

DAFTAR PUSTAKA

- Afrianti, L. 2004. *Menghitung Mikroba Pada Bahan Makanan*. Cakrawala (Suplemen pikiran rakyat untuk iptek), Farmasi FMIPA Institut Teknologi Bandung. Bandung.
- Aly, S., Wagner. K., Keller, C., Malm, S., Malzan, A., Brandau, S., Bange, F.C., and Ehlers, S. 2006. Oxygen Status of lung Granulomas in *Mycobacterium tuberculosis*-infected mice. *J Pathol.*210, 298-305.
- Amin dan Leksono, 2001. *Efektivitas Bakteri Asam Laktat dalam Menghambat Bakteri*. Airlangga. Yogyakarta.
- Balasubramanyam, BV. and Varadaraj, M.J. 1995. Antibacterial effect of *Lactobacillus* spp. On food born pathogenic bacterian an Indian milk based fermeted culinary food item. *Cultured Dairy Product J.* 30 : 22-24, 26-27.
- Bata, M. 2008. Pengaruh Molases pada Amoniasi Jerami Padi menggunakan Urea terhadap Kecernaan Bahan Kering dan Bahan Organik Invitro. *Jurnal Agripet.* 8(2) : 15-20.
- Battcock, M. dan Azam-Ali, S. 1998. *Fermented Fruits and Vegetables, A Global Perspective*. <http://www.fao.org>. 4 September 2014.
- Buckle, K. A, R. A. Edwards, G. H. Fleet dan M. Wootton. 1987. *Ilmu Pangan*. Diterjemahkan oleh H. Purnomo dan Adiono. Penerbit Universitas Indonesia. Jakarta.
- Bureenok, S., T. Namihira, M. Tamaki, S. Mizumachi, Y. Kawamoto and T. Nakada. 2005. Fermentative quality of guinea grass by using fermented juice of the epipyhtic lactic acid bacteria (FJLB) as a silage additive. *Asian-Aust. J. Anim. Sci.* 18 : 807-811.
- Bonang, G. dan S. Enggar. 1982. *Mikrobiologi kedokteran untuk Laboratorium dan Klinik*. Gramedia. Jakarta.
- Brook, G.F. Janet, S.B., dan Stephan, A.M. 2010. *Mikrobiologi Kedokteran*. Jawetz Ed. 25. : EGC. Jakarta.
- Cahya, S.U. B.Sulistiyanto., dan B.E. Setiani. 2013. Profil Mikrobiologis Pollard yang difermentasi dengan Ekstrak Limbah Pasar Sayur Pada Lama Peram yang Berbeda. *Agripet.* 13 (2) : hal 26-30.
- Cappucino, J.G., and N. Sherman. 2005. *Microbiology a Laboratory Manual*. 7th Edition. Pearson Education, Inc. San Francisco. USA.
- Cintas, L.M., Rodriguez J.M., Fernandes M.F., Sletten K., Nes I.F., Hernandez P.E., and Holo H., 1995. Isolation and characterization of Pediocin L50, a new bacteriocin from *Pediococcus acidlactic* with a broad inhibitory spectrum. *Appl and Envir Microbiology.* 61 (7) : 2643-2648.
- Crueger W, dan Crueger A. 1984. *Biotechnology A Textbook of Industrial Microbiology*. Thomas D Brock. Germany.
- Delgado, A., D. Brito, P. Fevereiro, C. Peres, and J.F. Marques. 2001. Antimicrobial activity of *L. Plantarum*, isolated from a traditional lactic acid fermentation of table olives. *INRA, EDP Science* 81 (1) : 203-215.
- Departemen Pertanian, 1980. *Silase sebagai Makanan Ternak*. Departemen Pertanian. Balai Informasi Pertanian. Ciawi, Bogor.

- Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
 2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

