

DAFTAR PUSTAKA

- Aisiah, S., Muhammad, M. & Anita, A., 2016. Penggunaan Ekstrak Daun Sirih (*Piper betle'linn*) Untuk Menghambat Bakteri *Aeromonas Hydrophila* Dan Toksisitasnya Pada Ikan Patin (*Pangasius hypophthalmus*). *Fish Scientiae*, 1(2): 190-201.
- Anggraini, A. A. & Tri, A., 2017. Pengaruh Kombinasi Starter Bakteri Asam Laktat (BAL) pada Pembuatan Keju Kedelai (*Soy Cheese*). *Biotropika: Journak of Tropical Biology*, 5(3): 83-85.
- Artana, I. G., Darmayasa, I. G. & Meitini, W. P., 2016. Daya Hambat Ekstrak Kasar Daun Kaliandra (*Calliandra calothyrsus meissn.*) Terhadap Jamur Kontaminan Pada Pakan Konsentrat Ayam Ras Pedaging. *SIMBIOSIS*, 4(2): 31-38.
- Ayu, D. F., Bambang, S. N. & Akhyar, A., 2018. Karakteristik Dan Aktivitas Antibakteri Minyak Atsiri Rimpang Jeringau (*Acoruscalamus L.*) Terhadap *Staphylococcus aureus* Dan *Escherichia coli* Pada Sabun Transparan. *Journal of Agroindustrial Technology*, 28(2): 210-218.
- Bota, W., Martanto, M. & Ferdy, S. R., 2015. Potensi Senyawa Minyak Sereh Wangi (*citronella oil*) dari Tumbuhan *Cymbopogon nardus L.* sebagai Agen Antibakteri. *Prosiding Semnastek*, 1(1): 1-8.
- Chairunnissa, H., Roostita, L. B., Andry, P. & Dadan, H. R., 2017. Karakteristik Kimia Set Yoghurt Dengan Bahan Baku Susu Tepung Dengan Penambahan Jus Bit (*Beta Vulgaris L.*). *Jurnal Ilmu Ternak Universitas Padjajaran*, 17(1): 25-29.
- Cui, Y. *et al.*, 2016. New Insights into Various Production Characteristics of *Streptococcus thermophilus* Strains. *International Journal of Molecular Sciences*, 17(10): 1-17.
- Dahlan, A., Sri, W. & Ansharullah, 2017. Morfologi Dan Karakterisasi Pertumbuhan Bakteri Asam Laktat (Um 1.3a) Dari Proses Fermentasi Wikau Maombo Untuk Studi Awal Produksi Enzim Amilase. *Jurnal Sains Teknologi dan Pangan*, 2(4): 657-663.
- Dahlan, S., 2014. *Statistik Untuk Kedokteran Dan Kesehatan*. 6 edition. Jakarta: Salemba Medika.
- Desrini, S., 2015. Resistensi Antibiotik, Akankah Dapat Dikendalikan?. *Jurnal Kedokteran dan Kesehatan Indonesia*, 6(4): 1-3.
- Diyantika, D., Diana, C. M. & Misnawi, 2017. The Morphological Changes of *Staphylococcus aureus* Caused by Ethanol extracts of Cocoa Beans (*Theobama cacao*) through In Vitro. *Journal of Agromedicine and Medical Sciences*, 3(1): 25-33.

- Fatmawati, F. M. & Yahya, B., 2020. Pengaruh Ekstrak Daun Kelor (*Moringa oleifera* L.) Terhadap Kualitas Yoghurt. *Indobiosains*, 2(1): 21-28.
- Fauziah, P. N., Jetty, N. & Chrysanti, 2015. Daya Antibakteri Filtrat Asam Laktat dan Bakteriosin *Lactobacillus bulgaricus* KS1 dalam Menghambat Pertumbuhan *Klebsiella pneumoniae* Strain ATCC 700603, CT1538, dan S941. *Majalah Kedokteran Bandung*, 47(1): 35-41.
