

DAFTAR PUSTAKA

- Antara, NS, IN Sujaya, A Yokota, K Asano, WR Aryanta, F Tomita. 2002. Identification And Succession Of Lactic Acid Bacteria During Fermentation Of 'Urutan', a Balinese Indigenous Fermented Sausage. *World Journal Microbiology & Biotechnology*. Vol. 18: 255–262
- Antara, NS. 2010. *Peran Bakteri Asam Laktat Strain Lokal Untuk Memperbaiki Mutu Dan Keamanan Produk Pangan Lokal*. [Orasi Ilmiah]. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Udayana
- Ariga, H., T. Urashima, E. Michihata, M. Ito, N. Morizono, F. Kimura dan S. Takahashi. 1992. Extracellular Polysaccharide from Encapsuled *S. Salivarius* ssp. *Thermophilus* OR 901 Isolated from Commercial Yogurt. *Journal of Food Science*. Vol. 57: 625-628
- Axelson, L., Chung TC., Dobrogosz WJ., dan Lindgren LE. 1998. *Discovery of New Antimicrobial Substance Producea by L. Renteri*. *Microbiology Reviews*. 46-65
- Barnes, Evelyn C., 1961. Nutritional studies on *Lactobacillus heterohiochii*. *Journal Bacteriol*: 147-153
- Barrow, G. I. And R. K. Weldham. 1993. *Manual for The Identification of Medical Bacteria* (Eds. By Cowan and Steel's). Cambridge: Cambridge University Press
- Bevilacqua, AE dan AN. Califano. 1989. Determination of Organic Acid in Dairy Product bu High Performance Liquid Chromatography. *Journal Food Science*. Vol. 56. No. 4: 1076-1077
- Bjorkroth, k. Johanna and Hannu J. Korkeala. 1997. *Lactobacillus fructivorans* Spoilage of Tomato Ketchup. *Journal of Food Protection*. Vol. 60 (5), Pages 505 - 509
- Booth, IR dan RG Kroll. 1989. *The Preservation of Food by Low pH*: Editor: Gould GW. *Mechanism of Action of Food Preservation Prosedures*. London: Elsevier Applied Science

- Brizuela, Maria, A. Paulina S. dan Yovanka P. 2001. Studies on Probiotics Properties of Two Lactobacillus Strains. *Brazilian Archivers of Biology and Technology*. Vol. 44: 95-99
- Broadbent, J.R., D.J. McMahon, C.J. Oberg and D.L. Welker. 2001. Use of exopolysaccharide-producing cultures to improve the functionality of low fat cheese. *International Dairy Journal*. 11: 433-439.
- Buckle, K. A. 1985. *Ilmu Pangan*. Penerjemah Hari Purnomo dan Adiono. Jakarta: Penerbit Universitas Indonesia
- Carl, S. P. 1971. *Microbiology and Food Fermentation*. The AVI Publishing Company Inc. Connecticut
- Cerning, J., Ch. Bouillanne, M. Landon, and M.J. Desmazeaud. 1990. Comparison of exocellular polysaccharide production by thermophilic lactic acid bacteria. *Sciences des Aliments*, 10: 443 – 451.