- Hak Cipta milik UIN Suska Riau
- State Islamic University of Sultan Syarif Kasim Riau
- De Vuyst, L., and Vandamme, E., J., 1994. *Bacteriocins of Lactic Acid Bacteria : Microbiology, Genetics and Applications*. Blackie Academic and Professional. London.
- Dewi, I.M. 2008. *Isolasi Bakteri dan Uji Aktifitas Kitanase Termofilik Kasar dari Sumber Air Panas Tinggi Raja, Simalungun, Sumatera Utara*. Tesis. Sekolah Pascasarjana Universitas Sumatera Utara. Medan.
- Djaafar, T.F., E.S Rahayu., D Wibowo, dan S. Sudarmadji. 1996. Substansi Antimikrobia Bakteri Asam Laktat yang Diisolasi dari Makanan Hasil Fermentasi Tradisional Indonesia. *Jurnal Perternakan Indonesia*, 6 (1) : 15-21.
- Dwidjoseputro, D. 2005. *Dasar – Dasar Mikrobiologi*. Djambatan. Jakarta.
- Epand R. M., and Vogel H. J., 1999, Diversity of Antimicrobial Peptides and Their Mechanisms of Action, *Biochim. Biophys. Acta*. 1462 : 11-28.
- Fardiaz, S. 1992. *Mikrobiologi Pangan 1*. Gramedia. Jakarta.
- Filya, I.G. ashbell, Y. Hend and Z.G. Weinberg. 2000. The effect of bacterial inoculants on the fermentation and aerobic stability of whole crop wheat Silage. *Anim. Feed. Sci. Technol.* 88 : 39-46.
- Foley R.C, D. Bath, F. Dickinson and H. Tunker. 1973. *Dairy Cattle Principles, Practices, Problem, Profit*. Lea and Febiger, Philadelphia.
- Gilliland SE. 1986. Special additional cultures In : *Dairy Starter Cultures*. Cogan TM, Accolas JP (eds). New York : VCH Publishers. pp 25–46.
- Goffman, F.D., Pinson, S., and Bergman, C., 2003. Genetic diversity for lipid content and fatty acid profile in rice bran. *J. Am. Oil Chem. Soc.* 485-490.
- Hidayat, N. M. C. Padaga. dan S. Suhatini. 2006. *Mikrobiologi Industri*. Penerbit Andi. Yogyakarta.
- Hancock R.E. and Chaple D.S., 1999. Peptide Antibiotics. *Antimicroba. Agen Chemoter*, 46 : 1322-1323.
- Hardjosubroto, W. dan Astuti J.M. 1992. *Buku Pintar Peternakan*. BPFE. Universitas Gajah Mada. Yogyakarta.
- Henderson, N. 1993. *Silage Additives*. Animal Feed Science Technology. 45 : 35-36.
- Hendraningsih, L. 2006. Daya hidup bakteri selulotik asal probiotik Yoghurt Sapi pada media pembawa pollard. Fakultas Peternakan dan Perikanan. Universitas Muhammadiyah. Malang.
- Hernaman, I., A. Budiman and D. Rusmana. 2007. Pembuatan silase campuran ampas tahu dan onggok serta pengaruhnya terhadap fermentabilitas dan zat-zat makanan. *Jurnal Bionatura*. Vol. 9 (2) : 172-183.
- Ilyas, S. 1983. *Teknologi Refrigerasi Hasil Perikanan*. Jilid I. Pusat Penelitian dan Pengembangan Perikanan. Jakarta.
- Indriyani, N, dan Asnani, 2007. *Penuntun Praktikum Mikrobiologi Akuatik*. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Unhalu. Kendari.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

- © Janakiram T, and Sridevi K. 2011. Phsyco-chemical examination of market wastes - an aerobic composting study. *J RJPBCS*. 2 (2): 121-129.
- Jawetz, Melnick and Adelberg. 2001. *Mikrobiologi Kedokteran*. Salemba Medika. Jakarta.
- Jay, J.M. 1992. *Modern Food Microbiology*, Fourts Edition. New York : Chapman and Hall. Halaman : 268-277, 371-403.
- Junaidi, A. 2010. Analisis Kandungan Gizi Ransum Komplit dari Limbah Perkebunan Kelapa Sawit yang di Fermentasi dengan Feses Sapi. *Skripsi Fakultas Pertanian dan Peternakan UIN Sultan Syarif Kasim Riau*. Pekanbaru.
- Kayouli C, dan Lee S. 2002. Silage from by products for small holders. Paper 6.0. <http://www.fao.org/DOCREP/005/X8486E/x8486e01.htm>. Diakses tanggal 20 Oktober 2015.
- Kristian, P., E. Zubaidah dan E. Saparianti. 2009. Isolasi Bakteri Asam Laktat dari Sayur Kubis yang Memiliki Kemampuan Penghambatan Bakteri Patogen. *Jurnal Teknologi Pertanian* . 10 (1) : hal 19-27.
- Kuswandi. 1993. Kegiatan Mikrobia di Rumen dan Manipulasinya untuk Menaikkan Efisiensi Produksi Ternak. *Buletin Peternakan*. 17 : 68-76.
- Marshall, S.H. 2003. Antimicrobial Peptides : As Natural Aternative to Chemical Antibiotics and a Potential for Applied Biotechnology. *Electron. J. Biotech*, 3 : 6.
- Mastika, M. 2009. *Pemikiran Kritis Guru Besar Universitas Udayana Bidang Agrokomplek*. Udayana Press. Bali.
- Mansy. 2002. *Komposisi Beberapa Jenis Limbah Sayuran*. Fakultas Pertanian Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Mathius, IW., dan Sinurat AP. 2001. Pemanfaatan bahan pakan inkonvensional untuk ternak. *Wartazoa* 11 (12) : 20-31.
- Mcdonald, P., Henderson A.R. and Heron S.J.E. 1991. *The Biochemistry of silage*. 2nd Ed, Chalcombe Publications. Marlow.
- Misnadiarly, D. H. 2014. *Mikrobiologi untuk Klinik dan Laboratorium*. Rineka Cipta. Jakarta. Hal 55-56.
- Moran, J. 2005. *Tropical Dairy Farming : Feeding Management For Small Holder Dairy Farmers In The Humid Tropics*, 312 Pp., Lanlink Press.
- Muchtadi, TR., dan Fitriyono A. 2010. *Teknologi Proses Pengolahan Pangan*. Alfabeta. Bandung.
- Muktiani, A., B.I.M. Tampoebolon., dan I. Achmadi. 2007. Fermentabilitas rumen secara in vitro terhadap sampah sayur yang diolah. *J. Pengembangan Peternakan Tropis*. 32 (1) : 44-50.
- Muwakhid B, Soebarinoto, Sofjan O, dan Am A. 2007. Pengaruh penggunaan inokulum bakteri asam laktat terhadap kualitas silase limbah sayuran pasar sebagai bahan pakan. *J Indon Trop Anim Agric*, 32 (3) : 159-166.
- National Research Council. 1994. *Nutrient Requipment of Poultry*. 9th Revised Edition. National Academy Press, Washington D.C.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.

