UNIVERSITAS
GADJAH MADA
**Pengaruh Kepadatan Starter Lactiplantibacillus plantarum GMP-1 dan Durasi Fermentasi terhadap Mutu
Kimia dan Sensoris Terasi Udang Rebon**
Nailah Aulia Fathinah, Ir. Mgs. M. Prima Putra, S.Pi., M.Sc., Ph.D., IPM.
Universitas Gadjah Mada, 2026 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

DAFTAR PUSTAKA

[KKP] Kementerian Kelautan dan Perikanan. (2023). Data Udang Rebon Berdasarkan Laporan Tahunan Stasiun Karantina Ikan, Pengendalian Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan. Kementerian Kelautan dan Perikanan Provinsi Riau.

Adirama, S. I., M. A. Kurnianto, dan S. Winarti. 2024. Kajian literatur: potensi fermentasi dan krakteristik proksimat asal terasi sebagai bumbu tradisional di wilayah asia. J. Sains Dan Teknologi Pangan, 9(5): 7855–7866.

Afifah, L. N., dan A. C. Adi. 2024. Analisis evaluasi sensorik pada formulasi produk sosis dengan substitusi bahan pengganti kulit ayam: literature review. Media Gizi Kesmas, 13(1): 530–538.

Alfin, E., Rahmatulloh, dan M. Suendarti. 2022. Infrastruktur air dan tantangan di indonesia. SENTRI: Jurnal Riset Ilmiah, 1(2).

Al-Hammam, M. Y., M. M. P. Putra, A. H. Mardinsyah, G. Cahyati, dan I. D. Puspita. 2023. Antibacterial activities of *Lactobacillus* sp. GMP1 and *Weisella* sp. GMP12 against some foodborne disease causing-bacteria. Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia, 26(2): 206–215.

Amalia, U., Sumardianto, and T. W. Agustini. 2018. Characterization of lactic acid bacteria (LAB) isolated from indonesian shrimp paste (terasi). IOP Conference Series: Earth and Environmental Science, 116(1).

An, Y., X. Cai, L. Cong, Y. Hu, R. Liu, S. Xiong, dan X. Hu. 2022. Quality improvement of zhayu, a fermented fish product in china: effects of inoculated fermentation with three kinds of lactic acid bacteria. Foods, 11: 2756.

Anggo, A. D., F. Swastawati, W. F. Ma'ruf, dan L. Rianingsih. 2014. Mutu organoleptik dan kimiawi terasi udang rebon dengan kadar garam berbeda dan lama fermentasi. Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia, 17.

Aristyan, I., R. Ibrahim, dan L. Rianingsih. 2014. Pengaruh perbedaan kadar garam terhadap mutu organoleptik dan mikrobiologis terasi rebon (*Acetes* sp.). Jurnal Pengolahan Dan Bioteknologi Hasil Perikanan, 3(2): 60–66.

Azla, M. F., dan A. Mustakim. 2025. Metode penelitian ilmiah identifikasi dan karakterisasi bakteri asam laktat pada pekasam asal sarolagun jambi. Jurnal Cakrawala Pendidikan Dan Biologi, 2(3): 49–53.

Bahariyanto, D. R., P. Amalo, dan R. Pratiwi. 2025. Uji makroskopik dan biokimia terhadap *Aeromonas hydrophila* sebagai upaya diagnostik infeksi bakteri pada ikan nila *Oreochromis niloticus*. JURNAL MEGAPTERA, 4(1): 21–32.

Balange, A. K., K. A. M. Xavier, S. Kumar, B.B. Nayak, G. Venkateshwarlu, and S. S. Shitole. 2017. Nutrient profiling of traditionally sun-dried *Acetes*. Indian Journal of Fisheries, 64: 264–267.

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
**Pengaruh Kepadatan Starter Lactiplantibacillus plantarum GMP-1 dan Durasi Fermentasi terhadap Mutu
Kimia dan Sensoris Terasi Udang Rebon**
Nailah Aulia Fathinah, Ir. Mgs. M. Prima Putra, S.Pi., M.Sc., Ph.D., IPM.
Universitas Gadjah Mada, 2026 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

Basri, A. Z. I., Nazariddin, dan W. Werdiningsih. 2018. Pengaruh konsentrasi garam dan starter *Lactobacillus plantarum* terhadap mutu terasi udang rebon (*Mysis relicta*). Jurnal Teknologi Pangan. 1(1): 1-10

Camila, N. F., S. N. Utami, dan M. D. Adita. 2021. Analisis keuntungan home industri terasi udang rebon cap obor Kota Tegal. Journal of Agribusiness and Community Development (AGRIVASI), 1(2): 103–113.

