

## DAFTAR PUSTAKA

- Adamberg, K., Kask, S., Laht, T.M. & Paalme, T. (2003). The effect of temperature and pH on the growth of lactic acid bacteria: a pH-auxostat study. *International Journal of Food Microbiology*. 85 : 171–183.
- Ahmed, T., Kanwal, R., & Ayub, N. (2006). Influence of temperature on growth pattern of *Lactococcus lactis*, *Streptococcus cremoris* and *Lactobacillus acidophilus* isolated from camel milk. *Biotechnology*. 5(4) : 481-486.
- Aisyah, A., Kusdiyantini, E., & Supriyadi, A. (2014). Isolasi, Karakterisasi Bakteri Asam Laktat, Dan Analisis Proksimat dari Pangan Fermentasi Tempoyak. *Jurnal Akademika Biologi*. 3(2) : 31-39.
- Akbardiansyah, A., D. Desniar, dan U. Uju. 2018. Karakteristik ikan asin kambing kambing (*Canthidermis maculata*) dengan penggaraman kering. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia* 21(2): 345-355.
- Aleyo Akweya, B., Mwafaida Mghalu, J., & Bitange, T. (2022). Isolation, biochemical characterization and safety screening of potential probiotic lactic acid bacteria from spontaneously fermented cereal products from Western Kenya. *MICROBIOLOGY RESEARCH*.
- Amema, D. C., Tuju, T., & Rawung, H. 2017. Fermentasi alkohol dari nira aren (*Arenga pinnata* Merr.) dengan menggunakan metode fed batch. In *Cocos*. 1( 9) : 23-29
- Astuti, R.T., Hefti Salis Yufidasaria, Happy Nursyama, Jessica Della G.B (2021). Isolasi Bakteri Asam Laktat dari Bekasam Ikan Patin dan Potensi Antimikrobanya terhadap Beberapa Bakteri Patogen. *JFMR (Journal of Fisheries and Marine Research)*, 5(3), 578-585.
- Bevilacqua, A., Speranza, B., Sinigaglia, M., & Corbo, M. R. (2015). A focus on the death kinetics in predictive microbiology: benefits and limits of the most important models and some tools dealing with their application in foods. *Foods*, 4(4), 565-580.
- Borade, P. S., Ballary, C. C., & Lee, D. K. C. (2007). A fishy cause of sudden near fatal hypotension. *Resuscitation*. 72(1) : 158-160.
- Brooks G.F., J.S. Butel., and A.S. Morse. 2001. *Mikrobiologi Kedokteran*. Salemba Medika. Jakarta.
- BSN. 2015. Standar Nasional Indonesia-SNI 2332.3-2015: Cara Uji Mikrobiologi - Bagian 3: Penentuan Angka Lempeng Total (ALT) Pada Produk Perikanan Pengujian Organoleptik dan atau Sensori pada Produk Perikanan. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta
- Butler KB, Bolton GE, Jaykus LA, Green PDM, Green DP. 2010. Development of molecular-based methods for determination of high histamine producing bacteria in fish. *International Journal of Food Microbiology*. 139(3):161- 167

- Carlos AR, Santos J, Semedo-Lemsaddek T, Barreto-Crespo MT, Tenreiro R (2009) Enterococci from artisanal dairy products show high levels of adaptability. *Int J Food Microbiol* 129(2):194–199
- Corral, P., Amoozegar, M. A., & Ventosa, A. (2019). Halophiles and their biomolecules: recent advances and future applications in biomedicine. *Marine drugs*. 8(1), 33.
- Daeschel, M.A. 1989. Characterization of Bacteriocin from *Lactobacillus plantarum*. Presented at 86-th Annual Mtg. Am.Sc. for Microbiology. Washington. D.C Desniar, P. D., & Timoryana, D. V. F. (2007). Studi pembuatan kecap ikan selar (*Caranx leptolepis*) dengan fermentasi spontan. Prosiding SEMNASKAN Tahun ke IV Hasil Penelitian Perikanan dan Kelautan. Universitas Gajah Mada. Yogyakarta.