- Fitratullah, A., 2017. *Pengaruh Konsentrasi Penambahan Buah Naga Merah (Hylocereus polyrhizus) Terhadap Daya Hambat Escherichia coli, pH Dan Keasaman Yogurt*, Makassar: UNHAS.
- Fitriyana, N. I., 2017. Potensi Pangan Fungsional Berbasis Edamame Sebagai Pangan Antikolesterol Potency Of Functional Food From Edamame As Hypocholesterolemic Food. *Jurnal Teknologi Pangan*, 1(1): 10-19.
- Hamidah, M. N., Laras, R. & Romadhon, 2019. Aktivitas Antibakteri Isolat Bakteri Asam Laktat Dari Peda Dengan Jenis Ikan Berbeda Terhadap *E.coli* Dan *S.aureus*. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Perikanan*, 1(2): 11-21.
- Handayani, B. S. & Juhrah, S., 2019. Pemanfaatan Tepung Beras Merah Dan Yoghurt Sebagai Masker Wajah Tradisional Untuk Perawatan Kulit Wajah Kering. *Jurnal Tata Rias*, 8(1): 48-52.
- Haryati, S. D., Sri, D. & Wildiani, W., 2017. Perbandingan Efek Ekstrak Buah Alpukat (*Persea americana* Mill) Terhadap Pertumbuhan Bakteri *Pseudomonas aeruginosa* Dengan Metode Disk Dan Sumuran. *Prosiding Seminar Nasional & Internasional*, 1(1): 348-352.
- Hayati, L. N. *et al.*, 2019. Isolasi dan Identifikasi *Stapylococcus aureus* pada Susu Kambing Peranakan Etawah Penderita Mastitis Subklinis di Kelurahan Kalipuro, Banyuwangi. *Jurnal Medik Veteriner*, 2(2): 76-82.
- Heni, S. A. & Titin, A. Z., 2015. Efektivitas Antibakteri Ekstrak Kulit Batang Belimbing Hutan (*Baccaurea angulata* Merr.) Terhadap *Staphylococcus aureus* dan *Escherichia coli*. *Jurnal Kimia Khatulistiwa*, 4(1): 84-90.
- Hidayati, A. N., 2019. *Dermatologi dan Venerologi: Infeksi Bakteri di Kulit*, Surabaya: Airlangga University Press.
- Hidayatussalihin, H., Etick, N. & Edy, S., 2019. Perbedaan Presisi Pemipetan Sampel Menggunakan Pipet Sahli dan Mikropipet pada Pemeriksaan Hemoglobin Metode Cyanmethemoglobin. *Jurnal Laboratorium Khatulistiwa*, 2(1): 21-25.
- Ibrahim, A., Aditya, F. & Fila, D., 2017. Isolasi dan identifikasi bakteri asam laktat (BAL) dari buah mangga (*Mangifera indica* L.). *Jurnal Ilmiah Manuntung*, 1(2): 159-163.

- Indrawati, A., 2020. Bacterial Pneumonia sebagai Salah Satu Penyebab Kematian Lumba Lumba Hidung Botol Indo-Pasifik (*Tursiops aduncus*). *Acta Veterinaria Indonesian*, 8(2): 37-42.
- Iqlima, D., Puji, A. & Muhammad, A. W., 2017. Aktivitas Antibakteri Isolat Bakteri Endofit B2D Dari Batang Tanaman Yakon (*Smallanthus sonchifolius* (Poepp. & Endl.) H. Rob.) terhadap bakteri *Staphylococcus aureus* dan *Salmonella thypimurium*. *Jurnal Kimia Khatulistiwa*, 7(1): 36-43.
- Ismail, Y. S., Cut, Y. & Putriani, 2017. Isolasi, Karakterisasi Dan Uji Aktivitas Antimikroba Bakteri Asam Laktat Dari Fermentasi Biji Kakao (*Theobroma cacao L.*). *Jurnal Bioleuser*, 1(2): 45-53.
