

BIBLIOGRAPHY

- Afrianti, L. H. 2013. *Teknologi Pengawetan Pangan*. Penerbit Alfabeta: Bandung.
- Aimanah, U., Manira, A., dan Sirajuddin. 2020. Respon Wanita Tani pada Pembuatan Keluwak Instan sebagai Pengawetan Alami. *Journal Agrisistem*, 16(1): 26.
- Akmal, A., Helmi, dan A. Romita. 1996. *Isolasi Mikroba Tanah Penghasil Antibiotika dan Sampel Tanah pada Lokasi Penumpukan Sampah*. Cermin Dunia Kedokteran
- Alam, M. Z., Manchulur, M. A., and Anwar, M. N. 2004. Isolation Purification, Characterization of Cellulolytic Enzym Producer by the Isolate *Streptomyces omiyaensis*. *Perkist Journal Biology Scientific*, 7 (10):1647–1653.
- Aldona, R., Y. L. Anggrayni, and D. Kurnia. 2019. Uji Organoleptik terhadap Daging Sapi Bali Fermentasi (cangkuk) dengan Lama Penyimpanan yang Berbeda. *Journal of Animal Center*, 1(2): 56–72.
- Alimuddin, Ali. 2005. *Mikrobiologi Dasar*. Jilid I. Cet. 1. UNM Press: Makassar.
- Aprianti, D. 2011. *Aktivitas Antibakteri Ekstrak Biji Picung (Pangium edule Reinw.) dan Pengaruhnya terhadap Stabilitas Fisiko Kimia, Mikrobiologi dan Sensori Ikan Kembung (Rastrelliger neglectus)*. Skripsi. Program Studi Kimia. Fakultas Sains dan Teknologi. Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah. Jakarta.
- Arifin, M., Dwiloka, B., dan Patriani, D. E. 2008. Penurunan Kualitas Daging Sapi yang terjadi selama Proses Pematangan dan Distribusi di Kota Semarang. Prosiding Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner. Bogor, 11-12 Nopember 2008, p:99-104.
- Arini, S. M. T. 2012. *Pengaruh Perendaman Daging Sapi pada Sari Buah Nanas dan Sari Buah Pepaya Terhadap Tekstur dan Warna Daging Sapi*. Skripsi. Fakultas Ilmu Kesehatan. Universitas Muhammadiyah. Surakarta.
- Artiningsih N. K. A. 2012. Pemanfaatan Bambu pada Konstruksi Bangunan Berdampak Positif Bagi Lingkungan. *Media Komunikasi Rekayasa Proses dan Teknologi Tepat Guna*, 8(1).
- Astriani, M. 2017. Skrining Bakteri Selulolitik Asal Tanah Kebun Pisang (*Musa paradisiaca*). *Jurnal Biota*, 3(1):6–10.
- Astuti dan Kuswytasari, 2013. *Efektifitas Pertumbuhan Jamur Tiram Putih (Pleurotus ostreatus) dengan Variasi Media Kayu Sengon (Paraserianthes falcataria) dan Sabut Kelapa (Cocos nucifera)*. Skripsi. Institut Teknologi Sepuluh Nopember.

