. M. (2016). Buah Naga (*Hylocereus Polyrhizus*) Sebagai Pewarna Alami Untuk Pewarnaan Bakteri. *Jurnal Kesehatan Prima*. 10(2), 1726-1734.

- Jorgensen, J. H., Pfaller, M. A., & Carroll, K. C. (2015). *Manual of Clinical Microbiology, 11th Edition*. Washington DC: American Society for Microbiology.
- Kamara, D. S., Rachman, S., Pasisca, R. W., Djajasoepena, Suprijana, O., Idar, I., & Ishmayana, S. (2016). Pembuatan dan Aktivitas Antibakteri Yogurt Hasil Fermentasi Tiga Bakteri (*Lactobacillus bulgaricus*, *Streptococcus thermophilus*, *Lactobacillus acidophilus*). *Jurnal Al-Kimia*. 4(2), 22-32.
- Kemenkes, RI. (2011). *Situasi Diare di Indonesia*. Jakarkta: Buletin Jedela Data dan Informasi Kesehatan.
- Kharirie. (2013). Diagnosa *Vibrio Cholerae* dengan Metode Kultur dan Polimerase Chain Reaction (PCR) pada Sampel Sumber Air Minum. *Jurnal Biotek Medisiana Indonesia*. 2(2), 51-58.
- Khikmah, N. (2015). Uji Antibakteri Susu Fermentasi Komersial Pada Bakteri Patogen. *Jurnal Penelitian Saintek*. 20(1), 45-52.
- Kinasih, N. A. (2010). Enkapitulasi Starter Yoghurt (*Streptococcus thermophilus* dan *Lactobacillus bulgaricus*) Menggunakan Bahan Pengisi Berbasis Pati. *Skripsi*, Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Korhonen, J. (2010). *Forestry and Natural Sciences: Antibiotic Resistance of Lactic Acid Bacteria*. Finland: University of Eastern.
- Kusumawati, N. (2000). Peranan Bakteri Asam Laktat Dalam Menghambat *Listeria monocytogenes* Pada Bahan Pangan. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*. 1(1), 1-9.
- Lesmana, M. (2004). Perkembangan mutakhir infeksi kolera. *Jurnal Kedokteran Trisakti*. 23(3), 101-109.
- Lunggani, A. (2007). Kemampuan Bakteri Asam Laktat Dalam Menghambat Pertumbuhan dan Produksi Aflatoksin B2 *Aspergillus flavus*. *BIOMA*. 9(2), 45-51.
- Madigan, M. T., Martinko, J., Bender, K. S., Buckley, D. H., & Stahl, D. A. (2015). *Brock Biology of Microorganisms. Fourteenth edition*. Boston: Pearson.
- Malaka, R., & Laga, A. (2005). Isolasi dan Identifikasi *Lactobacillus bulgaricus* Strain Ropy dari Yoghurt Komersial. *Sains & Teknologi*. 5(1), 50-58.
- Manufactures, A. (2019). *Thiosulfate Citrate Bile Salts Sucrose (TCBS) Agar (NCM0052)*. USA/Canada: Neogen Culture Media. Retrieved from https://foodsafety.neogen.com/pdf/ncm/ncm0052_pi.pdf
- Mchiouer, K., Bennani, S., & Meziane, M. (2017). Microbial interactions between *Lactobacillus bulgaricus* and *Streptococcus thermophilus* in milk. *Journal of Materials and Environmental Sciences (JMES)*. 8(4), 1460-1468.