- Deisberanda, F. S., Nurbaeti, S. N., & Kurniawan, H. Analisis Kadar Asam Lemak Bebas dan Penetapan Bilangan Asam Minyak Cincalok. *Jurnal Mahasiswa Farmasi Fakultas Kedokteran UNTAN*, 4(1).
- Diez-Gonzalez, F. 2014. Total viable counts: specific techniques. In *Encyclopedia of Food Microbiology: Second Edition*.
- Dissaraphong, S., Benjakul, S., Visessanguan, W., & Kishimura, H. (2006). The influence of storage conditions of tuna viscera before fermentation on the chemical, physical and microbiological changes in fish sauce during fermentation. *Bioresource technology*, 97(16), 2032-2040.
- Elias, M., G. Wieczorek, S. Rosenne & D. S. Tawfik, 2014. The universality of enzymatic rate temperature dependency. *Trends Biochem. Sci.* 39:1-7
- Emmawati, A., Laksmi, B. S., Nuraida, L., & Syah, D. (2015). Karakterisasi isolat bakteri asam laktat dari mandai yang berpotensi sebagai probiotik. *Agritech*, 35(2), 146-155.
- Fardiaz, S. 1992. *Mikrobiologi Pangan I*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta
- Fatuni, Y.S. , Rudy, S., dan Agoes M. J. 2014. Identifikasi Kadar Histamin dan Bakteri pembentuk Histamin dari Pindang Badeng Tongkol. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*. 17(2): 112-118
- Fauzan, F., Suryani, S., Marganof, M., & Purnawati, Y. (2020). Karakterisasi Bakteriosin pada Bakteri Asam Laktat *Lactobacillus Paracasei* dari Virgin Coconut Oil. *Jurnal Katalisator*, 5(1), 1-16.
- FDA. Food and Drug Administration. 2011. Scombrotoxin (Histamin) Formation. Di dalam: *Fish and Fishery Product Hazards and Control Guide*. Washington: Departemen of Health and Human Service, Center for Food Safety and Applied Nutrition
- Food Chem.* 104: 1629-1634.
- Garciz-Ruiz A, González-Rompinelli EM, Bartolomé B, Moreno-Arribas V. Potential of wine-associated lactic acid bacteria to degrade biogenic amines. *Int J Food Microbiol.* 2011;148:115–20.

- Gardini F, Martuscelli MM, Caruso C, Galgano F, Crudele MA, Favati F, Guerzoni ME, Suzzi G (2001) Effects of pH, temperature and NaCl concentration on the growth kinetics, proteolytic activity and biogenic amine production of *Enterococcus faecalis*. *Int J Food Microbiol* 64(1–2):105–117
- Ghaly, A.E., M.S.A. Tango, and M.A. Adams. “Enhanced Lactic Acid Production from Cheese Whey with Nutrient Supplement Addition”. *Agricultural Engineering International: the CIGR Journal of Scientific Research and Development*. Manuscript FP 02 009. May, 2003
- Ghozali, Imam. 2016. *Aplikasi Analisis Multivariate Dengan Program. IBM SPSS 23* (Edisi 8). Cetakan ke VIII. Semarang : Badan Penerbit
- Gómez-Sala B, Muñoz-Atienza E, Sánchez J, Basanta A, Herranz C, Hernández PE, Cintas LM. 2015. Bacteriocin production by lactic acid bacteria isolated from fish, seafood and fish products. *Eur Food Res Technol*. 241:341–56.
- Hadiyanti, M. R., & Wikandari, P. R. (2013). Pengaruh Konsentrasi dan Penambahan Bakteri Asam Laktat *Lactobacillus plantarum* B1765 sebagai Kultur Starter terhadap Mutu Produk Bekasem Bandeng (*Chanos chanos*). *UNESA Journal of Chemistry*, 2(3), 136-143.
- Hamidah, M. N., Rianingsih, L., & Romadhon, R. (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.
- Hamidah, M. N., Rianingsih, L., & Romadhon, R. (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.
- Harahap, I. (2016). Isolasi *Escherichia coli* pada Daging Sapi yang diperoleh dari beberapa Pasar Tradisional di Pekanbaru. *Photon: Jurnal Sain dan Kesehatan*, 7(01), 121-126.
