

## DAFTAR PUSTAKA

- Alibasyah, Z. M., Ningsih, D. S., Ananda, S. F. 2018. Daya Hambat Minuman Probiotik Yoghurt Susu Sapi terhadap *Porphyromonas Gingivalis* Secara In Vitro. *JDS*. Vol. 3(2): 63-73.
- Bhamatika, A. W. 2020. Uji Aktivitas Bakteri Asam Laktat (*Lactobacillus Bulgaricus* dan *Streptococcus Thermophilus*) Yoghurt dalam Menghambat Pertumbuhan *Streptococcus Pyogenes* Penyebab Impetigo Krustosa. *Skripsi*. Fakultas Kedokteran Universitas Jenderal Soedirman, Purwokerto. 102 hal
- Brigitta, P., Fatmawati, N. N. D., Budayanti, N. N. S. 2021. Uji Aktivitas Ekstrak Etanol Daun Sambiloto (*Andrographis Paniculata Nees*) Sebagai Anti Bakteri *Streptococcus Pyogenes* ATCC 19615. *Jurnal Medika Udayana*. Vol. 10(3): 94-98.
- Brooks, G.F., Carroll, K.C., Butel, J., Morse, S. 2012. *Mikrobiologi Kedokteran; Jawetz, Melnick & Adleberg's Medical Microbiology*. Edisi ke-25. Terjemahan oleh Aryandhito W.N. Jakarta: EGC.
- Brown, A., Smith, H. 2015. *Benson's Microbiological Applications Laboratory Manual in General Microbiology Thirteenth Edition*. McGrawHill, New York.
- Fatmawati, U., Prasetyo, F. I., Supia, M. T. A., Utami, A. N. 2013. Karakteristik Yogurt yang Terbuat dari Berbagai Jenis Susu dengan Penambahan Kultur Campuran *Lactobacillus bulgaricus* dan *Streptococcus thermophilus*. *Bioedukasi*. Vol. 6(2): 1-9
- Fitrianarni, D., Ibrahim, M., Trimulyono, G. 2014. Aktivitas Antibakteri Yoghurt Susu Sapi dan Yoghurt Susu Kedelai terhadap *Shigella dysenteriae* secara In Vitro. *LenteraBio*. Vol. 3(1): 97-102
- Hamidah, M. N., Rianingsih, L., Romadhon. 2018. Aktivitas Antibakteri Isolat Bakteri Asam Laktat dari Peda dengan Jenis Ikan Berbeda terhadap *E. Coli* dan *S. Aureus*. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Perikanan*. Vol. 1(2): 11-21.
- Handayani, Z., Prasetyo J. Y., Harismah, K. 2017. Uji Organoleptik dan Kadar Glukosa Yoghurt Kulit Semangka dengan Substitusi Pemanis Sukrosadan Ekstrak Daun Stevia (*Stevia rebaudiana*). *The 6th University Research Colloquium*. Vol. 3(6): 147-156
- Hendarto, D. R., Handayani, A. P., Esterelita, E., Handoko, Y. A. 2019. Mekanisme Biokimiawi dan Optimalisasi *Lactobacillus Bulgaricus* dan *Streptococcus Thermophilus* dalam Pengolahan Yoghurt yang Berkualitas. *J. Sains Dasar*. Vol. 8(1): 13-19
- Huda, M. 2013. Pengaruh Madu Terhadap Pertumbuhan Bakteri Gram Positif (*Staphylococcus Aureus*) Dan Bakteri Gram Negatif (*Escherichia Coli*). *Jurnal Analis Kesehatan*. Vol. 2(2): 250-259
- Hudaya, A., Radiastuti, N., Sukandar, D., Djajanegara, I. 2014. Uji Aktivitas Antibakteri Ekstrak Air Bunga Kecombrang Terhadap Bakteri *E. coli* dan *S. aureus* Sebagai Bahan Pangan Fungsional. *Al-Kauniyah Jurnal Biologi*. Vol. 7(1): 9-15.
- Mahmudah, R., Hamzah, S. 2014. Anak Laki-Laki Usia 3 Tahun dengan Impetigo Krustosa Multipel. *Medula*. Vol. 2(3): 86-93
- Muawanah, Afiah, N., Mashudi, E. 2020. Penetapan Kadar Hidrogen Peroksida ( $H_2O_2$ ) pada Tahu dengan Metode Permanganometri. *Jurnal Medika: Media Ilmiah Analis Kesehatan*. Vol. 5(2): 9-13.