Chaterina, L., Maherawati, dan C. J. K. Simamora. 2025. Karakteristik kimia pekasam ikan nila menggunakan variasi kultur tunggal isolat bakteri asam laktat. Jurnal Sains Pertanian Equator, 14(3): 676–683.

Christy, N. G. P., I. Marvie, dan M. N. Ulfa. 2024. Pengaruh lama fermentasi dan sumber karbohidrat terhadap karakteristik mutu bekasam ikan seluang (*Rasbora argyrotaenia*). Jurnal Sains Dan Teknologi Pangan, 9(6): 7880–7890.

Deglas, W., dan F. Yosefa. 2020. Pengujian kadar yodium, NaCl dan kadar air pada dua merek garam konsumsi. Agrofood: Jurnal Pertanian Dan Pangan, 2.

Draghici, O. 2025. Astaxanthin from shrimp by-products enhances oxidative stability of lard during storage. Foods, 14.

Dwinianti, E. F., I. R. Neliana, dan F. H. H. Prasetyo. 2025. Review: potensi bakteri asam laktat (BAL) untuk meningkatkan mutu produk pangan. Jurnal Biosense, 8(3): 263–278.

Elhalis, H., J. Cox, D. Frank, dan J. Ziao. 2021. microbiological and chemical characteristics of wet coffee fermentation inoculated with *Hansinaspora uvarum* and *Pichia kudriavzevii* and their impact on coffee sensory quality. Frontiers in Microbiology, 12:713969.

Ernitasari, N. Fatmawati, dan Hafsan. 2023. Ikan fermentasi nusantara: tradisi, manfaat gizi, dan kekayaan budaya (review). Teknosains : Media Informasi dan Teknologi. 17(3): 327-381.

Finanda, A., Mukarlina, dan Rahmawati. 2021. Isolasi dan karakteriasi genus bakteri asam laktat dari fermentasi daging buah pisang kepok (*Musa paradisiaca* L.). Jurnal Protobiont, 10(2): 37–41.

Gunawan, M. I. F., A. P. Riandani, E. R. M. Saleh, I. Rodianawati, I. K. Budaraga, S. Surani, S. R. Nurbaya, S. D. Astuti, N. Nurhayati, dan Z. N. Fayyadh. 2024. Teknik Evaluasi Sensori Produk Cv Hei Publishing Indonesia. CV Hei Publishing Indonesia, Padang.

Hara, F. K., dan F. Maiyasa. 2024. Evaluasi mutu rusip ikan teri nasi (*Stolephorus* sp.) dengan lama fermentasi yang berbeda. MARINADE, 07(01): 78–88.

Hastuti, N. D., R. Indriawan, dan I. Selvianti. 2024. Uji organoleptik (sensori) dan kadar air pembuatan cookies dengan penambahan tepung biji nangka (*Artocaprus heteroypllus*). LIPIDA: Jurnal Teknologi Pangan Dan Agroindustri Perkebunan,

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
**Pengaruh Kepadatan Starter Lactiplantibacillus plantarum GMP-1 dan Durasi Fermentasi terhadap Mutu
Kimia dan Sensoris Terasi Udang Rebon**
Nailah Aulia Fathinah, Ir. Mgs. M. Prima Putra, S.Pi., M.Sc., Ph.D., IPM.
Universitas Gadjah Mada, 2026 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

4(1).

Helmi, H., D. I. Astuti, S. P. Putri, A. Sato, W. A. Laviña, E. Fukusaki, dan P. Aditiawati. 2022. dynamic changes in the bacterial community and metabolic profile during fermentation of low-salt shrimp paste (terasi). Metabolites, 12(118).

Herlina, V. T. dan R. H. B. Setiarto. 2024. Terasi, exploring the Indonesian ethnic fermented shrimp paste. Journal of Ethnic Foods, 11(1).

