

DAFTAR PUSTAKA

- Abdul, A., S. Kumaji, dan F. Duengo. 2018. Pengaruh penambahan susu sapi terhadap kadar asam laktat pada pembuatan yoghurt jagung manis oleh *Streptococcus thermophilus* dan *Lactobacillus bulgaricus*. *Jurnal Biologi Makassar*. 3(2): 1-9.
- Abedi, E., dan S. M. B. Hashemi. 2020. Lactic acid production – producing microorganisms and substrates sources-state of art. *Heliyon*. 6(e04974): 1-32.
- Af'idah, F., dan G. Trimulyono. 2019. Uji aktivitas antioksidan dan kadar asam laktat yoghurt tempe kedelai (*Glycine max*) dan yoghurt tempe kacang hijau (*Vigna radiata*). *Lentere Bio*. 8(1): 17-24.
- Amit, S. K., M. M. Uddin, R. Rahman, S. M. R. Islam, dan M. S. Khan. 2017. A review on mechanisms and commercial aspects of food preservation and processing. *Agriculture and Food Security*. 6(51): 1-22.
- Arini, L. D. D. 2017. Faktor-faktor penyebab dan karakteristik makanan kadaluarsa yang berdampak buruk pada kesehatan masyarakat. *Jurnal Ilmiah Teknologi dan Industri Pangan UNISRI*. 2(1): 15-24.
- Asiah, N., L. Cempaka, K. Ramadhan, dan S. H. Matatula. 2020. Prinsip Dasar Penyimpanan Pangan pada Suhu Rendah. *Nas Media Pustaka*. Makassar.
- Ayuti, S. R., Nurliana, Yurliasni, Sugito, dan Darmawi. 2016. Dinamika pertumbuhan *Lactobacillus casei* dan karakteristik susu fermentasi berdasarkan suhu dan lama penyimpanan. *Agripet*. 16(1): 23-30.
- Bhattacharya, D., P. K. Nanda, M. Pateiro, J. M. Lorenzo, P. Dhar, dan A. K. Das. 2022. Lactic acid bacteria and bacteriocins: novel biotechnological approach for biopreservation of meat and meat products. *Microorganisms*. 10(10): 1-25.
- BPS. 2024. Rata-Rata Konsumsi per Kapita Seminggu Beberapa Macam Bahan Makanan Penting, 2007-2023. Badan Pusat Statistik.
- Cahyanti, A. N., dan A. Sampurno. 2015. Total probiotik dan sifat kimiawi frozen yoghurt pada penyimpanan beku. *Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian*. 12(1): 44-54.
- Chen, C., S. Zhao, G. Hao, H. Yu, H. Tian, dan G. Zhao. 2017. Role of lactic acid bacteria on the yogurt flavour: a review. *International Journal of Food Properties*. 20(S1): S316-S330.
- Chen, M., X. Ye, D. Shen, dan C. Ma. 2019. Modulatory effects of gut microbiota on constipation: the commercial beverage Yakult shapes stool consistency. *Journal of Neurogastroenterology*. 25(3): 475-477.
- Cruz-Romero, M. C., dan J. P. Kerry. 2011. 26-Packaging of Cooked Meats and Muscle-Based, Convenience-Style Processed Foods. In Kerry, J.

