

DAFTAR PUSTAKA

1. Kemenkes RI. 2016. *Profil Kesehatan Indonesia Tahun 2015*. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia, Jakarta.
2. Bakri, Z., M. Hatta., dan M. N. Massi. 2015. Deteksi Keberadaan Bakteri *Escherichia coli* O157:H7 Pada Feses Penderita Diare dengan Metode Kultur dan PCR. *Jurnal Sains dan Teknologi Kesehatan*. 5 (2): 184 – 192.
3. Jufrie, M. 2009. *Buku Ajar Gastroenterologi-Hepatologi Jilid 1*. Ikatan Dokter Anak Indonesia, Jakarta.
4. Raini, M. 2016. Antibiotik Golongan Fluorokuinolon: Manfaat dan Kerugian. *Media Litbangkes*. 26 (3): 163-174.
5. Young, R. J. and S. Huffman. 2003. Probiotic use in children. *Jurnal Pediatric Health Care*. 17 (6): 277-28.
6. Rahmah, A., N. Suthama., dan V. D. Yunianto. 2013. Total Bakteri Asam Laktat dan *Escherichia coli* Pada Ayam Boiler yang diberi Campuran Herbal dalam Ransum. *Animal Agriculture Journal*. 2 (3): 39-47.
7. Ahmed, Z., Y. Wang., Q. Cheng., and M. Imran. 2010. *Lactobacillus acidophillus* Bacteriocin, from Production to Their Application: An Overview. *African Journal of Biotechnology*. 9 (20): 2843-2850.
8. Sumaryati, B. T., T. Utami., dan Suparmo. 2009. Pengaruh Infeksi *Escherichia coli* dan Pemberian *Lactobacillus plantarum* Dad 13 Terhadap Mikrobiota Feses Tikus Wistar. *Agritech*. 29 (4): 165-170.
9. Rizal, S., M. Erna., F. Nurainy., dan A. R. Tambunan. 2016. Karakteristik Probiotik Minuman Fermentasi Laktat Sari Buah Nanas dengan Variasi Jenis Bakteri Asam Laktat. *Jurnal Kimia Terapan Indonesia*. 18 (1): 63-71.
10. Sunaryanto, R., E. Martinus., dan B. Marwoto. 2014. Uji Kemampuan *Lactobacillus casei* Sebagai Agensia Probiotik. *Jurnal Bioteknologi Biosains Indonesia*. 1 (1): 9-14.
11. Soertina, D., D. F. Kusharyati., P. M. Hendrati. 2012. Uji Mikrobiologis dan Organoleptik Jus Tomat Hasil Fermentasi *Lactobacillus plantarum* dan *Lactobacillus delbruekii* sebagai Fungsional Food dengan Konsentrasi Starter Berbeda. *Biosfera*. 29 (2): 87-92.
12. Khotimah, K., dan J. Kusnadi. 2014. Aktivitas Antibakteri Minuman Probiotik Sari Kurma (*Phoenix dactylifera L.*) Menggunakan *Lactobacillus plantarum* dan *Lactobacillus casei*. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 2 (3): 110-120.
13. Setiarto, R. H. B., N. Widhyastuti., N. D. Octavia., dan H. C. Himawa. 2018. Produksi Sari Pepaya (*Carica papaya*) fermentasi sebagai minuman probiotik antihiperkolesterolemia. *Jurnal Litbang Industri*. 8 (1): 23-30.

