

DAFTAR PUSTAKA

- [CDC] Center for Disease Control and Prevention. 2019. Fungal Diseases. www.cdc.gov. Diakses tanggal 14 Mei 2020.
- Anggraini, A.A., Ardyati, T. 2017. Pengaruh Kombinasi Starter Bakteri Asam Laktat (BAL) pada Pembuatan Keju Kedelai. *Jurnal Biotropika*. Vol. 5(3):83-85
- Anonim. 2013. Pencegahan Aspergillosis di Hatchery dengan Clinafarm. http://www.novindo.co.id/index.php?option=com_content&view=article&id=41:aspergilluspreventioninhatcherywithclinafarmr&catid=2:articles&Itemid=3. Diakses tanggal 13 Oktober 2019.
- Apsari A.S., Adiguna, M.S.2013. Resistensi Antijamur dan Strategi untuk Mengatasi. Bali. 40 : 89-95.
- Basarang, M., Rianto, M. R. 2018. Pertumbuhan *Candida* sp dan *Aspergillus* sp dari Bilasan Bronkus Penderita Tuberkulosis Paru pada Media Bekatul. *Jurnal Ilmu Alam dan Lingkungan*. Vol. 9(18):74 – 82
- Benedict K, Jackson BR, Chiller T, Beer KD. 2018. Estimation of direct healthcare costs of fungal diseases in the United Statesexternal icon. *Clin Infect Dis*.
- Boateng, M. K., Price, S. L., Huddersman, K. D., Walsh, S. H. 2011. Antimicrobial Activities of Hydrogen Peroxide and Its Activation by a Novel Heterogenous Fenton's-Like Modified Catalyst. *Journal of Applied Microbiology*. Vol. 111 :1533-43.
- Broadbent, J. 2018. *Lactobacillus delbrueckii* subsp. *bulgaricus* ATCC BAA-365. Utah State University (Online). JGI Genome Portal. <https://genome.jgi.doe.gov/portal/lacde/lacde.home.html>. Diakses pada 22 Mei 2020.
- Chairunnissa, Hartati., Roosita, L., Andry, Pratama., Dadan, Hadiat. 2017. Karakteristik Kimia Sel Yoghurt dengan Bahan Baku Susu Tepung dengan Penambahan Jus Bit (*Beta Vulgaris* L). *Jurnal Ilmu Ternak*. Vol.1 (17) : 35-39.
- Chotimah, S.C. 2009. Peranan *Streptococcus thermophilus* dan *Lactobacillus bulgaricus* dalam Proses Pembuatan Yoghurt. *Jurnal Ilmu Peternakan*. 4(2): 47-52.
- Crowley, S., Mahony, J., van Sinderen, D. 2013. Current perspectives on antifungal lactic acid bacteria as natural bio-preservatives. *Trends Food Sci. Technol*. 33(1):93–109.