- Hattu, N., Fransina, E. G., Seumahu, C. A., & Sopacua, J. (2016). Pengaruh Asam Cuka Terhadap Kandungan Histamin Dalam Daging Ikan Komu (*Auxis rochei*). *Indonesian Journal of Chemical Research*, 3(2), 319-325.
- Hidayati, D. (2010). Pola Pertumbuhan Bakteri Asam Laktat Selama Fermentasi Susu Kedelai. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian* 3(2): 72-76.
- Hidayati, L., Chisbiyah, L. A., dan Kiranawati, T.M. 2012. Evaluasi Mutu Organoleptik Bekasam Ikan Wader. *Jurnal Teknologi Industri Boga dan Busana* 3(1): 44-51
- Huang, Y. R., Liu, K. J., Hsieh, H. S., Hsieh, C. H., Hwang, D. F., & Tsai, Y. H. (2010). Histamin level and histamin-forming bacteria in dried fish products sold in Penghu Island of Taiwan. *Food control*, 21(9), 1234-1239.
- Huda, N. (2012). Indonesian fermented fish products. *Handbook of animal-based fermented food and beverage technology*, 2, 717-738.

- Indriati, N., I.P.D.Setiawan, dan Yulneriwani. 2006. Potensi Antibakteri Asam Laktat dari Peda, Jambal Roti, dan Bekasam. *Jurnal Perikanan (J. Fish Sci.)*, 8(2):153- 159.
- Indriati, N., Rispayeni, R., & Heruwati, E. S. 2007. Studi Bakteri Pembentuk Histamin Pada Ikan Kembung Peda Selama Proses Pengolahan. *Jurnal Pascapanen dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan*, 1(2), 117-123.
- Irianto, H. E. 2012. *Produk Fermentasi Ikan*. Penebar Swadaya, Jakarta
- Jiang JJ, Qing XZ, Zhi WZ, Li YZ. 2007. Chemical and sensory
- Jiang JJ, Qing XZ, Zhi WZ, Li YZ. 2007. Chemical and sensory changes associated Yu-lu-atradisional Chinese fish sauce. *Food Chem.* 104: 1629-1634.
- Josten, H.M.L. dan M. Nunez. 1996. Prevention of Histamin Formation in Cheese by BacteriocinProducing Lactic Acid Bacteria. *Appl. Envir. Micro.* 62 (4) :1178- 1181
- Josten, H.M.L. dan M. Nunez. 1996. Prevention of Histamine Formation in Cheese by BacteriocinProducing Lactic Acid Bacteria. *Appl. Envir. Micro.* 62 (4) :1178-1181.
- Junianto, D.A. Triyani, T.J. Nafisah, L. Maesantika, Y. Maulida, A. Ulfah, and F.A. Adiara. 2022. Fermentative Fish Sauce Product : A Review. *Global Scientific Journal.* 10(4):2416-2420.
- Keer, M., Paul L., Sylvia A., & Carl R. 2002. Effect of Storage Condition on Histamin Formation in Fresh and Canned Tuna. Victoria:Comissioned by Food Safety Unit
- Khoiriyah, H., & Ardiningsih, P. (2014). Penentuan Waktu Inkubasi Optimum terhadap Aktivitas Bakteriosinlactobacillus Sp. Red4. *Jurnal Kimia Khatulistiwa*, 3(4) : 52-56
- Kiayi, R., Naiu, A. S., & Harmain, R. M. (2014). Pendugaan Umur Simpan Ikan Bandeng Asin Berdasarkan Pengamatan Mikrobiologis dan Kadar Air. *The NIKe Journal*, 2(3) :126-129
- Kim, B.H., & Gadd,G.M.. 2008. *Bacterial Physiology And Metabolism*, London : Cambridge University Press.
- Kimata M. 1961. The histamin problem. Borgstorm 6, editor. *Fish as Food*. Vol 1. New York Academic Press.
- Klaenhammer TR. 1998. Bacteriocins of Lactic Acid Bacteria. *Departments of Food Science and Microbiology, North Carolina State University, Raleigh, NC 27695-7624, USA. Biochimie.* 70 : 337-349.