14. Parimin, S. P. 2006. *Jambu Biji Budidaya dan Ragam Manfaatnya*. Penebar Swadaya, Jakarta.
15. Jaya, I. 2018. Karakterisasi Morfologi dan Anatomi Tanaman Jambu Biji (*Psidium guajava* L.) di Taman Buah Mekarsari Bogor. *Skripsi*. FMIPA, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
16. Rachmaniar, R., H. Kartamihardja., dan Merry. 2016. Pemanfaatan Sari Buah Jambu Biji Merah (*Psidium guajava* Linn.) Sebagai Antioksidan dalam Bentuk Granul Effervescent. *Jurnal Sains dan Teknologi Farmasi Indonesia*. 5 (1): 1-20.
17. Rusdi, P. H. N., F. Oenzil., dan E. Chundrayetti. 2018. Pengaruh Pemberian Sari buah Jambu Biji Merah (*Psidium Guajava* L.) Terhadap Kadar 1Hemoglobin dan Ferritin Serum Penderita Anemia Remaja Putri. *Jurnal Kesehatan Andalas*. 7 (1): 74-79.
18. Anugrah, R. M., K. Tjahjono., dan M. I. Kartasurya. 2017. Sari buah Buah Jambu Biji Merah (*Psidium guajava* L.) Dapat Menurunkan Score *Atherogenic Index of Plasma*. *Jurnal Gizi Pangan*. 12 (1):17-22.
19. Watson, R. R., and V. R. Preedy. 2016. *Probiotics, Prebiotis and Synbiotics Bioactive Foods in Health Promotion*. Elsevier, United States Of America.
20. WHO/FAO. 2002. *Guidelines for the Evaluation of Probiotics in Food*. Food and Agriculture Organization of the United Nations and World Health Organization, Canada.
21. Saxelin, M. 1997. Lactobacillus GG –A Human Probiotic Strain with Thorough Clinical Documentation. *Food Rev Int*. 13 (2): 293–313.
22. Khedid, K., M. Faid., A. Mokhtari., A. Soulaymani., and A. Zinedine. 2006. Characterization of Lactic Acid Bacteria Isolated from the One Humped Camel Milk Produced in Morocco. *Microbiology Reseach*. 164 (2): 81-91.
23. Sanz, Y., I. Nadal., and E. Sánchez. 2007. Probiotics As Drugs Against Human Gastrointestinal Infections. *Recent Pat Antiinfect Drug Discov*. 2(2): 148-56.
24. Ray, B., and A. Bhunia. 2008. *Fundamental Food Microbiology*. 4th ed. CRC Press, Boca Raton.
25. Hutkins. R. W. 2006. *Microbiology and Technolgy of Fermented Foods*. Blackwell Publishing, Iowa.
26. Kleerebezem, M., and J. Hugenholtz. 2003. Metabolic Pathway Engineering In Lactic Acid Bacteria. *Current Opinion in Biotechnology*. 14 (2): 232-237.
27. Syahrurahman, A., dan Staf Pengajar Mikrobiologi. 1994. *Buku Ajar Mikrobiologi Kedokteran*. Bina Rupa Aksara, Jakarta.
28. Desai and Ankur. 2008. *Strain Identification, Viability and Probiotics Properties of Lactobacillus casei*. School of Biomedical and Health Science Victoria University, Werribee Campus, Victoria, Australia.

29. Seveline. 2005. Pengembangan Produk Probiotik dari Isolat Klinis Bakteri Asam Laktat dengan Menggunakan Teknik Pengeringan Semprot dan Pengeringan Beku. *Tesis*. Sekolah Pasca Sarjana, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
30. Speck, M. L. 1978. *Development in Industrial Microbiology, Economic Microbiology Fermented Food Vol.VII*. Academic Press. London.
31. Robinson, R. K., 1981. *Dairy Microbiology: The Microbiology of Milk Products*. Applied Science Publishing, London.
32. Parija, S. C. 2012. *Textbook of Microbiology and Immunology, 2nd Edition*. Elsevier, India.
33. Jawetz., Melnick., and Adelberg's. 2013. *Medical Microbiology 26th edition*. The McGraw-Hill Companies, United States
34. Norajit, K., N. Laohakunjit., and O. Kerdchoechuen. 2007. Antibacterial Effect of Five *Zingiberaceae* Essential Oils. *Molecules*. 12 (8): 2047-2060.
35. Suardana, I. W., dan I. B. N. Swacita. 2009. *Higiene Makanan*. Udayana University Press, Denpasar.
36. Juliantina, F. R., D. A.Citra., B. Nirwani., T. Nurmasitoh., dan E. T. Bowo. 2008. Manfaat Sirih Merah (*Piper crocatum*) Sebagai Agen Antibakterial Terhadap Bakteri Gram Positif dan Gram Negatif. *Jurnal Kedokteran dan Kesehatan Indonesia*. 1 (1): 1-10.
37. Adila, R., Nurmiati., dan A. Agustien. 2013. Uji Antimikroba *Curcuma spp.* Terhadap Pertumbuhan *Candida albicans*, *Staphylococcus aureus* dan *Escherichia coli*. *Jurnal Biologi Universitas Andalas*. 2 (1): 1-7.
38. Kelleher, S. I., N. Casas., Carbaja., dan B. Lonnedal. 2002. Supplementation of Infant Formula with the Probiotic *Lactobacillus reuteri* and Zinc: Impact on Enteric Infection Nutrition in Infant Rhesus Monkeys. *Journal of Pediatric Gastroenterology and Nutrition*. 3 (2): 162-168.
39. Pelczar, M. J., dan E. C. S. Chan. 1988. *Dasar- Dasar Mikrobiologi*. UI Press, Jakarta.
40. Pratiwi, S. T. 2008. *Mikrobiologi Farmasi*. Erlangga, Yogyakarta.
41. Davis and Stout. 1971. Disc Plate Method of Microbiological Antibiotics Assay. *Journal of Microbiology*. 22 (4): 659-665.
42. Ismail, Y. S., C. Yulvizar., dan Putriani. 2017. Isolasi, Karakterisasi dan Uji Aktivitas Antimikroba Bakteri Asam Laktat dari Fermentasi Biji Kakao (*Theobroma cacao L.*). *Jurnal Bioleuser*. 1 (2): 45-53.
43. Salimah, D. M., T. Lindriati., dan B. H. Purnomo. 2015. Sifat Fisik dan Kimia *Puree Jambu Biji Merah (Psidium guajava L.)* dengan Penambahan Gum Arab dan Gum Xanthan. *Jurnal Agroteknologi*. 9 (2): 145-155.
44. Teguh, R. P. K., I. Nugerahani., dan N. Kusumawati. 2015. Pembuatan Yoghurt Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus L.*): Proporsi Sari Buah