- Aulanni'am. 2005. *Protein dan Analisisnya*. Citra Mentari Grup: Malang.
- Buckle, K. A., Edwards R. A., Fleet, G. H. and. Wootton, M. 2007. *Ilmu Pangan (Food Science)*. Penerbit Universitas Indonesia (UI-Press): Jakarta.
- Budyanto. 2002. *Gizi dan Kesehatan*. Bayu Media: Malang.
- Busairi, A.M. 2010. Effect of Nitrogen Sources and Initial Sugar Concentration on Lactic Acid Fermentation of Pineapple Waste using *Lactobacillus delbrueckii*. *Journal Teknik*. 1(31) : 10-17
- Cappuccino, J. G. and Sherman, N. 2005. *Microbiology: A Laboratory Manual*. The Benjamin Cummings Publishing Company: New York.
- Chairunnisa, Riyanto dan Karim, A. 2019. Isolasi dan Uji Bakteri Lipolitik dalam Mendegradasi Minyak Pada Limbah Cair Kelapa Sawit di Kebun Marihat, Pematang Siantar. *Jurnal Ilmiah Biologi UMA*, 1(2): 44–52.
- Choudry, D., Sahu, J. K., and Sharma, G. D. 2012. Bamboo Soot: Microbiology, Biochemistry and Technology of Fermentation a Review. *Indian Journal of Tradition Knowledge*. 11(2): 242-249.
- Djaafar, T. F and Rahayu, E. S. 2006. Karakteristik Yogurt dengan Inokulum *Lactobacillus* yang Diisolasi dari Makanan Fermentasi Traditional. *Agros*, 8(1) 73-80.
- Entjang, I. 2003. Mikrobiologi dan Parasitologi untuk Akademi Keperawatan dan Sekolah Tenaga Kesehatan yang Sederajat, 58-61, PT. Citra Aditya Bakti: Jakarta.
- Fachraniah, D. Fardiaz, dan T. Ldiyanti. 2002. Pembuatan Pepton dari Bungkil Kedelai dan Khamir Dengan Enzim Papain untuk Media Pertumbuhan Bakteri. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 10(3):14-19.
- Forrest, J. C., Aberie, D. E., Gerrard, D. E. And Mills, E. W. 2001. *Principles of Meat Science 4th Edit*. W. H. Freeman and Company: San Fransisco.
- Guli, M. M. 2016. Patogenesis Penyakit Kolera Pada Manusia. *Biocelbes*, 10(2), 17–24.
- Gupta, P., Samant, K., and Sahu, A. 2012. Isolation of Cellulose–Degrading Bacteria and Determination of Their Cellulolytic Potential. *International Journal of Microbiology*, 10:1–5.
- Hardoyo, A. E., Tjahjono, D., Primarini., Hartono, dan Musa. 2007. Kondisi Optimum Fermentasi Asam Asetat Menggunakan *Acetobacter aceti* B166. *Jurnal Sains MIPA*, 13(1):17-25.
- Hasbullah. 2005. Pengolahan pangan.Sumatra Barat : dewan ilmu pegetahuan teknologi dan industri Sumatra Barat.

- Hew, C. M., Hajmeer, M. N., Farver T. B., Glover, J. M. and Cliver, D. O. 2005. Survival of *Listeria monocytogenes* in Experimental Chorizos. *Journal Food Protection*, 68:324–330.
- Hidayat. 2006. *Mikrobiologi Industri*. C.V Andi Offset: Yogyakarta.
- Husni, Elidahanum, Samah, dan Apriliza. 2007. Pengawetan Ikan Segar dengan Menggunakan Biji Buah Kluwak (*Pangium edule Reinw*) dan Analisa secara Kualitatif. *Jurnal Sains Teknologi Farmasi*, 12 (1): 45-49.
- Jamilah, I., Meryandini, I., Rusmana, A., Suwanto, dan Mubarik, N., R. 2009. Activity Proteolytic and Amylolytic and Enzymes From Bacillus spp. Isolated From Shrimp Ponds. *Journal Microbiology Indonesia*. 3 (2): 67-71.
- Jeevaratnam, K., Jamuna, M. and Bawa, A. S. 2003. *Biological Preservation of Foods – Bacteriocins of Lactid Acid Bacteria*. Defence Food Research Laboratoty: India.
- Jojima, Y., Mihara, Y., Suzuki, S., Yokozeki, K., Yamanaka, S. and R. Fudou. 2004. *Saccharibacter Floricola* gen. Nov., sp. Nov., a novel osmophilic acetic acid bacterium isolated from pollen. *International Journal of Systematic and Evolutionary Microbiology*, 54. 2263-2267.
- Kuhad, R., Gupta, C. R. and Singh, A. 2011. Microbial Cellulases and Their Industrial Applications. *Enzyme Research*, 1-10.
- Kusmiati dan Malik, A. 2002. Aktivitas Bakteriosin dari Bakteri Leuconostoc mesenteroides Pba1 pada Berbagai Media. *Makara, Kesehatan*, 6(1):16.
- Kusumarwati. 2008. The Examination of *Staphylococcus aureus* on Traditionally Processed Fish Product in Bangka Regency. *Journal of Fisheries Science*, 3(1): 32-38.
- Kuswiyanto. 2016. *Bakteriologi 2: Buku Ajar Analisis Kesehatan*. EGC: Jakarta.
- Lestaria, P., Richanab, N., Masrianic, R. and Susilowati, D. N. 2012. Potential Use of an Extracellular Enzyme of A-Amylase From Indigenous Indonesian Mesophilic Bacteria. *Indonesia Journal Agriculture Sci*, 14(1): 7-14.
- Lynd, L. R., Weimer, P. J., van Zyl, W. H. and Pretorius, I. S.. 2002. Microbial Cellulose Utilization: Fundamentals and Biotechnology. *Microbiol. Mol. Biol. Rev*, 66(3): 506-577.
- Madigan, M. T., Martinko, J. M., and Stahl, D. A. 2011. *Biology of Microorganisms*. 13th ed. Benjamin Cummings: San Francisco.
- Mamuaja, C. F., dan Lumoidong, F. 2017. Aktivitas Antimikroba Ekstrak Biji Kluwek (*Pengium edule Reinw*) sebagai Bahan Pengawetan Alami Bakso Ikan Tuna. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 20(30): 592-601.

