

DAFTAR PUSTAKA

- Abel, R. N., W. Bebas, dan I. K. Sumandi. 2021. Pengaruh pemberian berbagai konsentrasi asam butirat terhadap performa dan persentase karkas ayam pedaging. *Bulvet Udayana*. 15(1): 37-65.
- Acosta-Piantini, E., E. Rodríguez-Díez, M. Chavarri, I. López-de-Armentia, M. C. Villaran, dan J. I. Lombraña, J. I. (2023). Preparation of hydrolyzed sugarcane molasses as a low-cost medium for the mass production of probiotic *Lactobacillus paracasei* ssp. *paracasei* F19. *Separations*. 10(1): 33-37.
- Ardilla, Y. A., K. W. Anggreini, T. Puri, dan D. Rahmani. 2022. The role of indigenous lactic acid bacteria genus *lactobacillus* in the fermentation process of durian (*Durio zibethinu*). *Berkala Ilmiah Biologi*. 13 (2): 42–52.
- Ardiyanti, C. A. P., dan G. Guntoro. 2019. Produksi yeast extract dari spent brewer's yeast. *Biology education*. 15(1): 870-877.
- Ayuni, N. M., N. Hidaayah, dan V. N. Pratiwi. 2020. Analisis perbedaan waktu fermentasi terhadap kadar probiotik dan aktivitas antioksidan pada minuman probiotik sari buah stroberi (*Fragaria anannassa*). *Sport and Nutrition Journal*. 2(2): 49-55.
- Ayuti, S. R., N. Nurliana, Y. Yurliasni, S. Sugito, dan D. Darmawi. 2016. Dinamika pertumbuhan *Lactobacillus casei* dan karakteristik susu fermentasi berdasarkan suhu dan lama penyimpanan. *Jurnal Agripet*. 16(1): 23-30.
- Bonnet, M., J.C. Lagier, D. Raoult, dan S. Khelaifia. 2020. Bacterial culture through selective and non-selective conditions: the evolution of culture medium in clinical microbiology. *New Microbes and New Infections*. 24(4): 1–11.
- Borshchevskaya, L. N., T. L. Gordeeva, A. N. Kalinina, dan S. P. Sineokii. 2016. Spectrophotometric determination of lactic acid. *Journal of analytical chemistry*. 71(8): 755-758.
- Dumbrepatil, A., M. Adsul, S. Chaudhari, J. Khire, dan D Gokhale. 2008. Utilization of molasses sugar for lactic acid production by *Lactobacillus delbrueckii* subsp. *delbrueckii* mutant Uc-3 in batch fermentation. *Applied and Environmental Microbiology*. 74(1): 333-335.
- Emmawati, A., Laksmi, B. S., Nuraida, L., dan Syah, D. 2015. Karakterisasi isolat bakteri asam laktat dari mandai yang berpotensi sebagai probiotik. *Agritech*. 35(2): 146-155.
- Erfisa, W., N. Arpi, dan A. Asmawati. 2022. Kajian literatur pembuatan produk olahan tempoyak (durian fermentasi). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*. 7(1): 419-428.

