

## DAFTAR PUSTAKA

- Abdurrahman, Z. H. dan Y. Yanti. 2018. Gambaran umum pengaruh probiotik dan prebiotik pada kualitas daging ayam gambaran umum pengaruh probiotik dan prebiotik pada kualitas daging ayam. *Journal of Tropical Animal Production* 19(2): 95-104.
- Ahmed, Z., M. Imran, Q. Cheng, dan Y. Wang. 2010. *Lactobacillus acidophilus* bacteriocin, from production to their application: an overview. *African Journal of Biotechnology* 9(2): 2843-2850.
- Aini, N., V. Prihananto, G. Wijonarko, A. Arimah, dan M. Syaifudin. 2017. Pengaruh konsentrasi kultur dan prebiotik ubi jalar terhadap sifat sari jagung manis probiotik. *Agritech* 37(2): 165-172
- Akoetey, W. 2015. Direct Fermentation of Sweet Potato Starch into Lactic Acid by *Lactobacillus amylovorus*: The Prospect of an Adaptation Process. Theses and Dissertations. University of Arkansas. Fayetteville.
- Al-Abri, A. S., O. Mahgoub, I. T. Kadim, W. Al-Marzooqi, S. J. Goddard, dan M. Al-Farsi. 2014. Processing and evaluation of nutritive value of fish silage for feeding Omani sheep. *Journal of Applied Animal Research* 42(4):406-413.
- Amadou, I., G. W. Le, Y. H. Shi, and S. Jin. 2011. Reducing, radical scavenging, and chelation properties of fermented soy protein meal hydrolysate by *Lactobacillus plantarum* Lp6. *International Journal Of Food Properties* 14:654-665.
- Antarini, A. A. N. 2011. Sinbiotik antara probiotik dan prebiotik. *Jurnal Ilmu Gizi* 2(2):148-155.
- Bachruddin, Z. 2014. Teknologi Fermentasi pada Industri Peternakan. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta
- Bangsa, D. W., Y. Widodo, dan Erwanto. 2015. Pengaruh penambahan tingkat tepung gaplek pada pembuatan silase limbah sayuran terhadap kualitas fisik dan sifat kimiawi silase. *Jurnal Ilmiah Peternakan Terpadu* 3(3): 163-169.
- Brummer, Y., dan S. W. Cui. 2005. *Understanding Carbohydrate Analysis*. Taylor and Francis Group LLC. USA.
- Chalisy, V., R. Utomo, dan Z. Bachruddin, 2017. Pengaruh penambahan molases, *Lactobacillus plantarum*, *Trichoderma viride* dan campurannya terhadap kualitas total campuran hijauan. *Buletin Peternakan* 411(4): 4311–4318.
- Cheng, F., H. Chen, N. Lei, M. Zheng, dan H. Wan. Effect of carbon and nitrogen sources on activity of cell envelope proteinase produced by *Lactobacillus plantarum* LP69. *Food Technology* 23(1):11-18.

- Chooklin, S., L. Kaewsichan, dan J. Kaewsrichan. 2011. Potential use of *Lactobacillus casei* TISTR 1500 for the bioconversion from palmyra sap and oil palm sap to lactic acid. *Electronic Journal of Biotechnology* 14(5): 2-13.
- Davari, D. D., M. Negahdaripour, I. Karimzadeh, M. Seifan, M. Mohkam, S. J. Masoumi, A. Berenjian and Y. Ghasemi. 2019. Prebiotics: definition, types, sources, mechanisms, and clinical applications: Review. *Foods* 8(92): 1-27.
- Farinde, E.O., V.A. Obatulu, M.A. Oyarekhua, H.A. Adeniran, S.I. Ejoh, O.T. Olanipekun. 2010. Physical and microbial properties of fruit flavored fermented cow milk and soymilk (yogurt-like) under different temperature of storage. *African Journal of Food Science and Technology* 1 (5): 120-127.
- FAO. 2004. International plan of action for the management of fishing capacity (IPOA-Capacity): Review of progress in Southeast Asia. TC IUU-CAP. Rome
- Figueredo, C. G., R. A. F. Estrella, and O. A. R. Rejon. 2011. *Fermentation: Metabolism, Kinetics Models, and Bioprocessing*. Intech Open. United Kingdom
- Ghaly, A.E., D. Dave, S. Budge, and M.S. Brooks. 2010. Fish spoilage mechanisms and preservation techniques: Review. *American Journal of Applied Science* 7(7): 859-877.
- Gibson, G. R., R. Hutkins, M. E. Sanders, S. L. Prescott, R. A. Reimer, S. J. Salminen, G. Reid. 2017. Expert consensus document: the international scientific association for probiotics and prebiotics (ISAPP) consensus statement on the definition and scope of prebiotics. *Nature Reviews Gastroenterology & Hepatology* 14(8): 491–502.
- Gongora, H. G., A. A. Maldonado, A. E. Ruiz, dan J. D. Breccia. 2018. Supplemented feed with biological silage of fish processing wastes improved health parameters and weight gain of mice. *Engineering in Agriculture, Environment, and Food* 11(2018):153-157.
- Gustaw, W., M. Kordowska-Wiater dan J. Koziol. 2011. The influence of selected prebiotics on the growth of lactic acid bacteria for bio-yoghurt production. *Acta Science* 10(4): 455-466
- Haydersah, J., I. Chevallier, I. Rochette, C. Morquet Rivier, C. Picq, C. M. Pepin, C. Icard-Verniere dan J. P. Guyot. 2012. Fermentation by amylolytic lactic acid bacteria and consequences for starch digestibility of plantain, breadfruit, and sweet potato flours. *Journal of Food Science* 77(8): M466-M472
- Handajani, H. 2014. Peningkatan kualitas silase limbah ikan secara biologis dengan memanfaatkan bakteri asam laktat. *Jurnal GAMMA*

