

DAFTAR PUSTAKA

- Acharya, Tankeshwar. 2016. Salmonella-Shigella (SS) Agar: Composition, Principle, Procedure, and results (online). Microbe Online. Diakses pada tanggal 4 Mei 2018.
- Akbar, V.M. 2014. Perbandingan Efek Antibakterial Ekstrak Aloe Vera (Lidah Buaya) Terhadap Penghambatan Pertumbuhan *Staphylococcus aureus* (ATCC 33826) dengan *Salmonella typhi* (ATCC 14028) Secara In Vitro. *Skripsi*. Fakultas Kedokteran. Universitas Jenderal Soedirman.
- Albert M.V., Soegianto A., Suwandi W., Charles S., Henri V.A., dan Leo G.V.. 2003. Risk in factors for typhoid fever Jakarta, Indonesia: preliminary results of a case control study. *Majalah Kedokteran Atma Jaya* 2:70.
- Anisah dan Triastuti R. 2015. Media Alternatif untuk Pertumbuhan Bakteri Menggunakan Sumber Karbohidrat yang Berbeda. *Seminar Nasional XII Pendidikan Biologi FKIP UNS*.
- Arief R., Rizka H., dan Dibyo P. 2009. Faktor – Faktor Risiko Yang Berpengaruh Terhadap Kejadian Demam Tifoid Pada Orang Dewasa. *Berita Kedokteran Masyarakat* Vol. 25(4).
- Artini, N.P.R., I. B. Putra M., dan I Nengah W. 2015. Variasi Konsentrasi Buah Asam (*Tamarindus Indica L.*) Dan Susu Skim Terhadap Kualitas Yoghurt Kunir Asam. *Jurnal Cakra Kimia* Vol. 3(02).
- Aslam, M., M. Shahid, F.U. Rehman, N.H. Naveed, Al Batool, S. Sharif, *et al.* 2011. Purification and Characterization of Bacteriocin Isolates from *Streptococcus thermophilus*. *African journal of Microbiology Research* Vol. 5(18):2642-2648.
- Aulia, D.K. 2016. Mutu Fisik dan Kimia Yoghurt Ubi Cilembu (*Ipomoea batatas(L). Lam*) CV dengan Penambahan Probiotik *Lactobacillus bulgaricus* dan *Lactobacillus plantarum*. *Karya Tulis Ilmiah*. Akademi Analisa Farmasi dan Makanan Putra Indonesia Malang.
- Bahn, M.K., Bahl R., Bhatnagar S. 2005. *Typhoid and Paratyphoid Fever*. *Lancet* 366:749-62.
- Benson. 2002. *Microbiological Applications Lab Manual* Eight Edition. The McGraw: Hill Companies.
- Bolotin, A., Quinquis B., Renault P., Sorokin A., Ehrlich S.D., Kulakauskas S., *et al.* 2004. Complete sequence and comparative genome analysis of the dairy bacterium *Streptococcus thermophilus*. *Nature Biotechnology* 22:1554-1558.
- Broadbent, J. 2018. *Lactobacillus delbrueckii* subsp. *bulgaricus* ATCC BAA-365. Utah State University (Online). JGI Genome Portal. Diakses pada 22 Mei 2018.

- Brooks, Geo F., Carroll, K. C., Butel, J. dan Morse, S. 2012. Mikrobiologi Kedokteran; Jawetz, Melnick & Adleberg's Medical Microbiology, Edisi ke-25. Terjemahan oleh Aryandhito W.N.. Jakarta: EGC.
- Cabo, M.L., Braber, A.F. dan Koenraad, P.M. 2002. Apparent antifungal activity of several lactic acid bacteria against *penicillium discolor* is due to acetic acid in the medium. *Journal of Food Protect.* 65: 1309-1316.
- Caswell, T., Sarah G., Mary K.L., dan Paige W. 2016. *Salmonella* Enterica Serovar *Typhi*. University of Oklahoma Study Abroad Microbiology in Arezzo, Italy (Online). Micobe Wiki. Diakses pada tanggal 18 Mei 2018.