- P., dan J. F. Kerry (eds.). *Processed Meats: Improving Safety, Nutrition, and Quality*. Woodhead Publishing, Philadelphia.
- Dangur, S. T., N. H. G. Kallau, dan D. A. Wuri. 2020. Pengaruh infusa daun kelor (*Moringa oleifera*) sebagai preservatif alami terhadap kualitas daging babi. *Jurnal Kajian Veteriner*. 8(1): 1-23.
- Dianasaril, U., R. Malaka, dan F. Maruddin. 2018. Nilai pH, asam laktat dan warna susu fermentasi dengan penambahan kulit buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus*) pada lama inkubasi berbeda. *Jurnal Sains dan Teknologi*. 18(3): 213-218.
- Edi, S., dan R. S. N. Rahmah. 2018. Pengaruh lama penyimpanan daging ayam pada suhu ruang dan refrigerator terhadap angka lempeng total bakteri dan adanya bakteri *Salmonella* sp. *Jurna; Biosains*. 4(1): 23-31.
- Fauziah, A. R., M. Bahar, dan A. A. Wulandari. 2019. Potential of *Lactobacillus casei* Shirota's strain against the biofilm-forming of *Salmonella* spp: an in vitro study. *Jurnal Teknologi Laboratorium*. 8(2): 54-63.
- Febriana, E., dan P. R. Wikandari. 2022. Pengaruh lama fermentasi terhadap karakteristik minuman probiotik sari tomat dengan kultur starter *L. plantarum* B1765. *UNESA Journal of Chemistry*. 11(2): 123-135.
- Gheorghe, A., M. Hăbeanu, N. A. Lefter, R. P. Turcu, M. Tudorache, dan I. Custură. 2021. Evaluation of muscle chemical and amino acids composition in broiler chicks fed sorghum or sorghum-pea diets. *Brazilian Journal of Poultry Science*. 23(4): 1-8.
- Gianti, I., dan H. Evanuarini. 2011. Pengaruh penambahan gula dan lama penyimpanan terhadap kualitas fisik susu fermentasi. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*. 6(1): 28-33.
- Goluch, Z., M. Słupczyńska, A. Okruszek, G. Haraf, M. Wereńska, dan J. Wołoszyn. 2023. The energy and nutritional value of meat of broiler chickens fed with various addition of wheat germ expeller. *Animals*. 13: 499.
- Gonçalves-Tenório, A., B. N. Silva, V. Rodrigues, V. Cadavez, dan U. Gonzales-Barron. 2018. Prevalence of pathogens in poultry meat: a meta-analysis of european published surveys. *Foods*. 7(5): 69-84.
- Gupta, R. K., dan P. Dudeja. 2017. *Food Packaging*. In Gupta, R. K., Dudeja, dan S. Minhas (eds.). *Food Safety in the 21st Century*. Academic Press. New Delhi.
- Hadju, R. 2014. Kualitas daging itik fermentasi yang direndam menggunakan *L. plantarum* dengan level yang berbeda dan disimpan pada suhu rendah. *Jurnal Zootek*. 34(2): 99-108.

- Hidayat, I. R., Kusrahayu, dan S. Mulyani. 2013. Total bakteri asam laktat, nilai pH dan sifat organoleptic drink yoghurt dari susu sapi yang diperkaya dengan ekstrak buah mangga. *Animal Agriculture Journal*. 2(1): 160-167.
- Indiarto, R., B. Nurhadi, dan E. Subroto. 2012. Kajian karakteristik tekstur (texture profil analysis) dan organoleptik daging ayam asap berbasis teknologi asap cair tempurung kelapa. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*. 5(2): 106-116.
- Jannah, M., A. S. Aku, dan Fitriarningsih. 2023. Karakterisasi bakteri sumber kontaminasi pada meat cutting table dari tempat pemotongan ayam di pasar tradisional kota Kendari. *Jurnal Ilmiah Peternakan Halu Oleo*. 5(4): 331-335.
- Kataoka, A. K., K. Nishida, M. Takada, K. Suda, M. Kawai, K. Shimizu, A. Kushiro, R. Hoshi, O. Watanabe, T. Igarashi, K. Miyazaki, Y. Kuwano, dan K. Rokutan. 2016. Fermented milk containing *Lactobacillus casei* strain Shirota prevents the onset of physical symptoms in medical students under academic examination stress. *Beneficial Microbes*. 7(2): 153-156.
- Katiyo, W., H. L. D. Kock, R. Coorey, dan E. M. Buys. 2020. Sensory implications of chicken meat spoilage in relation to microbial and physicochemical characteristics during refrigerated storage. *LWT – Food Science and Technology*. 128: 1-9.
- Khikmah, N. 2015. Uji antibakteri susu fermentasi komersial pada bakteri patogen. *Jurnal Penelitian Saintek*. 20(1): 45-52.
- Kralik, G., Z. Kralik, M. Grčević, dan D. Hanžek. 2018. Quality of Chicken Meat. In Yucel, B., dan T. Taskin (Eds.), *Animal Husbandry and Nutrition*. IntechOpen. London.
- Kumalasari, K. E. D., A. M. Legowo, dan A. N. Al-Baarri. 2013. Total bakteri asam laktat, kadar laktosa, pH, keasaman, kesukaan drink yogurt dengan penambahan ekstrak buah kelengkeng. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 2(4): 165-168.
- Kusumawati, N. 2000. Peranan bakteri asam laktat dalam menghambat *Listeria monocytogenes* pada bahan pangan. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*. 1(1): 14-28.
- Liur, I. J. 2020. Kualitas kimia dan mikrobiologis daging ayam broiler pada pasar tradisional kota ambon. *Al-Hayat: Journal of Biology and Applied Biology*. 3(2): 59-66.
- Lv, J., W. Xu, C. Ji, H. Liang, S. Li, Z. Yang, dan X. Lin. 2021. Relationships between the bacterial diversity and metabolites of a chinese fermented pork product, sour meat. *International Journal of Food Science and Technology*. 56: 2742-2750.

