

DAFTAR PUSTAKA

- Apriyanthi, D. P. R. V., Laksmi W. A. S., dan Widayanti, N. P., 2022, Identifikasi Bakteri Kontaminan pada Gelang Tri Datu, Bioma : Jurnal Biologi Makassar, 7(2), pp 24-33
- Aritonang, S. N., E. Roza, E. Rossi. E. Purwati and Husmaini. Isolation and Identification of Lactic Acid Bacteria from Okara and Evaluation of Their Potential as Candidate Probiotics. *Pakistan Journal of Nutrition*. 16(8): 618-628
- Bawole, K. V., Umboh, S. D., & Tallei, T. E. (2018). Uji Ketahanan Bakteri Asam Laktat Hasil Fermentasi Kubis Merah (*Brassica oleracea* L.) Pada pH 3. *Jurnal MIPA*, 7(2): 20-23.
- Bergey D. H. William B. Whitman Paul De Vos George M. Garrity and D. Jones. 2009. *Bergey's Manual of Systematic Bacteriology*. Vol. 3 the Firmicutes. 2nd ed. New York: Springer.
- Chotiah, S. dan R. Damayanti. 2018. Karakterisasi Bakteri Asam Laktat Kandidat Probiotik untuk Mengatasi Salmonellosis pada Ayam Pedaging. *Buletin Plasma Nutfah*. 24(2).
- Cleveland J, T.J. Montville, I.F. Nes, M.L. Chikindas. 2001. Bacteriocins: Safe, Natural Antimicrobials for Food Preservation. *International Journal of Food Microbiology* 71: 1-20
- Cotter, P. D., & Hill, C. 2003. Surviving The Acid Test: Responses of Gram- Positive Bacteria to Low pH. *Microbiology and molecular biology reviews*, 67(3): 429-453.
- Desniar, I. Rusmana, A. Suwanto, dan N. R. Mubarik. 2012. Senyawa Antimikroba yang dihasilkan oleh Bakteri Asam Laktat asal Bekasam. *Jurnal Akuatika* 3(2): 135-145
- Donkor, O, N., Henriksson, A., Vasiljevic, T., Shah, N, P., 2007. Alpha Galactosidase and Proteolytic Activities of Selected Probiotic and Dairy Cultures in Fermented Soymilk. *Food Chemistry*. 104(1): 10 – 20
- Fallo, G., Sine, Y., dan Tael, O., 2021, Isolasi dan karakterisasi Bakteri Asam Laktat pada Air Rendaman Kacang Tunggak (*Vigna unguiculata* (L.) Walp) Berpotensi

- Sebagai Penghasil Antibiotik. *Jurnal Pendidikan Biologi Undiksha*, 8(3); 161-169
- Ismail, Y. S., Yulvizar, C., dan Putriani. 2017, Isolasi, Karakterisasi dan Uji Aktivitas Antimikroba Bakteri Asam Laktat dari Fermentasi Biji Kakao (*Theobroma cacao* L.). *BIOLEUSER*, 1(2); 45-53.
- Kosasi, C., Lolo, W. A., dan Sedewi, S., 2019. Isolasi dan Uji Aktivitas Antimikroba dari Bakteri yang Berasosiasi dengan Alga *Turbinaria ornata* (Turner) J. Agardh Serta Identifikasi Secara Biokimia. *PHARMACON*. 8(2); 351-359
- Kurnia, M., Amir, H., dan Handayani, D. 2020 Isolasi dan Identifikasi Bakteri Asam Laktat dari Makanan Tradisional Suku Rejang di Provinsi Bengkulu: "Lemea", *ALOTROP*, 4(1); 25-32.
- Kursia, S., Imrawati, Ismail, Halim, A., Ramadhani, N., Ramadhani, F., Priska, F., dan Hanifah, F. 2020, Identifikasi Biokimia dan Aktivitas Antimikroba Isolat Bakteri Asam Laktat Limbah Sayur Bayam, *Media Farmasi*, 16(1); 27- 32
- Lahtinen, S., A.C. Ouwehand, S. Salminen, and A. von-Wright. 2012. *Lactic Acid Bacteria Microbiological and functional aspects*. 4th edn. New York: CRC Press.
- Morales, G., Sierra, P., Mancilla, A., Paredes, A., Loyola, L. A., Gallardo, O., and Borquez, J., 2003, Secondary Metabolites from Four Medicinal Plants from Northern Chile: Antimicrobial Activity and Biototoxicity Against *Artemia salina*. *Journal of the Chilean Chemical Society*, 48, pp 13-18
- Muzaifa M, 2014. Identifikasi Bakteri Asam Laktat Indigenous dari Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi* L.). *Jurnal Sagu*, 13(1): 8-13.
- Ningsih, N. P., Sari, R., dan Apridamayanti, P. 2018. Optimasi Aktivitas Bakteriosin yang Dihasilkan oleh *Lactobacillus brevis* dari Es Pisang Ijo. *Jurnal Pendidikan Informatika dan Sains*, 7(2); 233-243
- Nurin, L. A., Amalia, R., Arisna, T. S. W., Sulistyanto, W. N., dan Trimulyono, G. 2017. Isolasi dan Karakterisasi Bakteri Asam Laktat yang Berperan dalam Fermentasi Tumpi Jagung Bahan Pakan Ternak, *Sains dan Matematika*, 6(1), pp 20-25.
- Nurhikmayani, R., B. S. Daryono, & E. Retnaningrum. 2019. The Isolation and Molecular Identification of Antimicrobial-Producing Lactic Acid Bacteria from Chao,