- Chalimah, S., dan Mayasari, D. 2014. Peran *Lactobacillus bulgaricus* dan *Streptococcus thermophilus* dalam pembuatan yoghurt canglo dengan penambahan stroberi (*fragaria x ananassa*). *Seminar nasional XI pendidikan biologi FKIP UNS* Vol. 1(007).
- Dahlan, M.S. 2014. Statistik untuk Kedokteran dan Kesehatan: Deskriptif, Bivariat, dan Multivariat, Dilengkapi Aplikasi Menggunakan SPSS Edisi ke-6. Jakarta: Epidemiologi Indonesia.
- Depkes RI. 2009. Sistem Kesehatan Nasional. Jakarta: Departemen Kesehatan.
- Depkes RI. 2013. Sistematika Pedoman Pengendalian Penyakit Demam Tifoid. Jakarta: Direktorat Jendral Pengendalian Penyakit & Penyehatan Lingkungan.
- Dewi, A.K. 2013. Isolasi, Identifikasi, dan Uji Sensitivitas *Staphylococcus aureus* terhadap Amoxicillin dari Sampel Susu Kambing Peranakan Ettawa (PE) Penderita Mastitis di Wilayah Girimulyo, Kulonprogo, Yogyakarta. *Jurnal Sain Veteriner* Vol. 31(2).
- Dinkes Jawa Barat. 2001. Profil Kesehatan Provinsi Jawa Barat. Bandung: Dinas kesehatan jawa barat.
- Fatmawati, U., Faisal I.P. Mega S.T.A., dan Ardiyanti N.U. 2013. Karakteristik Yogurt Yang Terbuat Dari Berbagai Jenis Susu Dengan Penambahan Kultur Campuran *Lactobacillus bulgaricus* Dan *Streptococcus thermophilus*. *Bioedukasi* Vol. 6(02):1-9.
- Feliatra, I., Effendi E., dan Suryadi. 2004. Isolasi dan Identifikasi Bakteri Probiotik dari Ikan Kerapu Macan (*Ephinephelus fuscogatus*) dalam Upaya Efisiensi Pakan Ikan. *Jurnal Natur Indonesia* Vol. 6(2):75-30.
- Fitrianarni, D., Muslimin I., dan Guntur T. 2014. Aktivitas Antibakteri Yoghurt Susu Sapi dan Yoghurt Susu Kedelai terhadap *Shigella dysenteriae* secara In Vitro. *LenteraBio* Vol. 03(01):97-102.
- Hanna, Endah T., dan Hana R. 2005. Pengaruh pH Terhadap Pertumbuhan *Salmonella typhi* in Vitro. *Jurnal Kedokteran Maranatha*. Vol. 5 (01).
- Hidayat, I.R., Kusrahayu, dan S. Mulyani. 2013. Total Bakteri Asam Laktat, Nilai pH dan Sifat Organoleptik Drink Yoghurt dari Susu Sapi yang Diperkaya dengan Ekstrak Buah Mangga. *Animal Agriculture Journal* Vol. 2(01).

- Hutkins, Robbins. 2018. *Streptococcus thermophilus* LMD-9. University of Nebraska. U.S. Department of Energy (Online). JGI Genome Portal. Diakses pada tanggal 20 Mei 2018.
- Indrato, A. F., Ani S., dan Muh W.A. 2017. Isolasi Bakteri Probiotik Dari Usus Ikan Lele Untuk Fermentasi Yoghurt Sebagai Bahan Modul Berbasis Riset Dan Keterampilan Proses Sains. *Prosiding Seminar Nasional SIMBIOSIS II*. Madiun.
- Insyiroh, U., Masykuri, dan Setya B.M.A. 2014. Nilai pH, Keasaman, Citarasa, dan Kesukaan Susu Fermentasi dengan Penambahan Ekstrak Buah Nanas. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* Vol. 3(3).
- Juwono, R. 2004. Demam Tifoid dalam Buku Ajar Ilmu Penyakit Dalam Jilid 1 Edisi Ketiga. Jakarta: Balai Penerbit FKUI.
- Kaplan, H. dan Hutkins, R.W. 2000. Fermentation of Fructooligosaccharides by Lactic Acid Bacteria and Bifidobacteria. *Applied & Environmental Microbiology* Vol. 66 (6):2682-2684.