- Manu, K. R., Tangkonda, E., dan Gelolodo, M. A. 2019. Isolasi dan identifikasi terhadap bakteri penyebab mastitis pada sapi perah di Desa Benlutu Kecamatan Batu Putih Kabupaten Timor Tengah Selatan. *Jurnal Veteriner Nusantara*, 2(2): 10-19.
- Maretza, D. T. 2009. *Pengaruh Dosis Ekstrak Rebung Bambu Betung (Dendrocalamus asper Backer ex Heyne) terhadap Pertumbuhan Semai Sengon (Paraserianthes falcataria (L.) Nielsen)*. Skripsi. Fakultas Kehutanan. Institut Pertanian Bogor.
- Maryana, D. 2014. *Pengaruh Penambahan Sukrosa Terhadap Jumlah Bakteri dan Keasaman Whey Fermentasi dengan Menggunakan Kombinasi Lactobacillus plantarum dan Lactobacillus acidophilus*. Skripsi. Fakultas Peternakan Universitas Hasanuddin Makassar
- Meryandini, A., Widosari, W., Maranatha, B., Sunarti, T. C., Rachmania, N., dan Satria, H. 2010. Isolasi Bakteri Selulolitik dan Karakterisasi Enzimnya. *Jurnal Sains*, 13(1):33–38.
- Mirdhayanti, I. 2022. Karakterisasi Kimia, Mikrobiologik, dan Sensoris Daging Sapi Fermentasi Asal Kabupaten Kuantan Singingi Provinsi Riau. *Jurnal Ilmiah Peternakan Terpadu*, 10(1):1-17.
- Mojgani, N. and Amirnia, C. 2007. Kinetics of Growth and Bacteriocin Production in *L. casei* RN 78 Isolated from a Dairy Sample in IR Iran. *International Journal of Dairy Science*, 2(1): 1-12.
- Moore, J. E. 2004. Gastrointestinal Outbreaks Associated with Fermented Meats. *Meat Sci*, 67:565–568.
- Muchtadi, T. dan Ayustaningwarno, F. 2010. *Teknologi Proses Pengolahan Pangan*. Alfabeta. Bandung. Hal 245.
- Murray, R. K., Granner, D. K., Mayes, P. A. dan Rodwell, V. W.. 1999. *Biokimia Harper*. Penerbit buku kedokteran EGC: Jakarta.
- Naiola, E. 2008. Mikrobia Amilolitik pada Nira dan Laru dari Pulau Timor, Nusa Tenggara Timur. Biodiversitas Bidang Mikrobiologi. Lembaga Ilmu Pengetahuan Indonesia (LIPI).
- Noverita. 2009. Identifikasi Kapang dan Khamir Penyebab Penyakit Manusia pada Sumber Air Minum Penduduk pada Sungai Ciliwung dan Sumber Air Sekitarnya. *Vis Vitalis*, 2 (2): 15-19.
- Nur, H. 2005. Pembentukan Asam Organik oleh Isolat Bakteri Asam Laktat pada Media Ekstrak Daging Buah Durian (*Durio zibethinus Murr.*). *Bioscientiae*. 2(1):15-24.

