

DAFTAR PUSTAKA

- Adawyah, R. 2007. Pengolahan dan Pengawetan Ikan. Bumi Aksara, Jakarta.
- Afianto, E dan Liviawaty. 2010. Pengawetan dan Pengolahan Ikan. Kanisius, Yogyakarta.
- Agus. 2017. Cara pembuatan ikan *pado*, Komunikasi pribadi.
- Agussalim. 2017. Karakteristik Ikan Tembang (*Sardinella gibbosa*) Sebagai Bahan Baku Pembuatan Produk Fermentasi Chao. Jurnal Galung Tropika Vol.6, No.2, Hal.72-80.
- Alvarado S, G. Almandarez BE, Martin, Regaladao. 2006. Food-associated lactic acid bacteria with antimicrobial potential from tradisional Mexican foods. *Microbiologia* 48:206-268.
- Andriani. 2005. *Escherichia coli* O157: H7 Sebagai Penyakit Zoonosis. Prosiding Lokakarya Nasional Penyakit Zoonosis. Pusat Penelitian dan Pengembangan Peternakan. Bogor.
- Anindita, N. S. 2013. Identifikasi dan Karakterisasi Isolat Bakteri Asam Laktat Potensi Probiotik Pensintesis Conjugated Linoleic Acid (CLA) [Tesis] Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- AOAC. 1995. Official Methods of Analysis. Association of Analytical Chemists. Benjamin Franklin Station. Washington DC
- Arini, D.I.D. 2012. Potensi Pangi (*Pangium edule* Reinw.) Sebagai Bahan Pengawet Alami dan Prospek Pengembangannya di Sulawesi utara. Info BPK Manado. Vol.2, No.2, Hal.103-113.
- Aristyan, R. Ibrahim, L. Rianingsih. 2014. Pengaruh Perbedaan Kadar Garam terhadap Mutu Organoleptik dan Mikrobiologis Terasi Rebon (*Acetes* sp). Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan. Vol.3, No.2, Hal.60-66.
- Aritonang, E. Roza, E. Rossi, E. Purwati dan Husmaini. 2017. Isolation and Identification of Lactic Acid Bacteria from Okara and Evaluation of Their Potential as Candidate Probiotics. Pakistan Journal of Nutrition. Vol,16, No.8, Hal.618-628.
- Badan Pusat Statistik Kabupaten Padang Pariaman. 2017.
- Badan Standarisasi Nasional. 2009. Batas Maksimum Cemaran Mikroba dalam Pangan (SNI 7388:2009). Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- Bakar dan Tarmizi. 2014. Kimia Pangan. UNP Press, Padang.

- Baum and David. 2008. Reading a Phylogenetic Tree. The Meaning of Monophyletic Groups. Nature Education 1(1) :190.
- Beasley, S. 2004. Isolation, Identification, and Exploitation of Lactic Acid Bacteria from Human and Animal. University of Helssinski. Finland
- Bedell, I. Korf and M. Yandell. 2003. Blast. O Reilly & Associates, Inc., Sebastopol.
- Bezoen, A., V. Haren, dan W. Hanekamp, J.C. 2001. Antibiotics : Use and Resistance Mechanisms. Human Health and Antibiotic Growth Promoters (AGPs), Geidelberg Appeal Nederland.
- Bron, Grangette, Meroenie, D. Vos and Kleerezebem. 2004. Identification of *Lactobacillus plantarum* Genes that are Induced in the Gastro-intestinal Tract of Mice. Journal of Bacteriology 186: 5721-5729.
- Danasaputra. 2004. Direktorat Pengolahan dan Pemasaran Hasil Peternakan. Departemen Pertanian, Jakarta.
- Depson, R. 2012. Identifikasi Molekuler dan Pengaruh Pemberian Potensial Probiotik Bakteri Asam Laktat (BAL) Asal Dadih Terhadap Kolesterol Daging Itik Bayang Sumber Daya Genetik Sumatera Barat.
- Desniar, Poernomo dan Timoryana. 2007. Studi Pembuatan Kecap Ikan Selar (*Caranx leptolepis*) dengan Fermentasi Spontan. Prosiding SEMNASKAN Tahun ke IV Hasil Penelitian Perikanan dan Kelautan. Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Desniar, I. Setyaningsih dan R.S Sumardi. 2012. Perubahan Parameter Kimia dan Mikrobiologi serta Isolasi Bakteri Penghasil Asam Selama Fermentasi Bekasam Ikan Mas. JPHPI. Vol.15, No.3, Hal.232-239
- Dowell and Karen. 2008. Molecular Phylogenetic: An Introduction to Computational Methods and Tools for Analyzing Evolutionary Relationship. University of Maine. Orono.
- Elrod, S.L dan W.D Stanfield.2002. Teori dan Soal-soal Genetika, Edisi Keempat. Erlangga, Jakarta.
- Dwidjoseputro, D., 1989. Dasar-Dasar Mikrobiologi, Malang.
- Fatchiyah, E.L. Arumingtyas, S. Widyarti dan S. Rahayu. 2011. Biologi Molekuler Prinsip Dasar Analisis, Malang.
- Hagstrom, Pinhassi, and Zweifel. 2000. Biogeographical Diversity Among Marine Bacterioplankton. Aquat. Microb. E Col. 21:231-244.

