

DAFTAR PUSTAKA

- Abun. 2008. Hubungan Mikroflora dengan Metabolisme dalam Saluran Pencernaan Unggas dan Monogastrik. Masalah ilmiah. Jurusan Nutrisi dan Makanan Ternak. Fakultas Peternakan. Universitas Padjajaran. Jatinangor.
- Ahmad, D.W., R. Nofiani., dan P. Ardiningsih. 2013. Karakterisasi bakteri asam laktat *Lactobacillus* sp. RED₁ dari cincalok formulasi. Program Studi Kimia. Fakultas MIPA. Universitas Tanjungpura.
- Arief, I.I 2000. Pengaruh aplikasi kultur kering dengan beberapa kombinasi mikroba terhadap kualitas fisiko-kimia dan mikrobiologi sosis fermentasi. Tesis, Program Pasca Sarjana Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Badan Standardisasi Nasional. 2008. Standar Nasional Indonesia (SNI). SNI 2897:2008. Metode pengujian cemaran mikroba dalam daging, telur dan susu, serta hasil olahannya. Dewan Standardisasi Nasional Jakarta.
- Buckle K.A., R.A. Edward, G.H. Feed , and M.Wotton.1987. *Ilmu Pangan*. Diterjemahkan oleh Hari Purnomo, Universitas Indonesia Press. Jakarta.
- Charteris, W.P., P.M. Kelly, L. Morelli and J.K. Collins. 1998. Ingredient selection criteria for probiotic microorganisms in functional dairy foods. *Int.J. Dairy Tech.* 51: 123-135.
- Dewan Standardisasi Nasional. 1995. Bahan Tambahan Makanan. 01-0222-1995. Standar Nasional Indonesia, Jakarta.
- Dewan Standardisasi Nasional. 1995. Karkas Kerbau, 01-3933-1995. Standar Nasional Indonesia, Jakarta.
- Dewan Standardisasi Nasional. 1995. Sosis Daging. 01-3820-1995. Standar Nasional Indonesia. Jakarta
- Dewan Standardisasi Nasional. 2009. Batas Maksimum Cemaran Mikroba dalam Pangan. 7388-2009. Standardisasi Nasional Indonesia, Jakarta.
- Elegado FB, Guerra MAR, Macayan RA, Mendoz, HA, Lirazan MB. 2004. Spectrum of bacteriocin activity of *Lactobacillus plantarum* BS and fingerprinting by RAPD-PCR. *Int. J. Food Microbiol.* 95:11-18.
- Erkkila, S. 2001. Bioprotective and Probiotic Meat Starter Cultures for The Fermentation of Dry Sausages. Disertation. Departement of Food Technology. Universitas of Helsinki.

- FAO/WHO. 2002. Guidelines for The Evaluation of Probiotics in Food. Report of a Joint FAO/WHO Working Group on Drafting Guidelines for The Evaluation of Probiotics in Food. Canada. hal. 1-11.
- Fardiaz, S. 1992. *Mikrobiologi Pangan*. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan Direktorat Jendral Pendidikan Tinggi Pusat Antar Universitas Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Gill, H.S. dan F.Guarner. 2004. Probiotics and human health ; a clinical perspective. *Postgrad. Med. J.* 80 :516-526.
- Garbutt, J. 1997. *Essentials of Food Microbiology*. London: Arnold. <http://www.goodreads.com/book/show/3822425-essentials-of-food-microbiology>. (29-3-2015).
- Handayani, I. Dan B. Sustriawan. 2012. Potensi *Lactobacillus acidophilus* dan *Lactobacillus plantarum* untuk Penurunan Kolesterol pada Minuman Probiotik Okara. *Jurnal Pertanian*. Fakultas Pertanian . Universitas Jendral Soedirman. Purwokerto.
- Hartanto, R., D.A. Setyorini dan Sutaryo. 2011. Model Regresi yang Tepat untuk Mengambarkan Produksi Total Bakteri Asam Laktat (BAL) Sosis Probiotik Berdasarkan Lama Penyimpanan. Fakultas Peternakan Universitas Diponegoro. Semarang.
- Hasbullah. 2005. *Pengolahan Pangan*. Sumatera Barat: Dewan Ilmu Pengetahuan Teknologi dan Industri Sumatera Barat.
- Hui, Y. H., W. K. Nip, R. W. Rogers dan O.A. Young. 2001. *Meat Science and Applications*. Marcel Dekker Inc. USA.
- Kalae, P.2006. Biological active polyamines in beef, pork, and meat product: A review. *Meat Science*. 75 : 1-11.
- Lucke. F. K. 2000. Utilization of microbes to process and preserve meat. *Meat Sci.* 56 : 105-115.
- Mahmud, M. 2001. Teknik Penyimpanan dan Pemeliharaan Mikroba. *Buletin AgroBio* 4:24-32. Balai Penelitian Bioteknologi Tanaman Pangan. Bogor.
- Marchello, M. dan J. G. Robinson. 1998. *The Art and Praticce of Sausage Making*. <http://www.Ext.nodak.education.com>.
- McLoughlin, J.A., and C. P. Champagne. 1994. Immobilized Cells in Meat Fermentation. *CRC in Biotech*. 14: 179-192.

