

## DAFTAR PUSTAKA

- Agustina, L., Setyawardhani, T., Astuti, T. Y. 2013. Penggunaan Starter Biji Kefir dengan Konsentrasi yang Berbeda pada Susu Sapi terhadap pH dan Kadar Asam Laktat. *Jurnal Ilmiah Peternakan*. 1(1): 254-259.
- Ahmed, T., Bhuiyan, T. R., Zaman, K., Sinclair, D., Qadri, F. 2013. *Vaccines for preventing enterotoxigenic Escherichia coli (ETEC) diarrhoea*. [www.ncbi.nlm.nih.gov/m/pubmed/2382](http://www.ncbi.nlm.nih.gov/m/pubmed/2382) (Diakses 4 Maret 2018).
- Amin, L. Z. 2015. Tata Laksana Diare. *Continuing Medical Education Departemen Ilmu Penyakit Dalam FK UI*. 42 (7): 504-508.
- Astawan, M. 2008. Susu Fermentasi untuk Kebugaran dan Pengobatan. Yogyakarta: Universitas Atma Jaya.
- Atasoglu, C., Akbag, H. I., Tolu, C., Das, G., Savas, T., Yurtman, I.Y. 2010. Effects of Kefir As a Probiotic Source on The Performance of Goat Kids. *South African Journal of Animal Science*. 40 (4): 363-370.
- Azhar, M. 2009. Inulin Sebagai Prebiotik. *SAINTEK*. 12 (1): 1-8.
- Bozaslan, B. S., Cakan, H., Ates, P. S., Alturfan, A. A., and Cengiz, S. 2016. The Examination of the Growth of *Escherichia coli* Strain on *Mac Conkey* Agar Prepared with Wastewater. *International Journal of Environmental Science and Development*. 7 (11).
- Brooks, G., Carroll, K. C., Butel, J. S., Morse, S. A., Mietzner, T. A. 2013. *Jawetz, Melnick, & Adelberg's Medical Microbiology (26th Ed.)*. The Mcgraw-Hill Education.
- Buckle, K. A. 2010. Ilmu Pangan. Jakarta: *Universitas Indonesia Press*.
- Cavallini, D. C. U, Suzuki, J. Y, Abdalla, D. S. P, Vendramini, R. C, Pauly-Silveira, N. D, Roselino, M. N, *et al.* 2011. Influence of a Probiotic Soy Product on Fecal Microbiota and Its Association with Cardiovascular Risk Factors in an Animal Model. *Lipid Health Disease*. 29: 1-9.
- Campbell, K. 2003. Ototoxicity: Understanding Oxidative Mechanisms. *Jurnal American Academy of Audiology*. 14 (3): 121-123.
- Croxen, M. A., Law, R. J., Scholz, R., Keeney, K. M., Wlodarska, M., Finlay, B. B. 2013. Recent Advance in Understanding enteric Pathogenesis *E. coli*. *Clinical Microbiology Review*. 26 (4): 822-880.
- Eppy. 2009. Diare Akut. *Medicinus*. 22 (3): 91-98.

- Fahrion, A. 2017. Diarrhoeal disease. <http://www.who.int/en/news-room/factsheets/detail/diarrhoeal-disease> (diakses 26 Juni 2018).
- Fardiaz, D., dan Radiati, L. E. 2012. Pengaruh Whey Kefir Susu Kambing terhadap Hidrofobisitas Bakteri *E. Coli* O157:H7, *Salmonella typhi* dan Khamir *Candida albicans*. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*. 7 (1): 12-18.
- Farida. 2016. Hubungan Pengetahuan Tentang Diare dengan Sikap Ibu Balita dalam Penanganan Diare di Posyandu Desa Kalibatur Kecamatan Kalidawir Kabupaten Tulungagung. *Nurse Line Journal*. 1 (1): 11-17.
