

DAFTAR REFERENSI

- Abubakar, & Muhammad, A. 2015. Pengaruh Suhu Produksi terhadap Aktivitas Ekstrak Kasar Bakteriosin dari Berbagai Galur *Lactobacillus* sp. dalam Menghambat *Escherichia coli* dan *Staphylococcus aureus*. *Buletin Peternakan*, 39(3), pp. 189-198.
- Ani, I.F. 2014. Pengaruh Lama Inkubasi Soyghurt dengan Penambahan *Bifidobacterium* spp. terhadap Pertumbuhan *Bacillus cereus*. *Skripsi*. Purwokerto : Fakultas Biologi, Universitas Jenderal Soedirman.
- Arief, I.I., B.S.L., Jenie, G. Ayuningtyas, & A. Fuziawan. 2012. Antimicrobial Activity of Bacteriocin from Indegenous *Lactobacillus plantarum* 2C12 and its Application on Beef Meatball as Biopreservatif. *J. Indonesian Trop.Anim.Agric.*, 37(2), pp. 90-96.
- Ariyanti, T., & Supar. 2005. Problematik Salmonellosis pada Manusia. Bogor : *Lokakarya Nasional Penyakit Zoonosis*, pp. 161-171.
- Arlita, Y. 2014. Identifikasi Bakteri *Escherichia coli* dan *Salmonella* sp. pada Makanan Jajanan Bakso Tusuk di Kota Manado. *Skripsi*. Manado: Fakultas Kedokteran, Universitas Sam Ratulangi.
- Bauer, A.W., Kirby, W.M., Sherris, J.C., & Tenckhoff M. 1966. Antibiotic susceptibility testing by a standardized single disc method. *Am J.Clin. Pathol.*, 45, pp. 149-158.
- Budianto, V. 2015. Penggunaan *Lactobacillus* sp. sebagai Biopreservatif pada Tahu. *Skripsi*. Yogyakarta: Fakultas Teknobiologi, Program Studi Biologi, Universitas Atma Jaya Yogyakarta.
- Budiati, T., & Wahyu, S. 2016. Resistensi Antibiotika *Bifidobacterium* pada Kefir dan Yogurt. *Prosiding Seminar Nasional Hasil Penelitian dan Pengabdian Masyarakat*, pp. 76-79.
- Chotiah, S. 2013. Potensi Bakteriosin untuk Kesehatan Hewan dan Keamanan Bahan Pangan. *WARTAZOA*, 23(2), pp. 94-101.
- Cleveland, J., Montville T.J., Nes, I.F., & Chikindas, M.L. 2001. Bacteriocins: Safe, Natural Antimicrobials for Food Preservation. *Int J Food Microbiol.* 71, pp. 1-20.
- Cui, Y., C., Zhang, Y., Wang, J., Shi, L., Zhang, Z., Ding, X., Qu, & H., Cui. 2012. Class IIa Bacteriocins: Diversity and New Development. *Int. J. Mol. Sci.* 13(2), pp. 16668-16707.
- Dalilah, E. 2006. Evaluasi Nilai Gizi dan Karakteristik Protein Daging Sapi dan Hasil Olahannya. *Skripsi*. Bogor: Fakultas Peternakan, Program Studi Teknologi Hasil Ternak, Institut Pertanian Bogor.