- Hasbullah. 2017. Aktivitas Antimikroba *Pado*. [Disertasi]. Padang. Universitas Andalas.
- Heriyanto, N. M dan E. Subiandono. 2008. Ekologi Pohon Kluwak/Pakem (*Pangium edule* Reinw.) di Taman Nasional Meru Betiri, Jawa Timur. Buletin Plasma Nutfah, Vol.14, No.1, Hal.33 - 42.
- Hidayanti, M.R dan P.R. Wikandari. 2013. Pengaruh Konsentrasi dan Penambahan Bakteri Asam Laktat *Lactobacillus plantarum* B1765 Sebagai Kultur Starter Terhadap Mutu Produk Bekasam Bandeng (*Chanos Chanos*). Journal of Chemistry. Vol.3, No.1.
- Hidayat, R. dan F. Alhadi. 2012. Identifikasi *Streptococcus Equi* dari Kuda yang Diduga Menderita Strangles. Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia, Vol.17, No. 3, Hal. 199-203.
- Huda, N. 2012. Indonesian Fermented Fish Products. Taylor and Francis .CRC Press.
- Hutkins R.W. 2006. Microbiology and Technology of Fermented Food. Iowa : IFT Press, Blackwell Publishing Ltd.
- Hwanhlem, Buradaleng, S. Wattanachant, Benjakul, Tani and Maneerat. 2011. Isolation and screening of lactic acid bacteria from Thai traditional fermented fish (plasom) and production of plasom from selected strains. Food Control 22.: 401-407.
- Ibrahim, Fridayanti, dan Delvia. 2015. Isolasi dan Identifikasi Bakteri Asam Laktat (BAL) dari Buah Mangga (*Mangifera indica* L). Jurnal Imiah Manuntung, Vol.1, No.2, Hal.159-163.
- Irianto, H.E, Indriati, Amini, and Sugiyono. 2003. Study on the processing of picungan, a traditional fermented fish product from Banten. In: Proceedings of the JSPS—DGHE International Workshop on Processing Technology of Fisheries Products, edited by R. Ibrahim, pp. 139–144. University Diponegoro, Semarang.
- Irianto, H.E. 1999. Picungan, Produk Tradisional Ikan Fermentasi Dari Daerah Banten. Warta Penelitian Perikanan Indonesia. V(1):20–25
- Irianto, K. 2008. Mikrobiologi : Menguk Dunia Mikroorganisme Jilid 2. Yrama Widya, Bandung.
- Junianto 2003. Teknik Penanganan Ikan. Penebar Swadaya. Bandung.
- Kusuma, F.A.S. 2009. *Staphylococcus aureus*. Makalah Ilmiah. Fakultas Farmasi Universitas Padjajaran. Bandung.