- Farmer III, J.J. 2003. Enterobacteriaceae: introduction and identification. In: Murray, P. R., Tenover, S. R., Tenover, M. C., Manual of Clinical Microbiology, 8<sup>th</sup> edition. Washington, D.C.: Elsevier.
- Farthing, M., Salam, M. A., Lindberg, G., Dite, P., Khalif, Salazar-Lindo, E., et al. 2013. Acute Diarrhea In Adults and Children: A Global Perspective. *World Gastroenterology Organisation Global Guidelines, Journal of Clinical Gastroenterology*. 47(1): 12-20.
- Fitriansyah, B., Al-Baarri, A. N., Legowo, A. M. 2015. Konsentrasi Minuman Sistem Laktoperoksidase untuk Menekan Pertumbuhan *Escherichia coli* pada Susu Sapi Segar. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. 26 (1): 100-108.
- Giannousi, K., Pantazaki, A., Samara, C. D. 2017. Copper-Based Nanoparticles as Antimicrobials. In: Fici, A., Grumezescu, A. (ed.). Nanostructures for Antimicrobial Therapy, 1<sup>st</sup> edition. Elsevier.
- Hanani, E. 2010. *Herbal Indonesia Berkhasiat*. Trubus Info Kit Volume 8.
- Handoko, E., dan Sumilat, W. A. 2011. *Metabolisme Hidrogen Peroksida dan Peranannya pada Infeksi Telinga*. Malang: Fakultas Kedokteran Universitas Brawijaya.
- Hannif, Mulyani, N. S., Kuscithawati, S. 2011. Faktor Risiko Diare Akut pada Balita. *Berita Kedokteran Masyarakat*. 27 (1): 10-17.
- Hasibuan, R. 2014. Efektifitas Pemberian Soyghurt terhadap Penurunan Kadar Kolesterol dalam Darah Mencit (*Mus musculus*) dengan Jumlah Bakteri Asam Laktat dan Suhu Inkubasi yang Optimum. *Jurnal Ilmiah Pannmed*. 9 (2): 138-145.

- Hidayat. 2008. Pengantar Ilmu Kesehatan Anak Untuk Pendidikan Kebidanan I. Jakarta: Salemba Medika.
- Hilyaturrufaedah, A. I. 2017. Optimasi Suhu dalam pembuatan Kefir Susu Sapi dan Uji Aktivitas Antibakterinya Sebagai Minuman Probiotik. *Skripsi*. Jakarta: FKIK UIN Syarif Hidayatullah.
- Himes, J. A. L., dan Gallin, J. I. 2000. Immunodeficiency Diseases Caused by Defects in Phagocytes. *New England Journal of Medicine*. 343: 1703-1714.
- Huda, M. 2013. Pengaruh Madu Terhadap Pertumbuhan Bakteri Gram Positif (*Staphylococcus aureus*). *Jurnal Analis Kesehatan*. 2(2): 250-259.
- Jawetz, Melnick, Adenberg. 2013. *Mikrobiologi Kedokteran Edisi 26*. Jakarta: EGC.
- Julianto, B., Rossi, E., Yusmarini. 2016. Karakteristik Kimiawi Dan Mikrobiologi Kefir Susu Sapi Dengan Penambahan Susu Kedelai. *Jurnal Fapert*. 3 (1).
- Khaerinnisa, A. 2015. Isolasi dan Uji Aktivitas Antibakteri dan Kapang Endofil dan Tanaman Leunca (*Solanum nigrum*). *Skripsi*. Jakarta: FKIK UIN Syarif Hidayatullah.
- Khoiriyah, H., Ardiningsih, P., Jayuska, A. 2014. Penentuan Waktu Inkubasi Optimum terhadap Aktivitas Bakteriosin *Lactobacillus Sp. RED4*. *Jurnal Kimia Khatulistiwa*. 3 (1): 7-12.
- Kumar, V., Abbas, A.K., Aster, J.C. 2015. Robbins & Cotran Pathologic Basis of Disease, 9th Edition. Canada : Elsevier.
