

DAFTAR PUSTAKA

- Ahadin, F. F. M., Spahutar, Y. H., dan Nur, H. 2021. Penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) dan *Sanitation Standard Operating Prosedure* (SSOP) pada Proses Pengalengan Ikan Lemuru (*Sardinella longicep*) dengan Media Saus Tomat. *Prosiding Simposium Nasional VIII Kelautan dan Perikanan Fakultas Ilmu Kelautan dan Perikanan, Universitas Hasanuddin.*, 143-154.
- Ahmad, F.B., Williams, P.A., Doublier, J.L., Durand, S., Buleon, A. 1999. Physico-chemical Characterisation of Sago Strach. *Carbohidrat Polimer*, 38 : 361-370.
- Al'farisi, C. D., Sunarno, Ahmad, F., Anisa, M., Yelmida, A., Nurfatihayati, Panca, S. U., Suhendri, dan Alltop, A. Y. H. 2024. Edukasi Bahan Kimia Berbahaya sebagai Pengawet Makanan di Kecamatan Tangkerang Timur, Pekanbaru, Riau. *Jurnal Abdi Masyarakat Indonesia.*, 4 (5) : 1293-1298.
- Ali, M.Y., Hasan, M.N., Moyaduzzaman, M.F., and Faruque, M.O. 2022. Post Mortem Variation of *Total Volatile Base* (TVB-N) and *Trimethylamine Nitrogen* (TMA-N) in Vetki (*Lates calcarifer*). *Khulna University Studies*, 9(2) : 257-264.
- Alsaggaf, M. S., Shaaban, H.M., and Ahmed, A.T. 2017. Application of Fungal Chitosan Incorporated with Pomegranate Peel Extract as Edible Coating for Microbiological, Chemical and Sensorial Quality Enhancement of Nile Tilapia Fillets. *International Journal of Biological Macromolecules.*, Pp. 499-505.
- Arafah, P., Tati, N., Sugeng, H.S., Carissa, M.A., Nurafi, R.S. 2025. Analisis Kesegaran dan Kandungan Formalin pada Ikan Laut di Lampung Selatan. *JPHPI*, 28(8) : 738-754.
- Arief, H.S., Y.B. Pramono, dan V.P. Bintoro. 2012. Pengaruh *Edible Coating* dengan Konsentrasi Berbeda terhadap Kadar Protein, Daya Ikat Air dan Aktivitas Air Bakso Sapi selama Masa Penyimpanan. *Animal Agriculture Journal*, 1(2) : 100-108.
- Arvina, Fakrurrazi, Mahdi, A., Farida, A., Rastina, M. Nur, S. 2017. Isolasi Bakteri *Pseudomonas* sp. pada Ikan Asin Talang-Talang (*Scomberoides tala*) di Desa Puloet Kecamatan Leupung Kabupaten Aceh Besar. *JIMVET.*, 1 (3) : 547-551.
- Bawole, K.V., Stella, D.U., dan Trina, E.T. 2018. Uji Ketahanan Bakteri Asam Laktat Hasil Fermentasi Kubis Merah (*Brassica oleracea* L.) pada pH 3. *Jurnal Mipa Unsrat Online*, 7(2) : 20-30.

- Bilang, M., Tahir, M. dan Haedar, D. 2018. Mempelajari Viabilitas Enkapsulasi Sel Probiotik (*Lactobacillus plantarum* dan *Streptococcus thermophilus*) pada Es Krim. *Canre Journal: Food Technology, Nutritions, and Culinary Journal*, 41-52.
- Breton, D.A., E. Mani, L., E. Palou, A. Lopez, M. 2020. Antimicrobial Activity and Storage Sability of Cell-free Supernatants from Lactic Acid Bacteria and Their Applications with Fresh Beef. *Food Control*, 115 : 1-11.
- Budiadnyani, I.G.A., Resti, N.D., Fenny, C.A.P., Desy, F., Siluh, P.S.D.U., Anis, K., I Made, A.N. 2025. Pemanfaatan Insang Ikan Tuna (*Thunnus* Sp.) dan Lemuru (*Sardinella lemuru*) sebagai Bahan Baku Pengolahan Keripik. *JPHPI*, 28(6) : 530-545.
