

DAFTAR PUSTAKA

- Abbasiliasi, S., S. J. Tan, T. A. T. Ibrahim, F. Bashokouh, N. R. Ramakrishnan, S. Mustafa, dan A. B. Ariff. 2017. Fermentation factors influencing the production of bacteriocins by lactic acid bacteria: a review. *RSC Advances* 7(47): 29395-29420.
- Alvarez-Sieiro, P. M. Montalbán-López, D. Mu, dan O. P. Kuipers. 2016. Bacteriocins of lactic acid bacteria: extending the family. *Applied microbiology and biotechnology* 100(7): 2939-2951.
- Atlas, R. M. 2010. *Handbook of Microbiological Media*, Forth Edition. CRC Press, USA.
- Astuti, Y., M. Zaini, dan P. P. Aminudin. 2018. Spesies udang di kawasan pesisir Pantai Tabanio, Kabupaten Tanah Laut. *Prosiding Seminar Nasional Lingkungan Lahan Basah* 3(2): 540-543.
- Balouiri, M., M. Sadiki, dan S. K. Ibsouda. 2016. Methods for in vitro evaluating antimicrobial activity: A review. *Journal of Pharmaceutical Analysis* 6(2): 71-79.
- Buntin, N., S. Chanthachum, dan T. Hongpattarakere. 2008. Screening of lactic acid bacteria from gastrointestinal tracts of marine fish for their potential use as probiotics. *Songklanakar Journal of Science & Technology* 30(1): 141-148.
- Calo-mata, S. Arlindo, K. Boehme, T. de Miguel, A. Pascoal, J. Barros-Velazquez. 2008. Current applications and future trends of lactic acid bacteria and their bacteriocins for the biopreservation of aquatic food products. *Food and Bioprocess Technology* 1(1): 43-63.
- Cotter, P. D., R. P. Ross, dan C. Hill. 2013. Bacteriocins — a viable alternative to antibiotics? *Nature Reviews Microbiology* 11(2): 95-105.
- Daba, H., S. Pandian, J. F. Gosselin, R. E. Simard, J. Huang, dan C. Lacroix. 1991. Detection and activity of a bacteriocin produced by *Leuconostoc mesenteroides*. *Applied and Environmental Microbiology* 57(12): 3450-3455.
- De Kwaadsteniet, M., S.D. Todorov, H. Knoetze, L. M. T. Dicks. 2005. Characterization of a 3944 Da bacteriocin, produced by *Enterococcus mundtii* ST15, with activity against Gram-positive and Gram-negative bacteria. *International Journal of Food Microbiology* 105(3): 433-444.
- Desniar, I. Setyaningsih, dan R. S. Sumardi. 2014. Perubahan parameter kimia dan mikrobiologi serta isolasi bakteri penghasil asam selama fermentasi bekasam ikan mas (*Cyprinus carpio*). *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia* 15(3): 232-239.

