

DAFTAR PUSTAKA

- Adawyah, R., 2011. *Pengolahan dan Pengawetan Ikan*. Jakarta: Penerbit Bumi Aksara
- Afriani, 2010. Pengaruh Penggunaan Starter Bakteri Asam Laktat *Lactobacillus plantarum* dan *Lactobacillus fermentum* Terhadap Total Bakteri Asam Laktat, Kadar Asam, dan Nilai pH Dadih Susu Sapi. *Jurnal Ilmu-ilmu Peternakan VIII* : 279-285
- Alvarado, S., Almandarez, Garcia, B. E., Martin, S. E., dan Regalado, C., 2006. Food-associated Lactic Acid Bacteria With Antimicrobial Potential From Traditional Mexican Foods. *Microbiologia* 48 : 206-268
- Andry, H., 2006. *Terapi Gizi dan Diet Rumah Sakit*, edisi 2. Jakarta: Penerbit Buku Kedokteran Elektrokardiogram (ECG)
- Anjarsari, B., 2010. *Pangan Hewani Fisiologi Pasca Mortem dan Teknologi*. Yogyakarta: Graha Ilmu
- Antoni, H., 2016. Fermentasi Spontan Joruk Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*) Menggunakan Kerak Nasi Kering. *Skripsi*. Departemen Teknologi Hasil Perairan. Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Axelsson, L., 2004. Lactic Acid Bacteria: Classification and Physiology. *Microbiological and Functional Aspects*. New York: Marcel Dekker Inc.
- AOAC International, 2005. *Official Methods of Analysis*, edisi 17. USA Association of Analytical Communities: Gaithersburg, MD
- Baharuddin, M. M. dan Bandaso, H., 2007. Pemanfaatan Nira Aren (*Arenga pinnata merr.*) Sebagai Bahan Pembuatan Gula Putih Kristal. *Jurnal Perennial* 3 : 40-43
- Bartoldi, F. C., Santanna, F. S., dan Eeirao, L. H., 2002. Reducing the Bitterness of Tuna (*Euthynus pelamis*) Dark Meat with *Lactobacillus casei* subsp. *Casei* ATCC 392. *Journal Food Technology and Biotechnology* 42 : 41-45
- Candra, J. I., 2006. Isolasi dan Karakterisasi Bakteri Asam Laktat dari Produk Bekasam Ikan Bandeng (*Chanos chanos*). *Skripsi*. Departemen Teknologi Hasil Perairan. Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Choong, C. C., Anzian, A., Che Wan Sapawi, C. N., dan Meor Hussin, A. S., 2016. Characterization of Sugar from *Arenga pinnata* and *Saccharum officinarum* sugars. *International Food Research Journal* 23 : 1642-1652
- Collette, B., Di Natale, A., Fox, W., Juan Jorda, M., dan Nelson, R., 2011. *Rastrelliger kanagurta*. *The IUCN Red List of Threatened Species*.

- Cui, F., Li, Y., dan Wan, C., 2011. Lactic Acid Production From Stover Using Mixed Cultures of *Lactobacillus rhamnosus* and *Lactobacillus brevis*. *Bioresource Technology* 102 : 1831 - 1836
- Desniar, I., Rusmana, A., Suwanto, dan Mubarik, N. R., 2013. Characterization of Lactic Acid Bacteria Isolated From an Indonesian Fermented Fish (Joruk) And Their Antimicrobial Activity Against Pathogenic Bacteria. *Journal Food Agriculture* 25 : 489 - 494
- Dey, P. dan Pal, P., 2012. Direct Production of L(+) Lactic Acid in a Continuous and Fully Membrane-integrated Hybrid Reactor System Under Non-neutralizing Conditions. *Journal of Membrane Science* 389 : 355 - 362
- de Arruda, L. F., Borghesi, R., dan Oetteres., M., 2007. Use of Fish Waste as Silage - a review. *Brazilian Archives of Biology and Technology* 50 : 879 - 885
- Esteban-Torres, M., Reveron, I., Santamaria, I., Moncheno, J. M., Rivas, B., dan Munos, R., 2016. The LP_3561 and LP_3562 Enzymes Support a Fuctional Divergence Process in the Lipase/Esterase Toolkit from *Lactobacillus plantarum*. *Frontiers in Microbiology* 7 : 1-10
- Estiasih, T., 2009. *Teknik Pengolahan Pangan*. Jakarta: Bumi Aksara
- Hidayat, N., Masdiana, dan Suhartini., 2006. *Mikrobiologi Industri*. Yogyakarta: Penerbit Andi
- Hidayati, L., 2013. Evaluasi Mutu Organoleptik Bekasam Ikan Wader. *Jurnal TIBBS* 3 : 44 - 51
- Hui, Y.H., Meunier-Goddik, L., Hansen, A. S., Josephsen J., Nip, W., dan Stanfield, P. S., Toldra, F., 2004. *Handbook of Food and Beverage Fermentation Technology*. New York: Marcel Dekker, Inc
- Hutkins, R. W., 2006. *Microbiology and Technology of Fermented Foods*. New Jersey: Blackwell Publishing
- Ibrahim, B., Sahiruddin, W., dan Sastra, W., 2009. Fermentasi Rusip. Prosiding Seminar Nasional Perikanan Indonesia, Yogyakarta: 314 - 321
- Islam, R., Hossain, M. M., Akhter, S., dan Malek, M.A. 2009. Effect of Curing on the Quality of Beef and Buffen. *Bangladesh Journal of Animal Science* 38 : 92 - 101
- Jamalis, 2014. Pengaruh Penggunaan Medium Fermentasi Berbeda Terhadap Mutu Joruk Ikan Gabus (*Channa striata*). *Skripsi*. Fakultas Perikanan Dan Ilmu Kelautan Universitas Riau. Pekanbaru
- Kakati, B. K. dan Goswami, U. C. 2013. Characterization of the traditional fermented fish produc *Shidol* of Northeast India prepared from *Puntius*