- Budianto dan Heny, S. 2017. Aktivitas Antagonis *Bacillus subtilit* terhadap *Streptococcus iniae* dan *Pseudomonas fluorescens*. *Jurnal Veteriner*, 18 (3) : 409-415.
- M. A. Dewi, N. R. Mubarik, Desniar dan S. Budiarti. 2022. Aplikasi Bakteri Asam Laktat dari Inasua sebagai Biopreservatif Ikan Patin (*Pangasius* sp). *JPHPI*, 25 (1) : 152-162.
- Chandrakasan, G., Adriana-Ines, R., Ma. Del, R. L., Heidi-Maria, P., dan Norberto, C. 2019. Bacteriocin Encapsulation for Food and Pharmaceutical Applications: Advances in the Past 20 Years. *Biotechnol Lett*, 41 : 453-469.
- Ciptawati, E., Ihsan, B.R., Hanumi, O.R., dan Mieke, A. 2021. Analisis Perbandingan Proses Pengolahan Ikan Lele terhadap Kadar Nutrisinya. *Indonesian Journal of Chemical Analysis*, 4(1) : 40-46.
- Crespo, A. J. C. and Natalia, M. D. 2024. Characterization of Bioactive Compounds, Antioxidants and Antimicrobial Properties of *Allagoptera leucocalyx*. *Food Chemistry Advances*, 5 : 1-6.
- Darwanto, A., Devi, N.F., Nur, F.U. 2024. Efektivitas Penggunaan Kulit Jeruk Purut sebagai Pengawet Alami Ikan. *Jurnal Inovasi Daerah*, 3(2) : 127-138.
- Deni, S., Linawati, H., dan Ella, S. 2013. Pemanfaatan Daging Ikan Tuna sebagai Kerupuk Kamplang dan Karakterisasi Produk yang Dihasilkan. *Jurnal Ilmiah Agribisnis dan Perikanan (agrikan UMMU-Ternate)*, 6(2) : 1-9.
- Derakhshan-sefidi, M., Bitar, B., and Aliakbar, R. 2024. Vibriocidal efficacy of *Bifidobacterium bifidum* and *Lactobacillus acidophilus* cell-free supernatants

- encapsulated in chitosan nanoparticles agaist multi-drug resistant *Vibrio cholerae* O1 El Tor. *BMC Infectious Disease*, 24 (905) : 2-17.
- Dian, R., Fatimawali, Fona, B. 2015. Uji Resistensi Bakteri *Escherichia coli* yang Diisolasi dari Plak Gigi terhadap Merkuri dan Antibiotik Kloramfenikol. *Jurnal e-Biomedik*, 3(1) : 59-63.
- Dirga, Nurisyah, A., dan August, D.D. 2018. Analisis Protein pada Tepung Kecambah Kacang Hijau (*Phaseolus aureus* L.) yang Dikecambahkan Menggunakan Media Air, Air Cucian Beras dan Air Kelapa. *Journal of Science and Aplicative Technology*, 2 (1) : 27-33.
- Denholm, K., Alexandra, H., Colin, M., and Kathryn, E. 2021. Comparsion of Test for Failure of Passive Transfer in Neonatal Calf Serum Using Total Protein Refractometry and The Biuret Method. *Preventive Veterinary Medicine*, 189: 1-5.
- Dwiningrum, R., Pisacha, I.M. dan Nursoleha, E. 2023. Analisis Kualitatif dan Kuantitatif Kandungan Protein pada Olahan Bahan Pangan. *Journal Pharmacy Aisyah*, 2 (2): 60-67.
- Eghbal, N., Christophe, V., and Adem, G. 2022. Nano and Microencapsulation of Bacteriocins for Food Applications: A review. *Food Bioscience*, 50 : 1-14.
- Elbarbary, N. K., Neveen, M. A., Reda, A. G., Fagelnour, E., Ahmed, F., Enas, A. N., and Rania, S. Z. 2023. Impact of Thawing Techniques of The Microstructure, Microbiological Analysis, and Antioxidant Activity of *Lates niloticus* and *Mormyrus kannume* Fish Fillets. *The Egyptian Journal of Aquatic Research.*, 49 : 530-536.