- Marangoni, F., G. Corsello, C. Cricelli, N. Ferrara, A. Ghiselli, L. Lucchin, dan A. Poli. 2015. Role of poultry meat in balanced diet aimed at maintaining health and wellbeing: an Italian consensus document. *Food and Nutrition Research*. 59: 27606.
- Mardalena. 2016. Fase pertumbuhan isolate bakteri asam laktat (bal) tempoyak asal Jambi yang disimpan pada suhu kamar. *Jurnal Sain Peternakan*. 11(1): 58-66.
- Mulyani, S., K. M. F. Sunarko, dan B. E. Setiani. 2021. Pengaruh lama fermentasi terhadap total asam, total bakteri asam laktat, dan warna kefir belimbing manis (*Averrhoa carambola*). *Jurnal Ilmiah Sains*. 21(2): 113-118.
- Nero, L. A., C. F. Freitas, L. M. V. F. Carvalho, dan C. Constantino. 2020. 3M petrifilm lactic acid bacteria count plate is a reliable tool for enumerating lactic acid bacteria in bacon. *Journal of Food Protection*. 83(10): 1757-1763.
- Nitiyacassari, N., B. Kuswandi, dan D. A. Pangaribowo. 2021. Label pintar untuk pemantauan kesegaran daging ayam pada kemasan. *e-Journal Pustaka Kesehatan*. 9(2): 123-128.
- Novianti, H. R., D. Z. Badruzzaman, dan E. T. Marlina. 2021. Kajian mikrobiologis daging ayam giling yang dijual di supermarket wilayah Jatinangor. *Jurnal Teknologi hasil Peternakan*. 2(2): 82-94.
- Nugroho, M. R., V. Wanniatie, A. Qisthon, dan D. Septinova. 2023. Sifat fisik dan total bakteri asam laktat (bal) yoghurt dengan bahan baku susu sapi yang berbeda. *Jurnal Riset dan Inovasi Peternakan*. 7(2): 279-286.
- Ockerman, H. W., dan L. Basu. 2014. Preservation Methods of Animal Products. In *Encyclopedia of Meat Sciences*. Elsevier. London.
- Parasthi, L. Y. E., D. N. Afifah, C. Nissa, dan B. Panunggal. 2020. Total lactic acid bacteria and antibacterial activity in yoghurt with addition of *Ananas comosus* Merr. and *Cinnamomum burmannii*. *Amerta Nutrition*. 4(4): 257-264.
- Prawitasari, I. A. A., K. A. Nocianitri, dan I. N. K. Putra. 2020. Pengaruh konsentrasi sukrosa terhadap karakteristik sari buah probiotik terong belanda (*Solanum betaceanum* Cav.) terfermentasi dengan isolate *Lactobacillus* sp. F213. *Jurnal Itepa*. 9(4): 370-380.
- Rahayu, P. P., dan R. D. Andriani. 2018. Mutu organoleptik dan total bakteri asam laktat yogurt sari jagung dengan penambahan susu skim dan karagenan. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*. 13(1): 38-45.
- Risna, Y. K., S. Harimurti, Wihandoyo, dan Widodo. 2022. Kurva pertumbuhan isolate bakteri asam laktat dari saluran pencernaan itik lokak asal Aceh. *Jurnal Peternakan Indonesia*. 24(1): 1-7.

