

## DAFTAR PUSTAKA

- Arini, L. D. D. 2017. Pemanfaatan Bakteri Baik Dalam Pembuatan Makanan Fermentasi yang Bermanfaat Untuk Kesehatan. *Biomedika*. 10(1):1-11.
- Azhari, M. 2016. Pengolahan Limbah Tahu dan Tempe dengan Metode Teknologi Tepat Guna Saringan Pasir Sebagai Kajian Mata Kuliah Pengetahuan Lingkungan. *Media Ilmiah Teknik Lingkungan*. 1(2): 1-8.
- Borges, S., Silva, J., and Teixeira, P. 2012. Survival and Biofilm Formation by Group B *Streptococci* In Sumulated Vaginal Fluid at Different pH. *Antonie van Leeuwenhock*. 101:677-682.
- Brooks, G. F., Butel, J. S., Ornston, L. N. 2008. *Mikrobiologi Kedokteran*. Kedokteran EGC. Jakarta. P: 627.
- Budhijanto, W and Tanto, D. 2018. *Menembus pagar baja*. UGM Press. Yogyakarta. P:35.
- Champagne CP, Lee BH, dan Goulet J. 2003. Growth of *Lactobacillus paracasei* ssp. *Paracasei* on tofu whey. *International journal of food microbiology*. 89(1):67-75.
- Chaves, A. C. S. D., Fernandez, M., Lerayer, A. L. S., Mierau, I., Kleerebezem, M and Hugenholtz, J. 2002. Metabolic Engineering of Acetaldehyde Production by *Streptococcus thermophilus*. *Applied and Enviromental Microbiology*. 68(11):5656-5662.
- Czaczyk and Myszka. 2007. Biosynthesis of Extracellular Polymeric Substances (EPS) and Its Role in Microbial Biofilm Formation. *Polish Journal of Environmental Studies*. 6(1):799-806.
- Dwidjoseputro. 2005. *Dasar-Dasar Mikrobiologi*. Djambatan. Jakarta. P:29.
- Fardiaz, S. 1987. *Fisiologi Fermentasi*. Pusat antar universitas IPB. Bogor. P:186.
- Fatmawati, D. W. A. 2011. Hubungan Biofilm *Streptococcus mutans* Terhadap Resiko Terjadinya Karies Gigi. *Stomatognatic*. 8(3):127-130.
- Forsythe, S. J. 2000. *The Microbiology of Safe Food*. Berlin : Blackwell Science. Ltd.
- Garcia-Gonzalo, D., and Rafael, P. 2015. Influence of Environmental Factors on Bacterial Biofilm Formation in The Food Industry : A Review. *PostDoc Journal*. 3(1):3-13.
- Ghofar, A., Ogawa, A and Kokugan, T. 2005. Production of L-lactic Acid From Fresh Cassava Roots Slurried With Tofu Liquid Waste by *Streptococcus sbovis*. *J Biosci Bioeng*. 100(6):606-612.
- Gomez, N. C., Juan, M. P. R., Beatriz, X. V. Q., and Bernadette, D. G. 2016. Use of Potential Probiotic Lactic Acid Bacteria (LAB) Biofilms For The Control of *Listeria monocytogenes*, *Salmonella typhimurium*, and

*Escherichia coli* O157:H7 Biofilms Formation. *Frontiers in Microbiology*. 7(1):863.