- Kunaepah, U. 2008. Pengaruh Lama Fermentasi dan Konsentrasi Glukosa terhadap Aktivitas Antibakteri, Polifenol Total dan Mutu Kimia Kefir Susu Kacang Merah. *Tesis*. Semarang: Magister Gizi Masyarakat Program Pascasarjana Universitas Diponegoro.
- Kustyawati, M. E., Sari, M., Haryati, T. 2013. Efek Fermentasi dengan *Saccharomyces cerevisiae* terhadap Karakteristik Biokimia Tapioka. *Jurnal Agritech*. 33 (3): 281-287.
- Lay, B.W. 2001. Analisis Mikroba di Laboratorium. Jakarta: Rajawali Gravindo Persada.
- Lutpiatina, L. 2015. Pewarnaan Gram *Buffy Coat* Untuk Deteksi Awal Pasien Bakteremia. *Medical Laboratory Technology Journal*. 1 (1): 38-46.

- Mardiyah, S. 2015. Analisa Kadar Alkohol pada Susu Fermentasi berdasarkan Lama Penyimpanan Lemari Es. *The Journal of Muhammadiyah Medical Laboratory Technologist*. 1 (1).
- McDonnell, G., & Russell, A. D. 1999. Antiseptics and Disinfectants: Activity, Action, and Resistance. *Clinical Microbiology Review*. 12 (1): 147-179.
- Melliawati, R. 2009. *Escherichia coli* dalam Kehidupan Manusia. *BioTrends*. 4 (1): 10-14.
- Menon, Sanjiv, Satria, Arif. 2017. Mengkaji Aktivitas Antibakteri *Nasturtium officinale* dan Ekstrak Etanol *Pilea melastomoides* terhadap *Escherichia coli*. *Jurnal Farmaka*. 15 (1): 63-69.
- Muliadi, A, Manullang, E. V., Khairani, Widiyanti, W., Mulyanto, N. J. 2011. *Buletin Diare: Morbiditas dan Mortalitas Diare pada Balita di Indonesia, Tahun 2000-2007*. Jakarta: Kementerian Kesehatan RI.
- Mulyadi, M., Wuryanti, Purnowatiningrum R. S. 2013. Konsentrasi Hambat Minimum (KHM) Kadar Sampel Alang-Alang (*Imperata cylindrica*) dalam Etanol Melalui Metode Difusi Cakram. *Jurnal Cheminfo*. 1 (01).
- Murray, P. R., Tenover, S. R., Tenover, A. C., Tenover, P. 2016. *Medical Microbiology 8<sup>th</sup> Edition*. Philadelphia: Elsevier.
- Neugebauer, K. A. Gilliland, S. E. 2005. Antagonistic Action of *Lactobacillus delbrueckii ssp. Lactis* RM2-5 toward Spoilage Organisms in Cottage Cheese. *Journal Dairy Science*. 88: 1335-1341.
- Nindl, G. 2004. Hydrogen Peroxide from Oxidative Stressor to Redox Regulator. *Cell Science Review*. 1(2): 1-12.
- Ningsih, A. S., 2018. Uji Daya Antibakteri Isolat Bakteri Asam Laktat dari Kefir terhadap *Bacillus sp.* dan *Escherichia coli*. *Skripsi*. Bandar Lampung: FMIPA Universitas Lampung.
- Nirmagustina, D. E., dan Wirawati, C. U. 2014. Potensi Susu Kedelai Asam (*Soygurt*) Kaya Bioaktif Peptida sebagai Antimikroba. *Jurnal Penelitian Pertanian Terapan*. 14 (3): 158-166.
- Panchangam, S. P. 2015. *Escherichia coli*. *Engineering and Science Focus*. 1 (1): 1-4.