- Dierckens, K. R., J. Vandenberghe, L. Beladjal, G. Huys, J. Mertens, dan J. Swings. 1998. *Aeromonas hydrophila* causes 'black disease' in fairy shrimps (Anostraca; Crustacea). *Journal of Fish Diseases* 21: 113-119.
- Drider, D., G. Fimland, Y. He'chard, L. M. McMullen, dan H. Pre'vost. 2006. The continuing story of class IIa bacteriocins. *Microbiology and Molecular Biology Reviews* 70(2): 564-582.
- El-Shafei, H. A., H. A. El-Sabour, N. Ibrahim, dan Y. A. Mostafa. 2000. Isolation, screening, and characterization of bacteriocin-producing lactic acid bacteria isolated from traditional fermented food. *Microbiological Research* 154(4): 321-331.
- Feliatra, F., Z. A. Muchlisin, H. Y. Teruna, W. R. Utamy, N. Nursyirwani, dan A. Dahliaty. 2018. Potential of bacteriocins produced bacteria isolated from tiger shrimp and prawns as antibacterial to *Vibrio*, *Pseudomonas*, and *Aeromonas* species on fish. *F100Research* 7(415): 1-18.
- Guo, J. J., K. F. Liu, S. H. Cheng, C. I. Chang, Y. O. H. Lay, J. Y. Yang, dan T. I. Chen. 2009. Selection of probiotic bacteria for use in shrimp larviculture. *Aquaculture Research* 40(5): 609-618.
- Indriati, N., A. Kusmarwati, dan I. Hermana. 2014. Optimization of bacteriocin production by *Lactococcus lactis* sp. *lactis* CN1.10a origin from rusips. *Squalen Bulletin of Marine & Fisheries Postharvest & Biotechnology* 9(3): 97-106.
- Kathiresan, K dan G. Thiruneelakandan. 2008. Prospect of lactic acid bacteria of marine origin. *Indian Journal of Biotechnology* 7(2):170-177.
- Kembaren, D. D. dan B. Sumiono. 2012. Kelimpahan dan sebaran larva udang penaeid di perairan Pemangkat dan sekitarnya. *Jurnal Penelitian Perikanan Indonesia* 18(2): 117-124.
- Khalid, K. 2011. An overview of lactic acid bacteria. *International Journal of Biosciences (IJB)* 1(3): 1-13.
- Kilinc, B., S. Cakli, S. Tolasa, dan T. Dincer. 2006. Chemical, microbiological and sensory changes associated with fish sauce processing. *European Food Research and Technology* 222(5-6): 604-613.
- Kongnum, K. dan T. Hongpattarakere. 2012. Effect of *Lactobacillus plantarum* isolated from digestive tract of wild shrimp on growth and survival of white shrimp (*Litopenaeus vannamei*) challenged with *Vibrio harveyi*. *Fish & Shellfish Immunology* 32(1):170-177.

- Lafuente-Rincón, D. F., T. E. V. Chávez, dan N. M. D. la Fuente-Salcido. 2016. Bacteriocins of Gram-positive bacteria: Features and biotherapeutic approach. *African Journal of Microbiology Research* 10(45): 1873-1879.
- Lamzira, Z., N. Ghabbour, Y. Rokni, H. Abouloifa, N. E. Chihib, R. Bensalah, E.Saalaoui, dan A. Asehraou. 2018. Isolation and selection of bacteriocin producer lactic acid bacteria strains isolated from natural fermenting green olives. *Revue de microbiologie industrielle, sanitaire, et environnementale* 12(1): 46-58.
- Linh, N. T. T., H. T. Phong, N. T. Nghia, D. T. H. Oanh, dan T. Q. Phu. 2017. Isolation and selection of lactic acid bacteria that can antagonize *Vibrio parahaemolyticus* causing acute hepatopancreatic necrosis disease in whiteleg shrimp (*Penaeus vannamei*). *Can Tho University Journal of Science* 7: 74-81.
- Maeda, M., A. Shibata, G. Biswas, H. Korenaga, T. Kono, T. Itami, M. Sakai. 2013. Isolation of lactic acid bacteria from kuruma shrimp (*Marsupenaeus japonicus*) intestine and assessment of immunomodulatory role of a selected strain as probiotic. *Marine Biotechnology* 16(2): 181-192.
- Martani, E., S. Margino, dan R. L. Worang. 2002. Antifungi penghambat *Fusarium oxysporum* f.sp. *cubense* yang disintesis oleh fungi endofit. *Gama Sains* 4(2): 112-120.
- Mustaruddin, D. Simbolon, dan M. Khotib. 2016. Pola dinamis penurunan hasil tangkapan udang akibat pengendapan dan limbah industri di kawasan Segara Anakan. *Marine Fisheries* 7(2): 125-136.
- Papagianni, M., N. Avramidis, G. Filioussis, D. Dasiou, dan I. Ambrosiadis. 2006. Determination of bacteriocin activity with bioassays carried out on solid and liquid substrates: assessing the factor “indicator microorganism”. *Microbial Cell Factories* 5(30): 1-14.
- Perez, R. H., T. Zendo, dan K. Sonomoto. 2014. Novel bacteriocins from lactic acid bacteria (LAB): various structures and applications. *Microbial Cell Factories* 13(1): 1-13.
- Prasetyo, F. D. 2018. Isolasi, seleksi dan optimasi produksi bakteriosin oleh isolat bakteri asam laktat dari udang putih (*Penaeus merguensis*). Universitas Gadjah Mada. Skripsi.
- Pyar, H. dan K. K. Peh. 2014. Characterization and identification of *Lactobacillus acidophilus* using biolog rapid identification system. *International Journal of Pharmacy and Pharmaceutical Sciences* 6(1): 189-193.
- Rahayu, E. S., A. K. Wardani, dan S. Margino. 2004. Skrining bakteri asam laktat penghasil bakteriosin dari daging dan produk olahannya. *Agritech* 24(2): 74-81.
- Rai, A. K., N. Bhaskar, P.M. Halami, K. Indirani, P. V. Suresh, N. S. Mahendrakar. 2009. Characterization and application of native lactic acid bacterium isolated from