- Einarsson, H. & Helene, L. L. 1955. Biopreservation of Brined Shrimp (*Pandalus borealis*) by Bacteriocins from Lactic Acid Bacteria. *Applied and Environmental Microbiology*, 61 (2) : 669-676.
- Ge, X., Hongli, W., Mingyu, Y., and Xichang, W. 2022. Effect of Different Thawing Methods on The Physicochemical Properties and Microstructure of Frozen Instant Sea Cucumber. *Foods.*, 11 : 1-14.
- Gomez-Sala, B., Carmen, H., Belen, D., Pablo, E. H., Ana, S., and Luis, M. C. 2016. Strategies to Increase The Hygienic and Economic Value of Fresh Fish: Biopreservation Using Lactic Acid Bacteria of Marine Origin. *International Journal of Food Microbiology.*, 223 : 41-49.

- Gronewold, A.D. and Robert, L.W. 2008. Modeling The Relationship Between Most Probable Number (MPN) and Colony-forming Unit (CFU) Estimate of Fecal. *WATER RESEARCH*, 42 : 3327-3334.
- Verma, J.P., Gupta, V.K., Macdonald, C. and Podile, A.R., 2020. *New and future developments in microbial biotechnology and bioengineering* (pp. 19-30). Amsterdam, The Netherlands: Elsevier.
- Hadinoto, S. dan Syarifuddin, I. 2018. Proporsi dan Kadar Proksimat Bagian Tubuh Ikan Tuna Ekor Kuning (*Thunnus albacares*) dari Perairan Maluku. *Majalah BIAM*, 14(2) : 51-57.
- Hafiludin. 2011. Karakteristik Proksimat dan Kandungan Senyawa Kimia Daging Putih dan Daging Merah Ikan Tongkol (*Euthynnus affinis*). *Jurnal KELAUTAN*, 4(1) : 1-10.
- Hamida, F. 2021. Aktivitas Antibakteri Ekstrak Kasar BLIS Termofilik yang Dihasilkan oleh *Pediococcus pentosaceus* terhadap *Salmonella enteritidis* dan *Enterococcus casseliflavus*. *Sainstech Farma*, 14 (1) : 59-62.
- Hanan, S.S.A., Maryana, M., Abdul, A.J. 2025. Karakteristik Mutu Ikan Marlin (*Makaira nigricans*) Melalui Analisis Kadar Senyawa Volatil. *Journal of Fisheries and Marine Research*, 9(3) : 106-114.
- Harlia, E., Denny, S., Teguh, N., and K.N. Rahmah. 2017. Food Safety on Meat Products Based on Coliform Contamination. *The 7th International Seminar on Tropical Animal Production Contribution of Livestock Production on Food Sovereignty in Tropical Countries*, 395-399.
- Hasan, A. dan Prima, R.W. 2018. Penentuan Waktu Produksi Optimum BLIS asal *Lactobacillus plantarum* B1765 Berdasarkan Aktivitas Penghambatannya terhadap *Staphylococcus aureus*. *UNESA Journal of Chemistry*, 7 (1) : 15-20.
- Hasana, K.R., Harapin, H., dan La Malesi. 2017. Nilai Nutrisi Daging Sapi setelah Perendaman dalam Jus Rimpang Laos (*Alpinai Galanga*). *JITRO*, 4(1) : 13-20.
- Hasbi, N., Rosyunita, R., Rahim, A. R., Parwata, W.S.S., Ayunda, R.D., Farras, A., dan Billah, M.A. 2024. Isolasi dan Identifikasi Bakteri Asam Laktat Asal Feses Bayi secara Fenotipik. *Prosiding SAINTEK*, 6 : 101-109.
- Hendarto, D.R., Arita, P.H., Elisa, E., dan Yoga, A.H. 2019. Mekanisme Biokimiawi dan Optimalisasi *Lactobacillus bukgaricus* dan *Streptococcus thermophilus* dalam Pengolahan Yoghurt yang Berkualitas. *J. Sains Dasar*, 8(1) : 13-19.

