

DAFTAR PUSTAKA

- Aasen, I. M., T. Møretrø, T. Katla, L. Axelsson, and I. Storrø. 2000. Influence of complex nutrients, temperature dan pH on bacteriocin production by *Lactobacillus sakei* CCUG 42687. *Applied Microbiology and Biotechnology*. 53(2): 159-166.
- Abbasiliasi, S., J. S. Tan, T. A. T. Ibrahim, F. Bashokouh, N. R. Ramakrishnan, S. Mustafa, dan A. B. Ariff. 2017. Fermentation factors influencing the production of bacteriocins by lactic acid bacteria: a review. *RSC Advances* 7 (47): 29395-29420.
- Abubakar dan M. Arpah. 2015. Pengaruh suhu produksi terhadap aktivitas ekstrak kasar bakteriosin dari berbagai galur *Lactobacillus* sp. dalam menghambat *Escherichia coli* dan *Staphylococcus aureus*. *Buletin Peternakan* 39(3): 189-198.
- Ansari, A., R. R. Zohra, O. M. Tarar, S. A. U. Qader, dan A. Aman. 2018. Screening, purification and characterization of thermostable, protease resistant Bacteriocin active against methicillin resistant *Staphylococcus aureus* (MRSA). *BMC microbiology*. 18(1): 1-10.
- Ariyani, H., M. Nazemi, H. Hamidah, dan M. Kurniati. 2018. Uji efektivitas antibakteri ekstrak kulit limau kuit (*Cytrus hystrix* DC) terhadap beberapa bakteri. *JCPS (Journal of Current Pharmaceutical Sciences)* 2(1): 136-141.
- Bahar, B. 2004. *Panduan Praktis Memelihara & Menangai Produk Perikanan*. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Berliyanti, A. R., A. Supriyadi, dan E. Kusdiyantini. 2020. Deteksi Gamma-Aminobutyric Acid (GABA) pada bakteri asam laktat hasil isolasi produk fermentasi petis ikan dari Rembang. *NICHE Journal of Tropical Biology*. 3(2): 59-67.
- Buntin, N., S. Chanthachum, dan T. Hongpattarakere. 2008. Screening of lactic acid bacteria from gastrointestinal tracts of marine fish for their potential use as probiotics. *Songklanakarin Journal of Science & Technology*. 30(1): 141-148.
- Chamidah, A., C. N. Widiyanti, dan N. N. Fabiyani. 2019. Pemanfaatan kitosan larut air sebagai hand sanitizer antiseptik. *Jurnal Perikanan* 21 (1):9-16.
- Chang, S. M., C. L. Tsai, W. C. Wee, dan T. R. Yan. 2013. Isolation and functional study of potentially probiotic Lactobacilli from Taiwan traditional paocai. *African Journal of Microbiology Research*. 7(8): 683-691.
- Chomwong, S., W. Charoensapsri, P. Amparyup, dan A. Tassanakajon. 2018. Two host gut-derived lactic acid bacteria activate the proPO system and increase resistance to an AHPND-causing strain of *Vibrio parahaemolyticus* in the shrimp *Litopenaeus vannamei*. *Developmental & Comparative Immunology*. 89 : 54-65.