- Faradhita, M. D. 2024. Optimasi pertumbuhan *Limosilactobacillus fermentum* BN21 dengan penambahan substrat molases sebagai medium pertumbuhan pada lama inkubasi yang berbeda. Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Gadjah Mada.
- Febrianti, A.N., I.W. Suardana, dan I.N. Suarsana. 2016. Ketahanan bakteri asam laktat (BAL) hasil isolasi dari kolon sapi Bali terhadap pH rendah dan natrium deoksilat (NaDC). *Indonesia Medicus Veterinnus*. 5(5): 415–421.
- Garrison, A. T. dan W. I. R. Huigens. 2017. Eradicating bacterial biofilms with natural products and their inspired analogues that operate through unique mechanisms. *Current topics in medicinal chemistry*. 17(17): 1954-1964.
- Hilmi, M., dan A. U. Prastujati. 2020. Optimasi molase dan tibicos sebagai media fermentasi dalam memproduksi *nutraceutical feed additive* menggunakan *response surface methodology* (RSM). *J. Ilmu dan Teknol. Peternak. Trop*. 7(1): 1-7.
- Jacob, F. F., L. Striegel, M. Rychlik, M. Hutzler, dan F. J. Methner. 2019. Yeast extract production using spent yeast from beer manufacture: influence of industrially applicable disruption methods on selected substance groups with biotechnological relevance. *European Food Research and Technology*. 245(6): 1169-1182.
- Jang, S., J. Lee, dan H. J. Suh. 2014. Identification of an anti-listerial domain from *Pediococcus pentosaceus* T1 derived from kimchi, a traditional fermented vegetable. *Food Control*. 43(2): 42-48.
- Jin, Q. dan M. F. Kirk. 2018. pH as primary control in environmental microbiology: 1. Thermodynamic perspective. *Frontiers in Environmental Science*. 6(1): 1-15.
- Juariah, S. 2021. Media alternatif pertumbuhan *Staphylococcus aureus* dari biji durian (*Durio zibethinus murr*). *Meditory: The Journal of Medical Laboratory*. 9(1): 19-25.
- Junior, V. D. S., E. Nizoli, D. Galvan, R. J. Gomes, G. Biz, J. B. Ressutte, T.D.S. Rocha, dan W.A. Spinosa. 2022. Micronutrien requirements and effects on cellular growth of acetic acid bacteria involved in vinegar production. *Food Science and Technology*. 42(121): 1-10.
- Kurnia, M., H. Amir, dan D. Handayani. 2020. Isolasi dan identifikasi bakteri asam laktat dari makanan tradisional Suku Rejang di Provinsi Bengkulu: "Lemea". *Alotrop*. 4(1): 56-62.
- Lizayana, L., M. Mudatsir dan I. Iswadi. 2016. Densitas bakteri pada limbah cair pasar tradisional. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pendidikan Biologi* 1(1): 95-106.

- Mahardika, R. P., I. Hernaman, B. Ayuningsih, dan U. Rosani. 2025. Anaerobic fermentation of rice bran with starter liquid organic supplement (los) from sheep manure. *Jurnal Ilmiah Peternakan Terpadu*. 13(1): 22-31.
- 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.
- Mulyani, S., Sunarko, K. M. F., dan Setiani, B. E. (2021). Pengaruh lama fermentasi terhadap total asam, total bakteri asam laktat dan warna kefir belimbing manis (*Averrhoa carambola*). *Jurnal Ilmiah Sains*. 1(1): 113-118.
- Mumtiana, O. N., E. Kusdiyantini, dan A. Budiharjo. 2014. Isolasi, karakterisasi bakteri asam laktat, dan analisis proksimat dari makanan fermentasi bekasam ikan mujair (*Oreochromis mossambicus peters*). *Jurnal Akademika Biologi*. 3(2): 20-30.
- Mutaqin, B.K., dan U.H. Tanuwiria. 2020. Pengujian media tumbuh mikroba DFM dari hasil bioproses batang pisang terhadap jumlah mikroba pada dua jenis bahan pakan ternak ruminansia. *Jurnal Sumber Daya Hewan*. 1(1): 14 – 18.
- Natania, K. 2019. Pengaruh fermentasi bakteri asam laktat terhadap aktivitas antioksidan dan kadar antosianin buah duwet (*Syzygium cumini*). *FaST-Jurnal Sains dan Teknologi (Journal of Science and Technology)*. 3(2): 17-26.
- Nascimento, P. D., D. C., Lacerda, D. J. S. Ferreira, E. L. de Souza, dan A. J. L. de Brito. 2022. *Limosilactobacillus fermentum*, current evidence on the antioxidant properties and opportunities to be exploited as a probiotic microorganism. *Probiotics and Antimicrobial Proteins*. 14(5): 960-979.
- Nasution, A. Y., R. Rasyidah, dan U. Mayasari. 2022. Potensi bakteri asam laktat sebagai penghasil eksopolisakarida dari *Dekke na Niura*. *Jurnal Al-Azhar Indonesia Seri Sains dan Teknologi*. 7(3): 1-11.
- Nuha, M. U., A. N. Cahyanti, dan A. Sampurno. 2019. Total bal, total asam, dan pH zeagurt (*Zea mays L saccharata*) pada berbagai lama fermentasi menggunakan *Lactobacillus bulgaricus* dan *Streptococcus thermophilus*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Semarang.
- Nurlaela, S., T. C. Sunarti, dan A. Meryandini. 2016. Formula medium pertumbuhan bakteri asam laktat *Pediococcus pentosaceus* menggunakan substrat whey tahu. *Jurnal Sumberdaya Hayati*. 2(2): 31-38.