9(2):31-39.

- Hawk, P. B., B. L. Oser dan W. H. Summerson. 1954. Practical Physiologic Chemistry. McGraw-Hillbook Company Inc. New York.
- Inayati, I. dan A. N. Putra. 2015. Penambahan ubi jalar varietas Cilembu sebagai sumber prebiotik untuk meningkatkan pertumbuhan ikan patin (*Pangasius* sp.). Jurnal Perikanan dan Kelautan 5(1): 49-55.
- Karim, N. U., M. F. M. A. Lee, A. M. Arshad. 2015. The effectiveness of fish silage as organic fertilizer on post-harvest quality of pak choy (*Brassica rapa* L. subsp. *chinensis*). European International Journal of Science and Technology 4(5): 163-174.
- Kim, S. J., H. K. Seo, W. S. Kong and M. H. Yoon. 2013. Production of lactic acid by *Lactobacillus paracasei* isolated from button mushroom bed. Journal of Science and Production 11(4):187-193.
- Laluura, L. F. H., H. J. Lohoo dan H. W. Mewengkang. 2014. Identifikasi bakteri *Escherichia* pada ikan selar (*Selaroides* sp.) bakar di beberapa resto di Kota Manado. Jurnal Media Teknologi Hasil Perikanan 2(1): 5-8.
- Leha, M. A. dan A. Moniharapon. 2013. Fortifikasi surimi ikan rucah terhadap mie basah. Majalah Biam 9(1): 114-22.
- Mahmudatussa'adah, A. 2014. Komposisi kimia ubi jalar (*Ipomoea batatas* L) Cilembu pada berbagai waktu simpan sebagai bahan baku gula cair. Pangan 23(1): 53-64
- Maruka, S. S., G. Siswohutomo, dan R. D. Rahmatu. 2017. Identifikasi cemaran bakteri *Escherichia coli* pada ikan layang (*Decapterus russelli*) segar di berbagai pasar Kota Palu. E-Journal Mitra Sains 5(1): 84-89.
- Miskiyah, s. Usmiati, dan Mulyorini. 2011. Pengaruh enzim proteolitik dengan bakteri asam laktat probiotik terhadap karakteristik dadih susu sapi. Jurnal Ilmu Ternak dan Veteriner 16(4): 304-311.
- Najgeubauer D. L., M. Sade, T. Grega, and M. Walczycka. 2011. The impact of tea supplementation on microflora, pH and antioxidant capacity of yoghurt. International Dairy Journal 21(8):568-574.
- Nurdyansyah, F., U. dan H. A. Hasbullah. 2018. Optimasi fermentasi asam laktat oleh *Lactobacillus casei* pada media fermentasi yang disubstitusi tepung kulit pisang. Journal of Biology 11(1): 64-71.
- Nurfauzia, N. Sandiah, dan W. Kurniawan. 2020. Karakteristik dan kualitas silase berbahan kombinasi sorgum *Stay green* utuh dengan *Indigofera zollingeriana*. Jurnal Ilmiah Peternakan Halu Oleo 2(1):56-61.
- Oktarini, N., T. Dhalika, dan A. Budiman. 2015. Pengaruh penambahan

nitrogen dan sulfur pada ensilase jerami ubi jalar (*Ipomoea batatas* L.) terhadap konsentrasi  $\text{NH}_3$  dan VFA (*in vitro*). Student e-Journal 4(3): 1-9.