- Corzo, G dan Gilliland. 1989. Measurement of Bile Salt Hydrolase Activity From *L. acidophilus* Based on Dissapearance of Conjugate Bile Salt. *Journal dairy Science*. 82: 466-471
- Depson, Ronal. 2012. Identifikasi Molekuler dan Pengaruh Pemberian Potensial Probiotik Bakteri Asam Laktat Asal Dadih Terhadap Kolesterol Daging Itik Bayang Sumber Daya Genetik Sumatera Barat. ARTIKEL. Padang: Universitas Andalas
- Dewi, Sri Sinto dan Herliza Anggraini. 2012. Viabilitas Bakteri Asam Laktat Asal Asi Terhadap pH Asam Lambung dan Garam Empedu. *Seminar Hasil Penelitian*. LPPM Unimus 2012
- Dicks, L. M. T., and A. Endo. 2009. Taxonomic Status of Lactic Acid Bacteria in Wine and Key Characteristics to Differentiate Species. *S. African Journal Enol. Vitic*. Vol. 30. No. 1
- Dinoto, A. 2010. Produksi Eksopolisakarida Bakteri Usus Berbahan Baku Tepung Sagu (*Metroxylon sp.*) untuk *Drug Delivery Sistem* Berbentuk Nano Partikel Dan Hidrogel. *Laporan Kegiatan Tahap I Tahun Anggaran 2010*. Kegiatan Program Insentif, Lembaga Ilmu Pengetahuan Indonesia - Ristek, Pusat Penelitian Biologi – LIPI, Cibinong, Bogor.

- Duboc, P., and B. Mollet. 2001. Applications of exopolysaccharides in the dairy industry. *Neth. Milk Dairy Journal*. 11: 759 – 768.
- Dwidjoseputro D. 2005. *Dasar – Dasar Mikrobiologi*. Jakarta: Djambatan
- Dwiragupti, M. 1999. *Aneka Markisa di Indonesia*. Bahan Philippe Rumandor. Dalam Kumpulan Kliping Markisa. Jakarta: Pusat Informasi Pertanian Trubus
- Emtiazi, G., Ethemadifar, Z. dan Habibi, M.H. 2004. Production of extracellular polymer in *Azotobacter* and biosorption of metal by exopolymer. *African Journal Biotech* 3: 330-333.
- Ernawati. 2010. *Isolasi dan Identifikasi Bakteri Asam Laktat pada Susu Kambing Segar*. SKRIPSI. Malang: Fakultas Sains dan Teknologi Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim
- Faradiska, Wardaniah. 2012. *Isolasi dan Karakterisasi Bakteri Endofit dari Akar Tanaman Kentang (Solanum tuberosum) Menggunakan Primer Penanda RAPD*. SKRIPSI. Malang: Fakultas Sains dan Teknologi Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim
- Fardiaz, S. 1989. *Mikrobiologi Pangan*. Departemen Pendidikan dan kebudayaan Direktorat Jendral Pendidikan Tinggi Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Bogor: Institut Pertanian Bogor
- Fardiaz, S. dan Winarno. 1984. *Keamanan Pangan: Bakteriologi*. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi, Fakultas Teknologi Pertanian. Bogor: Institut Pertanian Bogor
- Farnworth, Edward R, Claude P. Champagne dan Marie-Rose Van Calsteren. 2007. *Handbook Of Nutraceuticals And Functional Foods Second Edition* Edited by Robert E. C. Wildman. New York: CRC Press
- Fetlinski, A dan L. Stepaniak. 1994. *Biolacta-Textel sarl*. Polandia: Warszawska Olsztin
- Fianti, S, 2011, *Khasiat Buah Markisa*. <http://atikofianti.wordpress.com>. Diakses pada tanggal 9 April 2014

- Fitria, Indah Nur dan Tri Ardyati. 2014. Skrining Bakteri Asam Laktat Asal Susu Kambing Peranakan Etawa Sebagai Penghasil Bakteriosin. *Jurnal Biotropika*. Vol. 2 No. 3
- Frazier, W. B dan Dennis C. Westof. 1998. *Food Microbiology*. 3rd Edition. New York: McGraw-Hill, Inc. 539
- Fuller, R. 1989. Probiotics in Man and Animals. *Journal Application Bacteriol*. Vol. 66. No. 1: 365-378
- Gandjar, Indrawati. 2006. *Mikologi Dasar dan Terapan*. Jakarta: IKAPI
- Halim, Christine N dan Elok Zubaidah. 2013. Studi Kemampuan Probiotik Isolat Bakteri Asam Laktat Penghasil Eksopolisakarida Tinggi Asal Sawi Asin (*Brassica juncea*). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. Vol. 1 No. 1: 129-137
- Hamuq, R., 2011, Manfaat Markisa untuk Kesehatan, <http://indonesian-herbal.blogspot.com.html>, Diakses 09 April 2014
- Haryanto, R. 2005. *Antara Antibiotik, Probiotik dan Prebiotik*. <http://www.pikiran-rakyat.com.htm> Diakses tanggal 29 Januari 2014
- Hassan, A.N., J.F. Frank, K.A. Schmidt, and S.I. Shalabi. 1996. Rheological properties of yogurt made with encapsulated nonropy lactic cultures. *Journal Dairy Science*. 79: 2091 - 2097.