- Kemenkes RI. 2006. Keputusan Menteri Kesehatan RI No.364/Menkes/SK/V/2006 tentang Pedoman Pengendalian Demam Tifoid. Jakarta: Departemen Kesehatan RI.
- Kemenkes RI. 2013. Sistematika Pedoman Pengendalian Penyakit Demam Tifoid. Sub Direktorat Diare dan Infeksi Saluran Pencernaan. Direktorat Pengendalian Penyakit Menular Langsung. Direktorat Jenderal Pengendalian Penyakit dan Penyehatan Lingkungan.
- Khoiriyah, H., dan Puji A. 2014. Penentuan Waktu Inkubasi Optimum Terhadap Aktivitas Bakteriosin *Lactobacillus* Sp. Red4. *Jurnal Kimia Katulistiwa* Vol. 3(04):52-56.
- Kinasih, N.A. 2010. Enkapsulasi Starter Yoghurt (*Streptococcus thermophilus* dan *Lactobacillus bulgaricus*) Menggunakan Bahan Pengisi Berbasis Pati. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor.
- Kultur Koleksi Laboratorium Mikrobiologi Bagian Teknologi Hasil Ternak. 2011. Fakultas Peternakan IPB, ATCC; American Type Culture Collection.
- Kumalasari, K.E.D., Anang M.L., dan Ahmad N.A.B. 2013. Total Bakteri Asam Laktat, Kadar Laktosa, pH, Keasaman, Kesukaan Drink Yoghurt dengan Penambahan Ekstrak Buah Kelengkeng. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* Vol. 2(04).
- Kumar, V., Abul K.A., dan Jon C.A. 2015. Buku Ajar Patologi Robbins. Singapura: Elsevier.
- Lay, B.W. 2001. Analisis Mikroba di Laboratorium. Jakarta: PT.Rajawali Grafindo Persada.
- Lesser, C.F. dan Miller S.I. 2012. Salmonellosis dalam Harrison's Principles of Internal Medicine Edisi ke-18. Penyunting: Longo D.L., Fauci A.S.,

- Kasper D.L., Hauser S.L., Jameson J.L., dan Loscalzo J.. New York: McGraw-Hill.
- Lestari, Y., Fifi N.G., dan La Ode A.S. 2017. Analisis Dampak Kepadatan Lalat, Sanitasi Lingkungan Dan Personal Higiene Terhadap Kejadian Demam Tifoid Di Pemukiman Uptd Rumah Pemotongan Hewan (RPH) Kota Kendari Tahun 2017. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Kesehatan Masyarakat* Vol. 2(06).
- Madigan, M.T., John M.M., David A.S., dan David P.C. 2010. Brock Biology of Microorganisms, 13th ed. San Fransisco: Pearson Benjamin-Cummings.
- Maksum, R. 2010. Buku Ajar Mikrobiologi Panduan Mahasiswa Farmasi dan Kedokteran. Jakarta: EGC.
- 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* Vol. 1 (01).
- Nielsen, S.S. 2003. Food Analysis 3rd Edition. New York: Plenum Publisher.
- Ningsih, A.S. 2017. Uji Aktivitas Antibakteri Ekstrak Etanol Daun Sirsak (*Annona muricata L.*) Terhadap Bakteri *Shigella dysenteriae*. *Skripsi*. Fakultas Kedokteran dan Ilmu Kesehatan Universitas Muhammadiyah Yogyakarta.
- Novelina, Rifma E., Siska A., dan Firdausni. 2012. Pengaruh Penambahan Susu Bubuk Fullcream Terhadap Mutu Produk Minuman Fermentasi Dari Ekstrak Ubi Jalar Merah (*Ipomoea batatas L.*). *Jurnal Penelitian dan Pengembangan Industri* Vol. 2(02):93-102.
- Pranamarta, A.A.G.M.K. 2015. Faktor Virulensi *Salmonella enterica* Serovar Typhi. *Intisari Sains Medis* Vol. 4(01):66-69.
