

DAFTAR PUSTAKA

- Adriana, P., dan Carmen, S. 2008. Probiotic Activity of Mixed Cultures of Kefir's Lactobacilli and Non-Lactose Fermenting Yeast. *Bulletin UASVM Agriculture*. 65(2):329-34.
- Amarantini, C., Widya, A., Haripurnomo, K., Langkah, S. 2009. Seleksi Bakteri *Salmonella typhi* dari Kultur Darah Penderita Demam Tifoid. *Prosiding Seminar Nasional Penelitian, Pendidikan dan Penerapan MIPA, Fakultas MIPA, Universitas Negeri Yogyakarta*, 16 Mei, Yogyakarta P: 13-20.
- Bourrie, B.C.T., Benjamin, P.W., Paul, D.C. 2016. The Microbiota and Health Promoting Characteristics of the Fermented Beverage Kefir. *Frontiers in Microbiology*. 7(647):1-17.
- Cita, Y.P. 2011. Bakteri *Salmonella typhi* dan Demam Tifoid. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*. 6(1): 42-6.
- Crump, J.A., Maria, S-K., Melita, A.G., Christopher, M.P. 2015. Epidemiology, Clinical Presentation, Laboratory Diagnosis, Antimicrobial Resistance, and Antimicrobial Management of Invasive *Salmonella* Infections. *Clinical Microbiology Reviews*. 28(4):901-37.
- Dahlan, A., Sri, W., Ansharullah. 2017. Morfologi dan Karakterisasi Pertumbuhan Bakteri Asam Laktat Dari Proses Fermentasi *Wikau Maombo* Untuk Studi Awal Produksi Enzim Amilase. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*. 2(4):657-663.
- Dahlan, M.S. 2014. *Statistik Untuk Kedokteran dan Kesehatan Seri 1 Edisi 6*. Epidemiologi Indonesia, Jakarta. Pp 10-12.
- Darmayani, S., Anita, R., Vina, P. 2017. Identifikasi Bakteri *Salmonella* sp. Pada Telur yang Dijual di Pasar Kota Kendari Provinsi Sulawesi Tenggara. *Biogenesis*. 5(1):21-26.
- Darton, T.C., Christoph, J.B., Andrew, J.P. 2014. Typhoid Epidemiology, Diagnostics, and The Human Challenge Model. *Walters Kluwer Health*. 30(1):7-17.
- Dewi, A.K., Cahya, S.U., Sri, M. 2014. Kandungan Total Fungi Serta Jenis Kapang dan Khamir Pada Limbah Pabrik Pakan Yang Difermentasi dengan Berbagai Aras Starter "Starfung". *Agripet*. 14(2):102-6.

- Du, R., Jianbin, Y., Quanzhou, F., Peipei, L., Lei, Z., Sandra, C., *et al.* 2014. A Novel Wild-Type *Saccharomyces cerevisiae* Strain TSH1 in Scaling-Up of Solid-State Fermentation of Ethanol from Sweet Sorghum Stalks. *PLoS ONE*. 9(4):1-10.
- Dwyana, Z., dan Gobel, R.B. 2011. *Mikrobiologi Umum*. Penerbit Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Universitas Hasannudin, Makassar.
- Erdiandini, I., Titi, C.S., Anja, M. 2015. Seleksi Bakteri Asam Laktat dan Pemanfaatannya Sebagai Starter Kering Menggunakan Matriks Tapioka Asam. *Jurnal Sumberdaya Hayati*. 1(1):26-33.
- Erina., Mahdi, A., Balqis, A.S., Maryulia, D., Darmawi., Darniati., *et al.* 2017. Isolation and Identification of *Salmonella* sp in Spleen of Male Layer Chicken in Sibreh Farms, Aceh Besar. *Jurnal Medika Veterinaria*. 11(1):26-34.
- Everest, P., John, W., Mark, R., Graham, R., Gordon, D. 2001. The Molecular Mechanism of Severe Typhoid Fever. *TRENDS in Microbiology*. 9(7):316-20.
- Facklam, R. 2002. What Happened To The Streptococci: Overview of Taxonomic and Nomenclature Changes. *Clinical Microbiology Reviews*. 15(4):613-630.
- Fardiaz, S. 1992. *Mikrobiologi Pangan I*. PT Gramedia Pustaka Utama, Jakarta. Pp 112-115.
- Felis, G.E., dan Franco, D. 2016. Taxonomy of Lactobacilli and Bifidobacteria. *Current Issues Intestinal Microbiology*. 8:44-61.
- Fitrianarni, D., Muslimin, I., Guntur, T. 2014. Aktivitas Antibakteri Yoghurt Susu Sapi dan Yoghurt Susu Kedelai terhadap *Shigella dysenteriae* secara *In Vitro*. *LenteraBio*. 3(1):97-102.
- Georgieva, M., Georgi, A., Maria, P., Nikolai, M. 2014. *Lactobacillus bulgaricus* – The Contribution to Modern Healthy Nutrition. *Scripta Scientifica Pharmaceutica*. 1:25-27.
- Hadisaputro, S., Djokomoeljanto., RR., Judiono. 2012. The Effects of Oral Plain Kefir Supplementation on Pro-Inflammatory Cytokine Properties of The Hyperglycemia Wistar Rats Induced by Streptozotocin. *Acta Med Indones*. 44:100-104.
- Hanna., Endah, T., Hana, R. 2005. Pengaruh pH Terhadap Pertumbuhan *Salmonella typhi* *In Vitro*. *Jurnal Kristen Maranatha*. 5(1):1-7.