- Koesoemawardani, D., Herdiana, N., Suharyono, S., & Ali, M. (2019). Penambahan Garam yang Berbeda pada Joruk (Ikan Fermentasi). *Jurnal Agritech.* 1-14
- Koesoemawardani, D., Rizal, S., & Tauhid, M. 2013. Perubahan sifat mikrobiologi dan kimiawi rusip selama fermentasi. *Agritech*, 33(3), 265-272.
- Kolter, R., D. A. Siegele, and A. Tormo. 1993. The stationary phase of the bacterial life cycle. *Annu. Rev. Microbiol.*47:855-74.

- Korhonen, J.2010. Antibiotic resistance of lactic acid bacteria. Kuopio: University of Eastern Finland.
- Kuda, T., Izawa, Y., Ishii, S., Takahashi, H., Torido, Y., & Kimura, B. 2012. Suppressive effect of *Tetragenococcus halophilus*, isolated from fish-nukazuke, on histamin accumulation in salted and fermented fish. *Food Chemistry*, 130(3), 569-574.
- Kung, HF., Wang,TY., Huang, YR., Lin, CS., Wu, SW., Lin, CM., & Tsai, YH. 2009. Isolation and identification of histamine-forming bacteria in tuna sandwiches. *Journal Food Control* 20(3):1013-1017.
- Kusmawarti, Arifah., Heruwati, Endang Sri., Utami, Tyas., dan rahayu, Endang Sutriswati. 2011. Pengaruh Penambahan *Pediococcus acidilactici* F-11 Sebagai Kultur Starter Terhadap Kualitas Rusip Teri (*Stolephorus* sp.). *Jurnal Pascapanen dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan*, 6: 13-26
- Leroy F, De Vuyst L. 1999. Temperature and pH conditions that prevail during the fermentation of sausages are optimal for production of the antilisterial bacteriocin sakacin K. *Appl Environ Microbiol* 65(3):974
- Lestari, S., Rinto, R., & Huriyah, S. B. (2018). Peningkatan sifat fungsional bekasam menggunakan starter *Lactobacillus acidophilus*. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 21(1), 179-187
- Lim, E. S. 2016. Inhibitory effect of bacteriocin-producing lactic acid bacteria against histamin-forming bacteria isolated from Myeolchi-jeot. *Fisheries and Aquatic Sciences*, 19(1), 1-10.
- Lim, E. S. 2018. Antibacterial activity of lactic acid bacteria against biogenic amine-producing *Bacillus* spp. isolated from traditional fermented soybean paste. *The Microbiological Society of Korea*, 54(4), 398-409.
- Mah JH and Hwang HJ. 2009. Inhibition of biogenic amine formation in a salted and fermented anchovy by *Staphylococcus xylosus* as a protective culture. *Food Control* 20:796–801.
- Mahulette, F., Silfera, S. E., Talakua, C., & Wenno, F. 2020. PENGARUH KADAR GARAM DAN LAMA FERMENTASI TERHADAP KUALITAS BAKASANG LAOR. *Jurnal Teknologi Pangan*, 14(1):4-51
- Maier, R. M. 2010. *Bacterial Growth; Review of Basic Microbiological Concepts*. Academic Press. Inc
- Maintz, L., & Novak, N. 2007. Histamine and histamine intolerance. *The American journal of clinical nutrition*, 85(5), 1185-1196.
- Mangunwardoyo, W., Sophia, R. A., & Heruwati, E. S. 2010. Seleksi dan pengujian aktivitas enzim L-Histidine decarboxylase dari bakteri pembentuk histamin. *Makara Journal of Science*. 104-109

- Mardalena, M. 2016. Fase Pertumbuhan Isolat Bakteri Asam Laktat (BAL) Tempoyak Asal Jambi yang Disimpan Pada Suhu Kamar. *Jurnal Sain Peternakan Indonesia*, 11(1), 58-66.
- Mastuti, S. (2022). Potensi Bakteriosin pada Bakteri Asam Laktat terhadap *Staphylococcus aureus* dan *Escherichia coli*. *Jurnal Ilmiah Kesehatan Sandi Husada*, 11(1), 25-30.