sophore and *Setipinna phasa*. *Indian Journal of Traditional Knowledge* 12: 85-90

- Kalista, A., Supriadi, A., dan Rachmawati, S. H., 2012. Joruk Ikan Lele Dumbo (*Claria gariepinus*) Dengan Penggunaan Sumber Karbohidrat Yang Berbeda. *Jurnal Fishtech* 1 : 102-110
- Khairina, R. dan Setihono, 2000. Memperbaiki Kualitas Wadi Makanan Fermentasi Tradisional Kalimantan Selatan dalam Beberapa Konsentrasi Garam. Prosiding Seminar
- Kim, S. J., Seo, H. K., Kong, W.S., dan Yoon, M. H. 2013. Production of Lactic Acid by *Lactobacillus paracasei* Isolated from Button Mushroom Bed. *Journal of Mushroom Science and Production* 11: 187 - 193
- Koesoemawardani, D. dan Yuliana, N., 2009. Karakter Rusip dengan Penambahan Kultur Kering: *Streptococcus sp.* *Jurnal Sains dan Teknologi Indonesia* 11 : 205-2011
- Leroy, F. dan De Vuyst, L., 2004. Lactic Acid Bacteria as Functional Starter Cultures for the Food Fermentation Industry. *Trends in Food Science and Technology* 15 : 67 - 78
- Majumdar, R. K. dan Basu, S. 2010. Characterization of the traditional fermented fish product *Lona ilish* of Northeast India. *Indian Journal of Traditional Knowledge* 9: 453-458
- Mareta, D. T. dan Awami, S. N., 2011. Pengawetan Ikan Bawal Dengan Pengasapan dan Pemanggang. *MEDIAGRO* 7 : 33-47
- Martinez, F. A. C., Balciunas, E. M., Salgado, J. M., Gonzalez, J. M. D., Converti, A., dan de Souza Oliveira, R. P., 2013. Lactic Acid Properties, Applications and Arodution: A review. *Trends in Food Science and Technology* 30 : 70 - 83
- Muchtadi, R. I. dan Sugiyono. 2013. *Prinsip Proses dan Teknologi Pangan*. Penerbit Alfabeta: Bogor
- Mumtiah, O. N., Kusdiyantini, E., dan Budiharjo, A., 2014. Isolasi, Karakterisasi Bakteri Asam Laktat, dan Analisis Proksimat Dari Makanan Fermentasi Bekasam Ikan Mujair (*Oreochromis mossambicus Peters*). *Jurnal Biologi* 3 : 20-30
- Muzaddadi, A. U. dan Mahanta, P. 2013. Effects of salt, sugar, and starter culture on fermentation and sensory properties in *Shidal* (a fermented fish product). *African Journal of Microbiology Research* 7: 1086-1097