- Hendriani, R., Tina, R., Sri, A.F.K. 2009. Penelusuran Antibakteri Bakteriosin dari Bakteri Asam Laktat dalam *Yoghurt* Asal Kabupaten Bandung Barat Terhadap *Staphylococcus aureus* dan *Eschericia coli*. *Laporan Penelitian*. Fakultas Farmasi. Universitas Padjadjaran, Bandung. 35 hal. (Tidak dipublikasikan).
- Hollman, A., Lucrecia, D., Anderson, M., Edgardo, A.D., Graciela, D.A., Liliana, S., *et al.* 2010. S-Layer Proteins From Lactobacilli as Vaccine Delivery Systems. *International Journal of Microbiology Research*. 2(2):30-43.
- Huang, D.B., dan Herbert, L.D. 2005. Problem Pathogens: Extra-Intestinal Complications of *Salmonella enterica* Serotype Typhi Infection. *Lancet Infect Dis*. 5:341-48.
- Hutkins, R.W., dan Morris, H.A. 1987. Carbohydrate Metabolism by *Streptococcus thermophilus*: A Review. *Journal of Food Protection*. 50(10):876-884.
- Indang, N., Musjaya, M.G., Muhammad, A. 2013. Uji Resistensi dan Sensitivitas Bakteri *Salmonella typhi* Pada Orang Yang Sudah Pernah Menderita Demam Tifoid Terhadap Antibiotik. *Jurnal Biocелеbes*. 7(1):27-34.
- Islam, K., Abu, S., Emran, H., Farhana, K., Richelle, C., Jason, A., *et al.* 2016. Comparison of The Performance of the TPTest, Tubex, Typhidot and Widal Immunodiagnostic Assays and Blood Cultures in Detecting Patients with Typhoid Fever in Bangladesh, Including Using a Bayesian Latent Class Modeling Approach. *PLOS Neglected Tropical Disease*. 10(4):1-10.
- Ivanova, G., Momchilova, M., Rumyan, N., Atanasova, A., Georgieva, N. 2012. Effect of *Saccharomyces boulardii* Yeasts Addition On The Taste and Aromatic Properties of Kefir. *Journal of The University of Chemical Technology and Metallurgy*. 47(1):59-62.
- Jawetz., Melnick., Adenberg. 2013. *Mikrobiologi Kedokteran Edisi 25*. EGC, Jakarta.
- John, S.M., dan Sirirat, D. 2015. Properties and Benefits of Kefir. *Songklanakarin Journal Science Technology*. 37(3):275-282.
- Jordan, S.L., Glover, J., Malcolm, J., Carter, F.M.T., Booth, I.R., Park, S.F. 1999. Augmentation of Killing of *Eschericia coli* 0517 by Combination Low pH Conditions. *Journal of Applied Environmental Microbiology*. 65(3):1308-1311.
- Joshi, Y.K. 2001. Typhoid Fever. *Journal Indian Academy of Clinical Medicine*. 2(1):13-16.
- Karathia, H., Ester, V., Albert, S., Rui, A. 2011. *Saccharomyces cerevisiae* as a Model Organism: A Comparative Study. *PLoS ONE*. 6(2):1-10.