- Meliawaty, F. (2012). Efisiensi Sterilisasi Alat Bedah Mulut melalui Inovasi Oven dengan Ozon dan Infrared. *JKM*. 11(2), 147-167.
- Menezes, F. G., Neves, S. S., Sousa, O. V., *et al.* (2014). Detection Of Virulence Genes In Environmental Strains Of *Vibrio cholerae* From Estuaries In Northeastern Brazil. *Rev. Inst. Med. Trop. Sao Paulo*. 56(5), 427-432.
- Novia, D. (2012). Pembuatan Yogurt Nabati melalui Permentasi Susu Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris*) Menggunakan Kultur Backslop. *Skripsi*, Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Universitas Indonesia. Depok.
- Pande, G., Kwesiga, B., Bwire, Kalyebi, P., Riortexus, A. A., & Matovu, J. K. (2018, June 27). Cholera outbreak caused by drinking contaminated water from a lakeshore water-collection site, Kasese District, south-western Uganda, June-July 2015. *PlosOne*. 13(6).
- Pattuju, S. M., Fatimawati, & Manampiring, A. (2014). Identifikasi Bakteri Resisten Merkuri Pada Urine Feses dan Kalkulus Gigi Pada Individu Di Kecamatan Malalayang, Manado, Sulawesi Utara. *Jurnal e-Biomedik (eBM)*, 2(2), 532-539.
- Permata, D. A., Waworuntu, O. A., & Mintjelungan, C. (2016). Uji Konsentrasi Hambat Minimum (KHM) Ekstrak Bawang Bombay *Allium cepa* L Terhadap Pertumbuhan *Staphylococcus aureus*. *PHARMACON*. 5(4), 2302-2493.
- Plaza, N., Castillo, D., Reytor, D., Higuera, G., Garcia, K., & Bastias, R. (2017). Bacteriophages in the control of pathogenic vibrios. *Electronic Journal of Biotechnology*. 31, 24-33.
- Praja, R. K. A., Rosalina, Reny. (2018). Molecular Mechanism Of Cholerae Toxin (ctx) In Causing Diarrhea. *Oceana Biomedicina Journal*.1(2), 116-123.
- Pratiwi, T. (2008). Aktivitas Penghambatan Starter Yoghurt dan Kefir Terhadap Bakteri *Staphylococcus aureus* Selama Proses Fermentasi. *Skripsi*, Fakultas Peternakan, Institut Pertanian Bogor: Bogor.
- ProLab, D. (2012). *McFarland Standards*. Retrieved from <http://www.pro-lab.com/inserts/McFarland.pdf>
- Putri, A. A., Erina, & Fakhurrazi. (2018). Isolasi Bakteri Asam Laktat Genus *Lactobacillus* Dari Feses Rsua Sambar (*Cervus unicolor*). *JIMVET E-ISSN*, 2(1), 170-176.
- 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.

- R, V., & R, I. P. (2010). Antagonistic activity of probiotic organism against *Vibrio cholerae* and *Cryptococcus neoformans*. *Malaysian Journal of Microbiology*. 6(1), 41-46.
- Rachman, S. D., Djajasoepena, S., Kamara, D. *et al.* (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.
- Rahmadi, A. (2018). *Asam Laktat dan Mandai Cempedak*. Samarinda: Mulawarman University Press.
- Rahman, I. R., Nurkhasanah, & Kumalasari, I. (2019). Optimization of Composition of *Lactobacillus bulgaricus* and *Streptococcus thermophilus* in Yoghurt Fortified by Lakum Fruit (*Cayratia trifolia* (L.) Domin) as an Antibacterial Against *Escherichia coli*. *Pharmaceutical Sciences and Research (PSR)*. 6(2), 99-106.
- Ren, D., Zhu, J., Gong, S., Liu, H., & Yu, H. (2018). Antimicrobial Characteristics of Lactic Acid Bacteria Isolated from Homemade Fermented Foods. *BioMed Research International*. 1, 1-9.
- Rohman, N. (2017). Uji Aktivitas Antibakteri Isolat Bakteri Asam Laktat (Bal) Dari Bekasam Ikan Patin (*Pangasius hypophthalmus*) Terhadap *Escherichia coli* dan *Streptococcus* sp. *Skripsi*, Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Universitas Lampung. Lampung.
- Russo, P., Arena, M. P., Fiocco, D., Capozzi, V., Drider, D., & Spano, G. (2017). *Lactobacillus plantarum* with broad antifungal activity: A promising approach to increase safety and shelf-life of cereal-based products. *International Journal of Food Microbiology*. 247, 48-54.
- Safitri, N., Sunarti, T. C., & Meryandini, A. (2016). Formulation of Whey Tofu-based Media for the Cultivation of Lactic Acid Bacteria *Pediococcus pentosaceus*. *Jurnal Sumberdaya Hayati*. 2(2), 31-38.
- Sansanwal, R., Ahlawat, U., & Dhanker, R. (2017). Yoghurt: A Predigested Food for Lactose-Intolerant People. *International Journal of Current Microbiology and Applied Sciences*. 6(12), 1408-1418.
- Sariadji, K., Wati, M., Syamsidar, A, N., Sundari, K., & Sunarno. (2015). The Regeneration Time Of *Vibrio cholerae* in APW Media. *Buletin Penelitian Kesehatan*. 43(1), 35-40.
- Sathiyamurthy, K., Athmanathan, B., & Subbaraj, D. (2013). Prevalence of *Vibrio cholera* and other *Vibrios* from environmental and seafood sources, Tamil Nadu, India. *Br Microbiol Res J*. 3(4), 538-549.