- Gunardi, W. D. 2014. Peranan Biofilm Dalam Kaitannya Dengan Penyakit Infeksi. *Jurnal Kedokteran Meditek*. 15(39): 1-9.
- Hidayat, N., Meitiniarti, I., Setyahadi, S., Pato, U., Susanti, E., Padaga, M. C., Wardani, A. K., Purwandari, U., Srianta, I and Ristiarini, S. 2018. *Mikrobiologi Industri Pertanian*. UB Press. Malang. P:74.
- Homenta, H. 2016. Infeksi Biofilm Bacterial. *Jurnal e-Biomedik*. 4(1):1-6.
- Jamal, M., Wisal, A., Saadia, A., Fazal, J., Muhammad, I., Muhammad, A.N., Tahir, H., Muhammad, A., Muhammad, R., and Muhammad, A. K. 2018. Bacterial Biofilm and Associated Infections. *Journal of the Chinese Medical Association*. 81(1):7-11.
- Juariah, S and Sari, W. P. 2018. Pemanfaatan Limbah Cair Industri Tahu Sebagai Media Alternatif Pertumbuhan *Bacillus sp.* *Jurnal Analisis kesehatan klinikal sains*. 6(1):24-29.
- Judoamidjojo, R and Mulyono. 1990. *Biokonversi*. Dikti pusat antar universitas bioteknologi. Bogor.
- Khodijah, N. S., Ona, C and Jasari, M. 2006. Upaya Perbaikan Kesuburan Media Tanam Bekas Penambangan Timah pada Pertumbuhan Awal Tanaman Jarak Pagar (*Jatropha curcas*). *Universitas Lampung press*. Lampung. P:15.
- Kim, J., Rhee C, Lee, C. H., Ahn, S., Lee, J. H. 2009. Prevalence of Nasal Polyps and Its Risk Factors: Korean National Health and Nutrition Examination Survey 2009 –2011. 29(1):9–13.
- Kumar, L. M., Wan, Z.S., Rosfarizan, M., and Raha, A.R. 2017. Influence of Biofilm-Forming Lactic Acid Bacteria Against Methicillin-Resistant *Staphylococcus aureus* (MRSA S547). *Asian Pasific Journal of Tropical Biomedicine*. 7(12):1107-1115.
- Kunarso, D. H. 1987. Beberapa Catatan Tentang Bakteri *Salmonella*. *Oseana*. 12(4):79-90.
- Leroy, F and De Vuyst, L. 2004. Lactic Acid Bacteria as Functional Starter Cultures For The Food Fermentation Industry (Review). *Trends in Food Science and Technology*. 15(1):67-78.
- Lowrt, R., Eaton, D. K., Foti, K., Eily, L. M., Perry G., Gsluska, D. A. Association of sleep duration with obesity among US high school students. *Journal of Obesity*. 6(1):1-9.
- Malik., Amarila., Donna, M., Ariestanti, Nurfactiyani, A and Yanuar, A. 2008. Skrinning Gen Glukositransferase (GTF) Dari Bakteri Asam Laktat Penghasil Eksopolisakarida. *Makara Sains*. 12(1):1-6.

- Mardisiwayo, P. 1993. *Petunjuk Pencegahan dan Penanggulangan Pencemaran Limbah Padat dan Cair Industri*. Departemen Perindustrian. Jakarta.
- Ni, K., Wang, Y., Li, D., Cai, Y and Pang, H. 2015. Characterization, Identification and Application of Lactid Acid Bacteria Isolated From Forage Paddy Rice Silage. *PloS ONE*. 10(3):1-8.
- Nudyanto, A and Zubaidah, E. 2015. Isolasi Bakteri Asam Laktat Penghasil Eksopolisakarida dari Kimchi. *Jurnal pangan dan agroindustri*. 3(2):742-748.
- Nugroho, K. A. 2017. Pemanfaatan Zeolit ZSM-5 Dalam Proses Peningkatan Mutu Kualitas Air. Institut Teknologi Sepuluh November. Surabaya. 1-6.
- Pelczar, M. J and Chan, E. C. S. 2007. *Elements of Microbiology*. Mc Graw Hill BookCompany: New York. P:55.
- Petry, S., Furlan, S., Crepeau, M. J., Cerning, J. and Desmazeaud, M. 2000. Factors Affecting Exocellular Polysaccharide Production by *Lactobacillus delbrueckii* subsp. *bulgaricus* Grown in a Chemically Defined Medium. *Appl. Environ. Microbiol* 66(1): 3427-3431.
- Piard, J. C. And Briandet, R. 2016. Lactic Acid Bacteria Biofilms: From Their Formulation to Their Health and Biotechnological Potential. In: Mozzi F, Raya RR, Vignolo GM, Biotechnology of Lactic Acid Bacteria Novel Applications Second Edition. Wiley-Blackwell. New York.
- Prakash, B., Veeregowda, B. M and Krishnappa, G. 2003. Biofilms: A Survival Strategy of Bacteri. *Current Sci*. 85(1): 1299-1307.
- Pratiwi, S. T. 2008. *Mikrobiologi Farmasi*. Erlangga, Jakarta.
- Pratiwi, S. 2008. *Mikrobiologi Farmasi*. Yogyakarta: Fakultas Farmasi Universitas Gadjah Mada. Erlangga.
- Quinto, E. J., Pilar, J., Irma, C., Jesus, T., Javier, M., and Tomas, G. 2014. Probiotic lactic acid bacteria: A review. *Food and Nutrition Science*. 5(1):1765-1775.
- Rahayu, M and Susanti, E. 2017. Optimasi Jenis dan Kadar Sumber Nitrogen Serta pH Medium Untuk Produksi Protease dari Isolat HtcUM<sub>6.2.2</sub> dari Tauco Surabaya. *Jurnal Kimia Riset*. 2(2):98-107.
- Safitri, N., Titi, C.S., and Anja, M. D. 2016. Formula Media Pertumbuhan Bakteri Asam Laktat *Pediococcus pentosaceus* Menggunakan Substrat Whey Tahu. *Jurnal Sumber daya Hayati*. 2(1):31-38.
- Said, N. I. 2000. Teknologi Pengolahan Air Limbah dengan Proses Biofilm Tercelup. *Jurnal Teknologi Lingkungan*. 1(2):101-113.
- Salas-Jara, M., Alejandra, I., Marco, V., and Apolinaria, G. 2016. Biofilm Forming *Lactobacillus*: New Challenges for The Development of Probiotics. *Microorganisms*. 4(1):35.