2. Dilarang mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

- Nettles, C.G. and Barefoot, S.F., 1993. Biochemical and Genetic Characteristic of Bacteriocins of Food Associated Lactic Acid Bacteria. *J. Food Protection*. 56 : 338-356.
- Nilda, B. 2011. Isolasi Bakteri Asam Laktat dari Asinan Sawi (*Brassica Juncea L. Chern*) dan Asinan Kol (*Brassica Oleracea L.Var. Capitata*) Sebagai Penghasil Antimikroba. *Skripsi*. Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Nunung, A. 2012. *Silase Ikan untuk Pakan Ternak*. Dinas Peternakan. Sulawesi Selatan.
- Oakey, L. Carroll., K. Mc Clean S., Keller F., Costello M., dan Behan J., 2000. Anti-microbial peptide-alternative to antibiotics?. Institute of Technology Tallaght.
- Ohmomo, S.O. Tanaka, H.K. Kitamoto and Y. Cai. 2002. Silage and Microbial Performances, Old Story but New Problems. *J. JARQ*, 36 (2) 58-71.
- Ohshima, M, E, Kimura, dan H. Yokota. 1997. A Method of Making Good Quality Silage From Direct Cut Alfalfa by Spraying Previously Fermented Juice. *J Anim. Feed. Sci. Technol.* 66 129-137.
- Perry TW, Arthur EC, dan Robert SL. 2003. *Feeds and Feeding*. Prentice Hall. New Jersey (USA).
- Prescott, L.M, J.P. Harley and O.A. Klein. 2002. Human disease caused by bacteria. In : *Microbiology*, 5thed. Mc Graw – Hill Publisher. p 732-735.
- Pracaya, 1994. *Kol Alias Kubis*. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Pramono. J. 2004. Kajian Penggunaan Bahan Organik pada Padi Sawah. *Agrosains*, 6 (1) : 11-14.
- Raimbault M, 1998. *General and Microbiological aspect of Solid Substrate Fermentation*, *Electronic J. Biotechnol* 3 : 1-5.
- Ramli N., Ridla M., Toharmat T., dan Abdullah L. 2009. Produksi dan Kualitas susu sapi perah dengan pakan silase ransum komplit berbasis sumber serat sampah sayuran pilihan. *J Indon Trop Anim Agric*. 1 : 34.
- Retnani Y, Syananta FP, Herawati L, Widiarti W, Saenab A. 2009. Physical characteristic and palatability of market vegetable waste wafer for sheep. *J Anim Prod*, 12 (1) : 29-33.
- Rukmana, R. 1994. *Bertanam Petsai dan Sawi*. Penerbit Kansius. Yogyakarta.
- Salle, AJ. 1979. *Fundamental Principles of Bacteriology*. 7th Ed. Tata Mc. Graw-Hill Publishing Co. Ltd., New Delhi.
- Sandi, S. E. B. Laconi, A. Sudarmanan. K.G. Wiryawan dan D. Mangundjadja. 2010. Kualitas Nutrisi Silase Berbahan Baku Singkong yang diberi Enzim Cairan Rumen Sapi dan *Leuconostoc mesenteroides*. *Media Peternakan*. 33(1) : 25-30.
- Saenab, A., 2010. Evaluasi Pemanfaatan Limbah Sayuran Pasar Sebagai Pakan Ternak Ruminasia Di Dki Jakarta, Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Jakarta dan Badan Penelitian Dan Pengembangan Pertanian. Jakarta.

- Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
 2. Dilarang mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

- Hak cipta milik UIN Suska Riau
- Salminen, S., and Atte van W, 1998. *Lactic Acid Bacteria Microbiology and Funcional aspect* 2nd Ed. Marcel Dekker, Inc. New York. Basel.
- Saripah Hudaya, 1983. *Dasar-dasar Pengawetan*. Departemen P dan K. Jakarta.
- Schlegel, H.G., 1986. *General Microbiology*. Cambridge University Press. Cambridge.
- Schlegel, Hans G. 1995. *Mikrobiologis Umum*. Edisi Keenam. Dikerjakan kembali dengan bantuan K. Schmidt. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta. (Penerjemah: T. Baskoro, Penyunting: J. R. Wattimena).
- Septian, F. D. Kardaya., dan W.D. Astuti. 2011. Evaluasi Kualitas Silase Limbah Sayuran Pasar yang diperkaya dengan Berbagai Aditif dan Bakteri Asam Laktat. *Jurnal Pertanian*. 2 (2). 117-124.
- Shcalbroeck. 2001. Toxicologikal evalution of red mold rice. DFG- Senate Comision on Food Savety. Ternak monogastrik. Karya Ilmiah. Fakultas Peternakan Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Silalahi, J. 2006. *Makanan Fungsional*. Kansius . Jakarta.
- Soomro, A. H., T. Masud and K. Anwaar. 2002. Role of Lactic Acid Bacteria (LAB) in Food Preservation and Human Health A Review. *Pakistan J. of Nutrition*, 1 (1):20-24.
- Suardana IW, Sumiarto B, dan Lukman DW. 2007. Isolasi dan Identifikasi *Escherecia coli* O157 : H7 pada daging sapi di Kabupaten Badung Provinsi Bali. *J. Vet*. 8 (1) : 16-23.
- Sudarmadji, S., Bambang H., dan Suhardi. 1997. *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Penerbit Angkasa. Bandung.
- Sumarsih, S. 2003. *Diktat Kuliah Mikrobiologi Dasar*. Fakultas Pertanian UPN Veteran. Yogyakarta.
- Suprihatin. 2010. *Teknologi Fermentasi*. Unesa. University Press.
- Suprihatin dan D. S. Purwitasari. 2010. Pembuatan Asam Laktat dari Limbah Kubis. Prosiding Ketahanan Pangan dan Energi, UPN "Veteran" Jawa Timur. Surabaya, 24 Juni 2010. F2 1-F2 8.
- Steel, R.G.D dan J.H. Torrie. 1992. *Prinsip dan Prosedur Statistik*. (Diterjemahkan: B. Sumantri). Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Todar, k. 2008. *Staphylococcus aureus and Staphyococcal Disease*. <http://www.textbookofbacteriology.net/staph.html>. Di akses tanggal 20 Oktober 2015.
- Todorov, S.D and L. M. I. Dicks. 2005. Effect of Growth medium on bacteriocin production by *lactobacillus plantarum* ST194BZ, a strain isolated from boza. *Journal Food Technology Biotechnology*. 48 (2) : 165-173.
- Vidianto, D., E. dan Fatmala. 2011. Penanggulangan Pencemaran Lingkungan : Silase dari Limbah Organik Pasar sebagai Bahan Alternatif Pakan Ruminansia. Laporan Penelitian. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Winarno, S. G., S. Fardiaz dan D. Fardiaz. 1980. *Pengantar Teknologi Pangan*. Cetakan pertama, PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- State Islamic University of Sultan Syarif Kasim Riau



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

© Yang, Z. 2000. Antimicrobial component and extracellular polysaccharide produce by lactic acid bacteria: structure and properties. Dept. of Food Technology. University Helsinsky, Helsinsky.

Yeaman, M.R., dan Yount N. Y., 2005. Perspectives in Antimicrobial Peptide Mechanism of Action and Resistance, *Pharmacol. Rev.* 55 : 27-55.

Yudono, B. F. Oesman, dan Hermansyah. 1996. Komposisi asam lemak sekam dan dedak padi. *Majalah Sriwijaya.* 32. (2) : 8-11.

Yulinery, T.I. Y., Petria dan N. Nurhidayat. 2009. Penggunaan Antimikroba dari isolat *Lactobacillus* Terseleksi sebagai bahan Pengawet Alami untuk Menghambat Pertumbuhan *Vibrio* sp. Dan *Staphylococcus aureus* pada Fillet Ikan Kakap. *Bersc. Panel Hayati* : 15 (85-92).