- Novita, I. D., Febrianti, I. 2019. Pemanfaatan Penggunaan Darah Donor yang Telah Kadaluwarsa untuk Pembuatan Agar Darah pada Pertumbuhan *Staphylococcus Aureus*. *Jurnal Pengelolaan Laboratorium Pendidikan*. Vol. 1(2): 64-69.
- Nurhidayanti. 2019. Pemanfaatan Darah Sisa Transfusi dalam Pembuatan Media BAP Untuk Pertumbuhan Bakteri *Streptococcus pyogenes*. *Jurnal Indobiosains*. Vol. 1(2): 63-69
- Okfrianti, Y., Darwis, Pravita, A. 2018. Bakteri Asam Laktat *Lactobacillus Plantarum* C410LI dan *Lactobacillus Rossiae* LS6 yang Diisolasi dari Lemea Rejang terhadap Suhu, pH dan Garam Empedu Berpotensi sebagai Prebiotik. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Kesehatan*. Vol. 6(1): 49-58
- Putri, A. A. 2018. Isolasi Bakteri Asam Laktat Genus *Lactobacillus* dari Feses Rusa Sambar (*Cervus Unicolor*). *JIMVET*. Vol. 2(1): 170-176.
- Rahman, I. R. , Nurkhasanah, Kumalasari, 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 (PSR)*. Vol 6 (2): 99-106.
- Savitri, N. H., Indiastuti, D. N., Wahyunitasari, M. R. 2019. Aktivitas Daya Hambat Ekstrak Bawang Putih (*Allium Sativum L.*) terhadap Bakteri *Streptococcus Pyogenes* dan *Pseudomonas Aeruginosa*. *Journal of Vocational Health Studies*. Vol. 3(1): 72-77
- Sinuraya, T. S. D., Yoswaty, D., Nursyrwani. 2019. Aktivitas Antibakteri Ekstrak Karang Lunak *Sinularia* sp. terhadap Bakteri Patogen (*Escherichia Coli*, *Staphylococcus Aureus*, Dan *Pseudomonas Aeruginosa*). *Fakultas Perikanan dan Kelautan Universitas Riau*. Vol. 1(1): 1-10
- 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 *Salmonella Typhi*. *Jurnal Biosains*. Vol. 3(3): 144-152.
- Surono, I. S. 2016. *Probiotik, Mikrobiome, dan Pangan Fungisional*. Yogyakarta, CV: Budi Utama.
- Tambunan, A.R. 2016. "Karakteristik Probiotik Berbagai Jenis Bakteri Asam Laktat (Bal) Pada Minuman Fermentasi Laktat Sari Buah Nanas". Skripsi. Lampung. Fakultas Pertanian Universitas Lampung Bandar Lampung
- Utami, R. D., Wahyuningsih, N. E., Budiyono. 2020. Kemampuan Hidrogen Peroksida dan Formaldehid dalam Menurunkan Bakteri *Pseudomonas Aeruginosa* pada Limbah Jarum Suntik di RS X Kota Semarang. *Media Kesehatan Masyarakat Indonesia*. Vol. 19(1): 68-76
- Whitman, W. B., Krieg, N. R., Staley, J. T., Brown, D. R., Hedlund, B. P., Paster, B. J., et al. *Bergey's Manual of Systematic Bacteriology Second Edition*. Spring Street, New York
- Wigati, D., Sari, W. K., Kristanti, R. S. 2019. Uji Aktivitas Antibakteri Yoghurt Susu Sapi Dan UHT terhadap Pertumbuhan Bakteri *Staphylococcus aureus*. *Jurnal Farmasi & Sains Indonesia*. Vol. 2(2): 9-12
- Yulita, R., Purwijatiningsih, E., Sidharta, B. R. 2014. Viabilitas Bakteri Asam Laktat dan Aktivitas Antimikrobia Susu Fermentasi terhadap *Streptococcus*

- Pyogenes, Vibrio Cholerae dan Candida Albicans. Journal UAJY. Vol. 1(1): 1-14*
- Yunita, M., Yusuf, H., Rini, Y. 2015. Analisis Kuantitatif Mikrobiologi Pada Makanan Penerbangan (Aerofood ACS) Garuda Indonesia Berdasarkan TPC (Total Plate Count) dengan Metode Pour Plate. *Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis dan Biosistem*. Vol. 3(3): 237-248.