- Mataragas M, Metaxopoulos J, Galiotou M, Drosinos EH. 2003 Influence of pH and temperature by *Leuconostoc mesenteroides* L124 and *Lactobacillus curvatus* L442. *Meat Sci* 64(3):265–27
- Medved'ová, A., Šipošová, P., Mančušková, T., & Valík, L. 2019. The effect of salt and temperature on the growth of Fresco culture. *Fermentation*, 5(1), 2.
- Muchtadi T. R. dan S. K. Betty. 1980. *Petunjuk Praktikum Mikrobiologi Hasil Pertanian* 2. Departemen Pendidikan Tinggi dan Kebudayaan. Jakarta.
- Naila, A., Flint, S., Fletcher, G. C., Bremer, P. J., & Meerdink, G. 2011. Biogenic amines and potential histamin-forming bacteria in rihaakuru (a cooked fish paste). *Food chemistry*, 128(2), 479-484.
- Ngasotter, S., Waikhom, D., Mukherjee, S., Devi, M. S., & Singh, A. S. 2020. Diversity of Lactic Acid Bacteria (LAB) in Fermented Fish Products: A Review. *Int. J. Curr. Microbiol. App. Sci.* 9(5) : 2238-2249.
- Ngatirah. (2000). *Seleksi Bakteri Asam Laktat Sebagai Agensia Probiotik yang Berpotensi Menurunkan Kolesterol*. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta
- Nisa, Khoirin, Siti Nur Jannah, and Isworo Rukmi. "Isolasi dan Aktivitas Antikapang Bakteri Asam Laktat dari Tape Ketan Kemasan Plastik terhadap *Fusarium sp*". 2020. *Jurnal Akademika Biologi* 9(2): 1-7.
- Nousiainen, J., Ahvenjarvi, S., Rinne, M., Hellamaki, M., Huhtanen, P. 2004. Prediction of indigestible cell wall fraction of grass silage by near infrared reflectance spectroscopy. *Anim. Feed Sci. Technol.*, 115, 295-311
- Nur, H. 2005. Pembentukan Asam Organik oleh Isolat Bakteri Asam Laktat pada Media Ekstrak Daging Buah Durian (*Durio zibethinus* Murr.). *Bioscientiae*. 2(1):15-24
- Nurilmala, M., Abdullah, A., Matutina, V. M., Yusfiandayani, R., Sondita, M. F. A., & Hizbullah, H. H. (2019). Perubahan kimia, mikrobiologis dan karakteristik gen HDC pengkode histidin dekarboksilase pada ikan tongkol abu-abu *Thunnus tonggol* selama penyimpanan suhu dingin. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Kelautan Tropis*, 11(2), 285-296.
- Pequignot, C., C. Larroche, J.B. Gross. 1998. A spechtrophotometric method for determination of bacterial biomass in the presence of a polymer. *Biotechnology techniques*. 12 (12): 899-903



- Poernomo, D., & Wijatur, W. 2009. Pengaruh konsentrasi garam pada peda ikan kembung (*Rastrelliger sp.*) dengan fermentasi spontan. *Jurnal Pengolahan Hasil perikanan Indonesia* . 12(1): 73-87
- Pramono, Y. B., Rahayu, E. S., Suparmo, S., & Utami, T. 2009. Antagonism Activity of Lactic Acid Bacteria Isolated from Traditional Fermented Meat Petis.. *Journal of the Indonesian Tropical Animal Agriculture*, 34(1), 22-27.
- Prasetiawan, N. R., T. W. Agustini, dan W. F. Ma'ruf. 2013. Penghambatan pembentukan histamin pada daging ikan tongkol (*Euthynnus affinis*) oleh quercetin selama penyimpanan. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*. 16(2) : 150-158.
- Prasetiawan, N.R., Agustini, Tri W., Maruf, Widodo F., 2013. Penghambatan Pembentukan Histamin Pada Daging Ikan Tongkol (*Euthynnus affinis*) Oleh Quercetin Selama Penyimpanan, *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia* Vol 16 (2). Semarang: Universitas Diponegoro.