tannery fleshing for fermentative bioconversion of tannery fleshings. *Application Microbiology Biotechnology* 83(4): 757- 766.

Reuter, G. 1985. Elective and selective media for lactic acid bacteria. *International Journal of Food Microbiology* 2(1-2): 55-68.

Rodríguez, L. G. R., F. Mohamed, J. Bleckwedel, R. Medina, L. D. Vuyst, E. M. Hebert, dan F. Mozzi. 2019. Diversity and functional properties of lactic acid bacteria isolated from wild fruits and flowers present in Northern Argentina. *Frontiers in Microbiology* 10(1091): 1-26.

Romadhon. 2012. Isolasi, karakterisasi dan uji potensi bakteriosin bakteri asam laktat dari udang. Tesis. Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.

Romadhon, Subagiyo, dan S. Margino. 2012b. Isolasi dan karakterisasi bakteri asam laktat dari usus udang penghasil bakteriosin sebagai agen antibakteria pada produk-produk hasil perikanan. *Jurnal Saintek Perikanan* 8(1):59-64.

Sari, N. P., R. Sari, dan E. K. Untari. 2018. Antibacterial activity test of bacteriocin from *Lactobacillus brevis*, *Lactobacillus casei* and *Lactobacillus plantarum* against Gram positive pathogenic bacteria. *Journal of Tropical Biodiversity and Biotechnology* 3(3): 85-91.

Saqib, A. A. N. dan P. J. Whitney. 2011. Differential behaviour of the dinitrosalicylic acid (DNS) reagent towards mono- and di-saccharide sugars. *Biomass and bioenergy* 35(11): 4748-4750.

Sidabutar, A. R., Feliatra, dan A. Dahliaty. 2015. Uji aktivitas antimikroba bakteriosin dari bakteri probiotik yang diisolasi dari udang windu (*Penaeus monodon Fabricus*). *Jurnal Online Mahasiswa Bidang Perikanan dan Ilmu Kelautan* 2(2): 1-13.

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 peneaid. *Ilmu Kelautan* 20(4): 187-194.

Subagiyo. 2017a. Kajian probiotik bakteri asam laktat dari berbagai jenis udang peneaid untuk penyehatan udang *Litopenaeus vannamei*. Disertasi. Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.

Subagiyo, S. Margino, Triyanto, F. Setiawan, W. A. Setyati, dan R. Pramesti. 2017b. Aktivitas antibakteri isolat bakteri asam laktat intestinal udang Peneaid tipe liar terhadap bakteri vibrio. *Jurnal Kelautan Tropis* 20(1): 7-15.