- Dalié, D., Deschamps, A., Forget, F. R. 2010. Lactic acid bacteria potential for control of mould growth and mycotoxins: a review. *Food Control*. Vol. 21:370-380.
- Damayanti, E., Suryani, A.E., Sofyan, A. Karimy, M.F., Julendra, H .2015. Seleksi Bakteri Asam Laktat Dengan Aktivitas Anti Jamur Yang Di Isolasi Dari Silase dan Saluran Cerna Ternak. Unit Pelaksana Teknis Balai Pengembangan Proses dan Teknologi Kimia. 35(2):164-169.
- Denning D.W., Riniotis, K., Dobrashian, R., Sambatakou H. 2003. Kavitas kronis dan fibrosis paru dan pleura aspergillosis: seri kasus, diusulkan perubahan nomenklatur, dan ulasan. *Clin Infect Dis*. 37: 65-80.
- Dimopoulos, G., Matthaiou, D.K., Moussas, N., Apostolopoulou, O., Arabatzis, G., Velegraki, A., Poulakou, G. 2016. Pathogenesis of Aspergillosis in Humans. 52 : 967-984.
- Fatmawati, U., Faisal, I.P. Mega, S.T.A., Ardiyanti, N.U. 2013. Karakteristik Yogurt Yang Terbuat Dari Berbagai Jenis Susu Dengan Penambahan Kultur Campuran *Lactobacillus bulgaricus* Dan *Streptococcus thermophilus*. *Bioedukasi*. 6(2):1-9.
- Fauziah, P.N., Nurhajati, J., Chrysanti. 2014. Daya Antibakteri Filtrat Asam Laktat dan Bakteriosin *Lactobacillus bulgaricus* dalam Menghambat Pertumbuhan *Klebsiella pneumoniae* Strain ATCC 700603, CT1538, dan 5941. *Majalah Kedokteran Bandung*. 47(1): 35-41.
- Fisberg, M., & Machado, R. 2015. History of Yoghurt and Current Patterns of Consumption. *Nutrit Review*. 73(S1): 4-7.
- Gautam, A.K., R. Bhadauria. 2012. Characterization of *Aspergillus* species associated with commercially stored triphala powder. *African Journal of Biotechnology*. 11(104):16814-23
- Ginting & Pasaribu, N.E. 2005. Pengaruh Temperatur dalam Pembuatan Yoghurt dari Berbagai Jenis Susu dengan Menggunakan *Lactobacillus bulgaricus* dan *Streptococcus thermophilus*. *Jurnal Agribisnis Peternakan*. 1(2): 73-77.
- Gonu, H., Opoku, N., Appiah-Opong, R., Oppong, K. G., Asirifi, I., Ofori-Attah, E. 2015. Morphological Characteristics of Some Microfungal Species Isolated From Spontaneously Fermented *Jatropha curcas* Seed Meal. *Elixir International Journal*. 85(1):34286-90.
- Gourama, H. and Bullerman, L.B. (1995) *Aspergillus flavus* and *Aspergillus parasiticus*: Aflatoxigenic Fungi of Concern in Foods and Feeds. *Journal of Food Protection*. Vol. 58(1):1395-1404.
- Hasanah,U. 2017. Mengenal Aspergillosis, Infeksi Jamur, Genus *Aspergillus*. *Jurnal Keluarga Sehat Sejahtera*. Vol.15(2):76-86

- Hathout, A.S., Mohameda, S.R., El-Nekeety, A.A., Hassan, N.S., Aly, S.E. dan Abdel-Wahhab. M.A. (2011). Ability of *Lactobacillus casei* and *Lactobacillus reuteri* to Protect Against Oxidative Stress in Rats Fed Aflatoxins-Contaminated Diet. *Toxicon*. 58:179-186.
- Hedayati, M.T., Pasqualotto, A.C., Warn, P.A., Bowyer, P., Denning, D.W. 2007. *Aspergillus flavus*: human pathogen, allergen and mycotoxin producer. *Microbiology*. Department of Medical Mycology and Parasitology, School of Medicine, Mazandaran University of Medical Sciences, Sari, Iran. 153:1677-92
- Jawetz, E. dan Melnick, A. 2013. *Mikrobiologi Kedokteran*. Edisi 25. Salemba Medika, Jakarta
- Kadir, I. R. 2016. Pertumbuhan Bakteri Asam Laktat (BAL) Kandidat Probiotik Asal Saluran Pencernaan Doc Broiler Terhadap Berbagai Kondisi Asam Lambung. Skripsi.
- Khusuma, A., Safitri, Y., Yuniarni, A., Rizki, K. 2019. Uji Teknik Difusi Menggunakan Kertas Saring Media Tampung Antibiotik dengan *Escherichia coli* Sebagai Bakteri Uji. *Jurnal Kesehatan Prima*. 13(2):151-155.
- Kiti, A. A., Jamilah, I., Rusmarilin, H. 2018. Aktivitas Antimikroba Isolat Bakteri Asam Laktat yang Diisolasi dari Pangan Pliek U terhadap Bakteri *Staphylococcus aureus*, *Escherichia coli* dan Khamir *Candida albicans* secara in Vitro. *Journal of Healthcare Technology and Medicine*. 4(1):118- 126.
- Koneman, M. D., Elmer W. 2006. *Koneman's Color Atlas and Textbook of Diagnostic Microbiology*. Edisi 6. Lippincott Williams and Wilkins, USA
- Koriasih, P., Jannah, S. N., Raharjo, B. 2019. Isolasi bakteri asam laktat dari tape ketan dan potensinya sebagai agen antikapang terhadap pertumbuhan *Aspergillus flavus*. *NICHE Journal of Tropical Biology*. Vol. 2(2):7-13.
- Krappmann, S. 2008. Pathogenicity determinants and allergens. *The Aspergilli: Genomics, Medical Aspects, Biotechnology, and Research Methods*. 22:377-392.
- Krishnan, S., Manavathu, E.K., Chandrasekar, P.H. 2009. *Aspergillus flavus* : an emerging non-fumigatus *Aspergillus species of significance*. *Mycoses*. 52: 206-222
- Leyva Salas M., Mounier J., Valence F., Coton M., Thierry A., Coton E. 2017. Antifungal microbial agents for food biopreservation a review. *Microorganisms* 5:E37. 10.3390/microorganisms5030037. Diakses 24 Januari 2020