- Havenaar, R., BT Brink dan JHJ Huis in't Veld. 1993. *Selection of Strain for Probiotic Use. Probiotic: The Scientific Basic*. London: Chapman & Hill.
- Hess, S.J., R.F. Robert, and G. R. Ziegler. 1997. Rheological properties on nonfat yoghurt stabilized using *Lactobacillus delbrueckii* ssp. *bulgaricus* producing exopolysaccharide or using commercial stabilizer systems. *Journal of Dairy Science*, 80 : 252 – 263.
- Hidayat, Nur, Masdiana C. Padaga dan Sri Suhartini. 2006. *Mikrobiologi Industri*. Yogyakarta: Penerbit Andi
- Hindersah, Reginawati dan Rija Sudirja. 2010. Suhu dan Waktu Inkubasi untuk Optimasi Kandungan Eksopolisakarida dan Fitohormon Inokulan Cair *Azotobacter sp.* LKM6. *Jurnal Natur Indonesia* 13 (1): 67-71

- Holt, J. G., Noel R. Krieg, Peter H. A. Sneath, James T. Staley, Stanley T. Williams. 1994. *Bergey's Manual of Determinative Bacteriology*. Baltimore: Lippincott William and Wilkins
- Hong, C and P. Shan-Shan. 2005. Bioremediation Potential Of Spirulina: *Toxicity and Biosorption Studies of Lead*. 3: 330-333
- Indriyati, Anita Setyorini. 2010. Isolasi dan Karakterisasi Bakteri Asam Laktat (BAL) dari Susu Formula Balita yang Berpotensi Menghasilkan Substansi Antimikroba. SKRIPSI. Yogyakarta: Universitas Islam Negeri Sunan Kalijaga
- Irianto, K. 2006. *Mikrobiologi Menguak Dunia Mikroorganisme*. Jilid 2. Bandung: CV. YramaWidya.
- Kanauchi, Makoto. 2014. "SAKE" Produksi Minuman Beralkohol di Industri Makanan Jepang. www.intechopen.com/books/food-industry/sake-alcoholic-beverage-production-in-japanese-food-industry. Diunduh pada tanggal 22 September 2014
- Kandler, O. 1983. Lactobacillus trichodes and Lactobacillus heterohiochii subjective synonyms of Lactobacillus fructivorans. *Journal of Systematic and Applied Microbiology*: 507-511
- Karsinah, F.H. Silalahi, dan A. Manshur. 2007. Eksplorasi dan Karakterisasi Plasma Nutfah Tanaman Markisa. *Jurnal Hortikultura*. Vol. 17 (4): 297-306
- Karsinah, R. C., Hutabarat, dan A. Manshur. 2010. Markisa Asam (*Passiflora edulis* Sims) Buah Eksotik Kaya Manfaat. *Iptek Hortikultura*. No. 6 – Agustus. Balai Penelitian Tanaman Buah Tropika
- Kimoto, H., J. Kurisaki, NM. Tsuji, S. Ohmomo dan T. Okamoto. 1999. *Lactococci as probiotic Strains: Adhesion to Human Enterocyte-like CaCo₂ Cells and Tolerance to Low pH and Bile*. Lett. In Appl. Microbiol. 29: 313-316
- Kurniawan, Iqbal. 2005. Isolasi dan Identifikasi Bakteri Asam Laktat dari Buah Masak (Pepaya, Nanas, Pisang dan Salak). SKRIPSI. Yogyakarta: FTP: UGM
- Kusumawaty, Netty. 2003. *Seleksi Bakteri Asam Laktat Indigenus Sebagai Galur Probiotik dengan Kemampuan Mempertahankan Keseimbangan Mikroflora Feses dan Mereduksi Kolesterol Serum Darah Tikus*. TESIS. Bogor: Program Pasca Sarjana Institut Pertanian Bogor

- Lau, K. K., David M. B. Dan Robert R. R. 1991. Influence of Pasteurization of Milk on Protein Breakdown in Cheddar Cheese During Aging. *Journal Dairy Science*. Vol. 74: 724-740