Hoiriyah, Y. U. 2019. Peningkatan kualitas produksi garam menggunakan teknologi geomembran. Jurnal Studi Manajemen Dan Bisnis, 6(2): 35–42.

Hosein, C. N., J. A. Prayoga, L. A. Mariana, O. K. Morwarin, dan D. Lo. 2025. Terasi as a shrimp paste in Southeast Asia. IOP Conference Series: Earth and Environmental Science, 1488(1).

Hunaefi, D., dan F. Ulfah. 2019. pendugaan umur simpan produk pastry dengan quantitative descriptive analysis (QDA) dan metode Arrhenius. Jurnal Mutu Pangan, 6(2): 72–78.

Kadir, M. R. S., Asnani, dan Suwarjoyowirayatno. 2020. Mutu terasi udang rebon (*Acetes indicus*) yang diperdagangkan di beberapa pasar Kota Kendari. Jurnal Fish Protech, 3(2): 207–213.

Karim, A., F. Swastawati, dan D. A. Anggo. 2014. Pengaruh perbedaan bahan baku terhadap kandungan asam glutamat pada terasi. Jurnal Pengolahan Dan Bioteknologi Hasil Perikanan, 3(4): 51–58.

Keer, U., H. Alim, M. Xavier, dan A. K. Balange. 2018. Quality changes during ice storage of *Acetes* species. International Journal of Current Microbiology and Applied Sciences, 7(1): 2063–2071.

Khairina, R., T. Utami, S. Raharjo, and M. N. Cahyanto. 2017. Changes in sensory, physicochemical and microbiological properties of ronto during fermentation. Pakistan Journal of Nutrition, 16(8): 629–637.

Kleekayai T., S. Pinitklang, N. Laohakunjit, dan W. Suntornsuk. 2016. Volatile components and sensory characteristics of Thai traditional fermented shrimp pastes during fermentation periods. Journal of food science and technology, 53(3): 1399-1410.

Koesoemawardani, D., dan N. Yuliana. 2009. Karakter rusip dengan penambahan kultur kering : *Streptococcus* sp.. Jurnal Sains Dan Teknologi Indonesia, 11(3): 205–211.

Koesoemawardani, D., S. Rizal, dan M. Tauhid. 2013. Perubahan sifat mikrobiologi dan kimiawi rusip selama fermentasi. AGRITECH, 33(3).

Kurnianto, M. A., S. I. Adirama, W. Xu, S. Winarti, dan D. M. Rini. 2025. enhancing the quality of traditional indonesian shrimp paste (terasi) through *Tetragenococcus halophilus* 54M106-3 inoculation: physicochemical, sensory, and bioactivity

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
**Pengaruh Kepadatan Starter Lactiplantibacillus plantarum GMP-1 dan Durasi Fermentasi terhadap Mutu
Kimia dan Sensoris Terasi Udang Rebon**
Nailah Aulia Fathinah, Ir. Mgs. M. Prima Putra, S.Pi., M.Sc., Ph.D., IPM.
Universitas Gadjah Mada, 2026 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

insights. Foods, 14(14).

Kusmarwati, A., E. S. Heruwati, T. Utami, dan E. S. Rahayu. 2011. Pengaruh penambahan pediococcus acidilactici f-11 sebagai kultur starter terhadap kualitas rusip teri (*Stolephorus* sp.). Jurnal Pascapanen Dan Bioteknologi Kelautan Dan Perikanan, 6(1).

Li, N., X. Fan, Y. Wang, K. Zhang, R. Liu, Y. Xu, Z. Tan, W. Xu, D. Zhou, and D. Li. 2024. Investigation of isomerization and oxidation of astaxanthin in ready-to-eat *Litopenaeus vannamei* during accelerated storage. Food Research International, 195.

Maulid, D. Y., dan E. Afrianto. 2020. Karakterisasi kimiawi sosis fermentasi menggunakan biostarter peda kembung. Jurnal Akuatek, 1(2): 126–134.

Mulyani, S. 2019. Identification lactic acid bacteria potentially as probiotic at joruk maman. JPK: Jurnal Proteksi Kesehatan, 8(2): 67–73.