- Husain, R. dan Fitriyanti, M. 2021. Larutan Daun Salam (*Syzygium polyanthum*) sebagai Pengawet Alami pada Ikan Selar Kuning (*Selaroides leptolepis*). *Jambura Fish Processing Journal*, 3(1) : 9-15.
- Jayanudin, J., Rochmandi, R., M. Kemal, R., Pangihutan, P. 2017. Pengaruh Bahan Penyalut terhadap Efisiensi Enkapsulasi Oleoresin Jahe Merah. *ALCHEMY Jurnal Penelitian Kimia*, 13 (2) : 275-287.
- Jenie, B.S.L., Arief, I.I., Astawan, M., Fujiyama, K., Witarto, A.B. 2015. Identification and Probiotic Characteristics of Lactic Acid Bacteria Isolated from Indonesian Local Beef. *Asian Journal Animal Science*, 9(1) : 25-36.
- Jyothi, S.S., Seethadevi, A., Prabha, K.S., Muthuprasanna, P., and Pavitra, P. 2012. Microencapsulation: Review. *International Journal of Pharma and Bio Sciences* 3, 509-531.
- Kalor, J.D., Betinia, S.R., dan Basa, T.R. 2021. Analisis Kadar Air, Lemak, Protein dan Uji Organoleptik pada Ikan Tuna (*Katsuwonus pelamis* L.). *Jurnal Ilmu Kelautan dan Perikanan Papua*, 4(2) : 54-57.
- Kantun, W., Andi, A.M., dan Harianti. 2015. Kelayakan Limbah Padat Tuna Loin Madidihand *Thunnus albacares* untuk Bahan Baku Produk Diversifikasi. *JPHPI*, 18(3) : 303-314.
- Khader, Abdel, S.H. 2019. Biopreservation of Fresh Fish Fillets Using Bacteriosins and Some Organic Acid Salts. *Journal of Food Science*, 10(2) : 201-208.
- Kim, D.Y., Park, S.W., and Shin, H.S. 2023. Fish Freshness Indicator dor Sensing Fish Quality during Storage. *Foods*, 12(9) : 1801.
- Laina, K. T., Christina, D., and Magdalini, K. 2024. Comparative Assessment of Encapsulated Essential Oils Through The Innovative Electrohydrodynamic Processing and The Conventional Spray Drying, and Freeze-Drying Techniques. *Innovative Food Science and Engineering Technologies*, 95 : 1-13.
- Lenz, R. M., Virginia, G., Fernando, J. V., Enzo, G. O., M. Cecilia, S., M. Carina, A., and Carolina, I. 2025. Application of Spray-Dried Bacteriocins as Cheese Biopreservatives. *International Journal of Food Microbiology*, 430 : 1-10.
- Lopes, N.A., Cristian, M.B.P., and Adriano, B. 2017. Pectin and Polygalacturonic Acid-coated Liposomes as Novel Delivery System for Nisin: Preparation, Characterization and Release Behavior. *Food Hydrocolloids*, 70: 1-7.
- Malaka, R. dan Amran, L. 2005. Isolasi dan Identifikasi *Lactobacillus bulgaricus* Strain Ropy dari Yoghurt Komersial. *Sains & Teknologi*, 5 (1) : 50-58.

- Malheiros, P.S., Daniel, J.D., and Adriano, B. 2010. Food Applications of Liposome Encapsulated Antimicrobial Peptides. *Trends in Food Science & Technology*, 21 : 284-292.
- Marcelli, V. A. Osimani and L. Aquilanti. 2024. Research Progress in The Use of Lactic Acid Bacteria as Natural Biopreservatives Against *Pseudomonas* spp. in Meat and Meat Products: A Review. *Food Research International*, 196 : 1-11.
- Ekawati, E.R. dan Martanda, D.F. 2019. Identifikasi *Salmonella* sp. Dan *Staphylococcus aureus* serta Hitung Jumlah Total Bakteri pada Margarin. *Jurnal SainHealth*, 3(2): 17-21
- Megavitry, R., Agung, Z., dan Rully, F. 2024. Studi Perbandingan Metode Pengawetan Tradisional dan Modern pada Ikan Laut. *Jurnal Multidisiplin West Science.*, 3 (8) : 1273-1281.