- Suman, A., Wudianto, B. Sumiono, H. E. Irianto, Badrudin, dan K. Amri. 2014. Potensi dan Tingkat Pemanfaatan Sumberdaya Ikan di Wilayah Pengelolaan Perikanan Republik Indonesia (WPP RI). Ref Graphika, Jakarta.
- Suman, A., F. Satria, B. Nugraha, A. Priatna, K. Amri, dan Mahiswara. 2015. Status stok sumber daya ikan tahun 2016 di wilayah pengelolaan perikanan Negara Republik Indonesia (WPP NRI) dan alternatif pengelolaannya. *Jurnal Kebijakan Perikanan Indonesia* 10(2): 107-128.
- Tagg J. R. dan A. R. McGiven. 1971. Assay system for bacteriocins. *Applied Microbiology* 21(5): 943-944.
- Tjahjo, D. W. H. dan Riswanto. 2013. Status terkini dan alternatif pengelolaan sumber daya ikan di Laguna Segara Anakan, Cilacap. *Jurnal Kebijakan Perikanan Indonesia* 5(1): 9-16.
- Usmiati, S. dan T. Marwati. 2007. Seleksi dan optimasi proses produksi bakteriosin dari *Lactobacillus* sp. *Jurnal Pascapanen* 4(1): 27-37.
- Venkadesan, D. and V. Sumathi. 2015. Screening of lactic acid bacteria for their antibacterial activity against milk borne pathogens. *International Journal of Applied Research* 1(11): 970-973.
- Vieira, F. N., F. S. Pedrotti, C. C. B. Neto, J. L. P. Mouriño, E. Beltrame, M. L. Martins, C. Ramirez dan L. A. V. Arana. 2007. Lactic-acid bacteria increase the survival of marine shrimp, *Litopenaeus vannamei*, after infection with *Vibrio harveyi*. *Brazilian Journal Of Oceanography* 55(4): 251-255.
- Vieira, F. N., A. Jatobá, J. L. P. Mouriño, E. A. Vieira, M. Soares, B. C. da Silva, W. Q. Seiffert, M. L. Martins, dan L. A. Vinatea. 2013. In vitro selection of bacteria with potential for use as probiotics in marine shrimp culture. *Pesquisa Agropecuária Brasileira* 48(8): 998-1004.
- Vinderola, G., A. C. Ouwehand, S. Salminen, dan A. von Wright. 2019. *Lactic Acid Bacteria: Microbiological and Functional Aspects*, Fifth Edition. CRC Press, Boca Raton.
- Salminen, S., A. von Wright, dan A. Ouwehand. 2004. *Lactic Acid Bacteria: Microbiological and Functional Aspects*, Third Edition. Marcel Dekker, Inc, New York.
- Schlegel, H. G. dan C. Zaborosch. 1993. *General Microbiology*. Cambridge University Press, Cambridge.
- Sharah, A., R. Karnila, dan Desmelati. 2015. Pembuatan kurva pertumbuhan bakteri asam laktat yang di isolasi dari ikan peda kembung (*Rastrelliger* sp.). *Jom*: 1-8.

- Widyanisa, F. 2019. Isolasi, Pengujian Aktivitas dan Fermentasi Bakteriosin Bakteri Asam Laktat asal Udang Dogol (*Metapenaeus ensis*). Universitas Gadjah Mada. Skripsi.
- World Register of Marine Species. 2020. *Parapenaeopsis sculptilis* (Heller, 1862). <<http://www.marinespecies.org/aphia.php?p=taxdetails&id=210410>> Diakses pada 21 September 2020.
- Yang, S. C., C. H. Lin, C. T. Sung, dan J. Y. Fang. 2014. Antibacterial activities of bacteriocins, application in foods and pharmaceuticals. *Frontiers in Microbiology* 5(241): 1-10.
- Yang, E., L. Fan, J. Yan, Y. Jiang, C. Doucette, S. Fillmore, dan B. Walker. 2018. Influence of culture media, pH and temperature on growth and bacteriocin production of bacteriocinogenic lactic acid bacteria. *AMB express*, 8(1): 1-14.
- Yogeswara, I. B. A., I. G. A. W. Kusumawati, dan N. W. Nursini. 2014. Aplikasi bakteriosin pada edible film: peran active packaging sebagai kemasan antimikrobia. *Prosiding Seminar Nasional Biosains, Universitas Dhayana Pura, Dalung*.
- Yuliana, N. 2008. Kinetika pertumbuhan bakteri asam laktat isolat T5 yang berasal dari tempoyak. *Jurnal Teknologi Industri dan Hasil Pertanian* 13(2): 108-116.