

## PUSTAKA ACUAN

- Af'idzatuttama, Nawangsih, A.A., and Giyanto. 2023. Keanekaragaman Karakter Galur-Galur Bakteri Penyebab Busuk Hitam (*Xanthomonas campestris* pv. *campestris*) pada Kubis terhadap Campuran Bahan Aktif Azoksistrobin dan Difenokonazol. *Jurnal Fitopatologi*. 19(2): 45-56.
- Alhabsyi, D.F., Suryanto, E., and Wewengkang, D.S. 2014. Aktivitas Antioksidan dan Tabir Surya Pada Ekstrak Kulit Buah Pisang Goroho (*Musa acuminata* L.). *PHARMACON Jurnal Ilmiah Farmasi*. 3(2): 2302-2492.
- Anindita, N.S., Novalina, D., and Sholihah, A.N. 2021. Isolasi dan Identifikasi Fenotipik Bakteri Asam Laktat (BAL) *Indigenous* Asal Air Susu Ibu (ASI). *Jurnal Teknologi Pangan*. 5(1): 18-23.
- Arihantana, N.M.I.H., and Partiwi, D.P.K. 2015. Isolasi dan Identifikasi Bakteri Asam Laktat *Indigenous* dari Sawi Asin. *Media Ilmiah Teknologi Pangan*. 2 (1): 41-50.
- Aisyah, A, Kusdiyantini, E., and Supriyadi. 2014. Isolasi, Karakterisasi Bakteri Asam Laktat dan Analisis Proksimat dari Pangan Fermentasi Tempoyak. *Jurnal Biologi*. 3(2); 31-39.
- Candra, A, 2017, Isolasi dan Screening Bakteri Asam Laktat dari Fermentasi Nanas (*Ananas comosus* L.) sebagai Antibakteri *Vibrio parahaemolyticus* dan *Staphylococcus aureus*, *Skripsi*, Fakultas Teknobiologi, Universitas Atma Jaya Yogyakarta, Yogyakarta.
- Damayanti, S.S., Komala, O., and Effendi, E.M. 2018. Identifikasi Bakteri dari Pupuk Organik Cair Isi Rumen Sapi. *Ekologia: Jurnal Ilmiah Dasar dan Lingkungan Hidup*. 18(2): 63-71.
- Dewi, L.F., Sartini, and Rahmiati. 2019. Isolasi Bakteri Asam Laktat dari Usus Sapi (*Bos taurus*) serta Kemampuannya dalam Menghambat Pertumbuhan Bakteri *Escherichia coli* dan *Shigella* sp. *JIBIOMA*. 1 (1): 21-27.
- Dewi, C., Utami, R., and Riyadi, N.H. 2012. Aktivitas Antioksidan dan Antimikroba Ekstrak Melinjo (*Gnetum gnemon* L.). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*. 5(2): 74-81.
- Elyass, M.E., Shigidi, M.T., Attitalla, I.H., and Mahdi, A.A. 2017. Characterization and Optimization of Bacteriocin from *Lactobacillus plantarum* Isolated from Fermented Beef (Shermout). *Scientific Research Publishing*. 7: 83-97.
- Fatmawati, U., Prasetyo, F.I., Supia, M.T.A., and Utami, A.N. 2013. Karakteristik Yogurt yang Terbuat Dari Berbagai Jenis Susu Dengan Penambahan Kultur Campuran *Lactobacillus bulgaricus* Dan *Streptococcus thermophilus*. *BIOEDUKASI*. 6(2): 1-9.
- Fatimatuz, 2014, Isolasi dan Identifikasi Bakteri Asam Laktat Asal Fermentasi Markisa Ungu (*Pasiflora edulis* var. *Sims*) sebagai

- Penghasil Eksopolisakarida. *Skripsi*. Jurusan biologi Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim, Malang.