- Detha, A., F. U. Datta, E. Beribe, N. Foeh, dan N. Ndaong. 2019. Karakteristik bakteri asam laktat yang diisolasi dari susu kuda sumba. *Jurnal Kajian Veteriner* 7(1) : 85-92.
- Faridah, R., E. Taufik, dan I. I. Arief. 2017. Pertumbuhan dan produksi bakteriosin *Lactobacillus fermentum* asal dangke pada media Whey dangke. *Jurnal Agripet* 17(2): 81-86.
- Febrianty, D. A., W. Wijanarka, dan I. Rukmi. 2021. Pengaruh vitamin b kompleks pada produksi senyawa antimicrobial peptides dari *Pediococcus pentosaceus* serta uji aktivitasnya terhadap bacillus cereus dan eschericia coli. *Biomia: Berkala Ilmiah Biologi* 23(2): 133-142.
- Field, D., M. Begley, P. O'Connor, K.M. Daly, F. Hugenholtz, P.D. Cotter, C. Hill, dan R.P. Ross. 2012. Bioengineered nisin A derivatives with enhanced activity against both Gram positive and Gram negative pathogens. *PLoS ONE* 7: (10).
- Halim, C. N. dan E. Zubaidah. 2013. Studi kemampuan probiotik isolat bakteri asam laktat penghasil eksopolisakarida tinggi asal sawi asin (*Brassica juncea*). *Studi Kemampuan Probiotik* 1 (1): 129-137.
- Hamidah, M. N., L. Rianingsih, dan R. Romadhon. 2019. Aktivitas antibakteri isolat bakteri asam laktat dari peda dengan jenis ikan berbeda terhadap *E. coli* dan *S. aureus*. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Perikanan* 1(2): 11-21.
- Hapsari, M. D. 2020. Isolasi dan Seleksi Bakteri Asam Laktat Penghasil Bakteriosin asal Udang Krosok (*Parapenaeopsis sculptilis*) pantai cilacap. Universitas Gadjah Mada. Skripsi.
- Hutapea, R. Y. F., T. D. Pramesthy, S. Y. Roza, S. A. Ikhsan, R. S. Mardiah, R. P. Sari, dan S. F. Shalichaty. 2019. Struktur dan ukuran layak tangkap udang putih (*Penaeus merguensis*) dengan alat tangkap sondong di Perairan Dumai. *Aurelia Journal* 1(1): 30-38.
- Jiang, Jie, B. Shi, D. Zhu, Q. Cai, Y. Chen, J. Li, K. Qi, dan M. Zhang. 2012. Characterization of a novel bacteriocin produced by *Lactobacillus sakei* LSJ618 isolated from traditional chinese fermented radish. *Food Control* 2: 338-344.
- Karthikeyan, V. dan S. W. Santosh. 2009. Isolation and partial characterization of bacteriocin produced from *Lactobacillus plantarum*. *African Journal of Microbiology Research* 3(5): 233-239.
- Kaškonienė, V., M. Stankevičius, K. Bimbraitė-Survilienė, G. Naujokaitytė, L. Šernienė, K. Mulkytė, M. Malakauskas, dan A. Maruška. 2017. Current state of purification, isolation and analysis of bacteriocins produced by lactic acid bacteria. *Applied Microbiology and Biotechnology* 101(4): 1323-1335.

- Kongnum, K. dan T. Hongpattarakere. 2012. Effect of *Lactobacillus plantarum* isolated from digestive tract of wild shrimp on growth and survival of white shrimp (*Litopenaeus vannamei*) challenged with *Vibrio harveyi*. Fish & Shellfish Immunology 32(1): 170–177.
- Satish Kumar, R. dan V. Arul. 2009. Purification and characterization of phocaecin PI80: an anti-listerial bacteriocin produced by *Streptococcus phocae* PI80 Isolated from the gut of *Peneaus indicus* (Indian white shrimp). Journal of microbiology and biotechnology 19(11): 1393-1400.
- Kusumaningrum, Yusmarini, dan A. Ali. 2015. Isolasi dan identifikasi bakteri asam laktat amilolitik dari industri pengolahan pati sagu. Universitas Riau. Disertasi Doktor.
- Laily, I. N., R. Utami, dan E. Widowati, 2013. Isolasi dan karakterisasi bakteri asam laktat penghasil Riboflavin dari produk fermentasi sawi asin. Jurnal aplikasi teknologi pangan 2(4).
- Lastriyanto, A. dan A. I. Aulia. 2021. Analisa kualitas madu singkong (gula pereduksi, kadar air, dan total padatan terlarut) pasca proses pengolahan dengan vacuum cooling. Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan 9(2): 110-114.
- Maryanty, Y., F. L. W. Saputra dan R. Prasetyo. 2020. Pembuatan asam laktat dari selulosa oleh bakteri *Lactobacillus delbrueckii* dengan selulase dari bakteri *Bacillus subtilis* dan *Bacillus circulans*. Jurnal Teknik Kimia dan Lingkungan 4(2): 153-161.
- Maulina, I. 2022. Produksi bakteriosin oleh isolat bakteri asam laktat asal udang krosok (*Parapenaeopsis sculptilis*) pantai cilacap. Universitas Gadjah Mada. Skripsi.
- Mayra-Makinen, A. dan M. A. R. C. Bigret. 2004. Lactic Acid Bacteria: Microbiological and Functional Aspects. 3rd ed. Marcel Dekker, Inc., New York.
- Mulianto, D., W. M. Widyowati, H. Raharja, dan A. Zubaidah. 2021. Aktivitas proteolitik bakteri kandidat probiotik dari saluran pencernaan udang jerbung, *Peneaus merguensis*. Jurnal Riset Akuakultur 16(4): 221-229.
- Muzaifa, M. 2014. Identifikasi bakteri asam laktat indigenous dari belimbing wuluh (*Averrhoa bilimbi* L.). Jurnal Sagu 13(1) : 8-13.
- Nudyanto, A., dan E. Zubaidah. 2015. Isolasi bakteri asam laktat penghasil eksopolisakarida dari kimchi. Jurnal Pangan dan Agroindustri 3(2).
- Pradhan, D., N. Kumar, P. Singh, dan P. Gujjar. 2019. Antagonistic activity of *Lactobacillus reuteri* strains isolated from different niches against food bacteria and its biopreservative application along with nisin in milk system. Indian J Dairy Sci. 72(5): 489-98.