- Lay BW. 1994. Analisis Mikroba Di Laboratorium. Jakarta: PT Raja Grafindo Persada
- Ljungh, A., dan Wadstrom, T., eds. 2009. *Lactobacillus Molecular Biology: from Genomics to Probiotics*. Norfolk, UK: Caister Academic
- Ludbrook, K. A., C. M. Russel dan R. I. Greig. 1997. Exopolysaccharides Production from Lactic Acid Bacteria Isolated from fermented Food. *Journal Food Science*. Vol. 63 (3): 597-600
- Macura, D and P.M. Townsley. 1984. Scandinavian ropy milk – identification and characterization of endogenous ropy lactic Streptococci and their extracellular excretion. *Journal Dairy Science*. 67: 735 – 744.
- Malaka, R dan E. Abustam. 2004. Effect of incubation condition on the growth characteristics and exopolysaccharide production by ropy *Lactobacillus delbrueckii* subsp. *bulgaricus*. *Buletin Penelitian Seri Hayati*. 7 (2): 105 – 109
- Malaka, Ratmawati, Metusalach dan Effendi Abustam. 2007. Pengaruh Jenis Mineral Terhadap Produksi Eksopolisakarida Dan Karakteristik Pertumbuhan *Lactobacillus bulgaricus* Strain Ropy dalam Media Susu. *Jurnal Peternakan. Teknologi Hasil Ternak Unhas*. 2(2): 111-122
- Malik, Amarila, Donna M. Ariestanti, Anandayu Nurfachtiyani dan Arry Yanuar. 2008. Skrining Gen Glukosiltransferase (GTF) Dari Bakteri Asam Laktat Penghasil Eksopolisakarida. *Makara Sains*. Vol. 12. No. 1: 1-6
- Misgiyarta dan Widowati. 2002. Seleksi dan Karakterisasi Bakteri Asam Laktat (BAL) indigenous. *Seminar Tugas Akhir*. Balai Penelitian Bioteknologi dan Sumberdaya Genetik Pertanian Bogor. 18: 375
- Morton, J. 1987. *Mangosteen In: Fruits of Warm Climates*. Jakarta: Budi Antara
- Mozzi, F., De Giori, G.S., Oliver, G and G. F. de Valdez. 1995. Exopolysaccharide production by *Lactobacillus casei*. Influence of salts. *Michwissenschaft*. Vol. 50 (4): 186-188
- Muchtadi, T. R. 2010. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Bandung: Alfabeta

- Muhammad, Mahir Hasan M. 2007. *Mukjizat Kedokteran Nabi, Berobat Dengan Rempah-Rempah Dan Buah-Buahan*. Jakarta: Qultummedia
- Muhibbah, Rohmatin. 2011. *Potensi Lactobacillus plantarum Sebagai Probiotik Secara In Vitro: Kajian Ketahanan Terhadap Asam, garam Empedu dan Penghambatan Terhadap Bakteri Patogen*. SKRIPSI. Malang: Fakultas Sains dan Teknologi Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim
- Mukherjee, Sritama, S. Ghosh, S. Sadhu, P. Ghosh dan T. K. Maiti. 2011. Extracellular Polysaccharide Production by a *Rhizobium* sp. Isolated from Legume herb *Crotalaria saltiana* Andr. *Indian Journal of Biotechnology*. Vol. 10: 340-345
- Nam, S.-H., S.-H. Choi, A. Kang, K. S. Lee, D.-W. Kim, R. N. Kim, D.-S. Kim, and H.-S. Park. 2012. Genome Sequence of *Lactobacillus Fructivorans* KCTC 3543. *Journal of Bacteriology*. 194.8 : 2111-112
- Ngatirah, Eni Harmayani, Endang S. Rahayu dan Tyas Utami. 2000. *Seleksi Bakteri Asam Laktat sebagai Agensia Probiotik yang Berpotensi Menurunkan Kolesterol*. Seminar Nasional Industri Pangan