- Kementerian Kesehatan. 2013. *Laporan Riset Kesehatan Dasar 2013*. Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan Departemen Kesehatan, Jakarta. 391 hal.
- Kementerian Kesehatan. 2014. *Laporan Riset Kesehatan Dasar 2014*. Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan Departemen Kesehatan, Jakarta. 382 hal.
- Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 364 Tahun 2006 tentang Pedoman Pengendalian Demam Tifoid*. 2006. Menteri Kesehatan Republik Indonesia, Jakarta.
- Khanam, F., Alaullah, S., Abu, S., Saruar, B., Feroza, K.C., Umme, S., *et al.* 2013. Evaluation of a Typhoid/Paratyphoid Diagnostic Assay (TPTest) Detecting Anti-*Salmonella* IgA in Secretions of Peripheral Blood Lymphocytes in Patients in Dhaka, Bangladesh. *PLOS Neglected Tropical Diseases*. 7(7):1-9.
- Khalid, K. 2011. An Overview of Lactic Acid Bacteria. *International Journal of Biosciences*. 1(3):1-13.
- Kliegman, R.M., Bonita, M.D., Stanton, J.St.G., Nina, F.S. 2015. *Nelson Textbook of Pediatrics 19th Edition*. Elseiver, United States. Pp 1561-66.
- Kumalasari, E., dan Nanik, S. 2011. Aktivitas Antifungi Ekstrak Etanol Batang Binahong (*Anredera cordifolia* (Tenore) Steen.) Terhadap *Candida albicans* Serta Skrining Fitokimia. *Jurnal Ilmiah Kefarmasian*. 1(2):51-62.
- Kunarso, D.H. 1987. Beberapa Catatan Tentang Bakteri *Salmonella*. *Oseana*. XII(4):79-90.
- Leite, A.M.D.O., Marco, A.L.M., Raquel, S.P., Alexandre, S.R., Joab, T.S., Vania, M.F.P. 2013. Microbiological, Technological and Therapeutic Properties of Kefir: a Natural Probiotic Beverage. *Brazilian Journal of Microbiology*. 44(2):341-349.
- Luo, Y., Jianguo, W., Bin, L., Zhouli, W., Yahong, Y., Tianli, Y. 2015. Effect of Yeast Cell Morphology, Cell Wall Physical Structure and Chemical Composition on Patulin Adsorption. *PLoS ONE*. 10(8):1-16.
- Lutpiatina, L. 2015. Pewarnaan Gram *Buffy Coat* Untuk Deteksi Awal Pasien Bakteriemia. *Medical Laboratory Technology Journal*. 1(1):38-46.
- Messaoudi, D.F., Cedric, N.B., Marie, H.C.P., Vanessa, L.L.M., Alain, L.S. 2005. pH, Lactic Acid, and Non-Lactic Acid-Dependent Activities of Probiotic Lactobacilli Against *Salmonella enterica* Serovar Typhimurium. *Applied and Environmental Microbiology*. 71(10):6008-13.