- Sen, U., & Garode, A. M. (2018). Prevalence of *Vibrio cholera* and its probiotic interactions in frozen buffalo meat at abattoir. *Journal of Bacteriology & Mycology*. 6(2), 68-72.
- Sudewa, B., & Hadiatna, F. (2017). Evaluation Of Sensor Fit0348 As Measuring Instrument Of Potential Of Hydrogen (pH) Solution. *Jurnal Elektro Telekomunikasi Terapan*. 1(1), 570-578.
- Sumanti, T. (2014). Isolasi dan Identifikasi Morfologi Koloni Mikroba Pada Hasil Olahan Susu Kerbau Berupa Penjem Pada Berbagai Konsentrasi Gula dan Pengajarannya di SMA Negeri 4 Palembang. *Skripsi*, Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan. Universitas Muhammadiyah Palembang.
- Sunaryanto, R., Martius, E., & Marwoto, B. (2014). Uji Kemampuan *Lactobacillus casei* Sebagai Agensi Probiotik. *Jurnal Bioteknologi dan Biosains Indonesia*. 1(1), 9-14.
- Surajudin, K., Purnomo, D., & Yulia, T. (2005). *Yoghurt: Susu Fermentasi Yang Menyehatkan*. Jakarta: Agromedia Pustaka.
- Surono, I. (2004). *Probiotik, Susu Fermentasi dan Kesehatan*. Jakarta: PT Tri Cipta Karya.
- Susilawati, S. (2016). Isolasi Karakteristik Bakteri Asam Laktat (BAL) dari fermentasi Arir Cucian Beras. *Skripsi*, Program studi Farmasi UIN Syarif Hidayatullah. Jakarta.
- Tambunan, A. R. (2016). Karakteristik Probiotik Berbagai Jenis Bakteri Asam Laktat (BAL) Pada Minuman Fermentasi Laktat Sari Buah Nanas. *Skripsi*, Fakultas Pertanian Universitas Lampung. Bandar Lampung.
- Todar, K. (2008). *Vibrio cholerae and Asiatic Cholera*. Retrieved from <http://textbookofbacteriology.net/cholera.html>
- Ulfa, A., Suarsini, E., & Muhdhar, M. (2016). Isolation and Mercury Sensitivity Test of Bacterias Isolated from Waste Disposal in Gold Mining Area in West Sekotong of West Lombok Region: Preliminary Study. *Proceeding Biology Education Conference*. 13(1), 793-799.
- Vieco-Saiz, N., Belguesmia, Y., Drider, D., Raspoet, R., Auclair, E., Gancel, F., & Kempf, I. (2019). Benefits and Inputs From Lactic Acid Bacteria and Their Bacteriocins as Alternatives to Antibiotic Growth Promoters During Food-Animal Production. *Frontiers in Microbiology*. 10, 1-17.
- Vos, P., De, G., Garrity, D. et al. (2009). *Bergey's manual of systematic bacteriology volume three: The Firmicutes*. 2nd ed. New York: Springer-Verlag New York.
- Wijaya, R. C., Utari, E. L., & Yudiningsih. (2015). Perancangan Alat Penghitung Bakteri. *Jurnal Teknologi Informasi*. 10(29), 1-9.

- Windraswara, R., & Rizki, A. F. (2017). Analisis Daerah Rawan Air dan Rawan Penyakit Berbasis Lingkungan Pada Daerah Padat Penduduk Dengan Water Stress Index Calculation. *Jurnal of Health Education*. 2(2), 171-178.
- World Health Organization. (2016). *Cholera*. Weekly epidemiological record. 38. 433-40.
- Yulianti, A. (2012). *Lactobacillus bulgaricus*. Retrieved from [http : //astriyulianti71.co.id/ 2012/ 11 / manfaat- bakteri-lactobacillus - bulgaricus.html](http://astriyulianti71.co.id/2012/11/manfaat-bakteri-lactobacillus-bulgaricus.html)
- Yulita, R., Purwijantiningsih, E., & Sidharta, B. R. (2014). Viabilitas Bakteri Asam Laktat dan Aktivitas Antimikrobia Susu Fermentasi Terhadap *Streptococcus pyogenes*, *Vibrio cholera*, dan *Candida albicans*. *Jurnal Teknobiologi*. 1, 1-14.