- Pelczar, M. J. dan Chan, E.C.S. 2005. *Dasar-Dasar Mikrobiologi*. Jakarta: Universitas Indonesia Press.

- Pitt dan Hocking. 1997. Fungi and Food Spoilage. Cambridge: *Great Britanian at The University Press*.
- Pratiwi, T. 2008. Aktivitas Penghambatan Starter Yogurt dan Kefir terhadap Bakteri *Staphylococcus aureus* Selama Proses Fermentasi. *Skripsi*. Fakultas Peternakan, Intitut Pertanian Bogor: Bogor.
- Poeloengan, M. 2014. Pengujian Yoghurt Probiotik Pada Pertumbuhan Bakteri. *Semiloka Nasional Prospek Industri Sapi Perah Menuju Perdagangan Bebas 2020*. Balai Besar Penelitian Veteiner, Bogor.
- Putra, I. G. B. G. M. 2015. Faktor-Faktor Risiko Terjadinya Diare Akut Pada Balita di Desa Tegallalang pada Bulan Januari sampai Juli Tahun 2014. *E-Jurnal Medika Udayana*. 4 (5).
- Putri, N. M., Aprilia, H., Arumsari, A. 2016. Pengujian Aktivitas Antibakteri Minuman Kefir terhadap Bakteri *Escherichia coli* dan *Staphylococcus aureus*. *Prosiding Farmasi*. 2 (2): 272-279.
- Putu, N.L., Sumakto, Santoso, S. 2011. Probiotik Menurunkan Ekspresi TLR2 dan Aktivasi NF-Kb p50 pada Sel Mononuklear Darah Mencit yang Terpapar Lipopolisakarida *E. coli*. *Jurnal Kedokteran Brawijaya*. 26(3): 136-144.
- Rahman, A. 2009. Karakteristik Mikrobiologis Kultur Starter Kering Kefir dengan Sinbiotik Terenkapsulasi dalam Bentuk Granul. *Skripsi*. Bogor: Fakultas Peternakan IPB.
- Rahmawati, N., Sudjarwo, E., Widodo, E. 2014. Uji Aktivitas Antibakteri Ekstrak Herbal terhadap Bakteri *Escherichia coli*. *Jurnal Ilmu-ilmu Peternakan*. 24 (3): 24 – 31.
- Rodrigues, E., Calzada, J., Arqués, J. L., Rodríguez, J. M., Nuñez, M., Medina, M. 2005. Antimicrobial Activity Pediocin-Producing *Lactococcus Lactis* on *Listeria Monocytogenes*, *Streptococcus aureus*, and *Escherichia coli* O157:H7 in Cheese. *International Dairy Journal*. 15: 51-57.
- Rosenberg, E. dan Sar, N. 1990. Changes in Bacterial Surface Hydrophobicity during Morphogenesis and Differentiation. In Doyle, R.J. and M Rosenberg. Eds. *Microbial Cell Surface Hydrophobicity*. American Society for Microbiology. Washington. D.C
- Scavuzzi, B. M, Henrique, F. C, Miglioranza, L. H. S, Simao, A. N. C, and Dichi, I. 2014. Impact of Prebiotics, Probiotics and Synbiotics on Components of the Metabolic Syndrome. *Annals Nutritional Disorders & Theraphy*. 1(2): 1-13.

- Septriani, E. E. 2009. Isolasi dan Identifikasi *Saccaromyces cerevisiae* yang Diperoleh dari PG-PS Madukismo Yogyakarta yang Digunakan dalam Fermentasi Alkohol. *Skripsi*. Fakultas Farmasi Universitas Sanata Dharma: Yogyakarta.
- Shah, N. 2017. Yogurt in Health and Disease Prevention 1<sup>st</sup> Edition. *Academic Press*.
- Sholichah, V. 2012. Kualitas Mikrobiologi Jamu Gendong Jenis Kunir Asem yang Diproduksi di Kelurahan Merbung, Kecamatan Klaten Selatan, Kabupaten Klaten. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*. 1 (2): 504-513.