- De Martinis E.C.P., Públio, M.R.P., Santarosa, P.R., & Freitas, F.Z. 2001. Antilisterial activity of lactic acid bacteria isolated from vacuum-packaged Brazilian meat and meat products. *Braz. J. Microbiol.* (32), pp. 32-37.
- Departemen Kesehatan RI. 2007. *Laporan Nasional Riset Kesehatan Dasar 2007*. Jakarta: Departemen Kesehatan Republik Indonesia.
- _____. 1995. *Daftar Komposisi Zat Gizi Pangan Indonesia*. Jakarta: Departemen Kesehatan RI, Indonesia, Departemen Kesehatan, Direktorat Jenderal Pembinaan Kesehatan Masyarakat Daftar Komposisi Zat Gizi Pangan Indonesia.
- Desniar, I. R., A. Suwanto, & N.R. Mubarik. 2011. Screening for Bacteriocin of Lactic Acid Bacteria from Bekasam. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 9(2), pp. 124-133.
- Fauziah, P.N., J., Nurhajati, & Chrysanti. 2014. Daya Antibakteri Filtrat Asam Laktat dan Bakteriosin *Lactobacillus bulgaricus* KS1 dalam Menghambat Pertumbuhan *Klebsiella pneumoniae* Strain ATCC 700603, CT1538, dan S941. *MKB*, 47(1), pp. 35-41.
- Firdaus, R. 2013. Antagonisme Bakteri *Bacillus* Sp Dan *Pseudomonas* Sp Terhadap Bakteri *Vibrio Parahaemolyticus* Patogen Pada Udang Windu (*Penaeus Monodon* Fab). *Jurnal Dimensi UNRIKA*, 2(2), pp. 1-14.
- Gautam, N., & Sharma, N. 2009. Bacteriocin Safest Approach to Preserve Food Product. *Indian J. Microbiol.*, 49(1), 204-211.
- Hafsan. 2014. Bakteriosin Asal Bakteri Asam Laktat sebagai Biopreservatif Pangan. *Jurnal Teknosains*, 8(2), pp. 175 – 184.
- Hersoelistyorini, W., & S.S., Dewi. Identifikasi Protein Bakteri Probiotik Asal Limbah Kubis dan Sawi Berdasarkan Elektroforesis SDS-PAGE. *Artikel*, pp.1-7. Fakultas ilmu Keperawatan dan Kesehatan. Semarang : Universitas Muhammadiyah Semarang.
- Izzah, A.N. 2014. Perbandingan antara Metode SYBR *Green* dan Metode *Hydrolysis Probe* dalam Analisis DNA Gelatin Sapi dan DNA Gelatin Babi dengan Menggunakan *Real Time Polymerase Chain Reaction*. *Skripsi*. Jakarta: Fakultas Kedokteran dan Ilmu Kesehatan, Jurusan Farmasi, UIN Syarif Hidayatullah Jakarta.
- Jivai, J., & Nasni, Y. 2008. Pengaruh Pemberian Tahu Berformalin Terhadap Gangguan Fungsi Hati dan Terbentuknya Radikal Bebas dalam Tubuh Tikus Putih. *Jurna Sains dan Teknologi Farmasi*, 13(1), pp. 1-4.
- Khoiriyah, H., & P., Ardiningsih. 2014. Penentuan Waktu Inkubasi Optimum terhadap Aktivitas Bakteriosin *Lactobacillus* sp. RED. *JKK*, 3(4), pp. 52-56.
- Kusmarwati, A., F. R. Arief, & S. Haryati. 2014. Eksplorasi Bakteriosin dari Bakteri Asam Laktat Asal Rusip Bangka dan Kalimantan. *JPB Perikanan*, 9(1), pp. 29–40.