- James, W. D., T, Timothy, G. B. & Dirk, M. E., 2011. *Andrew's Disease of the Skin: Clinical Dermatology*. 11 ed. UK: Saunders Elsevier.
- Jawetz, M. & Adelberg's, 2013. *Medical Microbiology*. 27 ed. North America: Lange Medical Book.
- Kamara, D. S., 2016. Pembuatan dan Aktivitas Antibakteri Yogurt Hasil Fermentasi Tiga Bakteri (*Lactobacillus bulgaricus*, *Streptococcus thermophilus*, *Lactobacillus acidophilus*). *Al-Kimia*, 4(2): 22-32.
- Kasi, P. D., Ariandi & Heni, M., 2017. Uji Antibakteri Isolat Bakteri Asam Laktat Yang Diisolasi Dari Limbah Cair Sagu Terhadap Bakteri Patogen. *Biotropika: Journal of Tropical Biology*, 5(3): 97-101.
- Khusuma, A., Yuriska, F., Annisa, Y. & Kurnia, R., 2019. Uji Teknik Difusi Menggunakan Kertas Saring Media Tampung Antibiotik dengan *Escherichia coli* Sebagai Bakteri Uji. *Jurnal Kesehatan Prima*, 13(2): 151-155.
- Krihariyani, D., Evy, D. W. & Entuy, K., 2016. Pola Pertumbuhan *Staphylococcus aureus* Pada Media Agar Darah Manusia Golongan O, Ab, dan Darah Domba Sebagai Kontrol. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Kesehatan*, 3(1): 191-200.
- Kumar, V., Abbas, A. K. & Aster, J. C., 2015. *Buku Ajar Patologis Robbins*. Singapura: Elsevier.
- Kurniawan, J., Erly, E. & Rima, S., 2015. Pola Kepekaan Bakteri Penyebab Pneumonia terhadap Antibiotika di Laboratorium Mikrobiologi RSUP Dr. M. Djamil Padang Periode Januari sampai Desember 2011. *Jurnal Kesehatan Andalas*, 4(2): 562-566.
- Kurniawati, E., 2017. Daya Antibakteri Ekstrak Etanol Tunas Bambu Apus Terhadap Bakteri *Escherichia coli* dan *Staphylococcus aureus* secara In Vitro. *Jurnal Wiyata: Penelitian Sains dan Kesehatan*, 2(2): 193-199.

- Layadi, N., Prawasmita, S., Ayliaawati & Felycia, E. S., 2017. Pengaruh Waktu Simpan Terhadap Kualitas Soyghurt Dengan Penambahan Gula dan Stabiliser. *Widya Teknik*, 8(1): 1-11.
- Legiawati, L., 2015. *Tata Laksana Kulit Kering pada Usia Lanjut. Management of Frailty as a New Geriatric Giant: How to Deal with Dilemmatic Health Problems in Elderly Patient*. Jakarta: Perhimpunan Gerontologi Medik Indonesia Cabang Jakarta.
- Maharani , M. D., Sabaniah, I. G. & Muhammad, A. M., 2017. Uji Aktivitas Antibakteri Kombinasi Ekstrak Etanol Daun Kelor (*Moringa oleifera* Lam) dan Daun Salam (*Syzygium polyanthum* Walp). *Proceeding of Mulawarman Pharmaceuticals Conferences*, 6(1): 48-51.
- Mahode, A. A., 2011. *Pedoman Teknik Dasar Untuk Laboratorium Kesehatan*. Jakarta: EGC.
- Mandei, J. H., 2015. Pemanfaatan Blondo sebagai Starter dalam Pembuatan Yogurt. *B-Palma*, 16(1): 66-76.
- Mansur, D. S. & Muhammad, N. S., 2019. Ketahanan Bakteri Asam Laktat Asal Saluran Pencernaan Broiler Terhadap pH dan Garam Empedu. *Jurna Ilmu dan Industri Peeternakan*, 5(1): 27-37.
- Martius, E. S., 2018. *Prakter Dasar Mikrobiologi*. Padang: Universitas Andalas.