- Muhsin, Y.M.B., Huda, Z.M., and Duaa, S.S. 2015. CFS and Crude Bacteriocin of *Lactococcus* against Growth and Biofilm Formation for Some Pathogenic Bacteria. *International Journal of Current Microbiology and Applied Sciences*, 4(7) : 35-42.
- Nareswari, A.K., Eksi, D.Y., Wahju, T. 2022. Pengujian Kadar *Total Volatile Base Nitrogen* (TVB-N) pada Ikan Tuna (*Thunnus* Sp.) di Unit Pelaksanaan Teknis Pengujian Mutu dan Pengembangan Produk Kelautan dan Perikanan Banyuwangi, Jawa Timur. *Journal of Marine and Coastal Science*, 11(2) : 1-7.
- Nikawanti, G. & Rukman, A. 2021. *Ecoliteracy*: Membangun Ketahanan Pangan dari Kekayaan Maritim Indonesia. *Indonesian Journal of Maritime.*, 2 (2) : 113-122.
- Nindi, I.A., Ulkhaq, M.F., Kenconoati, H., Prayogo, Putriantini, I.N., dan Inayah. 2021. Uji Mikrobiologis Bakteri *Escherichia coli* dan *Salmonella* pada Produk Perikanan di Stasiun Karantina Ikan, Pengendalian Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan Yogyakarta. *Journal of Aquaculture Science*, 6(2) : 76-82.
- Nova, B., Epi, S.W., dan Diza, S. 2024. Bacterial Bioactive Metabolites: A Review on Antimicrobial Potential and Applications. *Journal of Pharmaceutical and Sciences*, 7(1) : 399-410.
- Nugroho, L. B. A., F. Sinung, P., and LM. Ekawati, P. 2022. Biopreservation of Coconut (*Cocos nucifera* L.) Milk with Bacteriocin Powder from *Lactobacillus* sp. *Jurnal Ilmiah Ilmu-Ilmu Hayati*, 7 (2) : 160-171.
- Kamara, D.S., Rachman, S.D., Pasisca, R.W., Djajasoepana, S., Suprijana, O., Idar, I. and Ishmayana, S., 2016. Pembuatan dan Aktivitas Antibakteri Yogurt Hasil

Fermentasi Tiga Bakteri (*Lactobacillus bulgaricus*, *Streptococcus thermophilus*, *Lactobacillus acidophilus*). *Al-Kimia*, 4(2) :121-131.

- Kresnasari, D. 2021. Pengaruh Pengawetan dengan Metode Penggaraman dan Pembekuan terhadap Kualitas Ikan Bandeng (*Chanos chanos*). *Scientific Timeline*. 1 (1) : 1-8.
- Pargiyanti. 2019. Optimasi Waktu Ekstraksi Lemak dengan Metode Soxhlet Menggunakan Perangkat Alat Mikro Soxhlet. *Indonesian Journal of Laboratory*, 1 (2) : 29-35.
- Piazzentin, A.C.M., Carlos, M.N.M., Marisol, V., dan Solang, R.P.S.O. 2022. Bacteriocin-like Inhibitory Substances Production by *Enterococcus faecium* 135 in Co-culture with *Ligilactobacillus salivarius* and *Limosilactobacillus reuteri*. *Brazilian Journal of Microbiology*, 53 : 131-141.
- Pratama, R.I., Iis, R., Muhammad, Y.A. 2013. Komposisi Kandungan Senyawa Flavor Ikan Mas (*Cyprinus carpio*) Segar dan Hasil Pengukusannya. *Jurnal Akuatik*, 4(1) : 55-67.
- Prissilia, N., 2019. Penentuan Waktu Optimum Produksi BLIS dari *Lactobacillus Plantarum* Terhadap Bakteri Patogen *Staphylococcus aureus* dan *Escherichia coli*. *Jurnal Mahasiswa Farmasi Fakultas Kedokteran UNTAN*, 4(1) : 1-22.