- Fahmi, M.F.I., Budiharjo, A., and Supriyadi, A. 2014. Potensi Rhizobakteri dari Tanaman Kubis (*Brassica oleracea* var. *capitata* L.) Daerah Getasan Semarang Sebagai Agen Biobakterisida Terhadap Patogen *Xanthomonas campestris*. *Jurnal Biologi*. 3(3):53-64.
- FAO (Food and Agricultural Organization of The United Nations). 2003. *FAOSTAT Statistics Data Base Agriculture*. Rome, Italy.
- Ferdous, F., Wijayanti, M.O., Retnonigtyas, E.S., and Irawati, W. 2008. Pengaruh pH, Konsentrasi Substrat, Penambahan Kalsium Karbonat Dan Waktu Fermentasi Terhadap Perolehan Asam Laktat Dari Kulit Pisang. *Widya Teknik*. 7 (1): 1-14.
- Firdaus, D.A., Damayanti, F., and Pratama, R. 2022. Potensi *Biofertilizer* Berbasis Mikroorganisme Lokal Dari Limbah Batang Pisang Kepok Untuk Pertumbuhan Sawi Hijau. *BIOSENSE*. 5(1): 54-66.
- Finanda, A., Mukarlina, and Rahmawati. 2021. Isolasi dan Karakterisasi Genus Bakteri Asam Laktat dari Fermentasi Daging Buah Pisang Kepok (*Musa paradisii* L.). *Protobiont*. 10(2): 37-41.
- Fitri, L., Yasmin, Y. 2011. Isolasi dan Pengamatan Morfologi Koloni Bakteri kitinolitik. *Jurnal Biologi Edukasi*. 3(2): 20-25.
- Giyatno, D.C., and Retnaningrum, E. 2020. Isolasi dan Karakterisasi Bakteri Asam Laktat Penghasil Eksopolisakarida Dari Buah Kersen (*Muntingia calabura* L.). *J.Sains Dasar*. 9(2): 42-49.
- Handrianto, P. 2016. Uji Antibakteri Ekstrak Jahe Merah *Zingiber officinale* var. *Rubrum* Terhadap *Staphylococcus aureus* dan *Escherichia coli*. *Journal of Research and Technology*, 2(1): 1-4.
- Holt, J. G., Krieg, N.R., Bryant M.P., Lapage S.P., Lautrop H., Liston J., Murray R.G.E., Ravin A. W. And Staley, J. T. (1997). *The Shorter Bergey's Manual of Determinative Bacteriology*. Eight Edition. Baltimore. The Williams and Wilkins Baltimore. 184-218.
- Joni, L.S., Erina, and Abrar, M. 2018. Total Bakteri Asam Laktat (BAL) pada Feses Rusa Sambar (*Cervus unicolor*) di Taman Rusa Aceh Besar. *JIMVET*. 2(1): 77-85.
- Kasi, P.D., Ariandi, and Mutmainnah, H. 2017. Uji Antibakteri Isolat Bakteri Asam Laktat yang Diisolasi dari Limbah Cair Sagu terhadap Bakteri Patogen. *Jurnal Biotropika*. 5(3): 97-101.
- Khushboo, Karnwal, A., and Malik, T. 2023. Characterization and Selection of Probiotic Lactic Acid Bacteria from Different Dietary Sources for Development of Functional Foods. *Front Microbiol*. doi: [10.3389/fmicb.2023.1170725](https://doi.org/10.3389/fmicb.2023.1170725).
- Kosasi, C., Lolo, W.A., and Sedewi, S. 2019. Isolasi dan Uji Aktivitas

- Antibakteri dari Bakteri Yang Berasosiasi dengan Alga *Turbinaria ornata* (Turner) J. Agardh Serta Identifikasi Secara Biokimia. *PHARMACON*. 8(2): 351-359.