- Morhagel. 2014. Jumlah Bakteri Asam Laktat, Yeast dan Total Asam Laktat Kefir Susu Kambing dengan Konsentrasi Biji Kefir dan Lama Penyimpanan Yang Berbeda. *Skripsi*. Fakultas Peternakan. Universitas Jenderal Soedirman, Purwokerto. 47 hal. (Tidak dipublikasikan).
- Murdiana, H.E. 2014. Uji Efek Antibakteri Kefir Susu Kambing dengan Penambahan Madu Terhadap Bakteri *Salmonella thypi*. *Jurnal Biomedika Politeknik Kesehatan Permata Indonesia*. 7(1):6-12.
- Mutiawati, V.K. 2016. Pemeriksaan Mikrobiologi Pada *Candida albicans*. *Jurnal Kedokteran Syiah Kuala*. 16(1):53-63.
- Narvhus, J.A., Tendekayi, H.G. 2003. The Role of Interaction Between Yeasts and Lactic Acid Bacteria in African Fermented Milks. *International Journal of Food Microbiology*. 86:51-60.
- Putri, N.M., Hilda, A., Anggi, A. 2015. Pengujian Aktivitas Antibakteri Minuman Kefir Terhadap Bakteri *Escherichia coli* dan *Staphylococcus aureus*. 2(2):272-79.
- Nelwan, RHH. 2012. Tata Laksana Terkini Demam Tifoid. *Jurnal Cermin Dunia Kedokteran (CDK)-192*. 39(4):247-50.
- Nuria, M.C. 2010. Antibacterial Activities From Jangkang (*Homalocladium platycladum* (F. Muell) Bailey) Leaves. *Mediagro*. 6(2):9-15.
- Nuruzzaman, H., Fariani, S. 2016. Analisis Risiko Kejadian Demam Tifoid Berdasarkan Kebersihan Diri dan Kebiasaan Jajan di Rumah. *Jurnal Berkala Epidemiologi*. 4(1):74-86.
- Poeloengan, M., Iyep, K., Sudan, M.N. 2005. Bahaya *Salmonella* Terhadap Kesehatan. Artikel disampaikan dalam Lokakarya Nasional Penyakit Zoonosis, Bogor.
- Pratiwi, T. 2008. Aktivitas Penghambatan Starter Yogurt dan Kefir Terhadap Bakteri *Staphylococcus aureus* Selama Proses Fermentasi. *Skripsi*. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor, Bogor. 72 hal. (Tidak dipublikasikan).
- Purba, I.E., Toni, W., Naning, N., Stephen, N., Nyoman, K. 2016. Program Pengendalian Demam Tifoid di Indonesia: Tantangan dan Peluang. *Media Litbangkes*. 26(2):99-108.
- Putra, A. 2008. Hubungan Antara Tingkat Pengetahuan Ibu Tentang Demam Tifoid Terhadap Kebiasaan Jajan Anak Sekolah Dasar. *Skripsi*. Fakultas Kedokteran. Universitas Diponegoro, Semarang. 75 hal. (Tidak dipublikasikan).

- Rachmawati, I., Suranto., Ratna, S. 2005. Uji Antibakteri Bakteri Asam Laktat Asal Asinan Sawi Terhadap Bakteri Patogen. *Bioteknologi*. 2(2): 43-8.
- Rahman, A. 2009. Karakteristik Mikrobiologis Kultur Starter Kering Kefir Dengan Sinbiotik Terenkapsulasi Dalam Bentuk Granul. *Skripsi*. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor. 63 hal.
- Rampengan, N.H. 2013. Antibiotik Terapi Demam Tifoid Tanpa Komplikasi pada Anak. *Sari Pediatri*. 14(5):271-276.
- Ray, B. 2004. *Fundamental Food Microbiology 3rd Edition*. CRC Press, New York.
- Roza, R.M., Atria, M., Ike, Y., Liliyani. 2015. Aktivitas Antibakteri Bakteri Asam Laktat dari Yogurt Kemasan dan Produksi Industri Rumah Tangga Terhadap *Escherichia coli* dan *Salmonella typhi*. *Prosiding Semirata Universitas Tanjungpura Pontianak*. 368-376.
- Rosa, D.D., Manoela, M.S.D., Lukasz, M.G., Sandra, A.R., Lisiane, L.C., Maria, D.C.G.P. 2017. Milk Kefir: Nutritional, Microbiological, And Health Benefits. *Nutrition Research Reviews*. Doi:10.1017/S09544224 16000275.
- Safitri, M.F., dan Swarastuti, A. 2013. Kualitas Kefir Berdasarkan Konsentrasi Kefir Grain. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 2(2):87-92.
- Saleh, E. 2004. Teknologi Pengolahan Susu dan Hasil Ikutan Ternak. *Laporan Penelitian*. Fakultas Pertanian. Universitas Sumatera Utara, Sumatera Utara. 31 hal.
- Saputra, K.S., Ruslan, M., Hartati, B. 2017. Hubungan Pengetahuan, Sikap Dan Kebiasaan Makan Dengan Gejala Demam Typhoid Pada Mahasiswa Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Halu Oleo Tahun 2017. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Kesehatan Masyarakat*. 2(6):1-7.
- Situmeang, S.M.F., Musthari., Selamat, R. 2017. Isolasi dan Uji Aktivitas Antimikroba Bakteri Asam Laktat (BAL) dari Yogurt dalam Menghambat Pertumbuhan Bakteri *Escherichia coli* dan *Salmonella typhi*. *Jurnal Biosains*. 3(3):144-152.
- Soleha, T.U. 2015. Uji Kepekaan Terhadap Antibiotik. *Jurnal Kedokteran Unila*. 5(9):119-123.
- Sopandi, T., dan Wardah. 2014. *Mikrobiologi Pangan Teori dan Praktik*. Penerbit Andi, Yogyakarta.
- Sudarmaja, I.M., Maretta, R.P., Kadek, I.S. 2017. Potensi Ekstrak Etanol Daun Pandan Wangi (*Pandanus Amaryllifolius* Roxb.) Sebagai Larvasida Alami Bagi *Aedes aegypti*. *E-Jurnal Medika*. 6(6): 1-5.