- dan Susu UHT Terhadap Viabilitas Bakteri dan Keasaman Yoghurt. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*. 14 (2): 89-94.
45. Wardani. R. Y., dan R. Agustini. 2017. Pengaruh Konsentrasi *Yeast Hydrolysate Enzymatic* (YHE) Sebagai Suplemen Media Kultur Untuk Pertumbuhan *Lactobacillus bulgaricus*. *Journal of Chemistry*. 6 (1): 25-31.
 46. Ziana, Z. O. F. 2016. Pengaruh Lama Fermentasi Terhadap Nilai Ph, Total Asam, Jumlah Mikroba, Protein, dan Kadar Alkohol Kefir Susu Kacang Kedelai (*Glycine max* (L.) Merrill). *Skripsi*. Jurusan Biologi Fakultas Sains dan Teknologi, Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim Malang.
 47. Megama, O. P. 2016. Pengaruh Lama Waktu Fermentasi Terhadap Total Asam Tertitrasi (TAT), pH, dan Karakteristik Tempoyak Menggunakan Starter Basah *Lactobacillus casei*. FKIP, Universitas Sanata Dharma, Yogyakarta.
 48. Katrin, D., n. Idiawati., dan B. Sitorus. 2016. Uji Aktivitas Antibakteri dari Ekstrak Daun Malek (*Litsea gracie* Vidal) Terhadap Bakteri *Staphylococcus aureus* dan *Escherichia coli*. *Jurnal Kimia Khatulistiwa*. 4 (1): 7-12.
 49. Wahyuni, L. S. 2014. Uji Aktivitas Antibakteri Ekstrak Kubis (*Brassica oleracea* L. var. capita L.) Terhadap Bakteri *Escherichia coli*. *Skripsi*. FKIK, Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah, Jakarta.
 50. Mahmud, F. L., C. Mambo., dan H. Awabel. 2016. Uji Daya Hambat Ekstrak Daun Patikan Kerbau (*Euphorbia hirta* L.) Terhadap Pertumbuhan Bakteri *Staphylococcus aureus* dan *Escherichia coli*. *Jurnal e-Biomedik*. 4 (2).
 51. Dewi, M. A., S. Riyanti., dan D. Ganggi. 2015. Aktivitas Antimikroba Minuman Probiotik Sari Jambu Biji Merah (*Psidium guajava* L.) Terhadap *Escherichia coli* dan *Shigella dysenteriae*. *Jurnal Farmasi Galenika*. 2 (1): 22-29.
 52. Badan Standarisasi Nasional, SNI 7552:2009. 2009. *Minuman susu fermentasi berperisa*. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
 53. Salminen, S., and Wright, A.V. 1993. *LacticAcids Bacteria*. Marcel Dekker, New York.
 54. Yuniastuti, A. 2014. *Buku Monograf Probiotik (dalam perspektif kesehatan)*. Semarang : UNNES Press.
 55. Alakomi, H.L., E. Skytta., M. Saarela., T. S. Mattila., L. Kala, K., and I. M. Helander. 2000. Lactic Acid Permeabilizes Gram-Negative Bacteria by Disrupting Outer Membrane. *Applied and Environmental Microbiology*. 66 (5): 2001-2005.
 56. Nelintong, N., Isnaeni., dan N. E. Nasution. 2015. Aktivitas Antibakteri Susu Probiotik *Lactobacilli* Terhadap Bakteri Penyebab Diare (*Escherichia coli*, *Salmonella typhimurium*, *Vibrio cholerae*). *Jurnal Farmasi dan Ilmu Kefarmasian Indonesia*. 2 (1): 25-30.

57. Dewi. S. S., dan H. Anggraini. 2015. Aktivitas *Lactobacillus plantarum* Isolat ASI Terhadap Immunoglobulin (IgA, IgG) pada Tikus Wistar Model Sepsis. *University Research Coloqium*. ISSN 2407-9189: 503-506.
58. Prescott. L. M., J. P. Harley, dan D. A. Klein. 2002. *Microbiology: Food and Industrial Microbiology 5th Edition*. Boston: McGraw-Hill.
59. Salni., H. Marisa., dan R. W. Mukti. 2011. Isolasi Senyawa Antibakteri dari Daun Jengkol (*Pithecolobium lobatum* B.) dan Penentuan Nilai KHM-nya. *Jurnal Penelitian Sains*. 4 (1): 38-41.