- Nurmalinda, A. 2012. *Isolasi dan Karakterisasi Parsial Bakteri Indigenous Pemfermentasi dari Buah Durian*. Skripsi. Jurusan Biologi. Universitas Andalas.
- Nurmiati, Periadnadi, dan Amelia, D. 2007. Keberadaan dan Penambahan Probiotik Pembentuk Aroma dalam Fermentasi Dadih. Unpublished.
- Nurmiati. 2005. Dadih Produk Probiotik Hasil Fermentasi Tradisional Susu Kerbau Dan Susu Sapi. Regularly Scientific Seminar-TPSDP Batch III 2005. Biologi. Universitas Andalas.
- Nurwanto, Septianingrum, dan Surhatayi. 2012. *Buku Ajar Dasar Teknologi Hasil Ternak*. Universitas Diponegoro: Semarang.
- Pakpahan, R. 2009. *Isolasi Bakteri dan Uji Aktivitas Protease Termofilik dari Sumber Air Panas Sipoholon Tapanuli Utara Sumatera Utara*. Tesis. Sekolah Pascasarjana Universitas Sumatera Utara Medan.
- Periadnadi. 2003. *Vorkommen und Stoffwechselleistungen von Bakterien der Gattungen Acetobacter und Gluconobacter während der Weinbereitung unter Berücksichtigung des Zucker-Saure-Stoffwechsels*. Dissertation. Vorgelegt beim Fachbereich Biologie und Informatik der Johann Wolfgang Goethe- Universität in Frankfurt am Main. Frankfurt.
- Prabandari, W. 2011. *Pengaruh Berbagai Jenis Bahan Penstabil terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Yoghurt Jagung*. Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Purnama, I. 2016. *Kandungan Nutrisi Daging Sapi Bali yang di Fermentasi Menggunakan Rebung Dengan Lama Penyimpanan Yang Berbeda*. Skripsi. Universitas Islam Kuantan Singingi.
- Purnomo, A., Hartatik, Khusnan, Salasia S. I. O., dan Soegiyono. 2006, Isolasi dan Karakterisasi *Staphylococcus aureus* Asal Susu Kambing Peranakan. *Media Kedokteran Hewan*, 22(219): 145.
- Puspitasari, F.D., Shovitri, M. dan Kuswytasari, N.D. 2012. Isolasi dan Karakterisasi Bakteri Aerob Proteolitik dari Tangki Septik. *Jurnal Sains dan Seni ITS*, 1(1):E1-E4.
- Rachmadi, A. T. 2011. Pemanfaatan Fermentasi Rebung untuk Bahan Suplemen Pangan dan Tepung Serat. *Jurnal Riset Industri Hasil Hutan*, 3(1): 37-41.
- Rao, M. M. 1998. Molecular and Biotechnological Aspects of Microbial Proteases. *Microbiol And Mol Biol Rev*, 62(3):597-635.
- Rapiton. 2021. Pengaruh Lama Penyimpanan Terhadap Nilai Nutrisi Cangkuk Daging Kerbau. *Journal of Animal Center*. 4(1):1-9.

- Reddy, G., Altaf, M., Naveena, B.J., Venkateshwar, M., and Kumar, E. V. 2008. Amylolytic Bacterial Lactic Acid Fermentation-A Review. *J. ElsevierBiotech*.
- Rogers, R.W., Hui, Y. H., Wai-Kit, N. and Young, O. A. 2001. *Meat Science and Applications*. Marcel Dekker: New York.
- Rustan, I. R. 2013. *Studi Isolasi dan Identifikasi Bakteri Asam Laktat dari Fermentasi Cabai Rawit (Capsicum frutesces L.)*. Skripsi. Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Salahuddin. 2004. *Kajian Fermentasi Cangkuk dari Daging Sapi dan Rebung Bambu Betung (Dendrocalamus asper)*. Tesis. Sekolah Pascasarjana. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Samudry, dan Elite, G. 2017. Analisis Kualitas Kluwek (*Pangium edule Reinw*) Hasil Fermentasi Menggunakan Media Tanah dan Abu Sekam. Universitas Negeri Makasar : Makasar.
- Santoso, L. 2016. *Pengaruh Perbedaan Komposisi Medium terhadap Produksi Bakteriosin dari Bakteri Asam Laktat yang Diisolasi dari Acar Rebung Bambu Betung (Dendrocalamus Asper) dalam Kondisi Fermentasi yang Berbeda*. Thesis. Jurusan Teknologi Pangan. Universitas Soegijapranata Katolik. Semarang.
- Sarangthem, K., and Singh, T. 2013. Fermentation Decreases the Anti-Nutritional Content in Bamboo Shoots. *International Journal of Current Microbiology and Applied Sciences*, 2 (11), 361–369.
- Sari, Dessy, A., dan Hadiyanto. 2013. Proses Produksi Bioenergi Berbasis Bioteknologi. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 2:(2). 20-29.
- Sari, R. dan Suhartati. 2015. Pangium (*Pangium edule Reinw*) sebagai Tanaman Serbaguna dan Sumber Pangan. *Info Teknis Eboni*, 12 (1): 23-37.
- Setyorini, E. Hubungan Antara Praktek Higiene Pedagang dengan Keberadaan Escherichia coli pada Rujak yang Dijual di Sekitar Kampus Universitas Negeri Semarang. *Jurnal Kesehatan Masyarakat Univ Negeri Semarang*, 3(1):1-10.
- Silaban, M., Herawati, N., dan Zalfiatri, Y. 2017. Pengaruh Penambahan Rebung Dalam Pembuatan Nugget Ikan Patin (*Pangasius hypothalamus*). *Jom Faperta*, 4(2), 1–13.
- Singh, V. P., Pathak, V. and Akhilesh, K. V. 2012. Fermented Meat Products: Organoleptic Qualities and Biogenic Amines-a Review. *American Journal of Food Technology*, 7: 278-288.