Mulyati, S., N. Sukmawati, dan E. Roviati. 2024. Pengaruh bahan baku terhadap karakteristik sensoris dan komposisi kimia pada terasi berbasis udang rebon (*Mysis relicta*) dan ikan teri (*Stolephorus commersonii*). Journal of Applied Agriculture, Health, and Technology, 3(1): 22–30.

Murti, R. W., Sumardianto, dan L. Purnamayati. 2021. Pengaruh perbedaan konsentrasi garam terhadap asam glutamat terasi udang rebon (*Acetes* sp.). Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia, 24(1): 50–59.

Nasrudin, A. R., Samsidar, L. I. Pamaharyani, dan R. F. R. Ahmad. 2026. Pengaruh metode fermentasi terhadap kadar protein pada ikan kembung (*Rastrelliger* sp). Samakia : Jurnal Ilmu Perikanan, 17(1): 67–73.

Negara, J. K., A. K. Sio, M. Arifin, A. Y. Oktaviana, R. R. S. Wihansah, dan M. Yusuf. 2016. Aspek mikrobiologis serta sensori (rasa, warna, tekstur, aroma) pada dua bentuk penyajian keju yang berbeda. Jurnal Ilmu Produks Teknologi Hasil Perikanan, 4(2): 286–290.

Ni'matullathifah dan A. Mustakim. 2025. identifikasi mikroorganisme yang terlibat dalam proses fermentasi tape singkong (*Manihot utilissima*) secara mikroskopis dan analisis. Mutiara : Jurnal Penelitian Dan Karya Ilmiah, 3(4): 282–287.

Noni Afriani, Yusmarini, dan U. Pato. 2017. aktivitas antimikroba *Lactobacillus plantarum* 1 yang diisolasi dari industri pengolahan pati sagu terhadap bakteri patogen *Escherichia coli* FNCC-19 dan *Staphylococcus aureus* FNCC-15. Jurnal Online Mahasiswa Fakultas Pertanian Universitas Riau, 4.

Pawestri, S., M. G. P. Pertiwi, dan F. F. Perdhana. 2025. Kajian literatur : senyawa volatil pembentuk flavor terasi. Jurnal Kolaboratif Sains, 8(6): 3234–3245.

Pongsetkul, J., S. Benjakul, K. Vongkamjan, P. Sumpavapol, dan K. Osako. 2017. microbiological and chemical changes of shrimp *Acetes vulgaris* during kapi

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
**Pengaruh Kepadatan Starter Lactiplantibacillus plantarum GMP-1 dan Durasi Fermentasi terhadap Mutu
Kimia dan Sensoris Terasi Udang Rebon**
Nailah Aulia Fathinah, Ir. Mgs. M. Prima Putra, S.Pi., M.Sc., Ph.D., IPM.
Universitas Gadjah Mada, 2026 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

production. Journal of Food Science and Technology, 54(11): 3473–3482.

Pongsetkul, J., S. Benjakul, P. Sampavapol, K. Osako, and N. Faithong. 2014. Chemical composition and physical properties of salted shrimp paste (Kapi) produced in Thailand. International Aquatic Research, 6: 155–166.

Prihanto, A. A., N. I. Umam, dan J. D. G. Bangun. 2024. Unveiling the secrets of Indonesian fermented fish: characteristics of lactic acid bacteria, roles, and potential in product development. Food Bioscience, 61.

Prihanto, A. A., R. Nurdiani, Y. D. Jatmiko, M. Firdaus, dan T. S. Kusuma. 2021. Physicochemical and sensory properties of terasi (an Indonesian fermented shrimp paste) produced using *Lactobacillus plantarum* and *Bacillus amyloliquefaciens*. Microbiological Research, 242.

Putra, R. W., dan R. Fevria. 2021. Isolation and identification of probiotic candidate lactic acid bacteria (LAB) from shrimp paste (*Mysis relicta*) based on 16s rRNA Gene. Bioscience, 2(1): 64–71.

Putri, S., S. A. Marliyati, B. Setiawan, R. Rimbawan, A. E. Yunianto, dan A. Rusyana. 2024. Profil sensori minuman jeli ekstrak air daun salam kombinasi jus jambu menggunakan quantitative descriptive analysis. Amerta Nutrition, 8(3): 452–460.