- Mendei , P. S., Johanis, P. & Beivy, K., 2019. Identifikasi Molekuler Bakteri Dalam Feses Kucing (*Felis domestica*) Yang Ditumbuhkan Pada De Mann Rogosa Sharpe Agar (MRSA). *Pharmacon*, 8(1): 73-78.
- Mukhsinin, S., Rahmat, R. & Dolah , G., 2016. Formulasi Produk Minuman Probiotik (Yoghurt) dari Sari Jagung Manis (*Zea mays* L.) dengan Penambahan Bakteri Probiotik *Lactobacillus bulgaricus* dan *Streptococcus thermophilus*. *Jurnal Farmasi Gelenika*, 3(1): 36-40.
- Muthia, K. N., Sarjono, P. R. & Aminin, A. L., 2017. Aktivitas Antioksidan dan Antibakteri Produk Fermentasi Susu Kedelai dan Whey Tahu menggunakan Bakteri Asam Laktat Komersial. *Jurnal Kimia Sains dan Aplikasi*, 20(1): 9-12.
- Mutia, U., Chairul, S. & Daniel, 2016. Uji Kadar Asam Laktat Pada Keju Kacang Tanah (*Arachis Hypogaea* L.) Berdasarkan Variasi Waktu Dan Konsentrasi Bakteri *Lactobacillus bulgaricus* Dan *Streptococcus lactis*. *Jurnal Kimia Mulawarma* , 10(2): 58-62.
- Ningsih, A. S., Christina, N. E., Sumard & Salman, F., 2018. Uji Daya Antibakteri Isolat Bakteri Asam Laktat dari Kefir terhadap *Bacillus* sp. dan *Escherichia coli*. *Biosfer: Jurnal Tadrik Biologi*, 9(2): 217-233.
- Novarina, R. M. & Sawtri, S., 2015. The Profile of Erysipelas and Cellulitis Patients. *Berkala Ilmu dan Kesehtan Kulit dan Malu*, 27(1): 32-40.

- Novitasari, T. M., Rohmi, R. & Nurul, 2019. Potensi Ikan Teri Jengki (*Stolephorus indicus*) Sebagai Bahan Media Alternatif untuk Pertumbuhan Bakteri *Staphylococcus aureus*. *Jurnal Analis Medika Biosains (JAMBS)*, 6(1): 1-15.
- Nugroho, L. S., Pramono, Y. & Setiani, B. E., 2016. *Perubahan Kualitas Es Krim Sinbiotik dengan Bahan Baku Susu Segar yang dikombinasikan dengan Ubi Jalar Ungu (Ipomoea Batatas) setelah Penyimpanan Satu (Doctoral dissertation, Undip: Fakta Peternakan & Perdantai.*
- Nurhartadi, E., Asri, N., Rohula, U. & Erina, W., 2018. Pengaruh Waktu Inkubasi Dan Konsentrasi Sukrosa Terhadap Karakteristik Minuman Probiotik Dari Whey Hasil Samping Keju. *Jurnal Teknologi Hasil Pertandian*, 11(2): 73-93.
- Nursini, N. W. & Yogeswara, I. B. A., 2015. Aktivitas Antimikrobial Bakteri Asam Laktat Isolat Susu Kambing Terhadap Bakteri Patogen Saluran Pencernaan. *VIRGIN: Jurnal Ilmiah Kesehatan dan Sains*, 1(2): 1970.
- Nuryah, A., Nunung, Y. & Ika, P., 2019. Prevalensi dan Evaluasi Kesesuaian Penggunaan Antibiotik pada Pasien dengan Infeksi *Methicillin Resistant Staphylococcus aureus* di RSUP Dr. Soeradji Tirtonegoro Klaten. *Majalah Farmsautik*, 15(2): 133-139.
- OktavianiS, Y., 2017. Identifikasi *Staphylococcus aureus* Sebelum Dan Sesudah Mencuci Tangan Dengan Sabun Antiseptik Pada Swab Tangan Perawat Di Ruang OK RSUD Petala Bumi Pekanbaru. *Klinikal Sains: Jurnal Analisis*, 5(2): 46-49.