- Noordiana, N. Fatimah, A. B., dan Mun, A. S. 2013. Antibacterial Agents Produces by Lactic Acid Bacteria Isolated from Threadfin Salmon and Grass Shrimp. *International Food Research Journal*. Vol. 20 (1): 117-124
- Nurhayani. 2000. Peningkatan Kandungan Protein Kulit Umbu Kayu Melalui Proses Fermentasi. *Jurnal Biologi*. Vol. 6. No. 1: 34-44
- Nurhayati, Betty Sri Laksmi Jenie, Harsi D. Kusumaningrum dan Sri Widowati. 2011. Identifikasi Fenotipik dan Genotipik Bakteri Asam Laktat Asal Fermentasi Spontan Pisang var. Agung Semeru (*Musa paradisiacal* formatypica). *Jurnal Ilmu Dasar*. Vol. 12. No. 2: 210-225
- Nurmalinda, Azizah, Periadnadi dan Nurmiati. 2013. Isolasi dan Karakterisasi Parsial Bakteri Indigenus Pemfermentasi dari Buah Durian (*Durio zibethinus* Murr.). *Jurnal Biologi Universitas Andalas*. 2 (1) : 8-13. ISSN: 2303-2162
- Nuryady, Moh. Mirza, Tifani Istiqomah, Rion Faizah, Syafiq Ubaidillah, Zainal Mahmudi dan Sutoyo. 2013. Isolasi dan Identifikasi bakteri Asam Laktat Asal Yoghurt. *Jurnal UNEJ*. Vol. 1 (5): 1-11
- Oxoid. 2004. *Microbact Identification Kits*. Jakarta: IKAPI
- Pelczar, MC, ECS Chan dan Krieg NR. 1993. *Microbiology Concepts and Applications*. McGraw-HM, Inc., New York

- Pertiwi, Sri, 2010. Markisa Sebagai Pangan Fungsional, *Seminar Nasional Pangan Fungsional*.
- Petry, S., S. Furlan, M.J. Crepeau, J. Cerning, and M. Desmazeaud. 2000. Factors affecting exocellular polysaccharide production by *Lactobacillus delbrueckii* subsp. *bulgaricus* grown in a chemically defined medium. *Appl. And Environment. Microbiol.* 66 (8): 3427 – 3431
- Pham PL, Dupont I, Roy D, Lapointe G, dan Cerning J. 2000. Production of Exopolysaccharides by *Lactobacillus Rhamnosus* And Analysis of Its Enzymatic Degradation During Prolonged Fermentation. *Appl Environ Microbiol.* 66 (6): 2302–2310
- Plessis HW, LMT Dicks, Pretorius IS, Lambrechts MG & Toit MD. 2004. Identification of lactic acid bacteria isolated from South African Brandy Base Wines. *International Journal Food Microbiology.* Vol. 91: 19-29
- Pradani, A. dan Evi M. H. 2009. Pemanfaatan Fraksi Cair Isolat Pati Ketela Pohon Sebagai Media Fermentasi Pengganti Air Tajin Pada Pembuatan Sayur Asin. *Laporan Penelitian.* Semarang: Univaersitas Diponegoro
- Pratiwi, S. 2008. *Mikrobiologi Farmasi.* Jakarta: Penerbit Erlangga
- Purwoko, Tjahjadi. 2007. *Fisiologi Mikroba.* Jakarta: Bumi Aksara
- Rachmawati, Intan, Suranto dan Ratna Setyaningsih. 2005. Uji Antibakteri Asam Laktat Asal Asinan Sawi Terhadap Bakteri Patogen. *Bioteknologi.* Vol. 2. No. 2: 43-48
- Rawson, H.L. and V.M. Marshall. 1997. Effect of ropy strains of *Lactobacillus delbrueckii* ssp. *bulgaricus* and *Streptococcus thermophylus* on rheology of stirred yoghurt. *International Journal of Food Science and Technology* 32 : 213 – 220.