- Kusuma, S.A.F. 2009. *Staphylococcus aureus*. Makalah. Bandung: Fakultas Farmasi, Universitas Padjajaran.
- Lestari, E.S. 2012. Isolasi *Bifidobacterium* spp. dari Feses Bayi Lahir Caesar dan Uji Potensinya terhadap *Escherichia coli*. Skripsi. Purwokerto : Fakultas Biologi, Universitas Jenderal Soedirman.
- Liévin, V., Peiffer, I., Hudault, S., Rochat, F., Brassart, D., & Neeser, J.R. 2000. *Bifidobacterium* Strains from Resident Infant Human Gastrointestinal Microflora Exert Antimicrobial Activity. *J. Gut.*, 47, pp. 646–52.
- Mahasri, G., Ulia, F., & Sri, S. 2010. Karakterisasi Protein *Lenaea cyprinacea* dengan Metode Elektroforesis SDS-PAGE. *J. Ilmiah Perikanan dan Kelautan*, 2(1), pp. 61-66.
- 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.
- Moertz, E, T.N., Krogh, H Vorum & A ,Gorg. 2001. Improved silver staining protocols for high sensitivity protein identification using matrix-assisted laser desorption ionization. *Ind of Flegst Analysis*, 1, pp. 1359-1363.
- Najmuddin, A. 2006. Aktivitas Antimikroba Yogurt Probiotik dari Susu Kambing Saanen dan Pesa (Persilangan Peranakan Etawah dan Saanen) selama Penyimpanan. Skripsi. Fakultas Peternakan. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Neetles, C.G. & Barefoot, S.F., 1993. Biochemical and genetic characteristic of bacteriocins of food-associated lactic acid bacteria. *J. Food Prot*, 56, pp. 338-356.
- Oxoid. 2009. *The oxoid manual of culture media, ingredients, and other laboratory service*. 9th ed. Basingtoke: HampshirE.
- Perez, R.H., T. Zendo, & K. Sonomoto. 2014. Novel Bacteriocins from Lactic Acid Bacteria (LAB) : Various Structures and Application. *Microbial Cell Factories*, 13(1), pp. 1-13.
- Purnawijayanti. 2001. *Sanitasi Higiene dan Keselamatan Kerja dalam Pengelolaan Makanan*. Yogyakarta: KanisiuS.
- Putri, R.A., A., Kusrijadi, & A., Suryatna. 2013. kajian Penggunaan Amonium Sulfat pada Pengendapan Enzim Protease (Papain) dari Buah Pepaya sebagai Koagulan dalam Produksi Keju *Cottage*. *Jurnal Sains dan Teknologi Kimia*, 4(2), pp. 159-168.
- Rastina, S., Mirwanti, & I, Wientarsih. 2015. Aktivitas Antibakteri Ekstrak Etanol Daun Kari (*Murraya koenigii*) terhadap *Staphylococcus aureus*, *Escherichia coli*, dan *Pseudomonas* sp. *Jurnal Kedokteran Hewan*, 9(2), pp. 185-188.
- Sahnouni, F., Matallah, B.A., Chemlal, D., & Boutiba, Z., 2012, Technological Characterization of Lactic Acid Bacterial isolated from Intestinal microbiota of

Marine Fish in the Oran Algeria Coast, *African Journal of Microbiology Research*, 6(13): 3125-3133.

- Saputra, F.R. 2014. Aplikasi Metode SDS-PAGE (*Sodium Dodecyl Sulphate Poly Acrylamide Gel Electrophoresis*) untuk Mengidentifikasi Sumber Gelatin pada Kapsul Keras. *Skripsi*. Jakarta : Fakultas Kedokteran dan Ilmu Kesehatan, Jurusan Farmasi, UIN Syarif Hidayatullah Jakarta.
- Seppo, L., T. Jauhiainen, T. Poussa, & R. Korpela. 2004. A Fermented Milk High in Bioactive Peptides has a Blood Pressure-lowering Effect in Hypertensive Subject. *American Journal of Clinical Nutrition*, 77, pp. 326-330.
- Sharmila P.S & Vidya A.K. 2015. Characterization and Antibacterial Activity of Bacteriocin Producing *Bacillus Subtilis* Isolated from Raw Milk. *International Journal on Applied Bioengineering*, 9(2), pp. 1-9.
- Soputan, J. 2004. *Dendeng Sapi Sebagai Alternatif Pengawetan Daging*. *Skripsi*. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Sudarwati. 2007. Pembuatan Bakso Daging Sapi dengan Penambahan Kitosan. *Skripsi*. Medan: Fakultas Pertanian, Departemen Teknologi Pertanian, Universitas Sumatera Utara.
- Sukarya, R. 2009. Aplikasi Bakteriosin dari *Lactobacillus* sp. Galur SCG 1223 sebagai Pengawet Daging Ayam Segar. *Skripsi*. Bogor: Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor.
- Sulistiyani. 2015. Pengaruh Penggunaan Jamur Kuping *Auricularia auricula* sebagai Bahan Pengganti Daging Sapi terhadap Komposisi Proksimat dan Daya Terima Bakso. *Skripsi*. Surakarta: Fakultas Ilmu Kesehatan, Program Studi S1 Gizi, Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Sullivan L.O., Ross, R.P., & Hill, C. 2002. Potential of Bacteriocin-producing Lactic Acid Bacteria for Improvements in Food Safety and Quality. *Biochemie*, 84(5-6), pp. 593-604
- Syahniar, T.M. 2009. Produksi dan Karakterisasi Bakteriosin asal *Lactobacillus plantarum* 1A5 serta Aktivitas Antimikrobanya terhadap Bakteri Patogen. *Skripsi*. Bogor: Fakultas Peternakan, Departemen Ilmu Produksi dan Teknologi Peternakan, Institut Pertanian Bogor.
- Symonds, E.L., C. O'Mahony, S. Laphorne, D. O'Mahony, J.M., Sharry, L., O'Mahony, & F. Shanahan. 2012. Bifidobacterium Infantis 35624 Protects Against Salmonella-Induced Reductions in Digestive Enzyme Activity in Mice by Attenuation of the Host Inflammatory Response, *Clin Transl Gastroenterol*, 3(5), 1-15.
- Touré, R., Kheadr, E., Lacroix, C., Moroni, O., & Fliss, I. 2003. Production of Antibacterial Substances by *Bifidobacterial* Isolates from Infant Stool Active Against *Listeria monocytogene*. *J. Appl. Microbiol.*, 95, pp. 1058-69.