- South Sulawesi (Indonesia) Fermented Fish Product. *Biodiversitas Journal of Biological Diversity*, 20(4): 1063-1068.
- O'Toole, D.K., 1999 Characteristics and Use of Okara, the Soybean Residue from Soy Milk Productions A Review, *J. Agric. Food Chem.* 47(2), pp 363-371
- Panjaitan, F. J., Bachtiar, T., Arsyad, I., Ke Lele, O., dan 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), pp 9-17
- Quintana, G., Gerbino, E., and Gómez-Zavaglia, A., 2017, Okara: A Nutritionally Valuable By-product Able to Stabilize *Lactobacillus plantarum* during Freeze-drying, Spray-drying, and Storage, *Frontiers in Microbiology*, 8(64:1)
- Rahayu, H. M., dan Setiadi, A. E., 2023, Isolation and Characterization of Indigenous Lactic Acid Bacteria from Pakatikng Rape, Dayak's Traditional Fermented Food, *Jurnal Penelitian Pendidikan IPA (JPPIPA)*, 9(3), pp 920-925.
- Rahmiati & Mumpuni, M. 2017. Eksplorasi Bakteri Asam Laktat Kandidat Probiotik dan Potensinya dalam Menghambat Bakteri Patogen. *Elkwanie*, 3 (2): 141– 150
- Rasyid, B., K. M. Sandi, I. G. Sudarmanto, dan I. W., Karta. 2021 Isolasi dan Uji Aktivitas Antimikroba Bakteri Asam Laktat dari Blondo Virgin Coconut Oil Terhadap Bakteri *Staphylococcus Aureus*. *Biomedika*. 13(1): 56-67
- Ross, R. P., S. Morgan, C. Hill. 2002. Preservation and Fermentation: Past, Present and Future. *International Journal of Food Microbiology*. 79: 3-16.
- Sabbathini, G. C., S. Pujiyanto, Wijamarka, dan P. Lisdiyanti. 2017. Isolasi dan Identifikasi Bakteri Genus *Sphingomonas* dari Daun Padi (*Oryza sativa*) di Area Persawahan Cibirong. *Jurnal Biologi*. 6(1): 59-64
- Sari, R. Deslianri, L., dan Apridamayanti, P. 2016. Skrining Aktivitas Antimikroba Bakteriosin dari Minuman *Ce Hun Tiau*. *Pharm Sci Res*, 3(2); 88-92
- Sari, Z. A. A., Febriawan, R. 2021 Perbedaan Hasil Uji Aktivitas Antimikroba Metode Well Diffusion dan Kirby Bauer Terhadap Pertumbuhan Bakteri. *Jurnal Medika Hutama*, 2(4); 1156-1162

- Sasmita, A. Halim, A. N. Sapriati, dan S. Kursia. 2018. Isolasi dan Identifikasi Bakteri Asam Laktat dari Liur Basa (Limbah Sayur Bayam dan Sawi). *As- Syiffa*. 10(2): 141-151
- Sunaryanto, R., dan Tawardi, 2015, Isolasi dan Karakterisasi Bakteriosin yang Dihasilkan Oleh *Lactobacillus lactis* dari Sedimen Laut, *Jurnal Pascapanen dan Bioteknologi Kelautan*, 10(1): 11-18
- Surbakti, F. H., dan 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); 31-38.
- Susanti, I., R. W. Kusumaningtyas, and F. Illaningsy, 2007. Probiotic Characteristics of lactic acid Bacteria as Candidate for Functional Food. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. 18(2): 89–95.
- Theron, M. M. and J. F. R. Lues. 2011. *Organic Acids and Food Preservation*. United states: CRC Press
- Wang, Y., Wu, J., Lu, M., Shao, Z., Hungwe, M., Wang, J., Bai, X., Xie, J., Wang, Y., And Geng. W., 2021, Metabolism Characteristics of Lactic Acid Bacteria and the Expanding Applications in Food Industry, *Frontiers in Bioengineering and Biotechnology*, 9
- Yogeswara, I. B., N. W. Nursini, dan I.G.A. Wita Kusumawati. 2014. Pemanfaatan Limbah Ampas Susu Kedelai Sebagai Bahan Pelindung Probiotik *L. acidophilus* FNCC 0051 Selama di Saluran Cerna In Vitro. *Prosiding Seminar Nasional Prodi Biologi F. MIPA UNHI*
- Yudianti, N. F., Yanti, R., Cahyanto, M. N., Rahayu, E. S., and Utami, T. 2020. Isolation and Characterization of Lactic Acid Bacteria from Legume Soaking Water of Tempeh Productions. *Digital Press Life Sciences*, 2(3)