- Purwaningsih, Sri dan Nurhayati. 1995. Pembuatan Kecap Ikan Secara Kombinasi Enzimatis dan Fermentasi dari Jeroan Ikan Tuna (*Thunnus sp.*). *Buletin THP*. 1(1)
- Purwaningsih, S., Santoso, J., & Garwan, R. (2013). Perubahan Fisiko-Kimiawi, Mikrobiologi Dan Histamin Bakasang Ikan Cakalang Selama Fermentasi Dan Penyimpanan [Physico-Chemical, Microbiological, and Histamine Changes in Skipjack Bakasang During Fermentation and Storage]. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 24(2), 168-168.
- Putra, M. M. P., M. Y. Al-Hammam, and G. Ahsan. 2022. Antibacterial activity of cell-free supernatant produced by lactic acid bacteria isolated from Indonesian fermented fish products against histamine-producing bacteria. *Indonesian Journal of Fisheries Science and Technology*. 18(1): 13-18.
- Rahayu, E.S. 2003. Lactic Acid Bacteria in Fermented Foods in Indonesian Origin. *Agritech*. 23(2): 75-84.
- Rinto. 2006. Aplikasi Bakteri Asam Laktat dalam menghambat pembentukan histamin selama fermentasi peda. Seminar dan Diseminasi Teknologi Pengembangan Hasil Perikanan, Bandar Lampung 4-5 Desember 2006.
- Risna, Y. K., Sri-Harimurti, S. H., Wihandoyo, W., & Widodo, W. 2022. Kurva Pertumbuhan Isolat Bakteri Asam Laktat dari Saluran Pencernaan Itik Lokal Asal Aceh. *Jurnal Peternakan Indonesia (Indonesian Journal of Animal Science)*, 24(1), 1-7.
- Rochima, E. (2005). Pengaruh fermentasi garam terhadap karakteristik jambal roti. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 8(2).
- Rolfe, C., & Daryaei, H. 2020. Intrinsic and extrinsic factors affecting microbial growth in food systems. *Food Safety Engineering*, 3-24.
- Rolfe, M. D., J. C. J. Rice., S. Lucchini., C. Pin., A. Thompson., A. D. S. Cameron., M. Alston., M. F. Stringer., R. P. Betts., J. Baranyi., M. W. Peck, and J. C. D. Hintona. 2012. Lag phase is a distinct growth phase that prepares bacteria for exponential

- growth and involves transient metal accumulation. *Journal of Bacteriology*. 194 (3); 686-701.
- Romadhon, R., Rianingsih, L., & Anggo, A. D. 2018. Aktivitas antibakteri dari beberapa tingkatan mutu terasi udang rebon. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 21(1), 68-77.
- Romawati, M. D., Ma'ruf, W. F., & Romadhon, R. 2014. Pengaruh Kadar Garam Terhadap Kandungan Histamin, Vitamin B12 Dan Nitrogen Bebas Terasi Ikan Teri (*Stolephorus SP*). *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*, 3(1), 80-88.
- Rusmana, I., Suwanto, A., & Mubarik, N. R. 2012. Senyawa antimikroba yang dihasilkan oleh bakteri asam laktat asal bekasam. *Jurnal Akuatika*, 3(2). 135-145
- Salosa, Y. Y. 2013. Uji kadar formalin, kadar garam dan total bakteri ikan asin tenggiri asal Kabupaten Sarimi Provinsi Papua. *Depik*, 2(1).
- Sanita, S., & Soemarno, S. 2013. "Pengaruh suhu dan pH terhadap laju pertumbuhan lima isolat bakteri anggota genus *Pseudomonas* yang diiso-lasi dari ekosistem sungai tercemar deterjen di sekitar kampus Universitas Brawijaya," *J-PAL*, 3(2), 58-62.
- Santoso, E. 2018. 7. BAKTERI ASAM LAKTAT (BAL) PADA IKAN PINDANG DAN IKAN ASIN SERTA ISOLAT YANG BERPOTENSI SEBAGAI PENGHASIL BAKTERIOSIN. *AGROTEKSOS*, 13(3): 129-139.
