

- Madigan M. *Brock Biology of Microorganisms*. London : Prentice-Hall; 2005
- Muhlisah F.,1999, *Temu-temuan dan Empon- empon, Budidaya dan Manfaatnya*
- Mun S.H, Kim S.B, Kong R, et al. *Curcumin Reverse Methicillin Resistance in Staphylococcus aureus*. *Molecules*. 2014;19: 18283-95.
- Purnomo dan Adino, 1987, *Ilmu Pangan* . UI Press: Jakarta.
- Putri, Z.F., 2010, *Uji aktivitas antibakteri ekstrak etanol daun sirih (Piper betle L,) terhadap Propionibacterium acne dan S, aureus multiresisten* (skripsi), Fakultas Farmasi Universitas Muhammadiyah: Surakarta
- Rahmi Adila, Nurmiati dan Anthoni Agustien, 2013, Uji Antimikroba Curcuma spp, Terhadap Pertumbuhan Candida albicans, S, aureus dan Escherichia coli, *Jurnal Biologi Universitas Andalas*, Laboratorium Mikrobiologi, Jurusan Biologi, Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Universitas Andalas, Kampus UNAND Limau Manis: Padang
- Robinson R, K and Itsaranuwat P., 2006, *Fermented Milks*, A,Y, Tamime, Ed., pp, 76-94, Blackwell Publishing: Oxford
- Robinson, T., 1991, *Kandungan Organik Tumbuhan Tingkat Tinggi*, ITB: Bandung
- Rukmana,R., 2004, *Temu-temuan Apotik Hidup di Perkarangan*, Kanisius: Yogyakarta
- Sayutu N, A dan Winarso A., 2014. *Stabilitas Fisik Dan Mutu Hedonik Sirup Dari Bahan Temulawak (Curcuma xanthorrhiza Roxb.)*, Poltekes Kemenkes Surakarta : Solo
- Shah, N. P., 1999. Probiotic Bacteria : Selective Enumeration and Survival in Dairy Foods. *J. Dairy Sci.*, 83 : 894-907
- Soebagio B, Soeryati S, dan K, Fauziah, 2006, Pembuatan Sedian Krim Antiakne Ekstrak Rimpang Temulawak (*Curcuma zanthorrhiza* Roxb.), *Jurnal Penelitian Jurusan Farmasi FMIPA UNPAD*, Bandung
- Suprapti H., 2011, *Jurnal Fakultas Kedokteran Universitas Wijaya Kusuma Surabaya: INTERAKSI OBAT*, Fakultas Kedokteran Universitas Wijaya Kusuma: Surabaya
- Surajudin, Kusuma, F.R., Purnomo, Dwi, 2006, *Yogurt, Susu Fermentasi yang Menyehatkan*, Jakarta : Agromedia Pustaka, Halaman : 7-47
- Suryono, Sudono A., Sudarwanto M., Apriyanto A., 2005, Studi Pengaruh Penggunaan Bifidobakteria Terhadap Flavor Yogurt, *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan Vol, XVI*
- Susilorini, T. E. dan M. E. Sawitri, 2007. *Produk Olahan Susu*. Penebar Swadaya. Depok. Jawa Barat.

DAFTAR PUSTAKA

- Abdelbasset, M and Djamila, K., 2008, Antimicrobial activity of autochthonous lactic acid bacteria isolated from Algerian traditional fermented milk Raïb, *Afr. J. Biotechnol.*, 7: 2908-2914
- Ahmad S., 2007, *Khasiat Dan Manfaat Kunyit*, Sinar Wadja Lestari: Jakarta
- AOAC, 1995, *Official Methods of Analisis Chemist. Vol. IA*, AOAC Inc., Washington
- Askar, S Dan Sugiarto, 2005, *Uji Kimiawi Dan Organoleptik Sebagai Uji Mutu Yogurt*, Prosiding Temu Teknis Nasional Tenaga Fungsional Pertanian: Bogor
- Badan Perencanaan dan Pembangunan Nasional, 2000, *Budidaya Temulawak*, Direktorat Pangan dan Pertanian, Sub Direktorat Perkebunan dan Hortikultura
- Badan Standarisasi Nasional, 1992, *SNI Yogurt (BSN- 01-2981-1992,1992)*, Badan Standarisasi Nasional: Jakarta
- Bonang, G. dan E. S. Koeswardono, 1979, *Mikrobiologi Kedokteran untuk Laboratorium dan Klinik*, Gramedia: Jakarta
- Bowe, P and Logan, A.C, 2011, Acne vulgaris, Probiotics and the gut brain skin axis back to the future?, *Gut Pathogens*, New York, Available from: <http://www.gutpathogens.com/content/3/1/1>
- Buckle, K. A., Edwards, G.H., Fleet dan M. Wooton, 1985. *Ilmu Pangan*, Penerjemah Hari Purnomo, Adiono, UI Press: Jakarta.
- Cappuccino, J and Sherman, N, 1999, *Microbiology: A Laboratory Manual 5th Edition*, Benjamin Cummings Science Publishing: California
- Cappucino, J.G. & Sherman, N.1996. *Microbiology: A Laboratory Manual*. 4thEd. Addison-Wesley Publishing Company. hlm. 263-266; 373-374
- Cascio, Julie dan Dinstel, Roxie Rodgers, 2011, *Making Yogurt at Home*, University of Alaska Fairbanks
- Chattopadhyay, I., et al, 2004, Turmeric and Curcumin: Biological Actions and Medical Applications, *Current Science*, 87 (1): 44-53
- Dalimarta S., 2000, *Atlas Tumbuhan Obat ndonesia*, Trubus Agriwidya: Jakarta
- Davis, W. W. dan T. R. Stout. 1971. *Disc plate methods of microbiological antibiotic assay*. *Microbiology* 22: 659-665.
- De Vuyst L.,2000, IMDO : *Industrial Microbiology, Fermentation Technology and Downstream Processing*, Departement of Industrial Microbiology, 55-56
- Djumaidah, 1991, *Pengaruh Konsentrasi Starter L. Bulgaricus dan S. Thermophilus pada Pembuatan Yoghurt terhadap Kadar Air, Kadar Asam Laktat dan Uji Organoleptik*, APP Cinagara Bogor