- Ray, B. 1996. *Fundamental Food Microbiology.* CRC Press Bocaraton
- Reddy G, M Altaf, BJ Naveena, M Venkateshwar, & EV Kumar. 2008. Amylolytic Bacterial Lactic Acid Fermentation — A review. *Journal Elsevier-Biotechnology Adv.* Vol. 26: 22–34.
- Ren, C., Webster P, SE Finkel, dan Tower J. 2007. Incresed internal and external bacterial load during *Drosophila* aging without life-span trade-off. *Journal of Cell Metab.* 6 (2): 144-152

- Retnowati, Pratiwi Anggun. 2014. Pembuatan Minuman Probiotik Sari Buah Kurma (*Phoenix dactylifera*) dengan Isolat *Lactobacillus casei* dan *Lactobacillus plantarum*. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. Vol. 2. No. 2: 70-81
- Roberts, I. S. 1995. Bacterial Polysaccharides in Sickness and in Health. *Microbiology*. Vol. 141: 2023-2031
- Rukmana, H, R. 2003. *Usaha Tani Markisa*. Yogyakarta: Kanisius
- Rustan, Ida Reskia. 2013. *Studi Isolasi Dan Identifikasi Bakteri Asam Laktat dari Fermentasi Cabai Rawit (*Capsicum frutescens* L.)*. SKRIPSI. Makassar. Fakultas Pertanian Universitas Hasanuddin Makassar
- Salminen, S, Von Wright A, Morelli L, Marteau P, Brassart D, De Vos WM, Fonden R, Saxelin M, Collins K, Mogensen G, Birkeland SE dan Mattila-Sandholm T. 1998. A Review-Demonstration of Safety Probiotics. *International Journal Food Microbiology*. 44 (1-2): 93-106
- Santi, Laksmi Prima, Ai dariah dan Didiek Hadjar Goenadi. 2008. Peningkatan Kemantapan Agregat Tanah Mineral Oleh Bakteri Penghasil Ekspolisakarida. *Jurnal Menara Perkebunan*. Vol. 76. No. 2: 93-103
- Sapariantin, Etrin, Tjahjadi Purwoko, Ratna Setyaningsih. 2006. Fermentasi Etanol Sari Buah Jambu Mete (*Anarcadium occidentale* L.) oleh *Zymomonas mobilis* dengan Penambahan Urea. *Jurnal Bioteknologi*. 3 (2): 50-55
- Sari, Yuni Nurisva M., Sumaryati Syukur dan Jamsari. 2013. Isolasi, Karakterisasi Dan Identifikasi DNA Bakteri Asam Laktat (BAL) yang Berpotensi sebagai Antimikroba Dari Fermentasi Markisa Kuning (*Passiflora edulis* var. *flavicarpa*). *Jurnal Kimia Universitas Andalas*. Vol. 2. No. 2
- Savado, A., C. A. T. Quattara, I. H. N. Bassole and A. S. Traore. 2004. Antimicrobial activities of lactic acid bacteria strains isolated from Burkina Baso fermented milk. *Pakistan Journal of Nutrition*. 3 (3): 174-179
- Sawitra, N. 2009. *Tanaman Obat*. Jakarta: Arsip Farmakognosi Fakultas Farmasi. Universitas Indonesia
- Schlegel, H. G. dan K. Schmidt. 1994. *Mikrobiologi Umum Ed. 6*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press
- Septiadi, F. 2000. Analisa Persiapan Menghadapi Keadaan Darurat di Gedung Bertingkat Ditinjau dari International Safety Rating System (Studi Kasus: Gedung Pusat telekomunikasi PT. Siemens-Indonesia). SKRIPSI. Fakultas Teknik Universitas Indonesia.