- Prasetyo, F. D. 2018. Isolasi, Seleksi dan Optimasi Produksi Bakteriosin Oleh Isolat Bakteri Asam Laktat dari Udang Putih (*Penaeus merguensis*). Universitas Gadjah Mada. Skripsi.
- Putri, I., S. N. Jannah, and S. Purwantisari. 2020. Isolation and characterization of lactic acid bacteria from *Apis mellifera* and their potential as antibacterial using in vitro test against growth of *Listeria monocytogenes* and *Escherichia coli*. *NICHE Journal of Tropical Biology*. 3(1): 26-34.
- Risna, Y. K., S. H. Sri-Harimurti, W. Wihandoyo, dan W. Widodo. 2022. Kurva pertumbuhan isolat bakteri asam laktat dari saluran pencernaan itik lokal asal aceh. *Jurnal Peternakan Indonesia* 24(1): 1-7.
- Romadhon, L. Rianingsih, dan A. D. Anggo. 2018. Aktivitas antibakteri dari beberapa tingkatan mutu terasi udang rebon. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia* 21(1): 68-76.
- Romadhon, Subagiyo, dan S. Margino. 2012. Isolasi dan karakterisasi bakteri asam laktat dari usus udang penghasil bakteriosin sebagai agen antibakteria pada produk-produk hasil perikanan. *Jurnal Saintek Perikanan* 8(1):59-64.
- Samocha, T. M. 2019. *Sustainable Biofloc Systems for Marine Shrimp*. Academic Press, London.
- Sandiford, S. dan M. Upton. 2012. Identification, characterization, and recombinant expression of epidermicin NI01, a novel unmodified bacteriocin produced by *Staphylococcus epidermidis* that displays potent activity against staphylococci. *Antimicrobial agents and chemotherapy* 56(3): 1539-1547.
- Saputra, S. W., Djuwito dan A. Rutiyaningsih. 2013. Beberapa aspek biologi udang jerbung (*Penaeus merguensis*) di perairan pantai Cilacap Jawa Tengah. *Management of Aquatic Resources Journal (MAQUARES)* 2(3): 47-55.
- Sari, R., P. Apridamayanti, dan M. Octaviani. 2018. Optimasi aktivitas bakteriosin yang dihasilkan oleh bakteri *Lactobacillus plantarum* dari minuman ce hun tiau. *Pharmaceutical Sciences and Research* 5(1): 1-6.
- Sarojini, K., S. S. Ajitha, R. Ramasubburayan, A. Palavesam, dan G. Immanuel. 2020. Studies on the adhesion, aggregative properties and the probiotic efficiency of a potent bacteriocin-producing shrimp gut isolate *Bacillus subtilis* subsp. *inaquosorum* V1 against *Carassius auratus*. *Aquaculture International* 28(4): 1639-1656.
- Sidabutar, A. R., F. Feliatra, dan A. Dahliaty. 2015. Test of bacteriocin antimicrobial activity of probiotic bacteria isolated from tiger shrimp (*Penaeus monodon* Fabricus). Riau University. Doctoral dissertation.