Rahmawati, D., N. Andarwulan, and H. N. Lioe. 2015. Identifikasi atribut rasa dan aroma mayonnaise dengan metode quantitative descriptive analysis (QDA). Jurnal Mutu Pangan, 2(2), 80–87.

Rahmayati, R., P. H. Riyadi, dan L. Rianingsih. 2014. Perbedaan konsentrasi garam terhadap pembentukan warna terasi udang rebon (*Acetes* sp.) basah. Jurnal Pengolahan Dan Bioteknologi Hasil Perikanan, 3(1): 108–117.

Ramadhan, M. A. M., S. Haryati, dan B. A. Meata. 2025. Karakteristik kimia, sensori dan mikrobiologi terasi dari jenis bahan baku yang berbeda. Prosiding Seminar Nasional Perikanan Indonesia Ke-26.

Rapsang, G. F., and S. R. Joshi. 2012. Bacterial diversity associated with tungtap, an ethnic traditionally fermented fish product of Meghalaya. Indian Journal of Traditional Knowledge, 11(1): 134–138.

Romadhon, R., L. Rianingsih, dan A. D. Anggo. 2018. Aktivitas antibakteri dari beberapa tingkatan mutu terasi udang rebon. Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia, 21(1): 68–76.

Romadhon, Subagiyo, dan S. Margino. 2012. Isolasi dan karakterisasi bakteri asam laktat dari usus udang penghasil bakteriosin sebagai agen antibakteria pada produk-produk hasil perikanan. Jurnal Saintek Perikanan, 8(1).

Rosida dan E. K. B. Susiloningsih. 2007. Pengaruh konsentrasi starter *Lactobacillus plantarum* dan lama fermentasi terhadap kualitas dan kerusakan produk terasi. Jurnal Protein, 15(2).

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
**Pengaruh Kepadatan Starter Lactiplantibacillus plantarum GMP-1 dan Durasi Fermentasi terhadap Mutu
Kimia dan Sensoris Terasi Udang Rebon**
Nailah Aulia Fathinah, Ir. Mgs. M. Prima Putra, S.Pi., M.Sc., Ph.D., IPM.
Universitas Gadjah Mada, 2026 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

Rusmiyati, A., R. Susanti, R. S. Iswari, dan N. Kusumawardani. 2022. Pengaruh kadar garam dan jenis kemasan terhadap mutu terasi rebon. Life Science, 11.

Sanchart, C., O. Rattanaporn, D. Haltrich, P. Phukpattaranont, dan S. Maneerat. 2017. Enhancement of gamma-aminobutyric acid (GABA) levels using an autochthonous *Lactobacillus futsaii* CS3 as starter culture in Thai fermented shrimp (Kung-Som). World J Microbiol Biotechnol, 33:152.

Simamora, I. Y., S. Winarti, dan Y. A. Sanjaya. 2024. Karakteristik terasi nabati berbahan dasar kedelai menggunakan kultur campuran *Lactobacillus plantarum* FNCC 1012 dan *Bacillus amyloliquefaciens* FNCC 0079. Jurnal Sains Dan Teknologi Pangan, 9(6).

Simanjuntak, R., B. Naibaho, H. Manurung, dan K. M. Saragih. 2026. Pemanfaatan bakteri asam laktat dari dengke naniura dalam pembuatan dengke naniura. Jurnal Sains Dan Teknologi Pangan, 11(2): 331–338.

Soemaryoto. 2016. Pengaruh penggunaan asam tinggi terhadap tingkat preferensi konsumen dan umur simpan produk permen. Jurnal Agroindustri Halal, 2(1).

Suhana, R. Sulistijowati, Y. N. Ihsan, M. J. Achmad, A. Samman, Supyan, N. Akbar, Hasim, I. Munifah, M. Z. Mahasin, E. Rochima, M. A. Taha, A. Salam, L. M. Yapanto, A. Rizal, E. Afrianto, A. Halid, L. O. M. Aslan, D. Fransiska, A. R. Falafi,

P. Priambudi, H. E. Irianto, dan C. Putnarubun. 2021. Keberlanjutan Pengelolaan Perikanan Era New Normal Pasca Pandemi COVID-19: Gagasan Inovasi Masa Depan. CV Insan Cendekia Mandiri. Sumatra Barat.