- Nuraini, A., Ibrahim, R., dan Rianingsih, L. 2014. Pengaruh Penambahan Konsentrasi Sumber Karbohidrat dari Nasi dan Gula Merah terhadap Mutu Bekasam Ikan Nila Merah. *Jurnal Saintek Perikanan* 10 : 19-25
- Petrus, Poernomo, H., Suprayitno, E., dan Hardoko, 2013. Physicochemical Characteristics, Sensory Acceptability, dan Microbial Quality of Wadi Betok, a Traditional Fermented Fish From South Kalimantan, Indonesia. *Indonesia Food Research Journal* 30 : 933 - 939
- Potter, N. N. dan Hotchkiss, J. H., 2012. *Food Science*, edisi lima. Berlin: Springer Science and Business Media
- Pratama, S. P., 2011. Studi Pembuatan Sirup Tamarillo (Kajian Perbandingan Buah dan Konsentrasi Gula). *Jurnal Industrial* 1 : 180 - 193
- Purwaningsih, S., Santoso, J., dan Garwan, R. 2013. Perubahan Fisiko-Kimiawi, Mikrobiologi, dan Histamin Bakasang Ikan Cakalang Selama Masa Fermentasi Dan Penyimpanan. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan* 24: 168-177
- Putriyani, A. A., 2017. Analisis Hasil Tangkapan dan Pola Musim Penangkapan Ikan Kembung (*Rastrelliger spp.*) yang Didaratkan Di Pelabuhan Perikanan Nusantara (PPN) Pekalongan, Jawa Tengah. *Skripsi*. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Universitas Brawijaya. Malang
- Ray, R.C. dan Montet, D., 2015. *Microorganisms and Fermentation of Traditional Foods*. Florida: CRC Press
- Rochima, E., 2005. Pengaruh Fermentasi Garam Terhadap Karakteristik Jambal Roti. *Buletin Teknologi Hasil Perikanan* VIII : 46 - 56
- Salminen, S., Wright, A. V., dan Ouwehand, A., 2004. *Lactic Acid Bacteria: Microbiological and Functional Aspects*, edisi tiga. New York: Marcel Dekker
- Salwanee, S., Aida, W. M. M., Mamot, M. Y. dan Ibrahim, S., 2013. Effects of enzyme concentration, temperature, pH, and time on the Defree of Hydrolysis of Protein Extract from Viscera of Tuna (*Eutheygnus*) by using alcalase. *Sains Malay* 43: 279-287
- Stojanovski, S., Antonova-Nikolova, S., Kirilov, N., Ivanova, I., Tenev, T., Handjinesheva V. 2013. API ZYM enzymatic profile of lactic acid bacteria isolated from traditional Bulgarian meat product "Lukanka". *Bulgarian Journal of Agricultural Science* 2: 86-89
- Sella, N., 2014. Sifat Kimia dan Mikrobiologi Joruk Dengan Penambahan Konsentrasi Gula Aren Yang Berbeda. *Skripsi*. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Pertanian Universitas Lampung.

- Shringeri, A. R. dan Naik, G. R., 2016. Isolation and Screening of Lipase Producing Organisms Using De-oiled Seed Case as a Substrate. *IOSR Journal of Biotechnology and Biochemistry* 2 : 54-56
- Stanbury, P. F., Whitaker, A., dan Hall, S. J., 2003. *Principles of Fermentation Technology*. London: Elsevier Science
- Suprihatin, 2010. *Teknologi Fermentasi*. Surabaya: UNESA University Press
- Suyatno, Sari, N. I. dan Loekman, S., 2015. Pengaruh Lama Fermentasi Terhadap Mutu Bekasam Ikan Gabus (*Channa striata*). *Jurnal Online Mahasiswa Bidang Perikanan dan Ilmu Kelautan* 2 : 1- 8
- Tanasupawat, S., Phoottosavako, M., dan Keeratipibul, S., 2015. Characterization and Lipolytic Activity of Lactic Acid Bacteria from Thai Fermented Meat. *Journal of Applied Pharmaceutical Science* 5 : 6-12
- Thariq, A. S., Swastawati, F., dan Surti, T., 2014. Pengaruh Perbedaan Konsentrasi Garam Pada Peda Ikan Kembung (*Rastrelliger neglectus*) Terhadap Kandungan Asam Glutamat Pemberi Rasa Gurih (*Umami*). *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan* 3 : 104 - 111
- Theron, M. M. dan Lues, J. F. R., 2011. *Organic Acids and Food Preservation*. Florida: CRC Press
- Toe, C.J., Foo, H.L., Loh, T.C., Mohamad, R., Rahim, A. R., dan Idruz, Z. 2019. Extracellular Proteolytic Activity and Amino Acid Production by Lactic Acid Bacteria Isolated from Malaysian Foods. *International Journal of Molecular Sciences* 20: 1777-1799
- Wardhani, F. S. 2019. Pengaruh Konsentrasi Gula Aren dan Lama Fermentasi terhadap Karakteristik Kimia, Fisika, dan Sensoris Joruk Ikan Oci (*Rastrelliger kanagurta*). *Skripsi*. Departemen Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta
- Wikandari, P. R., Suparmo, Marsono, Y., dan Rahayu, E. S., 2012. Karakterisasi Bakteri Asam Laktat Proteolitik pada Joruk. *Jurnal Natur Indonesia* 14 : 120-125
- Wikandari, P. R., Suparmo, Marsono, Y., dan Rahayu, E. S., 2012. Potensi Bakteri Asam Laktat Yang Diisolasi Dari Joruk Sebagai Penghasil *Angiotensin Converting Enzyme Inhibitor* Pada Fermentasi "Joruk-Like" Product. *AGRITECH* 32: 258-264
- Yuliana, N. 2007. Profil Fermentasi "Rusip" yang Dibuat dari Ikan Teri (*Stolephorus sp.*). *AGRITECH* 27: 12-17

Yusra dan Efendi, Y., 2010. *Dasar-dasar Teknologi Hasil Perikanan*. Padang: Bung Hatta University Press

Zainal, B. dan Imamul, H., 2016. Pengaruh Kuantitas Garam Terhadap Kualitas Joruk. *Jurnal Biota 2* : 151-157

Zhang, B., He, P. J, dan Shao, L. M. Effect of pH and Fermentation Time on Yield and Optical Purity of Lactic Acid from Kitchen Wastes Fermentation. *Huang Jing Ke Xue* 28: 881-885