- Sastrohamidjojo, H. 2007. *Spektroskopi*. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta. P:26.
- Shah, N. P. 2000. Symposium: Probiotic Bacteria. Probiotic Bacteria: Selective Enumeration and Survival in Dairy Foods. *J. Dairy Sci.* 83(1):894-907.
- Singha, T. K. 2012. Microbial Extracellular Polymeric Substances: Production, Isolation and Applications. *IOSR Journal of Pharmacy*. 2(1):276-281.
- Siradje, Andi, L. 2016. *Interaksi Bakteri Pseudomonas Pembentuk Biofilm Pada Permukaan Hifa Kapang Penicillium*. Tesis. Fakultas biologi. Ugm. Pp: 18-20.
- SNI. 2009. Batas Maksimum Cemaran Mikroba Dalam Pangan. SNI 7388 : 2009.
- Son, S., Jeon, H and Yang. 2017. In Vitro Characterization of *Lactobacillus brevis* KU15006 an Isolate from Kimchi Reveals Anti Adhesion Activity Against Food Borne Pathogens and Antidiabetic Properties. *Microbial Pathogenesis*. 112(1):135-141.
- Stoodley, P., Saure, K., Davies, D. G., Costerton, J. W. 2002. Biofilms As Complex Differentiated Communities. *Annu Rev Microbiol.* 56(1):187-209.
- Subagiyo., Margino, S., Triyanto and Setyati, W. A. 2015. Pengaruh pH, Suhu dan Salinitas Terhadap Pertumbuhan dan Produksi Asam Organik Asam Laktat yang Diisolasi Dari Intestinum Udang Penaeid. *Ilmu Kelautan*. 20(4): 187-194.
- Tharmila, S., Jeyaseelan, E. C and Thavaranjit, A. C. 2011. Media Alternatif Untuk Pertumbuhan Beberapa Jamur. *AASR C9*. 3(3):389-393.
- Thi, L. N., Champagne, C. P., Lee B. H., Goulet, J. 2003. Growth of *Lactobacillus paracasei* ssp. *Paracaseion* Tofu Whey. *Int J Food Microbiol.* 89(1):67-75.
- Trevor, R. G., Manmohan, B., Zhibing, Z. 2008. Bacterial Adhesion and Biofilms On Surfaces. *Progress In Natural Science*. 18(9):1049-1056.
- Vijayabaskar, P., Babinastarlin, S and Shankar, T. 2011. Quantification and Characterization of Exopolysaccharides from *Bacillus subtilis* (MTCC121). *Adv. Biolog. Res.* 62(1):71-76.
- Vu, B., Chen, M., Crawford, R. J and Ivanova, E. P. 2009. Bacterial Ekstracelular Polysaccharides Involved In Biofilm Formation. *Molecules*. 14:2535-2554.
- Waluyo, L. 2005. *Mikrobiologi Umum*. Universitas Muhammadiyah Malang Press. Malang. P:31
- Warokka, K. E., Wuisan, J and Juliatri. 2016. Uji Konsentrasi Hambat Minimum (KHM) Ekstrak Daun Binahong (*Anredera cordifolia steenis*) Sebagai

Antibakteri Terhadap Pertumbuhan *Streptococcus mutans*. *Jurnal e-GiGi*. 4(2):155-159.

Widodo. 2019. *Bakteri Asam Laktat Strain Lokal*. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta : 1.

Wulan, R., Meryandini, A and Sunarti, T. C. 2017. Potensi Limbah Cair Industri Tapioka Sebagai Media Pertumbuhan Starter Bakteri Asam Laktat *Pediococcus pentosaceus* E.1222. *Jurnal sumberdaya hayati*. 3(1): 27-33.

Yeni., Anja, M., and Titi, C. S. 2016. Penggunaan Substrat Whey Tahu Untuk Produksi Biomassa Oleh *Pediococcus pentosaceus* E.1222. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*. 26 (3):284-293.

Yuliana. 2008. Kinetika Pertumbuhan Bakteri Asam Laktat Isolat T5 yang Berasal dari Tempoyak. *Jurnal Terknologi Industri dan Hasil Pertanian*. 73(1):22-26.

Zubaidah, E., Liasari, Y., Saparianti, E. 2008. Produksi Eksopolisakarida oleh *Lactobacillus plantarum* B2 pada Produk Probiotik Berbasis Buah Murbei. *Jurnal Teknologi Pertanian*. 9(1):59 –68.