- Rohman, A., B. Dwiloka, dan H. Rizqiati. 2019. Pengaruh lama fermentasi terhadap total asam, total bakteri asam laktat, total khamir dan mutu hedonic kefir air kelapa hijau (*Cocos nucifera*). *Jurnal Teknologi Pangan*. 3(1): 127-133.
- Sari, N. P., R. Sari, dan E. K. Untari. 2018. Antibacterial activity test of bacteriocin from *Lactobacillus brevis*, *Lactobacillus casei*, and *Lactobacillus plantarum* against gram positive pathogenic bacteria. *Journal of Tropical Biodiversity and Biotechnology*. 3(3): 85-91.
- Sari, S. M., A. W. Ningsih, F. Anwaril, I. H. Nurrosyidah. 2021. Modifikasi media pertumbuhan *Lactobacillus casei* strain Shirota dengan susu skim yang diperkaya air kelapa hijau dan tepung jagung. *Berkala Ilmiah Kimia Farmasi*. 8(1): 14-19.
- Sarika, A. R., A. P. Lipton, dan M. S. Aishawarya. 2019. Biopreservative efficacy of bacteriocin GP1 of *Lactobacillus rhamnosus* GP1 on stored fish filets. *Frontiers in Nutrition*. 6(29): 1-7.
- Savell, J. W. 2017. *Lawrie's Meat Science (Eight Edition)*. Woodhead Publishing. Duxford.
- Savitry, N. I., Nurwantoro, dan B. E. Setiani. 2017. Total bakteri asam laktat, total asam, nilai pH, viskositas, dan organoleptik yoghurt dengan penambahan jus buah tomat. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 6(4): 184-187.
- Sharif, Z. I. M., F. A. Mustapha, J. Jai, N. M. Yusof, dan N. A. M. Zaki. 2017. Review on methods for preservation and natural preservatives for extending the food longevity. *Chemical Engineering Research Bulletin*. 19: 145-153.
- Sharma, R., R. Sehwat, S. Ahlawat, V. Sharma, M. S. Thakur, A. K. Mishra, R. Arora, dan M. S. Tantia. 2023. Functional quality characteristics of the meat from a dual-purpose poultry crossbreed suitable for backyard rearing in comparison to commercial broilers. *Foods*. 12(13): 2434.
- Shavira, A., A. I. Cahyadi, dan S. Windria. 2022. Aktivitas antibakteri dari bakteriosin *Lactobacillus* spp. terhadap bakteri resistan. *Jurnal Sain Veteriner*. 40(1): 60-72.
- Soeparno. 2015. *Ilmu dan Teknologi Daging (Edisi 6)*. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Subagiyo, dan W. A. Setyati. 2013. Potensi bakteri asam laktat sebagai kultur protektif pada industri perikanan. *Buletin Oseanografi Marina*. 2(4): 32-38.
- Triana, A. N., T. Setyawardani, dan J. Sumarmono. 2022. Pengaruh jenis susu pada pH, total asam dan warna kefir tradisional. *Journal of Animal Science and Technology*. 4(1): 15-25.

- Triyannanto, E., S. Rahamtulloh, D. Astuti, T. I. D. Putra, H. I. Diqna, dan S. Fauziah. 2021. Pengaruh perbedaan kemasan primer pada kualitas fisikimia, mikrobiologi serta sensoris daging ayam frozen utuh pada suhu -18°C . *Jurnal Sain Peternakan Indonesia*. 16(2): 123-129.
- Tumbuan, W. J. F. A., A. H. Jan, dan I. D. Palandeng. 2022. Analysis of demand for domestic chicken meat consumption in North Sulawesi Province, Indonesia. *International Journal on Human Computing Studies*. 4(2): 47-62.
- Ujilestari, T., D. F. Susilaningrum, B. A. Damayanti, M. A. Saputri, dan R. N. Alfian. 2021. The benefit and the content of lactic acid bacteria "Lactobacillus casei Shirota strain" in yakult. *Indonesian Journal of Biology Education*. 4(1): 25-30.
- Wang, Y., J. Wu, M. Lv, Z. Shao, M. Hungwe, J. Wang, X. Bai, J. Xie, Y. Wang, dan W. Geng. 2021. Metabolism characteristics of lactic acid bacteria and the expanding applications in food industry. *Frontiers in Bioengineering and Biotechnology*. 9: 1-19.
- Wardani, P., Feliatra, dan A. Dahliaty. 2015. The bacteriocin antimicrobial test activity of probiotic bacteria isolated from giant prawns (*Macrobrachium rosenbergii*). *Jurnal Online Mahasiswa*. 2(2): 1-10.
- Yan, R., K. Wang, Q. Wang, H. Jiang, Y. Lu, X. Chen, H. Zhang, X. Su, Y. Du, L. Chen, L. Li, dan L. Lv. 2022. Probiotic *Lactobacillus casei* Shirota prevents acute liver injury by reshaping the gut microbiota to alleviate excessive inflammation and metabolic disorders. *Microbial Biotechnology*. 15(1): 247-261.
- Yanti, D. I. W., dan F. A. Dali. 2013. Karakterisasi bakteri asam laktat yang diisolasi selama fermentasi baksang. *JPHPI*. 16(2): 133-141.
- Yanuar, S. E., dan A. Sutrisno. 2015. Minuman probiotik dari air kelapa muda dengan starter bakteri asam laktat *Lactobacillus casei*. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 3(3): 909-917.