- Paliling, A., Jimmy, P. & Anindita, P. S., 2016. Uji Daya Hambat Ekstrak Bunga Cengkeh (*Syzygium aromaticum*) Terhadap Bakteri *Porphyromonas gingivalis*. *e-Gigi*, 4(2): 229-245.
- Pradana, L. P., Sri, S. D. & Wikdiani, W., 2018. Aktivitas Kefir dan Isolat Bakteri Asam Laktat dari Kefir dalam Menghambat Pertumbuhan *Salmonella typhi*. *Prosiding Seminar Nasional Mahasiswa Unimus*, 1(1): 17-177.
- Purbaningrum, A. L., 2020. *Uji Aktivitas Bakteri Asam Laktat (Lactobacillus bulgaricus Dan Streptococcus thermophilus) Yoghurt Dalam Menghambat Pertumbuhan Staphylococcus aureus Penyebab Folikulitis*. Purwokerto: Fakultas Kedokteran Universitas Jenderal Soedirman.
- Purwijantiningsih, E., 2014. Viabilitas Bakteri Asam Laktat dan Aktivitas Antibakteri Produk Susu Fermentasi Komersial terhadap Beberapa Bakteri Patogen Enterik. *Jurnal Ilmiah Ilmu-ilmu Hayati*, 19(1): 15-21.
- Putri, A. A., Erina & Fakhrurrazi, 2018. Isolasi Bakteri Asam Laktat Genus *Lactobacillus* Dari Feses Rusa Sambar (*Cervus unicolor*). *Jimvet*, 2(1): 170-176.

- Putri, A. L. & Kusdiyantiti, 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, A. V., Widyastutui, N. H. & Megawati, V., 2017. Pengaruh Daya Antibakteri Ekstrak Daun Stevia (*Stevia rebaudiana bertonii*) Pada Konsentrasi 5%, 10%, 20%, 40% Dan 80% Terhadap *Streptococcus mutans* (in vitro). *JIKG (Jurnal Ilmu Kedokteran Gigi)*, 1(1): 9-14.
- Putri, N. F., I, W. S. & Iwan, H. U., 2018. Karakteristik Fisikokimia Dan Uji Aktivitas Antimikroba Bakteriosin Isolat Bakteri Asam Laktat 17B Hasil Isolasi Kolon Sapi Bali. *Buletin Veteriner Udayana*, 10(2): 110-115.
- Rahmawati, A. S. & Richie, E., 2020. Rancangan Acak Lengkap (RAL) Dengan Uji Anova Dua Jalur. *OPTIKA: Jurnal Pendidikan Fisika*, 4(1): 54-62.
- Rahmi, Y. *et al.*, 2015. . Identifikasi Bakteri *Staphylococcus aureus* Pada Preputium Dan Vagina Kuda (*Equus caballus*). *Jurnal Medika Veterinaria*, 9(2): 154-158.
- Ratridewi, I., 2016. *Panduan Umum Penggunaan Antimikroba*. Malang: Budaya Mutu "Kita Peduli".
- Retnoningtyas, E. E. *et al.*, 2018. Fermentasi Substrat Padat Dan Substrat Cair Untuk Produksi Asam Laktat Dari Kulit Pisang Dengan *Rhizopus oryzae*. *Jurnal Teknik Kimia Indonesia*, 12(1): 201-212.
- Riski, K., Fakhurrazi & Mahdi, A., 2017. Isolasi Bakteri *Staphylococcus aureus* Pada Ikan Asin Talang-Talang (*Scomberoides commersonnianus*) Di Kecamatan Leupung Kabupaten Aceh Besar. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Veteriner*, 1(3): 366-374.
- Rositawati, A. & Sawitri, 2016. A Retrospective Study: Erysipelas and Cellulitis Patients' Profile. *Berkala Ilmu Kesehatan Kulit dan Kelamin*, 28(2): 137-145.