- Saparinto, C. 2011. *Fishpreneurship: Variasi Olahan Produk Perikanan Skala Industri dan Rumah Tangga*. Lily Publisher, Yogyakarta.
- Sari, R., Deslianri, L., & Apridamayanti, P. 2016. Skrining Aktivitas Antibakteri Bakteriosin dari Minuman Ce Hun Tiau. *Pharmaceutical Sciences & Research*, 3(2): 88-96
- Siswanto, A., Sumardianto, S., & Romadhon, R. (2018). Pengaruh Perbedaan Konsentrasi Garam Pada Ikan Peda Kembang (*Rastrelliger SP.*) Terhadap Jumlah Bakteri Penghasil Asam Sebagai Penghambat Pertumbuhan *Staphylococcus Aureus* Dan *Escherichia Coli*. *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*, 6(2), 17-23.
- Souza, E. C., Azevedo, P. O. D. S. D., Domínguez, J. M., Converti, A., & Oliveira, R. P. D. S. (2017). Influence of temperature and pH on the production of biosurfactant, bacteriocin and lactic acid by *Lactococcus lactis* CECT-4434. *CyTA-Journal of Food*, 15(4), 525-530.
- Suardana, I. W., Septiara, H. K. A., & Suarsana, I. N. 2017. Karakteristik Fisikokimia Bakteriosin Asal Bakteri Asam Laktat *Enterococcus durans* Hasil Isolasi Kolon Sapi Bali. *Buletin Veteriner Udayana*, 209-215.
- Sumner J, Ross T, Ababouch L. 2004. *Application of Risk Assessment in The Fish Industry*. Rome: FAO
- Susanto, T. 1993. *Pengantar Pengolahan Hasil Pertanian*. Fakultas Pertanian, Universitas Brawijaya, Malang.



- Syarifah, S., & Huda, I. (2016). Pengaruh Kuantitas Garam Terhadap Kualitas Bekasam. *Jurnal Biota*, 2(2), 151-157.
- Tabrani, R. 1997. Teknologi Hasil Perikanan. Penerbit Universitas Islam Riau Press Pekanbaru. Riau
- Taylor T, Alasalvar C. 2002. Seafood-Quality, Technology and Nutraceutical Applications. Springer, Berlin
- Toda, M., Yamamoto, M., Uneyama, C., and Morikawa, K. 2009. Histamin food poisonings in Japan and other countries. *Bull. Natl. Inst. Health Sci.*, 127, 31-38
- Tsai, Y. H., Lin, C. Y., Chien, L. T., Lee, T. M., Wei, C. I., & Hwang, D. F. 2006. Histamin contents of fermented fish products in Taiwan and isolation of histamin-forming bacteria. *Food Chemistry*. 98(1): 64-70.
- Urnemi, S. Syukur, E. Purwati, I. Sanusi, Jamsari. 2012. Potensi bakteri asam laktat sebagai kandidat probiotik penghasil bakteriosin terhadap mikroba patogen asal fermentasi kakao varietas Criollo. *Jurnal Riset teknologi Industri (LIPI)*. 6 (13)
- Vandenbergh, P. A. 1993. Lactic acid bacteria, their metabolic products and interference with microbial growth. *FEMS Microbiology Reviews*. 12(1): 221-237.
- Volk, W. A. and M. F. Wheeler. 1993. Mikrobiologi Dasar. Edisi Kelima. Jilid 1. Penerbit Erlangga. Jakarta.
- Waty, K., Purwijantiningsih, E., Pranata, S. 2019. Kualitas Fermentasi Spontan Wadi Ikan Patin (*Pangasius Sp.*) dengan Variasi Konsentrasi Garam . *Jurnal Biota*. 4(1): 24-32
- Wenge, F., dan A.F. Methews. 1999. Lacticd acid production from lactose by *Lactobacillus plantarum* kinetic models and effect of pH, substrate and oxygen. *Biochemical Engineering Journal* (3): 163-170
- Whitmire, J.M., and D.S. Merrell. 2012. Successful culture techniques for helicobacter species: General culture techniques for *helicobacter pylori*. *Methods in Molecular Biology*, 921. [https://doi.org/10.1007/978-1-62703-5-2\\_4](https://doi.org/10.1007/978-1-62703-5-2_4).