- Pandey, A., K. Dhakar, A. Sharma, P. Priti, P. Sati, dan B. Kumar. 2014. Thermophilic bacteria that tolerate a wide temperature and pH range colonize the soldhar (95°C) and ringigad (80°C) hot springs of Uttarakhand, India. *Annals of Microbiology*. 65(2): 809 – 816.
- Pio, P. O., I. B. K. Ardana, dan P. Suastika, P. 2017. Efektivitas berbagai dosis asam organik dan anorganik sebagai acidifier terhadap histomorfometri duodenum ayam pedaging. *Indonesia Medicus Veterinus*. 6(1): 47-54.
- Putra, S. F., R. Fitri, dan M. Fadilah. 2021. Pembuatan medium tumbuh bakteri berbasis lokal material. In *Prosiding Seminar Nasional Biologi*. 1(2): 1043-1050.
- Pratangga, D. A., S. Susilowati, dan O. R. Puspitarini. 2022. Pengaruh penambahan berbagai level sukrosa dan fruktosa terhadap total bakteri asam laktat dan nilai pH yoghurt susu kambing. *Dinamika Rekasatwa: Jurnal Ilmiah (e-Journal)*. 2(1): 51-57.
- Rezekikasari, R., dan R. Harianto. 2019. Modifikasi media alternatif dari sayuran untuk analisis kuantitatif pertumbuhan mikroorganisme asal tanah gambut Kalimantan Barat dengan metode TPC. *Perkebunan dan Lahan Tropika*. 9(1): 1-8.
- Risna, Y. K., S. H. Sri, W. Wihandoyo, dan W. Widodo. 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.
- Rozalia, R., D. A. Permata, D. N. Sari, dan A. Sara. 2025. Karakteristik Enzim Invertase dari *Saccharomyces cerevisiae* pada Berbagai Kondisi. *GreenTech*. 2(1): 92-100.
- Sandi, S., A. N. T. Pratama, dan S. Sahara. 2023. Pengaruh lama fermentasi terhadap pH, total asam, dan amonia ampas jus limbah sayur sebagai pakan. *Jurnal Ilmu Peternakan Terapan*. 6(2): 51-57.
- Saraswati, P. W., K. A. Nocianitri, dan N. M. I. H. Arihantana. 2021. Pola pertumbuhan *Lactobacillus* sp. F213 selama fermentasi pada sari buah terung belanda (*Solanum betaceum* Cav.). *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan (ITEPA)*. 10(4): 6-21.
- Saavedra, S., L. Alejandro-Paredes, J. C. Flores-Santos, C. N. Flores-Fernández, H. Arellano-García, dan A. I. Zavaleta. 2021. Optimization of lactic acid production by *Lactobacillus plantarum* strain Hui1 in a medium containing sugar cane molasses. *Agronomía Colombiana*. 39(1): 98-107.
- Sari, A. H., E. T. Marlina, dan Y. A. Hidayati. 2024. Karakterisasi bakteri asam laktat dan total asam organik ekoenzim asal filtrat feces sapi potong dan jerami padi pada lama fermentasi yang berbeda. *Jurnal Teknologi Hasil Peternakan*. 5(1): 109-120.