- Sa'adah, N., Mahayatma, S., Ida, W. & Thoifur, M., 2020. Salivary Potential of Hidrogen (pH) Before and After Gargling with Yogurt. *Judika (Jurnal Nusantara Medika)*, 4(1): 42-46.
- Sandi, I. M., Hafni, B. & Hidayati, 2015. Perbandingan Efektivitas Daya Hambat Dadih Dengan Yogurt Terhadap Pertumbuhan Bakteri *Streptococcus mutan*. *B-Dent: Jurnal Kedokteran Gigi Universitas Baiturrahmah*, 2(2): 88-94.
- Sardiani, N., Magdalena, L., RIsco, G. B. & Dody, P., 2015. Potensi Tunikata *Rhopalaea* sp. Sebagai Sumber Inokulum Bakteri Endosimbion Penghasil Antibakteri; 1. Karakterisasi Isolat. *Jurnal Alam dan Lingkungan*, 6(11): 1-10.
- Savitry, N. I., Nurwantoro, N. & Setiani, B. E., 2018. Total Bakteri Asam Laktat, Total Asam, Nilai pH, Viskositas, dan Sifat Organoleptik Yoghurt dengan

- Penambahan Jus Buah Tomat. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 6(4): 184-187.
- Septiana, N. R., 2018. Uji Aktivitas Bakteri Asam Laktat (*Lactobacillus bulgaricus* dan *Streptococcus thermophilus*) Yoghurt Dalam Menghambat Pertumbuhan Isolat *Escherichia coli* Penyebab Diare. Purwokerto: Fakultas Kedokteran Universitas Jenderal Soedirman.
- Setiarto, R. H., Nunuk, W. & Nimas, A. R., 2017. Optimasi Konsentrasi Fruktooligosakarida untuk Meningkatkan Pertumbuhan Bakteri Asam Laktat Starter Yoghurt. *Jurnal Veteriner*, 18(3): 428-440.
- Setiawati, A., 2015. Peningkatan Resistensi Kultur Bakteri *Staphylococcus aureus* terhadap Amoxicillin Menggunakan Metode Adaptif Gradual. *Jurnal Farmasi Indonesia*, 7(3): 190-194.
- Soedarto, 2015. *Mikrobiologi Kedokteran*. Jakarta: CV.Agung Seto.
- Soleha, T. U., 2015. Uji Kepekaan Terhadap Antibiotik. *Juke Unila*, 5(9): 119-123.
- Sopandi, T. & Wardah, 2014. *Mikrobiologi Pangan Teori dan Praktik Maya*. Yogyakarta: ANDI Yogyakarta.
- Suciati, P., Wahyu, T., Endang, D. M. & Heru, P., 2016. Aktivitas Enzimatis Isolat Bakteri Asam Laktat dari Saluran Pencernaan Kepiting Bakau (*Scylla spp.*) Sebagai Kandidat Probiotik. *Jurnal Ilmiah Perikanan dan Kelautan*, 8(2): 94-108.
- Suharjo, E., 2015. *Budi Daya Jamur Tiram Media Kardus*. Jakarta: AgroMedia Pustaka.
- Sunaryanto, R. & Tarwadi, T., 2015. Isolasi dan Karakterisasi Bakteriosin yang Dihasilkan Oleh *Lactobacillus lactis* dari Sedimen Laut. *Jurnal Pacapanen dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan*, 10(1): 11-18.
- Susilawati, T., S, B. A. & S, M., 2016. Reduksi Bakteri dan Biru Metilen, Serta Perubahan Intensitas Pencoklatan dan Ph Susu Akibat Pemanasan pada Suhu 80°C dalam Periode Yang Bervariasi. *Animal Agriculture Journal*, 2(3): 123-131.
- Sutrisna, R., Christina, N. E. & Edelina, S., 2017. Pengaruh Ph Terhadap Produksi Antibakteri Oleh Bakteri Asam Laktat Dari Usus Itik. *Jurnal Penelitian Pertanian Terapan*, 15(3): 234-238.