- Purkan, P., Nur, N.L., dan Sri, S. 2017. *Lactobacillus bulgaricus* sebagai Probiotik Guna Peningkatan Kualitas Ampas Tahu untuk Pakan Cacing Tanah. *Jurnal Kimia Riset*, 2(1) :1-9.
- Putra, I.A., Erly, Machdawaty, M. 2015. Uji Efek Antibakteri Ekstrak Etanol Kulit Batang Salam (*Syzygium polyanthum* (Wight) Walp) terhadap *Staphylococcus aureus* dan *Escherichia coli* secara *Invitro*. *Jurnal Kesehatan Andalas*, 4(2): 497-501.
- Putri, F.N.A., LM. Ekawati, P., F. Sinung, P. Review Jurnal : Pemanfaatan BLIS untuk Meningkatkan Masa Simpan Produk Minuman. *JITIPARI*, 6(2) : 96-108.
- Putri, N.N.F.M., Randi, B.S.S., Mohammad, S. 2023. Karakteristik Mutu, Rantai Dingin, Rendemen dan Produktivitas Pengolahan Tuna (*Thunnus sp.*) Cube Beku di CV. Satu Tuna Nusantara, Denpasar-Bali. *Buletin Jalanidhitah Sarva Jivita*, 5 (1) : 11-21.
- Rahmawati, A., Tri, A.W., Dessy, S.U. 2024. Pembuatan Nugget Ikan Tongkol (*Euthynnus affinis*) dengan Penambahan Tepung Kelor (*Moringa oleifera*)

sebagai Upaya Peningkatan Nilai Gizi. *Jurnal Pengolahan Perikanan Tropis*, 2(1) : 133-142.

- Rahmi, N., Putri, W., dan Linda, A. 2021. Pengendalian Cemaran Mikroorganisme pada Ikan. *Prosiding SEMNAS BIO Universitas Negeri Padang.*, Hal. 611-622.
- Raman, J., Jeong-Seon, K., Kyeong, R. C., Hyunmin, E., Dongsoo, Y., Young-Joon, K., and Soo-Jin, K. 2022. Application of Lactic Acid Bacteria (LAB) in Sustainable Agriculture: Advantages and Limitations. *International Journal of Molecular Science*, 23 : 1-22.
- Rambe, A.S., Nabila, U., Hamidi, Sri, A.I. 2023. Mutu Organoleptik dan Angka Lempeng Total Pada Produk Ikan Cakalang (*Katsuwonus pelamis*) Beku di CV. X, Banda Neira. *Jurnal Perikanan Terpadu*, 4 (2) : 45-49.
- Rao, Y., Jia, D., Chengyi, Z., Yunlong, S., and Lei, L. 2025. Probiotics Encapsulated by Calcium Pectin/Chitosan-Calcium Pectin/Sodium Alginate-Pectin-Whey Through Biofilm-based Microencapsulation Strategy and Their Preventive Effects on Ulcerative Colitis. *Food Hydrocolloids*, 158: 1-19.
- Richana, N., Tun, T.I., Anwar, N., Illah, S., dan Khaswar, S. 2006. Seleksi dan Formulasi Media Pertumbuhan Bakteri Penghasil Xilanase. *J. Pascapanen*, 3(1) : 41-49.
- Rosaini, H., Rosalinda, R., dan Vinda, H. 2015. Penetapan Kadar Protein Secara Kjeldahl Beberapa Makanan Olahan Kerang Remis (*Corbiculla moltkiana* Prime.) dari Danau Singkarak. *Jurnal Farmasi Higea*, 7 (2) : 120-127
- Saberpour, M., Rahimeh, M., and Bitu B. 2025. Anti-cancer Properties of Chitosan/*Lactobacillus acidophilus* Secretome Nanoparticle on Signaling Pathways of Colorectal Cancer in Colon Adenocarcinoma (Caco-2) Cell Line. *BMC Cancer*, 25 (983) : 1-14.