- Setiarto, R. H. B., dan N. Widhyastuti. 2017. Pengaruh variasi konsentrasi inulin pada proses fermentasi oleh *L. acidophilus*, *L. bulgaricus* dan *S. thermophilus*. Biopropal Industri. 8(1): 1-17.
- Setiawan, M. E. 2022. Evaluasi nilai pencernaan bahan kering, bahan organik, dan protein kasar secara in vitro ransum yang disuplementasi dengan probiotik. Disertasi. Fakultas Peternakan. Universitas Andalas.
- Subagiyo, S. Margino, Triyanto, dan W.A. Setyati. 2015. Pengaruh pH, suhu, dan salinitas terhadap pertumbuhan dan produksi asam organik bakteri asam laktat yang diisolasi dari intestinum udang penaeid. Ilmu Kelautan. 20(4): 187–194.
- Sukria, H.A. dan R. Krisnan. 2009. Sumber dan Ketersediaan Bahan Baku Pakan di Indonesia. IPB Press. Bogor.
- Susilowati, A.Y., S.N. Jannah, H.P. Kusumaningrum, dan Sulistiani. 2022. Isolasi dan identifikasi bakteri asam laktat dari susu kambing sebagai bakteri antagonis *Listeria monocytogenes* dan *Escherichia coli* penyebab *foodborne disease*. Jurnal Teknologi Pangan. 6(2): 33 – 41.
- 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): 36-42.
- Sutrisna, R., C. N. Ekowati, dan V. S. Agustin. 2017. Uji viabilitas bakteri asam laktat dari usus itik pada media pakan dedak padi dan kombinasi dedak padi dengan molases. Jurnal Biologi Eksperimen dan Keanekaragaman Hayati. 4(2): 7-14.
- Suwaedi, M.A. 2014. Koagregasi bakteri asam laktat asal dangke sebagai kandidat probiotik. Skripsi. Fakultas Sains dan Teknologi. Universitas Islam Negeri Alauddin Makassar. Makassar.
- Tao, Z., H. Yuan, M. Liu, dan Q. Liu. (2022). Yeast extract: characteristics, production, applications and future perspectives. Journal of microbiology and biotechnology. 33(2): 151.
- Teimouri, I., J. Naderi, dan K. Babaei. 2020. Yeast extracts: production, properties and application. Chemical Engineering with Emphasis on Iranian Native Technologies. 20(11): 13-19.
- Tumanduk, R., M. N. Massi, R. Agus, dan F. Hamid. 2023. Analisis residu amoksisilin pada hepar dan ventrikulus ayam petelur di pasar tradisional Makassar. Jurnal Ilmu Alam dan Lingkungan. 14(2): 20-28.
- Ulyarti, U., S. Surhaini, Y. S. Wahyuni, dan N. Nazarudin. 2022. Sifat fisiko-kimia dan fungsional tepung uwi (*Dioscorea* spp.) yang dimodifikasi

menggunakan cairan sauerkraut. Jurnal Teknologi Pertanian. 23(1): 73-88.

- Utama, C. S. dan B. I M.Tampoebolon. 2014. Penambahan berbagai aras” starter fungsional” dalam fermentasi limbah pabrik pakan terhadap nilai potensial hidrogen (pH) dan total bakteri asam laktat (bal). Jurnal Litbang Provinsi Jawa Tengah. 12(2): 95-100.
- Wahyuningsih, N., dan E. Zulaika. 2019. Perbandingan pertumbuhan bakteri selulolitik pada media nutrient broth dan carboxy methyl cellulose. Jurnal sains dan Seni ITS. 7(2): 36-38.
- 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.
- Yanti, D. I. W., dan F. A. Dali. 2013. Characteristics of lactic acid bacteria isolated during bakasang fermentation process. J. Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia. 16(2): 20-27.
- Zarei, O., S. Dastmalchi, dan M. Hamzeh-Mivehroud. 2016. A simple and rapid protocol for producing yeast extract from *Saccharomyces cerevisiae* suitable for preparing bacterial culture media. Iranian journal of pharmaceutical research: IJPR. 15(4): 907-911.
- Zhao, Y., K. Hong, J. Zhao, H. Zhang, Q. Zhai, dan W. Chen. 2019. *Lactobacillus fermentum* and its potential immunomodulatory properties. Journal of Functional Foods. 56(1): 21-32.