- Lindawati, A., Rini C. S. 2019. Identifikasi *Aspergillus flavus* pada Kue Pia yang Di Jual Di Dusun Warurejo Kabupaten Pasuruan. *Medicra. Journal of Medical Laboratory Science Technology*. Vol. 2(2):56-62
- Lubis, D.R. 2008. Aspergilosis. Universitas Sumatera Utara e-Respostiory. 1(1):8-17
- Lutfiah, N. A. 2015. Isolasi dan Identifikasi Bakteri Asam Laktat Pada Susu Kambing Saaneen (*Capra aegragus H.*). Skripsi.
- Malaka, R., Laga, A. 2005. Isolasi Dan Identifikasi *Lactobacillus Bulgaricus* Strain Ropy Dari Yoghurt Komersial. *Sains & Teknologi*. Vol 5(1):50-58
- Marerro, E.J., Silva, F.A., Rosario, I., Deniz, S., Real, F., Padilla, D., Diaz, E.L., Hernandez, B.A. 2017. Assessment of In Vitro Inhibitory Activity of Hydrogen Peroxide on the Growth of *Malassezia pachydermatis* and to Compare Its Efficacy With Commercial Ear Cleaner. *Mycoses*. Vol. 10: 645-650.
- Martius, W.S. 2018. Prakter Dasar Mikrobiologi. *Modul*. Unoversitas Andalas, Padang.
- Maryam, R. 2002. Mewaspadaai Bahaya Kontaminasi Mikotoksin pada Makanan Tugas Kuliah Falsafah Sains, Institut Pertanian Bogor.
- Nasution M.A. 2008. Mikologi dan Mikrobiologi Kedokteran Beberapa Pandangan Dermatologis. 1: 2-15.
- Noverita. 2009. Identifikasi Kapang dan Khamir Penyebab Penyakit Manusia pada Sumber Air Minum Penduduk pada Sungai Ciliwung dan Sumber Air Sekitarnya. *Vis Vitalis*. 2(2):12-22.
- Oliveira, M., Pereira, C., Bessa, C., Araujo, R., Saraiva, L. 2016. Hydrogen Peroxide Induced Secondary Necrosis In Conidia of *Aspergillus fumigatus*. *Journal Michrobiology*. Vol. 62(1) : 95-101.
- Padoli. 2016. Mikrobiologi dan Parasitologi Keperawatan. Kementrian Kesehatan Republik Indonesia, Jakarta Selatan.
- Peres, N.T., Maranhão, F.C., Rossi, A., Martinez-Rossi N.M. 2010. Dermatophytes: host-pathogen interaction and antifungal resistance. *An Bras Dermatol*. 85: 657-670.
- Praja, R.N., Yudhana, A. 2017. Isolasi Dan Identifikasi *Aspergillus Spp* Pada Paru-Paru Ayam Kampung Yang Dijual Di Pasar Banyuwangi. *Jurnal Medik Veteriner*. Vol 1(1): 6-11
- Praja, Ratih Novita. 2017. Isolasi dan Identifikasi *Aspergillus Spp* Pada Paru-Paru Ayam Kampung Yang Dijual Di Pasar Banyuwangi. *Jurnal Medik Veteriner*. 1(1):6-11.