- Winiati, P Rahayu dan Wibisono Adhi . 2020 , Toksin Alga (Karakteristik, Toksisitas, dan Analisis) . IPB Press . Bogor
- Winarno, F.G., Fardiaz, S. 1984. Biofermentasi dan Biosintesa Protein. Bandung: Penerbit Angkasa
- Wiranata, D. P., dan I. D. Puspita. 2020. Isolasi dan identifikasi bakteri pembentuk histamin pada ikan tuna mata besar, cakalang, dan tongkol yang didaratkan di pelabuhan perikanan Sadeng, Gunungkidul. Fakultas Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Skripsi
- Wodi, S. I. M., Trilaksani, W., & Nurilmala, M. 2018. Histamin dan identifikasi bakteri pembentuk histamin pada tuna mata besar (*Thunnus obesus*). *Jurnal Teknologi Perikanan dan Kelautan*, 9(2), 185-192.

- Wuryanti. 2004. Isolasi dan Penentuan Aktivitas Spesifik Enzim Bromelin dari Buah Nanas (*Ananas comosus* L.). Semarang : Jurusan Kimia, FMIPA Universitas Diponegoro
- Xu, Y., He, L., Xia, W., Jiang, Q., Yang, F., Gao, P., & Wang, B. 2019. The impact of fermentation at elevated temperature on quality attributes and biogenic amines formation of low-salt fermented fish. *International Journal of Food Science & Technology*, 54(3), 723-733.
- Yang, E., Fan, L., Yan, J., Jiang, Y., Doucette, C., Fillmore, S., & Walker, B. 2018. Influence of culture media, pH and temperature on growth and bacteriocin production of bacteriocinogenic lactic acid bacteria. *AMB express*, 8(1), 1-14.
- Yoswaty, D. 2005. Analisis Bakteri Pembentuk Histamin pada Ikan Tongkol diperairan Pantai Kecamatan Dumai Barat. Pekanbaru: Penelitian PHK-A2
- Yuliana, N. 2008. Kinetika Pertumbuhan Bakteri Asam Laktat Isolat T5 yang berasal dari Tempoyak. *Jurnal Teknologi Industri dan Hasil Pertanian* 13(2): 108-116.
- Yuniarti, T. 1986. Ensiklopedia Tanaman Obat Tradisional. Yogyakarta: MedPress
- Yuniati Fajri, A. A., & Rasmi, D. A. C. (2014). Fermentasi ikan kembung (*Rastrelliger* sp.) dalam pembuatan peda dengan penambahan bakteri asam laktat (BAL) yang terkandung dalam terasi empang pada berbagai konsentrasi garam. *Jurnal Biologi Tropis*.
- Zaitsev, V. I. Kizevetter, L. Lacunov, T. Makarova, L. Minder and Podsevalov. 1969. *Fished Curing and Processing*, MIR Publisher. Moskow.
- Zang, J., Xu, Y., Xia, W., & Regenstein, J. M. 2020. Quality, functionality, and microbiology of fermented fish: a review. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, 60(7), 1228-1242.
- Zeng, X., Fan, J., He, L., Duan, Z., & Xia, W. 2019. Technological properties and probiotic potential of yeasts isolated from traditional low-salt fermented Chinese fish Suan yu. *Journal of food biochemistry*, 43(8), e12865.
- Zuidar, A. S., Rizal, S., & Widyastuti, K. 2016. Pengaruh Jenis Ikan dan Konsentrasi Garam pada Rebung Ikan Terfermentasi. *Jurnal Kelitbangan Provinsi*, 4(2), 181-194.
- Zummah, A., & Wikandari, P. R. (2013). Pengaruh waktu fermentasi dan penambahan kultur starter bakteri asam laktat *Lactobacillus plantarum* b1765 terhadap mutu bekasam ikan bandeng (Effect of fermentation time and addition of starter culture of *Lactobacillus plantarum* b1765 lactic acid bacteria on milkfish fish quality)(*Chanos chanos*). *UNESA J. Chem.*, 2, 14-24.