- Sikkema, J. and T. Oda. 1998. Ekstracellulular Polysaccharides Of Lactic Acid Bacteria. *Snow Brand R and D Reports*. 107 : 1 – 31
- Simpson, K. 1986. *Fertilizers and Manures*. New York: Longman Group Ltd
- Skerman, V. B. D. 1959. *A Guide to The Identification of The Genera of Bacteria With Methods and Digests of generic Characteristics*. Baltimore: Willian and Wilkins Company, USA: 189-191
- Sneath, P.H.A, N.S. Mair, M.E. Sharpe, dan J.G. Holt. 1986. *Bergey's Manual of Systematic Bacteriology*. Vol 2. Baltimore: Williams and Wilkins
- Stamer, J. R. 1979. The Lactic Acid Bacteria: Microbe of Diversity. *Journal of Food Technology*. 33 (1): 60 - 65
- Stanson, C., G. Gardiner, H. Meehan, K. Collins, G. Fitzgerald, P.B. Lynch, dan R.P. Ross. 2001. Market potensial for probiotics. *Am. Journal Clinical Nutrition*. 73: 476S – 483S.
- Sudarmadji, Slamet dan Kuswanto K. 1989. *Proses Mikrobiologi Pangan*. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Jogjakarta: UGM
- Sujaya, I Nengah, Yan Ramona, Ni Putu Widarini, Ni PutuSuarini, Ni Made Utama Dwipayanti, Komang Ayu N, I Wayan Nursini. 2008. Isolasi dan Karakterisasi BAL dari Susu Kuda Sumbawa. *Jurnal Veteriner*
- Sunarjono, H. 1998. *Budi Daya untuk Menghasilkan Buah Prima*. Jakarta: Penebar Swadaya
- Suryawira, Y. M. 2011. Produksi Eksopolisakarida oleh Bakteri Asam Laktat pada Medium Sari Kurma dan Sari Murbei. SKRIPSI. Malang: Universitas Brawijaya
- Susilowati, Agustine, Aspiyanto dan Achmad Dinoto. 2011. Pemekatan Eksopolisakarida (EPS) dari Kultur Bakteri Usus Dalam Biomassa Sagu (*Metroxylon sp.*) Melalui Modul Membran Ultrafiltrasi Cross-Flow (UFCF). *Berk. Penelitian Hayati: 16 (185-193)*
- Sutherland, I.W. 1998. Microbial Exopolysaccharides-Structural Subtleties And Their Consequences. *Pure & Application Chemical*. Vol. 69 (9): 1911-1917
- Suvarna, V. C. dan V. U. Bobby. 2005. Probiotics in Human Health: A Current Assesment. *Current Science*. Vol. 88: 1744-1748
- Tallon R, P Bressollier dan MC Urdaci. 2006. *Isolation and Characterization of Two Exopolysaccharides Produced by Lactobacillus plantarum EP56*.