- Morelli, L. 2007. In vitro assessment of probiotic bacteria : from survival to functionally. *Int Dairy Journal* 17 : 1278-1283.
- Murtidjo, B. A. 1991. Memelihara Kerbau. Penerbit Kanisius. Yogyakarta Pane, I.
- Nakai S, Molder HW. 2000. *Food Protein Processing Application*. Toronto: Wiley-VCH.
- Pramono, Y.B., E.S. Rahayu, Suparmo, dan T. Utami, 2008. Isolasi dan indentifikasi bakteri asam laktat pada fermentasi petis daging tradisional. *Jurnal Pengembangan Peternakan Tropis*. 33 :319-323.
- Pramono, Y.B., E.S. Rahayu, Suparmo, dan T. Utami, 2009. Aktivitas antagonisme bakteri asam laktat hasil isolasi fermentasi petis daging sapi tradisional. *Jurnal Pengembangan Peternakan Tropis*. 34: 22-27.
- Prescott, L.M., Harley, J.P., and Klein, D.A. 2003. *Microbiology*, 6th edition, Mc. Graw-Hill. Boston.
- Purnomo, H. 1990. *Teknologi Daging*. Nuffic. Universitas Brawijaya. Malang.
- Setyorini, D.A., Arifin, M., dan Nurwantoro. 2010. Karakteristik Sosis Probiotik Daging Sapi Menggunakan *Lactobacillus casei* dan *Bifidobacterium bifidum* pada Lama Penyimpanan yang Berbeda. Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner. Fakultas Peternakan Universitas Diponegoro, Kampus Tembalang. Semarang.
- Soeparno, E., Suryanto, Setioyono, Nurliyani, R.A. Rihastuti, Y. Erwanto, dan S.P. Syahlani. 2009. *Ilmu dan Pangan Lokal Hasil Ternak*. Yogyakarta: UGM Press.
- Soeparno. 2005. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Cetakan ke-2, Universitas Gadjah Mada Press. Yogyakarta.
- Steel, R., dan J. K. Torrie. 1991. *Prinsip dan Produser Statistik*. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Sudian, S. 2008. Pengujian Mikrobiologi Pangan. *Infopom* Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia. 9: 1-9. Jakarta.
- Sukmawardani, A. P., T. Setyawardani, dan T. Y. Astuti. 2013. Nilai pH, Jumlah Mikroba, Jumlah Bakteri Asam Laktat Keju Probiotik yang dibuat dengan Tiga Level Kultur Bakteri Asam Laknat. *Jurnal Ilmiah Peternakan*. 1: 525-530.
- Suprihatin. 2010. *Teknologi Fermentasi*. Penerbit UNESA University Press.

- Surono IS. 2004. Probiotik, Susu Fermentasi dan Kesehatan. YAPPMI. Jakarta.
- Susilawati, S. 2012. Kualitas Mikrobiologis Sosis Fermentasi yang diberi Probiotik *Lactobacillus plantarum* atau *Lactobacillus acidophilus* 2B4. *Skripsi*. Departemen Ilmu Produksi dan Teknologi Peternakan, Fakultas Peternakan, Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Tannock, G.W. 1999. Probiotic: A Critical Review. Horizon Scientific Press. England. pp. 5-14.
- USDA. 2001. Refrigerator and Freeze Storage Chart. U.S. Food and Drug Administration Center for Food Safety and Applied Nutrition National Science Teachers Association, Washington, D.C.
- Xiong, Y. L., and W. B. Mikel. 2001. Meat and Meat Products, Dalam : Hui, Y. H., W. K. Nip, R. W. Rogers, dan O. A. Young. Meat Science and Applications. Marcel Dekker Inc., USA.
- Zain, W.N.H. 2010. Karakteristik Mikrobiologis Granul Kultur Starter dengan Sinbiotik Terenkapsulasi untuk Menghasilkan Yogurt dan Dadih Sinbiotik. Thesis. Pasca Sarjana. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Zubillaga, M., R. Weill, E. Postaire, C. Goldman, R. Caro and J. Boccio. 2001. Effect of probiotics and functional food and their use in different diseases. *Nutr. Research*. 21:569-579.