- Prayitno, A. 2012. Pilihan terapi antibiotik untuk demam tifoid. Dalam: Naskah lengkap PKB Ilmu Kesehatan Anak LXIII. Update management of infectious diseases and gastrointestinal disorders. Jakarta: FKUI.
- Pundir, R.K., Satish Rana, Neha Kasyap, dan Amandeep Kaur. 2013. Probiotic potential of lactic acid bacteria isolated from food samples: an in vitro study. *Journal of Applied Pharmaceutical Science* Vol. 3(03):085-093.
- Purwijatiningsih, E. 2014. Viabilitas Bakteri Asam Laktat dan Aktivitas Antibakteri Produk Susu Fermentasi Komersial terhadap Beberapa Bakteri Patogen Enterik. *Biota* Vol. 19(1):15-21.
- Rakasiwi, B.L. dan C.J. Soegihardjo. 2014. Uji Aktivitas Antibakteri Ekstrak Etanolik Daging Buah Buni (*Antidesma Bunius (L.) Spreng*) Terhadap *Staphylococcus Aureus* Atcc 25922 Dan *Escherichia Coli* Atcc 25923. *Jurnal Farmasi Sains dan Komunitas* Vol. 11(01).
- Ramadhani, F. 2015. Konsumsi Yoghurt dan Persepsi pada Mahasiswa. *Skripsi*. Fakultas Kesehatan Masyarakat. Universitas Sumatera Utara, Medan.

- Rampengan, N.H. 2013. Antibiotik Terapi Demam Tifoid Tanpa Komplikasi pada Anak. *Sari Pediatri* Vol. 14(05):271-276.
- Riskesdas. 2007. Riset Kesehatan Dasar. Jakarta: Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan, Departemen Kesehatan, Republik Indonesia.
- Roman. 2010. Distribusi Penderita Demam Tifoid Menurut Umur dan Gejala (Studi Kasus di RSI.Roemani). *Jurnal Prosiding Seminar Universitas Muhammadiyah Semarang*:88-90.
- Roza, M.R., Atria M., Ike Y., dan Liliyani. 2015. Aktivitas Antibakteri Bakteri Asam Laktat dari Yoghurt Kemasan dan Produksi Industri Rumah Tangga Terhadap *Escherichia coli* dan *Salmonella typhi*. *Prosiding Semirata*. Universitas Tanjungpura Pontianak.
- Rusli, R.S. 2017. Gambaran Pengetahuan Tentang Demam Tifoid Pada Siswa Kelas 5 di SD 009 Karang Asam Kota Samarinda. *Naskah Publikasi*. Program Studi Keperawatan. Sekolah Tinggi Ilmu Kesehatan Muhammadiyah Samarinda.
- Sabil, S. 2015. Pasteurisasi High Temperature Short Time (HTST) Susu Terhadap *Listeria monocytogenes* pada Penyimpanan Refrigerator. *Skripsi*. Fakultas Peternakan. Universitas Hasanuddin Makassar.
- Safitri, I.R. 2010. Analisis Penggunaan Antibiotik Pada Pasien Demam Tifoid Di Instalasi Rawat Inap Rumah Sakit PKU Muhammadiyah Surakarta Tahun 2009. *Skripsi*. Fakultas Farmasi. Universitas Muhammadiyah Surakarta, Solo.
- Saputra W.D. 2018. Tidak Semua Bakteri itu Jahat (Online). Laboratory of Nutrition, Tohoku University, Jepang. Diakses pada 20 Mei 2018.
- Seran, E.R., Henry P., dan Vandry D.K. 2015. Hubungan Personal Hygiene Dengan Kejadian Demam Tifoid Di Wilayah Kerja Puskesmas Tumaratas. *eJournal Keperawatan* Vol. 3(02):1-8.
- Setianingsih, S. 2010. Kajian Senyawa Antimikroba Bakteri Asam Laktat Homofermentatif Isolat Asi. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor.
- Singleton, P., dan Sainsbury, D. 2006. Dictionary of Microbiology and Molecular Biology. Edisi ke-3. UK: John Wiley & Sons Ltd.
- Sumarno, S.P.S., Herry G., Sri R.S.H., dan Hindra I.S. 2012. Buku Ajar Infeksi dan Pediatri Tropis. Jakarta: Badan Penerbit IDAI.