- Situmeang, S. M. F., Musthari, dan 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*. 3 (3): 144-152.
- Sudarmaja, M. 2014. Perbedaan Daya Fekunditas, Daya Tetas, Perkembangan Larva dan Perubahan Gambaran Esterase *Aedes Aegypti* pada Beragam Tempat Berkembang Biak. *Disertasi*. Denpasar: Universitas Udayana.
- Suhartanti, D. dan Iqbal, M. 2014. Perbandingan Aktivitas Antibakteri Kefir Susu Sapi dan Kefir Susu Kambing terhadap Bakteri *Staphylococcus aureus*. *Jurnal EKOSAINS*. 6 (1): 1-7.
- Suharyono. 2008. Diare Akut Klinik dan Laboratorik. *Rineka Cipta*: Jakarta.
- Surono, I. S. 2016. Probiotik, Mikrobiome dan Pangan Fungsional. Yogyakarta: *Deepublish*.
- Soleha, T. U. 2015. Uji Kepekaan terhadap Antibiotik. *Juke UNILA*. 5 (9): 119-123.
- Soykut, E. A., Tunail, N. 2010. Morphological Characterization of *Streptococcus thermophilus* and *Lactobacillus delbrueckii Subsp. Bulgaricus* Virulent Phages. *GIDA*. 35 (5): 317-323.
- 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.
- Tenaillon, O., Skurnik, D., Picard, B., Denamur, E. 2010. The Population Genetics of Commensal *Escherichia coli*. *Nature Review Microbiology*. 8: 207-217.
- Todorov, S. D., Nyati, H., Meincken, M. Dicks, L. M. T. 2007. Partial Characterization of Bacteriocin AMA-K, Produced by *Lactobacillus*

- plantarum* AMA-K Isolated from Naturally Fermented Milk from Zimbabwe. *Food Control*. 18: 656-664.
- Uriot, O., Denis, S., Junjua, M., Roussel, Y., Dary-Mourot, A., and Blanquet-Diot, S. 2017. *Streptococcus thermophilus*: From Yogurt Starter To A New Promising Probiotic Candidate?. *Journal of Functional Foods, Elsevier*. 37: 74-89.
- Usmiati, S. 2007. Kefir, Susu Fermentasi dengan Rasa Menyegarkan. *Warta Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian Bogor*, 29 (2): 12-14.
- Utami, N. A. 2009. Aktivitas Penghambatan Bubuk Bakteriosin dari Bakteri Asam Laktat Galur Scg 1223. *Skripsi*. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian IPB.
- Utami, N. dan Luthfiana, N. 2016. Faktor-Faktor yang Memengaruhi Kejadian Diare pada Anak. *Majority Journal*. 5 (4): 101-106.
- Wahyuningrum, D. R. 2015. Pengaruh Pemberian Kefir Susu Kambing (*Capra Aegagrus Hircus*) terhadap Pertumbuhan Bakteri *Enterohemorrhagic Escherichia Coli* O157:H7 (EHEC) secara *In Vitro*. *Skripsi*. Malang: Fakultas Kedokteran UMM.
- Widanarni, Noermala, J. I., Sukenda. 2014. Prebiotik, probiotik, dan Sinbiotik untuk Mengendalikan Koinfeksi *Vibrio harveyi* dan IMNV pada Udang Vaname. *Jurnal Akuakultur Indonesia*. 13 (1): 11-20.
- Wijayaningsih, W. 2008. Aktivitas Antibakteri *In Vitro* dan Sifat Kimia Kefir Susu Kacang Hijau (*Vigna radiata*) oleh Pengaruh Jumlah Starter dan Lama Fermentasi. *Skripsi*. Semarang: Universitas Diponegoro.
- Wong, L. D. 2009. Buku Ajar Keperawatan Pediatrik Volume 2. Jakarta: EGC.