- Prasetyaningsih, Y., Nadifah, F., Susilowati, I. 2015. Distribusi Jamur *Aspergillus flavus* Pada Petis Udang Yogyakarta. *The 2nd University Research Colloquium*. Vol. 1(1): 307-314.
- Prayoga, E. 2013. Perbandingan Efek Ekstrak Daun Sirih Hijau (*Piper betle* L.) Dengan Metode Difusi Disk dan Sumuran Terhadap Pertumbuhan Bakteri *Staphylococcus aureus*. Skripsi.
- Purwijatiningsih, E. 2011. Uji Antibakteri Yoghurt Sinbiotik Terhadap Beberapa Bakteri Patogen Enterik. *Biota*. 16(2):173-177.
- Purwijatiningsih, E. 2014. Viabilitas Bakteri Asam Laktat dan Aktivitas Antibakteri Produk Susu Fermentasi Komersial terhadap Beberapa Bakteri Patogen Enterik. *Biota*. 19(1):15-21.
- Putri, A. L., Kusdiyantini, E. 2018. Isolasi dan identifikasi bakteri asam laktat dari pangan fermentasi berbasis ikan (Inasua) yang diperjualbelikan di Maluku-Indonesia. *Jurnal Biologi Tropika*. 1(2):6-12.
- Putri, Y.W., Putra, A.E., Utama, B.I. 2018. Identifikasi Dan Karakteristik Bakteri Asam Laktat Yang Diisolasi Dari Vagina Wanita Usia Subur. *Jurnal Kesehatan Andalas*. Vol. 3(7):20-25
- Ray, B. 2004. *Fundamental Food Microbiology* Third Edition. CRC Press, New York
- Retnaningsih, A., Primadhamanti, A., Marisa, I. 2019. Uji Daya Hambat Estrak Etanol Biji Pepaya Terhadap Bakteri *Escherichia coli* dan *Shigella dysenteriae* dengan Metode Difusi Sumuran. *Jurnal Analisis Farmasi*. Vol 4(2):122-129.
- Romani, L. 2004. Immunity to fungal infections. *Nat. Rev. Immunol.* 4: 1–23.
- Rouse, S., Harnett, D., Vaughan, A., and van Sinderen, D. 2008. Lactic Acid Bacteria with Potential to Eliminate Fungal Spoilage in Foods. *Journal of Applied Microbiology*. 104: 915-923.
- Rozaliyani, A., Jusuf, A., ZS, P., Burhan, E., Handayani, D., Widowati, H., et al. 2019. Infeksi Jamur Paru di Indonesia: Situasi Saat Ini dan Tantangan Di. *Jurnal Respir Indo*. Vol. 39(3):210-214.
- Rudramurthy, S. M., Chakrabarti, A., Paul, R., & Mouton, J. W. 2019. Invasive Aspergillosis by *Aspergillus flavus*: Epidemiology, Diagnosis. *Journal of Fungi*. 55:1-23
- Saputra, L.B. 2011. Kajian Pembuatan Yoghurt Susu Kambing dan Diverivikasi Rasa Dengan Penambahan Sirup Rempah-Rempah. *Skripsi*. Institut Pertanian Bogor.
- Sari, M. 2012. Penggunaan Kultur Starter Untuk Menghambat Pertumbuhan *Aspergillus flavus* dan Mereduksi Aflatoksin Selama Fermentasi Grits Jagung. *Tesis*. Institute Pertanian Bogor

- Schaffner, A., Douglas, H., and Braude, A. 1982. Selective protection against conidia by mononuclear and against mycelia by polymorphonuclear phagocytes in resistance to *Aspergillus*. Observations on these two lines of defense in vivo and in vitro with human and mouse phagocytes. *Journal Clin. Invest.* 69(3):617– 631
- Scheidegger, K. A. dan Payne, G. A. 2003. Membuka rahasia di balik metabolisme sekunder: Sebuah tinjauan *Aspergillus flavus* dari patogenisitas untuk genomik fungsional. *Journal of Toxicology Ulasan-Toxin*. Vol. 22 (2-3): 423-459.
- Sevgi, E., Tsveteslava, I.I. 2015. Antifungal activity of lactic acid bacteria, isolated from bulgarian wheat and rye flour. *Journal of life sciences*. 9: 1-6
- Shankar, Jata. 2013. An Overview Of Toxins In *Aspergillus* Associated with Pathogenesis. *International Journal of Life Sciences Biotechnology and Pharma Research*. 2(2):17-31
- Sieuwerts, S. 2016. Microbial Interactions in the Yoghurt Consortium: Current Status and Product Implications. *SOJ Microbiol Infect Dis*. Vol. 4(2):1-5.
- Singh, S., Borah, M. K., Sharma, D.K. 2009. Aspergillosis in turkey poult. *Indian Journal of Veterinary Pathology*. Vol. 33(2): 220-221.
- Sopandi, T., Wardah. 2014. Mikrobiologi Pangan Teori dan Praktik. Maya(ed). Yogyakarta: ANDI Yogyakarta
- Soykut, E.A. & Tunail, N. 2010. Morphological Characterization of *Streptococcus thermophilus* and *Lactobacillus delbrueckii* subsp. *Bulgarius Virulent Phages*. *Gida*. 355: 317-323
- Stephens, J. & Turner, D. 2015. *Streptococcus thermophilus* Bacteraemia in A Patient with Transient Bowel Ischemia Secondary to Polycythaemia. *JMM Case Report*. 2(3):1-3.
- Steven Pray W. 2010. Dandruff and seborrheic dermatitis. <http://www.medscape.com/2010>. Diakses 23 Mei 2020.
- Subagiyo, Margino, S., Triyanto. 2015. Pengaruh Penambahan Berbagai Jenis Sumber Karbon, Nitrogen dan Fosfor pada Medium deMan, Rogosa and Sharpe (MRS) terhadap Pertumbuhan Bakteri Asam Laktat Terpilih yang Diisolasi dari Intestinum Udang Penaeid. *Jurnal Kelautan Tropis*. 18(3):127-132.
- Suciati, P., Tjahjaningsih, W., Masithah, E. D., Pramono, H. 2016. Aktivitas Enzimatis Isolat Bakteri Asam Laktat dari Saluran Pencernaan Kepiting Bakau (*Scylla* spp.) Sebagai Kandidat Probiotik. *Jurnal Ilmiah Perikanan dan Kelautan*. Vol 8(2):94-108