- Urnemi, S. S., E. Purwati, S. Ibrahim, & Jamsari. 2011. Potensi Bakteri Asam Laktat Dalam Menghasilkan Bakteriosin sebagai Antimikroba dan Pengukuran Berat Molekulnya dengan SDS-PAGE dari Isolat Fermentasi Kakao. *J. RiS. Kim.*, 4(2), pp. 94-100.
- Usmiati, S. & Nur, R. 2011. Potensi Bakteriosin dari *Lactobacillus* sp. Galur SCG 1223 sebagai Biopreservatif pada Daging Segar. *Buletin Teknologi Pasca Panen Pertanian*, 7(2), pp. 65-77.
- Usmiati, S. & T. Marwati. 2007. Seleksi Dan Optimasi Proses Produksi Bakteriosin dari *Lactobacillus* sp. *Jurnal Pascapanen*, 4(1), pp. 27-37.
- Usmiati, S., Miskiyah, & Rarah, R. A. M. 2009. Pengaruh Penggunaan Bakteriosin dari *Lactobacillus* sp. Galur SCG 1223 terhadap Kualitas Mikrobiologi Daging Sapi Segar. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian Fakultas Peternakan. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Usmiati, S. & W.P., Rahayu. 2011. Aktivitas Hambat Bubuk Galur Ekstrk Bakteriosin *Lactobacillus* sp. Galur SCG 1223. *Seminar Nasional Teknologi Peternakn dan Veteriner*. pp. 388-397.
- Utami, D.A. 2011. Karakterisasi Molekular Bakteri Asam Laktat (BAL) Probiotik dengan Gen 16S rRNA yang Berpotensi Menghasilkan Bakteriosin dari Fermentasi Sirsak (*Annona maricata* L.) di Sumatera Barat. *TesiS*. Padang: Program Pasca Sarjana, Universitas Andalas.
- Widayat, D. 2011. Uji Kandungan Boraks pada Bakso (studi pada Warung Bakso di Kecamatan Sumpersari Kabupaten Jember). *Skripsi*. Jember: Fakultas Kesehatan Masyarakat, Bagian Kesehatan Lingkungan dan Kesehatan Keselamatan Kerja, Universitas Jember.
- Winarno F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Windayani, K. 2010. Kandungan Boraks dan Cemarkan Mikroba pada Bakso Daging Sapi di Kabupaten Tangerang. *TesiS*. Bogor: Sekolah Pascasarjana, Institut Pertanian Bogor.
- Wulandari, A. 2012. Isolasi *Bifidobacterium* spp. dari Feses Bayi Lahir Caesar dan Uji Potensinya terhadap *Salmonella typhi*. *Skripsi*. Purwokerto : Fakutas Biologi. Universitas Jenderal Soedirman.
- Wulandari, P.C. 2009. Karakteristik Mikrobiologis Bakso Sapi yang Diawetkan dengan Antimikroba dari *Lactobacillus plantarum* 1A5 selama Penyimpanan Suhu Dingin. *Skripsi*. Bogor: Departemen Ilmu Produksi dan Teknologi Peternakan, Fakultas Peternakan, Institut Pertanian Bogor.