Sumardianto, M. Q. Azizi, dan L. Purnamayati. 2022. Karakteristik terasi udang rebon (*Acetes* sp.) dengan penambahan pewarna alami ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas* L.) yang berbeda. Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia, 25(3): 494–503.

Surya R., D. Nugroho, N. Kamal, dan F. Tedjakusuma. 2023. Effects of fermentation time on chemical, microbiological, antioxidant, and organoleptic properties of Indonesian traditional shrimp paste, terasi. International Journal of Gastronomy and Food Science, 31.

Surya, R., D. Nugroho, N. Kamal, dan K. Petsong. 2024. Characteristics of Indonesian traditional fermented seafood paste (terasi) made from shrimp and anchovy. Journal of Ethnic Foods, 11(2).

Sutikno, N., F. Yuspihana, dan R. Khairina. 2019. Kualitas terasi udang dengan suplementasi *Pediococcus halophilus* (FNCC-0033). Fish Scientiae, 1(1): 12-27.

Tarwendah, I. P. 2017. Jurnal review: studi komparasi atribut sensoris dan kesadaran merek produk pangan. Jurnal Pangan Dan Agroindustri, 5(2): 66–73.

Ukhty, N., A. Rozi, dan A. Sartiwi. 2017. Mutu kimiawi terasi dengan formulasi udang rebon (*Acetes* sp) dan ikan rucah yang berbeda. Jurnal Perikanan Tropis, 4(2).

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
**Pengaruh Kepadatan Starter Lactiplantibacillus plantarum GMP-1 dan Durasi Fermentasi terhadap Mutu
Kimia dan Sensoris Terasi Udang Rebon**
Nailah Aulia Fathinah, Ir. Mgs. M. Prima Putra, S.Pi., M.Sc., Ph.D., IPM.
Universitas Gadjah Mada, 2026 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

Ulya S., Latifah, dan Ria D. S. 2016. Pemanfaatan limbah kepala udang windu (*Penaeus monodon*) untuk pembuatan terasi dengan kajian penambahan garam dan lama fermentasi. Jurnal Rekapangan, 10(1): 67-72.

Wahdayani, E., R. Fadilah, dan Lahming. 2021. Pengaruh lama fermentasi dan perbedaan suhu pengeringan terhadap mutu terasi bubuk udang rebon (*Acetes* sp.). Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian, 7(2): 167-176.

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. In Frontiers in Bioengineering and Biotechnology. 9:612285

Wenno, M. R., J. Leiwakabessy, M. L. Wattimena, J. Tupan, dan K. Parinussa. 2022. Komposisi kimia dan profil asam amino terasi udang asal desa namara kabupaten kepulauan aru. Jurnal Teknologi Hasil Perikanan, 2(1): 9–13.

Yu, J., K. Lu, J. Zi, X. Yang, Z. Zheng, dan W. Xie. 2022. Halophilic bacteria as starter cultures: A new strategy to accelerate fermentation and enhance flavor of shrimp paste. Food Chemistry, 393.

Yuliana, N. 2007. Perubahan karakteristik biokimia fermentasi tempoyak menggunakan *Pediococcus acidilactici* pada tiga tingkat konsentrasi gula. AGRITECH, 27(2): 82-88.

Zeng, X., W. Xia, Q. Jiang, Y. Xu, and J. Fan. 2017. Contribution of mixed starter cultures to flavor profile of suanyu – a traditional chinese low-salt fermented whole fish. Journal of Food Processing and Preservation, 41(5).

Zhang, S., N. Xu, P. Hong, M. Gu, T. Li, C. Tu, Y. Guo, and B. Zhang. 2025. Effect of lactic acid addition on physicochemical properties and microbial community dynamics during low-salt shrimp paste fermentation. Food Chemistry: X, 32.

Zummah, A., dan P. R. Wikandari. 2013. pengaruh waktu fermentasi dan penambahan kultur starter bakteri asam laktat *Lactobacillus plantarum* B1765 terhadap mutu bekasam ikan bandeng (*Chanos chanos*). UNESA Journal of Chemistry, 2(3).