- Surajudin, Fauzi R.K., dan Dwi P. 2005. Yoghurt Minuman Fermentasi yang Menyenihkan. Jakarta: AgroMedia Pustaka.
- Surono, I.S. 2004. Probiotik Susu Fermentasi dan Kesehatan. Jakarta: TRICK (PT. Dwi Cipta Karya).
- Suseno, T.I.P., Surjoseputro, S. dan Anita, K. 2000. Minuman Probiotik Nira Siwalan: Kajian Lama Penyimpanan terhadap Daya Anti Mikroba

- Lactobacillus casei* pada beberapa Bakteri Patogen. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*. Vol. 1(1):1-13.
- Syah, S.T. 2011. Fermentasi Susu Oleh *Lactobacillus bulgaricus*. PS Kesehatan Masyarakat Veteriner. Sekolah Pascasarjana Institut Pertanian Bogor.
- Tortora, G.J., Berdell R.F. dan Christine L.C. 2010. *Microbiology: An introduction*, 10th ed. San Fransisco: Pearson Benjamin Cummings.
- Tufail M, S Husain, F Malik, T Mirza, G Parveen, S Shafaat, *et al.* 2011. Isolation and evaluation of antibacterial activity of bacteriocin produced by *Lactobacillus bulgaricus* from yoghurt. *African journal of microbiology* Vol. 5(22):3842-3847.
- Vandepitte,J., Verhaegen J., Engbaek K., Rohner P., Piot P., dan Heuck, C.C. 2010. *Prosedur Laboratorium Dasar Untuk Bakteriologi Klinis Edisi ke-2*. Jakarta: EGC.
- Widodo. 2003. *Bioteknologi Industri Susu*. Yogyakarta: Laticia Press.
- Widodo, J. 2014. Demam Tifoid dalam Buku Ajar Penyakit Dalam Edisi ke-6. Penyunting: Setiati S., Alwi I., Sudoyo A.W., Simadibrata M., Setiyohadi B., dan Syam A.F.. Jakarta: Interna Publishing.
- Wildman, S., Cleopatra B., Jerome D., dan Andrew L. 2016. At a Glance/Pharmacy Calculations. *Student Learning Advisory Service*. University of Kent.
- Winanti, R., Siti H.B., Dewi M. 2014. Studi Observasi Higienitas Produk Tempe Berdasarkan Perbedaan Metode Inokulasi. *Unnes Journal of Life Science* Vol. 3(01).
- World Health Organization (WHO). 2003. *The Diagnosis, Treatment and Prevention of Typhoid Fever*. Department of Vaccines and Biologicals. WHO: Geneva.
- World Health Organization (WHO). 2009. Background document: The Diagnosis, Treatment, and Prevention of Typhoid Fever. *Communicable Disease Surveillance and Response Vaccines and Biologicals*. WHO: Geneva.
- Yahya, R. 2012. Karakteristik Mikrobiologis dan Aktivitas Antimikroba Susu Kuda Fermentasi Koumiss Terhadap *Salmonella typhimurium* Dan *Mycobacterium tuberculosis*. *Skripsi*. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor.
- Yanuardi, A. 2011. Pendugaan Pertumbuhan dan Ketahanan *Salmonella typhimurium* pada Udang dengan Penyimpanan Suhu Dingin dan Penambahan Sodium Metabisulfit. *Tesis*. Sekolah Pascasarjana Institut Pertanian Bogor.
- Yousef, A.E, dan Carlstrom, C. 2003. *Food Microbiology : A Laboratory Manual*. A-wiley –Interscience Publication.

- Yusmarini, R. Indrati, T. Utami, dan Y. Marsono. 2010. Aktivitas Proteolitik Bakteri Asam Laktat dalam Fermentasi Susu Kedelai. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan* Vol. 21(02).
- Zahro, F. 2014. Isolasi dan Identifikasi Bakteri Asam Laktat Asal Fermentasi Markisa Ungu (*Pasifora edulis bar. Sims*) Sebagai Penghasil Eksopolisakarida. *Skripsi*. Jurusan Biologi. Fakultas Sains dan Teknologi. UIN Jakarta.