- Sujaya I.N., Ramona, Y., Widarini, N.P., Suariani, N.P., Dwipayanti, N.M.U., Nociaanitri K.A., Nursini N.W. 2008. Isolasi dan Karakterisasi Bakteri Asam Laktat dari Susu Kuda Sumbawa. *J Veteriner*. Vol. 9(2):52-59.
- Sulfiah. 2012. Makalah Mikologi *Aspergillus flavus*. Universitas Negeri Surabaya, Surabaya.
- Sunarlim, R. 2009. Potensi *Lactobacillus sp* Asal dari Dadih Sebagai Starter Pada Pembuatan Susu Fermentasi Khas Indonesia. Badan Litbang Pertanian. 5: 69-76.
- Surono, I.S. 2004. Probiotik Susu Fermentasi dan Kesehatan. PT. Dwi Cipta Karya, Jakarta
- Suwayvia, N. 2017. Produksi Bakteriosin Asal *Lactobacillus plantarum* FNCC 0020 Sebagai Antimikroba dan Stabilitasnya Pada Varias Suhu Pemanasan, Suhu Penyimpanan dan PH. *Skripsi*. Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim Malang.
- Syafurrisal, A. 2014. Pengaruh Penyimpanan Pakan Udang Komersial Dengan Penambahan Volume Air Berbeda Terhadap Pertumbuhan Jamur Dan Kandungan Protein Kasar. *Skripsi*. Fakultas Perikanan dan Kelautan. *Skripsi*. Universitas Airlangga Surabaya
- Syainah, E., Novita, S., Yanti, R. 2014. Kajian Pembuatan Yoghurt Dari Berbagai Jenis Susu dan Inkubasi Yang Berbeda Terhadap Mutu dan Daya Terima. *Jurnal Skala Kesehatan*. 5 (1): 1-8.
- Tomee, J.F., Wierenga, A.T., Hiemstra, P.S., and Kauffman, H.K. 1997. Proteases from *Aspergillus fumigatus* induce release of proinflammatory cytokines and cell detachment in airway epithelial cell lines. *Journal Infect Disease*. 176(1):300–303.
- Vallabhaneni S, Benedict K, Derado G, Mody RK. 2017. Trends in hospitalizations related to invasive aspergillosis and mucormycosis in the United States, 2000-2013. *Open Forum Infect Dis*. 4(1): 268.
- Widodo. 2003. Bioteknologi Industri Susu. Laticia Press, Yogyakarta.
- Winarsi, H. 2007 Antioksidan Alami dan Radikal Bebas. Yogyakarta:Kanisius. Hal:189-190
- Wright, J.R. 2005. Immunoregulatory functions of surfactant proteins. *Nat. Rev. Immunol.*, 5(1): 58–68.
- Yahya, R. 2012. Karakteristik Mikrobiologis dan Aktivitas Antimikroba Susu Kuda Fermentasi Koumiss Terhadap *Salmonella typhimurium* dan *Mycobacterium tuberculosis*. *Skripsi*. Fakultas Peternakan. *Skripsi*. Institut Pertanian Bogor.

Zahroh, F. 2014. Isolasi dan identifikasi bakteri asam laktat asal fermentasi Markisa Ungu (*Pasiflora edulis* var. Sims) sebagai penghasil eksopolisakarida. Skripsi

Zalán Z, Németh E, Baráth A, Halasz A. 2005. Influence of growth medium in hydrogen peroxide and bacteriocin production of *Lactobacillus* strains. *Food Technol Biotechnol*.Vol. 43:219–225