- Lamont, J.R., Wilkins, O., Ekegard, M.B., Smith, D.L. 2017. From Yogurt to Yield: Potential Applications Of Lactic Acid Bacteria In Plant Production. *Soil Biology & Biochemistry*, 111:1-9.
- Lee, J., and Lee, J. 2010. Indole as an Intercellular Signal in Microbial Communities. *FEMS Microbiol Rev* 34: 426–444.
- Lubis, A., Natali, O., Arhamni, A., Masyita, Ariyanto, Marpaung, H.H.H., and Panjaitan, L. 2021. Isolasi *Lactobacillus* sp. dari susu segar kemasan dan uji antimikroba terhadap bakteri patogen *Salmonella* sp. dan *Streptococcus* mutan. *Jurnal Prima Medika Sains*. 3(1):18-21.
- Machmud, N. A., Retnowati, Y., & Uno, W. D. 2013. Aktivitas *Lactobacillus bulgaricus* pada Fermentasi Susu Jagung (*Zea mays*) dengan Penambahan Sukrosa dan Laktosa. *Jurnal Sainstek*. 7(02).
- Malaka, R., and Laga, A. 2005. Isolasi dan Identifikasi *Lactobacillus bulgaricus* Strain Ropy Dari Yoghurt Komersial. *Sains & Teknologi*. 5(1): 50-58.
- Marzelly, A.D., Yuwanti, S., and Lindriati, T. 2017. Karakteristik Fisik, Kimia, Dan Sensoris Fruit Leather Pisang Ambon (*Musa paradisiaca* S.) Dengan Penambahan Gula Dan Karagenan. *Jurnal Agroteknologi*. 11(2): 172 – 185.
- Manguntungi, B., Sari, A.P., Chaidir, R.R.A., Islam, I., Vanggy, L.R., Sufiyanti, N., Al-Fateeh, M.F., Whatin, U.F., Pratiwi, I.D., and Widya Dwi Kusuma, W.D. 2020. Isolasi, Karakterisasi, dan Aktivitas Antibakteri BAL *Indigenous* Dari Sarang Lebah *Trigona* spp. Asal Kabupaten Sumbawa. *Biotropika: Journal of Tropical Biology*. 8(1): 13-18.
- Muzaifa, M. 2014. Identifikasi Bakteri Asam Laktat *Indigenous* Dari Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi* L.). *SAGU*. 13 (1): 8-13.
- Nawangsih, E.M., and Kurniawati, A. 2015. Perbandingan Pengaruh Penambahan Glukosa dan Sukrosa terhadap Pertumbuhan *Lactobacillus Acidophilus* pada Media Susu Kacang Hijau (*Vigna radiata*). *Prosiding Snija*. Hal : 50-54.
- Nero, L. A., Beloti, V., De Aguiar Ferreira Barros, M., Ortolani, M. B. T., Tamanini, R., and De Melo Franco, B. D. G. 2006. Comparison of Petrifilm Aerobic Count Plates and De Man-Rogosa-Sharpe Agar for Enumeration of Lactic Acid Bacteria. *Journal of Rapid Methods and Automation in Microbiology*. 14(3): 249–257.
- Oberoi, H.S., Vadlani, P.V., Saida, L., Bansal, S., and Hughes, J.D. 2011.

- Ethanol Production from Banana Peels Using Statistically Optimized Simultaneous Saccharification and Fermentation Process. *Wast Management*. 31:1576-1584.
- Panjaitan,D., Suada,I.K., and Sritamin,M.2014. Uji Keefektivan Ekstrak Beberapa Biji Tanaman untuk Menghambat Pertumbuhan Bakteri Bercak Daun (*Xanthomonas campestris*) pada Tanaman Tomat. *Agroekoteknologi Tropika*. 3(2): 89-96.