- Effendi, M.H, 2007, *Variabilitas Strain Staphylococcus Aureus yang Diisolasi dari Susu Sapi Perah Penderita Mastitis di Jawa Timur dengan Pendekatan Gen Penyandi Protein Permukaan Bakteri dan Uji Sensitivitas Antibiotika*, Airlangga University Library: Surabaya
- Gaman P.M dan Sherington K.B., 1992, *Pengantar Ilmu Pangan dan Mikrobiologi*. Yogyakarta: Gajah Mada Press
- Girindra, A ., 1982, *Kemungkinan Usaha Pasteurisasi Dalam Rangka Pembentukan Pusat Pengembang Persusuan Nasional*, Kerjasama Dirjen Bina Usaha Ternak Dan Lembaga Penelitian IPB, Bogor .
- Hancock R.E. and Chapple D. S., 1999. Peptide Antibiotics. *Antimicrob. Agent Chemoter.*, 46 : 1322-1323
- Hao Yang, Guo, Jun-Jun guan, Jin-Shui Wang, Hai-Cheng Yin, Fa-Dong Qiao, and Feng Jia, 2012, *Physicochemical and Sensory Characterization of Ginger-Juice Yogurt during Fermentation*, Food Sci, Biotechnol, 21(6): 1541-1548
- Harper J,C., 2008, Acne Vulgaris, Departemen of dermatology, Universitas of Alabama at Birmingham, Available from: <http://emedicine.medscape.com/article/1069804-overview>
- Hendriani R., Rostinawati T., M Si., Apt 2. Kusuma SAF,. 2009, *Laporan Akhir Penelitian Peneliti Muda (Litmud) Unpad: Penelusuran Antibakteri Bakteriosin Dari Bakteri Asam Laktat Dalam Yoghurt Asal Kabupaten Bandung Barat Terhadap Staphylococcus Aureus Dan Escherichia Coli*. Fakultas Farmasi Universitas Padjadjara: Bandung
- Hermawan,A., Hana, W. dan Wiwiek, T. 2007. Pengaruh Ekstrak Daun Sirih (Piper betle L) Terhadap Pertumbuhan Staphylococcus aureus dan Escherichia coli dengan Metode Diffusi Disk. Surabaya : Unair
- Hernani dan Rahardjo, 2002, *Tanaman Berkhasiat Antioksidan*, Swadaya: Jakarta
- Jawetz, E, J,L., Melnick., E,A., Adelberg G,F., Brooks J,S, Butel., dan L,N, Ornston, 1995, *Mikrobiologi Kedokteran*, Edisi ke-20 (Alih bahasa : Nugroho & R,F,Maulany), Penerbit Buku Kedokteran EGC: Jakarta, Halaman 211,213,215
- Jay, J.M., 1992. *Modern Food Microbiology*, Fourts Edition. New York : Chapman and Hall. Halaman : 268-277, 371-403
- Koswara, S., 2009, Pewarna alami : Produksi dan Penggunaannya. eBookPangan.com.
- Lumenta, Monica Irene, Billy J, Kepel, Juliatri, Robert Bara, 2014, Uji Daya Hambat Jamur Endofit Rimpang Curcuma Domestika Val Terhadap Bakteri Streptococcus Mutan, *Jurnal Kedokteran Gigi Vol, 3 no 1*
- Marshall, V. M., 1987. Fermented Milk and Their Future Trens. *Journal of Dairy Res.* 54: 559-574.

- Thiel T., 1999, *Science in the Real World: Microbes in Action*, University of Missouri:St.Louis,http://www.sciencebuddies.org/sciencefairprojects/project_ideas/microbi_o_tyndallization.pdf
- Usman, C.W., 1993, *Kokus Positif Gram*, Dalam (Staff Pengajar FKUI) Buku Ajar Mikrobiologi Kedokteran, edisi revisi, Jakarta: Bina Rupa Aksara
- Vedamuthu, 1982, *Fermented Foods*, Academic Press, Inc : London
- Warsa, U.C., 1994, Staphylococcus dalam *Buku Ajar Mikrobiologi Kedokteran*, Edisi Revisi, Jakarta : Penerbit Binarupa Aksara, hal, 103-110
- Wasitaatmadja S.M., 2001, *Masalah Jerawat pada Remaja*, Dalam: Tjokronegoro A. Utama H, *Pengobatan Mutakhir Dermatologi pada Anak dan Remaja*, Fakultas Kedokteran Universitas Indonesia: Jakarta
- Widodo W., 2002, *Bioteknologi Fermentasi Susu*, Pusat Pengembangan Bioteknologi Universitas Muhammadiyah Malang: Malang
- Yuindartanto A., 2009, *Acne Vulgaris*, Fakultas Kedokteran Universitas Indonesia: Jakarta
- Zebib B., Mouloungui Z., Noiro V., 2010, Research Article: *Stabilization of Curcumin by Complexation with Divalent Cations in Glycerol/Water System*, Hindawi Publishing Corporation Bioinorganic Chemistry and Applications