<http://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/14643409> (Diakses tanggal 24 Januari 2014)

- Tamime, A.Y. dan R. K. Robinson. 1985. *Yoghurt, Science and Technology*. New York: Pergamon Press
- Tamura, Gakuzo. 2004. Hiochic acid, a new growth factor for *Lactobacillus homohiochi* and *Lactobacillus heterohiochi*. *The Journal of General and Applied Microbiology*. 50 (6) 327-30
- Teggatz, J.A. dan H.A. Morris. 1990. Changes in the rheology and microstructure of ropy yoghurt during shearing. *Food Structure*. 9 : 113 – 138.
- Tieking, Marcus. 2005. Production of Prebiotic Exopolysaccharides by Lactobacilli. Lehrstuhl für, Technische Mikrobiologie. DOCTORAL THESIS. Fakultät Wissenschaftszentrum Weihenstephan für Ernährung, Landnutzung und Umwelt Freising
- Triantarti dan Hendro Santoso M. 2007. Pengaruh Substitusi Terhadap Sukrosa Murni Oleh Nira Tebu Sebagai Sumber Karbon pada Fermentasi Produksi Dekstran. *Jurnal Ilmu Dasar*, Vol. 8 No. 2: 193-198
- Trisna, Wahud Noor. 2012. Identifikasi Molekuler dan Pengaruh Pemberian Probiotik Bakteri Asam Laktat Asal Dadih Dari Kabupaten Sijunjung Terhadap kadar Kolesterol Daging pada Itik Pitalah Sumber Daya Genetik Sumatera Barat. ARTIKEL. Padang: Universitas Andalas
- Umam, Khotibul dan Abdul Manab. 2007. Seleksi Asam Laktat Penghasil Eksopolisakarida. *Jurnal Ternak Tropika*. Vol. 6. No. 2: 79-87
- Verpoorte, R., A.W. Alfermann. 2000. *Metabolic Engineering of Plant Secondary Metabolism*. Springer: ISBN 978_0_7928_6360_6
- Vuyst L.D. dan Degeest B. 1999. Heteropolisaccharides from Lactic Acid Bacteria. *FEMS Micro Review*. Vol. 23:153-177
- Vuyst, L. De, F. De Vin, F. Vaningelgem, Degeest B. 2001. *International Dairy Journal*. 11 2001: 687-707
- Vuyst, L.D. P. Aspila, J. Renney, 1998. *Controlled Production of Functional Exopolysaccharides by Thermophilic Lactic Acid Bacteria to Obtain Uniform, High Quality Fermented Milk*. <HTTP://imol.vub.ac.be/IMDO/IMDO.html> (Diakses tanggal 24 januari 2014)
- Wiley, John and Sons, *Wiley-Interscience Inc*. Ohiostate University. USA. 223-224

- Williams, R. A. D. 1982. A review of biochemical techniques in the classification of Lactobacilli. *Journal Biochemistry* : 351 – 367.
- Winarno, F.G. 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama
- Winarti, Sri. 2010. *Makanan Fungsional*. Yogyakarta: Graha Ilmu
- Wong, C.N., Ng, P., and Douglas, A.E. 2011. Low-diversity bacterial community in the gut of the fruitfly *Drosophila melanogaster*. *Environ Microbiol Journal*. 13, 1889-1900
- www.plantamor.com/markisaasam. Diakses tanggal 7 April 2014
- Yokoi, H., Watanabe T., Fuji Y., Toba T. dan Adachi S. 1990. Isolation and Characterization of Polysaccharides-Producing bacteria From Kefir grains. *Journal Dairy Science*. Vol. 73: 1684-1689
- Yousef, A.E dan C. Clastrom. 2003. *Food Microbiology (A Laboratory Manual)*. Wiley-Interscience, John Wiley and Sons, Inc. Ohio State University. USA. 223-224
- Zubaidah, Elok, Yusnita Liasari dan Ella Saparianti. 2008. Produksi Eksopolisakarida oleh *Lactobacillus plantarum* B2 pada Produk Probiotik Berbasis Buah Murbei. *Jurnal Teknologi Pertanian* Vol. 9 No. 1: 59-68