- Panjaitan,F.J., Bachtiar,T., Arsyad,I., Lele,O.K.,and `Indriyani,W.2020. Karakterisasi Mikroskopis dan Uji Biokimia Bakteri Pelarut Fosfat (Bpf) dari Rhizosfer Tanaman Jagung Fase Vegetatif. *CIWAL (Jurnal Ilmu Pertanian dan Lingkungan)*. 1(1): 9-17.
- Pratama,R.D., Yuliani, and Trimulyono,G.2015. Efektivitas Ekstrak Daun dan Biji Jarak Pagar (*Jatropha curcas*) sebagai Antibakteri *Xanthomonas campestris* Penyebab Penyakit Busuk Hitam pada Tanaman Kubis. *LenteraBio*. 4(1): 112-118.
- Pulungan,A.S., and Tumangger,D.E.2018. Isolasi dan Karakterisasi Bakteri Endofit Penghasil Enzim Katalase dari Daun Buasbuas (*Premna pubescens* Blume). *BioLink*. 5(1):72-80.
- Purwijantiningsih, E.2014. Viabilitas Bakteri Asam Laktat dan Aktivitas Antibakteri Produk Susu Fermentasi Komersial terhadap Beberapa Bakteri Patogen Enterik. *Biota*. 19(1): 15-21.
- Putra, T.P.2015. Isolasi, Karakterisasi Dan Identifikasi Molekuler Bakteri Asam Laktat Dari Limbah Pembuatan Dangke Asal Kabupaten Enrekang.*Skripsi*. Fakultas Sains Dan Teknologi Universitas Islam Negeri Alauddin Makassar.
- Putri,Y. W., Putra,A.E., and Utama,B.I. 2018. Identifikasi dan Karakteristik Bakteri Asam Laktat yang Diisolasi dari Vagina Wanita Usia Subur. *Jurnal Kesehatan Andalas*. 7(3): 1-4.
- Putri, AA, Erina & Fakhururrazi, 2018, 'Isolasi Bakteri Asam Laktat Genus *Lactobacillus* dari Feses Rusa Sambar (*Cervus unicolor*)'. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Veteriner*. 2(1):170-176.
- Putri,D.M., Budiharjo,A., and Kusdiyantini,E.2014. Isolasi, Karakterisasi Bakteri Asam Laktat, dan Analisis Proksimat Dari Pangan Fermentasi Rusip Ikan Teri (*Stolephorus* sp.). *Jurnal Biologi*. 3(2): 11-19.
- Rasyid,B., Sandi,K.M., Sudarmanto,I.G., and Karta.I.W.2021. Isolasi dan Uji Aktivitas Antimikroba Bakteri Asam Laktat Dari Blondo *Virgin Coconut Oil* Terhadap Bakteri *Staphylococcus aureus*. *Biomedika*. 13(1): 56-67.
- Rusmin, H.2014. Pemanfaatan Susu Skim Sebagai Bahan Dasar Dalam Pembuatan Produk Olahan Makanan Tradisional Dangke Dengan Bantuan Bakteri Asam Laktat.*Skripsi*. Fakultas Ilmu Kesehatan

- Universitas Islam Negeri Alauddin Makassar.
- Safitri,R.N., Shovitri,M., and Hidayat.A.2018. Potensi Bakteri Koleksi sebagai Biofertilizer. *JURNAL SAINS DAN SENI ITS*. 7(2): 2337-3520.
- Sine,Y., and Fallo,G.2017. Isolasi Bakteri Asam Laktat Pada Perendaman Biji Gude (*Cajanus cajan* (L) Millsp.). Bio – Edu : Jurnal Pendidikan Biologi. 21(1): 8-10.
- Surbakti,F.H., & Hasanah,U.2019. Identifikasi Dan Karakterisasi Bakteri Asam Laktat Pada Acar Ketimun (*Cucumis sativus* L.) Sebagai Agensi Probiotik.*Jurnal Teknologi Pangan dan Kesehatan*. 1(1): 31-37.