- Olorunnisola, K. S., P. Jamal, dan M. Z. Alam. Growth, substrate consumption, product formation kinetics of *Phanerochaete chrysosporium* and *Schizophyllum commune* mixed culture under solid-state fermentation of fruit peels. Biotech 3(2018):1-10.
- O'Sullivan, L., B. Murphy, P. McLoughlin, P. Duggan, P. G. Lawlor, H. Hughes, dan G. E. Gardiner. 2010. Prebiotics from marine macroalgae for human and animal health applications. Marine Drugs 8(7): 2038–2064.
- Palacio, M. L., A. L. Etcheverria dan G. D. Manrique. 2014. Fermentation by *Lactobacillus paracasei* of galacto oligosaccharides and low molecular weight carbohydrates extracted from squash (*Curcubita maxima*) and lupin (*Lupinus albus*) seed. Journal Microbiology, Biotechnology and Food Sciences 3(4): 329-332.
- Palkar, N. D., J. M. Koli, S. B. Patange, S. T. Sharangdhar, R. K. Sadavarte and A. E. Sonavane. 2017. Comparative study of fish silage prepared from fish market waste by using different techniques. International Journal of Current Microbiology and Applies Sciences 6(12): 3844-3858.
- Ridwan, M., D. Saefulhadjar, dan I. Hernaman. 2020. Kadar asam laktat, amonia, dan pH silase limbah singkong dengan pemberian molases berbeda. Majalah Ilmiah Peternakan 23(1): 30-34.
- Rimbawanto, E. A., L. M. Yusiati, E. Baliarti, dan R. Utomo. 2015. Pengaruh penambahan gula kelapa pasta pada ensilase ikan rucah terhadap kualitas silase. Sains Peternakan 13(1): 36-45.
- Riza, H., Wizna, Y. Rizal dan Yusrizal. 2018. Pengaruh level energi dan protein dengan bakteri *Bacillus amyloliquefaciens* sebagai probiotik untuk mengurangi pencemaran amonia pada kandang ayam broiler. Jurnal Peternakan Indonesia 20(2): 99-107.
- Romadhon, Subagiyo, dan M. Sebastian. 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): 60-64.
- Sarfat, M. S., M. Rahayuningsih, A. Suryani, dan D. Setyaningsih. 2013. Modifikasi fermentasi hidrolisat asam *Eucheuma cottonii* menjadi bioetanol menggunakan *Saccharomyces cerevisiae* dan *Pachysolen tannophilus*. Jurnal Teknologi Industri Pertanian 23(3): 199-209.
- Sari, R., L. Deslianri, dan P. Apridamayanti. 2016. Skrining aktivitas antibakteri bakteriosin dari minuman *Ce Hun Tiau*. Pharmacy

Science 3(2): 88-96.

- Setiarto, R. H. B., N. Widhyastuti, I. Saskiawan dan R. M. Safitri. 2017. Pengaruh variasi konsentrasi inulin pada proses fermentasi oleh *Lactobacillus acidophilus*, *Lactobacillus bulgaricus* dan *Streptococcus thermophilus*. Biopropal Industri 8(1): 1-17.
- Standar Nasional Indonesia. 2013. Standar Nasional Indonesia: Ikan Segar. BSN. Jakarta.
- Sumarsih, S., B. Sulistiyanto, C. I. Sutrisno dan E. S. Rahayu. 2012. Peran probiotik bakteri asam laktat terhadap produktivitas unggas. Jurnal Litbang Provinsi Jawa Tengah 10(1): 1-9.
- Sunaryanto, R., E. Martius, B. Marwoto. 2014. Uji kemampuan *Lactobacillus casei* sebagai agen probiotik. Jurnal Bioteknologi dan Biosains Indonesia 1(1): 9-14.
- Thakur, A., P. S. Panesar and M. S. Saini. 2019. Optimization of process parameters and estimation of kinetic parameters for lactic acid production by *Lactobacillus casei* MTCC 1423. Biomass Conversion and Biorefinery 9(6): 253-266.
- Toppe, J., R. L. Olsen, O. R. Penarubia dan D. G. James. 2018. Production and Utilization of Fish Silage. FAO. Rome.
- Wahidah, S., A. P. S. Idris, dan Nawawi. 2018. Kajian pemanfaatan bakteri asam laktat dalam pembuatan silase ikan rucah. Agrokompleks 17(2): 18-23.
- Yanti, D. I. W. dan F. A. Dali. 2013. Karakterisasi bakteri asam laktat yang diisolasi selama fermentasi bakasang. Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia 16(2): 133-141.
- Marantika, Y. 2017. Pengaruh Level Laktosa Sebagai Substrat Terhadap Kinetika Pertumbuhan, Produksi Asam Laktat, Dan Bakteriosin Pada Fermentasi *Lactobacillus paracasei*. Skripsi Sarjana Peternakan. Fakultas Peternakan, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Yunus, Y dan E. Zubaidah. 2015. Pengaruh konsentrasi sukrosa dan lama fermentasi terhadap viabilitas *L. casei* selama penyimpanan beku velva pisang ambon. Jurnal Pangan dan Agroindustri 3(2):303-312.