- Tanuwijaya, V.A. 2015. Produksi Penisilin Oleh *Penicillium chrysogenum* Dengan Penambahan Fenilalanin. *Skripsi*. Fakultas Teknobiologi. Universitas Atmajaya Yogyakarta. 21 hal. (Tidak dipublikasikan)
- Tasnim, S., Retno, K., Ni, P.A.A. 2013. Efektifitas Daya Hambat Bakteri *Streptomyces* sp Terhadap *Erwinia* sp Penyebab Penyakit Busuk Rebah Pada Tanaman Lidah Buaya (*Aloe barbadensis* Mill). *Jurnal Simbiosis*. I(1):21-27.
- Thomas, M., Laura, W., Leila, B.Y., Marie, L.N., Christophe, G., Didier, C., *et al.* 2011. Carbohydrate Metabolism Is Essential for The Colonization of *Streptococcus thermophilus* in The Digestive Tract of Gnotobiotic Rats. *PLoS ONE*. 6(12):1-10.
- Upadhyay, R., Milind, Y.N., Muruganathan, A., Magesh, T., Deepak, A., Banka, NH., *et al.* 2015. API Recommendations For The Management of Typhoid Fever. *Journal of The Association of Physicians of India*. 63:78-96.
- Vagholkar, K., Jimmy, M., Urvashi, J., Madhavan, I., Rahul, K.C. 2015. Abdominal Complications of Typhoid Fever. *Journal of Surgery*. 11(2):1-3.
- Wain, J., dan Salih, H. 2008. The Laboratory Diagnosis of Enteric Fever. *Journal Infect Developing Countries*. 2(6):421-25.
- Wessels, S., Lars, A., Egon, B.H., Luc, D.V., Svend, L., Liisa, L., *et al.* 2004. The Lactic Acid Bacteria, The Food Chain, and Their Regulation. *Trends in Food Science & Technology*. 15(10):498-505.
- Widyastuti, Y., dan Eva, S. 1999. Karakter Bakteri Asam Laktat *Enterococcus* sp. Diisolasi dari Saluran Pencernaan Ternak. *Jurnal Mikrobiologi Indonesia*. 4(2):50-53.
- World Health Organization. 2014. *Typhoid Fever* (online). Diakses 25 Februari 2018.
- Yang, Z. 2000. *Antimicrobial Compounds and Extracellular Polysaccharides Produced by Lactic Acid Bacteria: Structures and Properties*. Helsinki: Department of Food Technology, Sweden.
- Yanti, D.I.W., dan Faiza, A.D. 2013. Karakterisasi Bakteri Asam Laktat Yang Diisolasi Selama Fermentasi Bakasang. *JPHPI*. 16(2):133-141.
- Yuksekdag, Z.N., Beyath, Y., Aslim, B. 2004. Metabolic Activities of *Lactobacillus* sp. Strains Isolated From Kefir. *Nahrung/Food*. 48:218-220.
- Yusriana, C.Y., Chrisnawan, S.B., Trisna, D. 2014. Uji Daya Hambat Infusa Daun Nangka (*Artocarpus heterophyllus*) Terhadap Pertumbuhan Bakteri *Staphylococcus aureus*. *Jurnal Permata Indonesia*. 5(2):1-7.

- Yusriyah, N.H., dan Rudiana, A. 2014. Pengaruh Waktu Fermentasi dan Konsentrasi Bibit Kefir Terhadap Mutu Kefir Susu Sapi. *UNESA Journal of Chemistry*. 3(2):53-57.
- Zalan, Z., Edina, N., Agnes, B., Anna, H. 2005. Influence of Groth Medium on Hydrogen Peroxide and Bacteriocin Production of *Lactobacillus* Strains. *Food Technology Biotechnology*. 43(3):219-225.
- Zuniga, M., Pardo, I., Ferrer, S. 1993. An Improved Medium For Distinguishing Between Homofermentative and Heterofermentative Lactic Acid Bacteria. *International Journal of Food Microbiology*. 18(1):37-42.