- Sumarsih,S., Sulistiyanto,B., Sutrisno,C.I.,and Rahayu,E.S.2012. Peran Probiotik Bakteri Asam Laktat Terhadap Produktivitas Unggas. *Jurnal Litbang Provinsi Jawa Tengah*. 10 (1): 1-9.
- Susanti, L.2006.Perbedaan Penggunaan Jenis Kulit Pisang Terhadap Kualitas Nata.*Skripsi*.Universitas Negeri Semarang. Semarang.
- Sya'baniar,L., Erina, and Sayuti,A.2017. Isolasi dan Identifikasi Bakteri Asam Laktat (BAL) genus *Lactobacillus* dari Feses Orangutan Sumatera (*Pongo abelii*) di Kebun Binatang Kasang Kulim Bangkinang Riau.*JIMVET*. 1(3) :351-359.
- Syamsiah, M. 2015. Efektifitas Aplikasi *Paenibacillus polymyxa* dalam Pengendalian Penyakit Hawar Daun Bakteri Pada Tanaman Padi Varietas Mekongga. *Jurnal Agrosience*. 5(1): 24-28.
- Toelle,N.N., and Lenda,V.2014. Identifikasi dan Karakteristik *Staphylococcus* sp. dan *Streptococcus* sp. dari Infeksi Ovarium Pada Ayam Petelur Komersial.*Jurnal Ilmu Ternak*. 1(7): 32-37.
- Utama,C.S., Zuprizal, Hanim,C., and Wihandoyo.2018. Isolasi dan Identifikasi Bakteri Asam Laktat Selulolitik yang berasal dari Jus Kubis Terfermentasi. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 7 (1): 1-6.
- Wardahni,H., Mujoko,T.,and Purnawati,A.2022. Potensi Metabolit Sekunder *Trichoderma harzianum* terhadap *Xanthomonas campestris* pv. *vesicatoria* Secara in vitro. *Agrohita Jurnal*. 7(3):539-546.
- Wati,F.D.A., Nurcahyanti,S.D., and Addy,H.S.2017. Eksplorasi *Bacillus* spp., dari Perakaran Kubis Sebagai Agen Antagonis *Xanthomonas campestris* pv. *campestris*.*Agritop*. 15(2): 217-225.
- Wijayani,A., Ummah,K., and Tjahjani,S. 2005. Characterization of *Carboxy Methyl Cellulose* (Cmc) from *Eichornia crassipes* (Mart) Solms.*Indo.J.Chem*. 5(3): 228-231.
- Yulianti,T. dan Hidayah,N. 2008. Pemanfaatan Mikroorganisme Antagonis untuk Mengendalikan Penyakit Hawar Bakteri

- (*Xanthomonas campestris* pv. *malvacearum*) pada Kapas. *Jurnal Pengendalian Hayati*. 1: 22-25.
- Yolanda,B., & Meitiniarti,V.I.2017. Isolasi Bakteri Asam Laktat Dari Kimchi Dan Kemampuannya Menghasilkan Senyawa Anti Bakteri. *Scripta Biologica*. 4 (3): 165-169.
- Yuni, N.S.M., 2013. Isolasi, karakterisasi, dan identifikasi DNA bakteri asam laktat (BAL) yang berpotensi sebagai antimikroba dari fermentasi markisa kuning (*Passiflora edulis* var. *flavicarpa*). *Jurnal Kimia Unand*. 2(2) : 81-91.
- Xiao,Z.J., Liu,P.H., Qin,J.Y., and Yu,P. 2007. Statistical Optimization of Medium Components for Enhanced Acetoin Production from Molasses and Soybean Meal Hydrolysate. *Appl Microbiol Biotechnol*. 74:61–68.
- Zulaikhah, S.R., & Fitria,R. 2020. Total Asam, Viskositas Dan Kesukaan Yogurt Buah Pisang Ambon (*Musa paradisiiaca*). *Jurnal Sains Peternakan*. 8(2):77-83.