- Sidooski, T., A. Brandelli, S. L. Bertoli, C. K. D. Souza, dan L. F. D. Carvalho. 2018. Physical and nutritional conditions for optimized production of bacteriocins by lactic acid bacteria—A review. *Critical reviews in food science and nutrition* 59 (17): 1-11.
- Situmeang S. M., S. Riadi, dan M. Musthari. 2017. Isolasi dan uji aktivitas antimikroba bakteri asam laktat (BAL) dari yoghurt dalam menghambat pertumbuhan bakteri *Escherichia coli* dan *Salmonella typhi*. *Jurnal Biosains* 3(3): 144-152.
- Soleha, T. U. 2015. Uji kepekaan terhadap antibiotik. *Juke Unila* 5(9): 119-123.
- Subagiyo, S. Margino, Triyanto, F. Setiawan, W. A. Setyati, dan R. Pramesti. 2017. Aktivitas antibakteri isolat bakteri asam laktat intestinal udang Panaeid tipe liar terhadap bakteri vibrio. *Jurnal Kelautan Tropis* 20(1): 7-15.
- Subagiyo, S., S. Margino, dan T. Triyanto. 2015. Pengaruh penambahan berbagai jenis sumber karbon, nitrogen dan fosfor pada medium deman, rogosa and sharpe (mrs) terhadap pertumbuhan bakteri asam laktat terpilih yang diisolasi dari intestinum udang penaeid. *Jurnal Kelautan Tropis* 18(3): 127-132.
- Sun, Z., Y. Xuan, H. Zhang, M. Jiang, Y. Pan, Y. Zhang, Y. Gong, X. Lu, D. Yu, R. Xue, dan G. Hu. 2016. Bacterial diversity in the *Penaeus vannamei* Boone intestine and aquaculture environment. *J Fish Sci China* 32: 594-605.
- Sunaryanto, R. dan Tarwadi. 2015. Isolasi dan karakterisasi bakteriosin yang dihasilkan oleh *Lactobacillus lactis* dari sedimen laut. *JPB Kelautan dan Perikanan* 10 (1): 11-18.
- Sutrisna, R., C. N. Ekowati, dan E. S. Sinaga. 2015. Pengaruh pH terhadap produksi antibakteri oleh bakteri asam laktat dari usus itik. *Jurnal Penelitian Pertanian Terapan* 15(3).
- Tarraran, L. dan R. Mazzoli. 2018. Alternative strategies for lignocellulose fermentation through lactic acid bacteria: the state of the art and perspectives. *FEMS microbiology letters*. 365 (15) : 1-14.
- Timothy, B., A. H. Iliyasu, dan A. R. Anvikar. 2021. Bacteriocins of lactic acid bacteria and their industrial application. *Current Topics in Lactic Acid Bacteria and Probiotics* 7(1): 1-13.
- Tulini, F. L., C. T. Lohans, K. C. Bordon, J. Zheng, E. C. Arantes, J. C. Vederas, dan E. C. De Martinis. 2014. Purification and characterization of antimicrobial peptides from fish isolate *Carnobacterium maltaromaticum* C2: Carnobacteriocin X and carnolysins A1 and A2. *International journal of food microbiology* 173: 81-88.
- Ujianti, R. M. D. dan I. Muflihati. 2020. Diversifikasi Produk Olahan Hasil Perikanan Laut. Penerbit NEM, Jawa Tengah.

- Vance, D. J. dan P. C. Rothlisberg. 2020. The biology and ecology of the banana prawns: *Penaeus merguiensis* de Man and *P. indicus* H. Milne Edwards. Academic Press, London.
- Varadharajan, D. dan S. Ramesh. 2012. Antibacterial activity of commercially important aquaculture candidate shrimp chitin extracts against estuarine and marine pathogens from Parangipettai coast, south east coast of India. *Journal of Microbiology and Biotechnology Research* 2(4): 632-640 (Abstr.).
- Widyanisa, F. 2019. Isolasi, Pengujian Aktivitas dan Fermentasi Bakteriosin Bakteri Asam Laktat asal Udang Dogol (*Metapenaeus ensis*). Universitas Gadjah Mada. Skripsi.
- Wulan, R., A. Meryandini, dan T. C. Sunarti. 2017. Potensi limbah cair industri tapioka sebagai media pertumbuhan starter bakteri asam laktat *Pediococcus pentosaceus* E. 1222. *Jurnal Sumberdaya Hayati* 3(1): 27-33.
- Wulandari, N. A., B. L. Fibriarti, dan R. M. Roza. 2016. Seleksi potensi bakteri probiotik indigenus riau sebagai agen biopreservatif bahan pangan. *Jurnal Riau Biologia* 1(1): 44-49.
- Yang, Shih-Chun, Chih-Hung Lin, C. T. Sung, dan Jia-You Fang. 2014. Antibacterial activities of bacteriocins: application in foods and pharmaceuticals. *Frontiers in microbiology*. 5(241).
- Yuliana, N. 2008. Kinetika pertumbuhan bakteri asam laktat isolat T5 yang berasal dari tempoyak. *Jurnal Teknologi & Industri Hasil Pertanian* 13(2): 108-116.