- Smid, E. J., and Hugenholtz, J. 2010. Functional Genomics for Food Fermentation Processes. *Annual Review of Food Science and Technology*, 1(2010): 497-519.
- Soeparno. 2009. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Penerbit Gadjah Mada University Press:Yogyakarta.
- Soeparno. 2015. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Cetakan Ke VI (Edisi Revisi). Gadjah Mada University Press: Yogyakarta.
- Suarsana, I.N., Kumbara, A.A. dan Satriawan, I.K. 2014. *Tanaman Obat: Sembuh Penyakit untuk Sehat*. Swasta Nulus: Denpasar.
- Suradi, K., Suryaningsih, L. dan Bararah, B. 2011. Keempukan dan Akseptabilitas Daging Broiler Asap pada Berbagai Temperatur dan Lama Pengasapan. *Jurnal Ilmu Ternak*, 11(1): 53-56.
- Swandi, M. K, Periadnadi dan Nurmiati. 2015. Isolasi Bakteri Pendegradasi Limbah Cair Industri Minyak Sawit. *Jurnal Biologi Universitas Andalas*. 4(1):71-76.
- Tambunan, A. R. 2016. *Karakteristik Probiotik Berbagai Jenis Bakteri Asam Laktat (BAL) Pada Minuman Fermentasi Laktat Sari Buah Nanas*. Skripsi. Universitas Lampung.
- Tanyildizi, M. S., Özer, D., Elibol, M. Optimization Of A-Amylase Production by *Bacillus* sp. Using Response Surface Methodology. *Process Biochemistry*, 40(7): 2291–2296.
- Toldra, F. 2007. *Handbook of Fermented Meat and Poultry*. Blackwell Publishing: Australia.
- Trinanda, A.M. 2015. *Studi Aktivitas Bakteri Asam Laktat (*L. Plantarum* dan *L. Fermentum*) Terhadap Kadar Protein Melalui Penambahan Tepung Kedelai Pada Bubur Instan Terfermentasi*. Skripsi. Program Studi Kimia Jurusan Pendidikan Kimia Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Negeri Yogyakarta. Yogyakarta.
- Uzeh, R. E., Akinola, S. O., and Olatope, S. O. A. 2006. Production of Peptone from Soya Beans (*Glycine max* L merr) and African Locust Beans (*Parkia biglobosa*). *African Journal of Biotechnology*. 5(18): 1684-1686.
- Virgili, R., Sacconi, G., Gabba, L., Tanzi, E., Soresi and Bordini, C., 2007. Changes of Free Amino Acids and Biogenic Amines During Extended Ageing of Italian Dry-cured Ham. *LWT – Food Sci. Techn*, 40, 871-878.
- Wahyudi. R. 2019. *Karakteristik Kimia Daging Sapi Fermentasi dengan Buah Kluwak (*Pagium edule* Reinw) Pada Konsentrasi dan Lama Fermentasi yang Berbeda*. Skripsi. Fakultas Pertanian Peternakan. Prodi Peternakan. Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim. Riau.

- Waites, M.J., N.L. Morgan, J.S. Rockey, and G. Higton. 2001. *Industrial Microbiology : an introduction*. Blackwell Scienc: London.
- Waluyo, L. 2016. *Mikrobiologi Umum*. 5th edn. Universitas Muhammadiyah Malang Press: Malang.
- Zahro, F. 2014. *Isolasi dan Identifikasi Bakteri Asam Laktat Asal Fermentasi Markisa Ungu (Pasifloraedulis var. Sims) Sebagai Penghasil Eksopolisakarida*. Skripsi. UIN Malang. Malang.
- Zhang, Y., Himmel, M., and Mielenz, J. 2006. Outlook for Cellulase Improvement: Screening and Selecton Strategis. *Biotechnology advances*, 24(5): 452-48.