- Safitri & Hakiki, D.N. 2024. Validasi dan Verifikasi Pengukuran Kadar Air Gabah Menggunakan *Grain Moisture Tester* dan *Infrared Moisture Balance*. *Gorontalo Agriculture Technology Journal*, 7 (1) : 19-25.
- Salima, T. & Setyo, N. 2023. Optimasi Komposisi Emulgator Tween 80 dan Span 80 terhadap Stabilitas Fisik dan Uji Aktivitas Antibakteri Emulgen Minyak Atsiri Rosemary (*Rosmarinus officinalis*) terhadap *Staphylococcus aureus*. *Usadha: Journal of Pharmacy*, 2(2) : 189-200.

- Santoso, M.A.R., Evi, L., dan Eddy, A. 2017. Efektivitas Ekstrak Daun Mangga Sebagai Pengawet Alami terhadap Masa Simpan Filet Nila pada Suhu Rendah. *Jurnal Perikanan dan Kelautan*, 8(2) : 57-67.
- Saputra, D. dan Tati, N. 2014. Teknik pengawetan *fillet* Ikan Nila Merah dengan Senyawa Anti Bakteri Asal *Lactobacillus acidophilus* dan *Bifido Bacteria Bifidium*. *Binus Journal*, 5 (2) : 1021-1030.
- Sari, R. dan Pratiwi, A. 2014. Cemaran Bakteri *Escherichia coli* dalam Beberapa Makanan Laut yang Beredar di Pasar Tradisional Kota Pontianak. *Kartika Jurnal Ilmiah Farmasi*, 2(2) : 14-19.
- Sari, R., Lia, D., dan Pratiwi, A. 2016. Skrining Aktivitas Antibakteri BLIS dari Minuman *Ce Hun Tiau*. *Pharm Sci Res*, 3 (2) : 88-96.
- Sarika, A.R., Aaron, P. L., and M. S. Aishwarya. 2019. Biopreservative Efficacy Bacteriocin GP1 of *Lactobacillus rhamnosus* GP1 on Stored Fish Filets. *Frontiers in Nutrition*., 6 : 1-7.
- Sarika, A.R., Aaron, P. L., and M. S. Aishwarya. 2019. Biopreservative Efficacy Bacteriocin GP1 of *Lactobacillus rhamnosus* GP1 on Stored Fish Filets. *Frontiers in Nutrition*., 6 : 1-7.
- Setiarto, R.H.B., Harsi, D.K., Betty, S.L.J., dan Tatik, K. 2018. Pengembangan Teknologi Mikroenkapsulasi Bakteri Probiotik dan Manfaatnya untuk Kesehatan. *Jurnal Veteriner*, 19(4) : 1-17.
- Shavira, A., Adi, I.C., dan Sarasati, W. 2022. Aktivitas Antibakteri dari BLIS *Lactobacillus* spp. Terhadap Bakteri Resistan. *Jurnal Sain Veteriner*, 40 (1) : 60-72.
- Singapurwa, N.M.A.S., Candra, I.P., dan Semiriyani, A.A.M. 2022. Profil Protein Ikan Lemuru dengan Pengeringan Oven, Pengeringan Matahari, dan Sinar Matahari Berbasis SDS Page. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 15(2) : 83-95.
- Soenarno, M.S., Irma, I.A., Cece, S., Epi, T., dan Lilis, N. 2020. Karakterisasi Plantarisin IIA-1A5 sebagai Antimikroba dan Evaluasi Aktivasi Sediaan Kering Beku Terenkapsulasi. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 9(1) : 30-37.
- Subagiyo, Sebastian, M., dan Triyanto. 2015. Pengaruh Penambahan Berbagai Jenis Sumber Karbon, Nitrogen, dan Fosfor pada Medium deMan, Rogosa and Sharpe (MRS) terhadap Pertumbuhan Bakteri Asam Laktat Terpilih yang Diisolasi dari Intestinum Udang Penaeid. *Jurnal Kelautan Tropis*, 18(3) : 127-132.

- Sulistijowati, R., Tomi, J.L., dan Rita, M.H. 2020. Perubahan Nilai pH dan Jumlah Bakteri Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*) Hasil Pengawetan Larutan Daun Maota (*Pometia pinnata*). *Media Teknologi Hasil Perikanan*, 8(2) : 76-81.