- Sya'baniar, L., Erina & Arman, S., 2017. Isolasi dan Identifikasi Bakteri Asam Laktat (BAL) Genus *Lactobacillus* Dari Feses Orangutan Sumatera (*Pongo abelii*) di Kebun Binatang Kasang Kulim Bangkinang Riau. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Veteriner*, 1(3): 351-359.
- Syukur, S., Purwati, E. & Ibrahim, S., 2015. Potensi Bakteri Asam Laktat Dalam Menghasilkan Bakteriosin Sebagai Antimikroba Dan Pengukuran Berat

- Molekulnya Dengan Sds-Page Dari Isolat Fermentasi Kakao. *Jurnal Riset Kimia*, 4(2): 94-100.
- Tong, S. Y. *et al.*, 2015. Staphylococcus aureus Infections: Epidemiology, Pathophysiology, Clinical Manifestations, And Management. *Clin.Microbial Rev*, 28(3): 603-611.
- Ulfa, A., Endang, S. & Mimien, H. I., 2016. Isolasi dan Uji Sensitivitas Merkuri pada Bakteri dari Limbah Penambangan Emas di Sekotong Barat Kabupaten Lombok Barat: Penelitian Pendahuluan. *Proceeding Biology Education Conference: Biology, Science, Environment, and Learning*, 13(1): 793-799.
- Ummamie, L., Rastina, R. & Erina, E., 2017. Isolasi Dan Identifikasi *Escherichia coli* dan *Staphylococcus aureus* Pada Keumamah Di Pasar Tradisional Lambaro, Aceh Besar. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Veteriner*, 1(3): 574-583.
- Widianingsih, M. & E, F. Y., 2018. Efektivitas Probiotik Single Dan Multi Strain Terhadap *Escherichia coli* Secara In Vitro. *Jurnal Sains dan Teknologi*, 7(2): 178-187.
- Wilson, W., Yekti, A. P. & Langkah, S., 2017. Isolasi, Karakterisasi Dan Skrining Antimikroba Bakteri Endofit Tanaman Purwoceng (*Pimpinella pruatjan molk*). *Jurnal Labora Medika*, 1(1): 1-16.
- Winasis, S. S., Al, M. & Adelia, H., 2019. Potensi Ekstrak Etanol Biji Kakao Terhadap Penghambatan Firing Tubul Nematosis Racun Physalia Utriculus Secara In Vitro. *Journal Ams*, 5(2): 90-94.
- Yarza, H. L., Yanwirasti & Lili, I., 2015. Hubungan Tingkat Pengetahuan dan Sikap dengan Penggunaan Antibiotik Tanpa Resep Dokter. *Jurnal Kesehatan Andalas*, 4(1): 151-156.
- Yuliyantika, Y., Retno, S. I. & Aditya, M., 2019. Daya Proteksi Ekstrak Tauge Kacang Hijau terhadap Kualitas Spermatozoa dan Kadar Enzim Superoksida Dismutase Mencit yang Terpapar Transfluthrin. *Life Science*, 8(2): 138-149.
- Yusran, A. & Muhasbir, M., 2018. Daya Hambat Minyak Kelapa Murni Terhadap Pertumbuhan Bakteri Streptococcus sanguinis. *MDJ (Makassar Dental Journal)*, 7(3): 146-150.
- Zeniusa, P., Ramadan, M. R., Syahrul, H. N. & Nisa, K., 2019. Uji Daya Hambat Ekstrak Etanol Teh Hijau Terhadap *Escherichia coli* Secara In Vitro. *Majority*, 8(2): 136-143.
- Zulpikar, Henky, I. & Wiwin, K. A., 2018. Tingkat Efisiensi Pakan dan Pertumbuhan Benih Ikan Bawal Bintang dengan Pemberian Dosis recombinant Growth Hormone (rGH) yang berbeda. *Intek Akuakultur*, 2(2): 58-69.