- Sulistiyati, T.D., Jeny, E.T., Hardoko, Eddy, S., Bambang, B.S., Anies, C., Mikchaell, A.P.P., Heder, D., Luh, A.H.F.N.P., Zulfia, R.A.K. 2022. Karakteristik Organoleptik Abon Ikan Tuna (*Thunnus* sp.) dengan Penambahan Jantung Pisang. *Journal of Fisheries and Marine Research*, 6 (1) : 10-19.
- Sunaryanto, R. & Tarwadi. 2015. Isolasi Karakterisasi BLIS yang Dihasilkan oleh *Lactobacillus lactis* dari Sedimen Laut. *JPB Kelautan dan Perikanan*, 10(1) : 11-18.
- Summanti, D.M., Indira, L., In-In H., Een, S., Ailsa, G. 2016. Pengaruh Konsentrasi Susu Skim dan Maltodekstrin sebagai Penyalut terhadap Viabilitas dan Karakteristik Mikroenkapsulasi Suspensi Bakteri *Lactobacillus plantarum* Menggunakan Metode *Freeze drying*. *Jurnal Penelitian Pangan*, 1 : 7-13
- Utomo, S.B., Mita, F., Warih, P.L., dan Sri, M. 2018. Uji Aktivitas Antibakteri Senyawa C-4 Metoksifenilalkals[4]resorsinarena Termomodifikasi Hexadecyltrimethylammonium-bromide terhadap Bakteri *Staphylococcus aureus* dan *Escherichia coli*. *JKPK (Jurnal Kimia dan Pendidikan Kimia)*, 3(3) : 201-209.
- Vidya, C. 2020. Bacteriocin: A Potent Therapeutic Weapon Used as An Alternative to Antibiotics. *Archive of Biomedical Science and Engineering*, 6(1) : 39-40.
- Wahyu, Y. I., Puji, S. A., dan Jalal, S. 2019. Penilaian Mutu secara Organoleptik Ikan Kakal (*Katsuwonus pelamis*) di Pelabuhan Perikanan Pantai Pondokdadap Kabupaten Malang. *Samakia: Jurnal Ilmu Perikanan.*, 10 (2) : 66-72.
- Wei, L., Dana, W., Tina, J., and Maria, L. M. 2024. Intestinal Delivery of Encapsulated Bacteriocin Peptides in Cross-Linked Alginate Microcapsules. *Food Research International*, 188 : 1-8.
- Widianto, Cicik, S., dan Yonathan, S.P. 2021. Analisa Cemaran *Escherichia coli* dan *Salmonella* sp. Serta Kualitas Fisik Tahu Ditinjau dari Sanitasi Pabrik Tahu di Sentra Industri Tahu Krajan Mojosoongo Surakarta. *Intelektiva: Jurnal Ekonomi, Sosial & Humaniora*, 3(3) : 1-11.
- Winastri, N.L.A.P., Muliasari, H. dan Hidayati, E. 2020. Aktivitas Antibakteri Air Perasan dan Rebusan Daun Calincing (*Oxalis corniculata* L.) terhadap *Streptococcus mutans*. *Berita Biologi*, 19(2) : 223-230.

- Zanzan, M. Y. Ezzaky, F. Achemchem and F. Hamadi. 2024. Leveraging Lactic Acid Bacteria Biofilms and Bioactive Substances to Counteract Pathogenic Biofilms in The Dairy Processing. *Food and Humanity*, 3 : 1-14.
- Zeniusa, P., Ramadhian, M.R., Nasution, S.H., dan Karima, N. 2019. Uji Daya Hambat Ekstrak Etanol The Hijau Terhadap *Escherichia coli* secara In Vitro. *Majority*, 8 (2): 136-143.
- Zhou, M., Juliana, C. R. L., Hefei, Z., Jingnan, Z., Changmou, X., Celio, D. S., and Haizhou, W. 2025. Harnessing AI for Enhanced Screening of Antimicrobial Bioactive Compounds in Food Safety and Preservation. *Trends in Food Science & Technology*, 157 : 1-15.