- Lestari dan Helmyati. 2015. Peran Probiotik Di Bidang Gizi dan Kesehatan. Gadjah Mada University Press, Yogyakarta.
- Marlina, L. 2012. Identifikasi Proses Pengolahan Ikan Pado Menggunakan Daging Biji Picing (*Pangium Edule* Reinw) dan Analisis Asam Sianida (HCN) pada Tiap Langkah Proses. [Skripsi]. Padang. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas.
- Melia. S, E. Purwati, Yuherman, Jaswandi, S.N Aritonang and M. Silaen. 2017. Characterization of the Antimicrobial Activity of Lactic Acid Bacteria Isolated from Buffalo Milk in West Sumatera (Indonesia) Against *Listeria monocytogenes*. Pakistan Journal of Nutrition. 16 (8) : 645-650.
- Moat, Foster and Spector. 2002. Microbial physiology. Fourth Edition. John Willey & Sons.
- Morales, Sierra, Mancilla, Paredes, Loyola, Gallardo, and Borquez. 2003. Secondary metabolites from four medicinal plants from Northern Chile, antimicrobial activity, and biotoxicity against *Artemia salina*. *J. Chile Chem.*48(2)
- Mount, D.W. 2004. Bioinformatics: sequence and genome analysis, second edition, CHSL Press, New York.
- Munifah, Saksono dan E. Chasanah. 2017. Studi Bioinformatika Mikroba *Streptomyces* Penyandi Gen TGase Penghasil Enzim Transglutaminase.
- Mustika O.C, K.J.P Pinatih, I.W Suardana .2015. Uji Kepekaan *Escherichia coli* O157:H7 Feses Sapi di Kecamatan Kuta Selatan Badung Bali Terhadap Antibiotik. *Indonesia Medicus Veterinus*. 4(4) :342-350.
- Mustopa, A.Z. 2009. Koleksi Protokol Laboratorium Bioteknologi Virologi Molekuler. Pusat Penelitian Bioteknologi LIPI, Bandung.
- Nurnaafi A, I. Setyaningsih dan Desniar. 2015. Potensi Probiotik Bakteri Asam Laktat Asal Bekasam Ikan Nila. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. Vol. 26, No.1, Hal.109-114.
- Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 2406/MENKES/PER/XII/2011. Pedoman Umum Penggunaan Antibiotik.
- Parmar A, Kumar, Marwaha, and Kenedy. 2000. Advances in enzymatic transformation of penicillins to 6-aminopenicillanic acid (6-APA). *Biotechnol Adv.* 18 : 289-301.
- Peristiwady, T. 2006. Ikan-ikan Laut Ekonomis Penting Di Indonesia: Petunjuk Identifikasi. LIPI Press, Jakarta.

- Permanasari, R. 2008. Karakteristik Substrat Antimikroba Bakteri Asam Laktat Hasil Isolasi dari Daging Sapi dan Aktivitas Antagonistiknya terhadap Bakteri Patogen. Bogor. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor.
- Public Health England. 2014. UK Standards for Microbiology Investigation Catalase Test. Issued by the Standards Unit, Microbiology Services, PHE. Bacteriology – Test Procedures TP 8 Issue No: 3 Page: 1-13
- Purwaningsih, S. 2010. Kandungan Gizi dan Mutu Ikan Tenggiri (*Scomberomorus commersonii*) Selama Perjalanan. Seminar Perikanan Indonesia, Jakarta.
- Purwati, E, S.N. Aritonang, S. Melia, I. Juliyarsi dan H. Purwanto. 2016. Manfaat probiotik Bakteri Asam Laktat Dadiah Menunjang Kesehatan Masyarakat. Lembaga Literasi Dayak, Banten.
- Purwati, E, S. Syukur dan Z. Hidayat. 2005. *Lactobacillus sp.* Isolasi dari Biovicophitomega sebagai probiotik. Didalam Proceeding Lembaga Ilmu Pengetahuan Indonesia.
- Putri. M.F. 2010. Tepung Ampas Kelapa pada Umur Panen 11-12 Bulan sebagai Bahan Pangan Sumber Kesehatan. Jurnal Kompetensi Teknik. 1 :97-105
- Reddy, Paul and Reddy. 2009. Characterization and Identification of *Bacillus cereus* GMHS : An Efficient 2-picoline Degrading Bacterium, International Journal of Integrative Biology, No. 3 (5).
- Rienoviar dan H Nashrianto. 2010. Penggunaan Asam Askorbat (Vitamin C) untuk Meningkatkan Daya Simpan Sirup Rosela (*Hibiscus sabdariffa* Linn), Jurnal HPI Vol.23, No.1, Hal.8-18.
- Salminen, Wright and Ouwehand. 2004. Lactic Acid Bacteria: Microbiological and Functional Aspect, Third edition, Revised and Expanded. Marcel Dekker, Inc. New York.
- Sangi, Runtuwene, Simbala dan Makang. 2008. Analisis Fitokimia Tumbuhan Obat Di Kabupaten Minahasa Utara, *Chem. Prog.*Vol.1, No.1.
- Sandjaja. 2009. Kamus Gizi: Pelengkap Kesehatan Keluarga. Penerbit Buku Kompas, Jakarta.
- Saputra T.K. 2001. Potensi Daging Biji Picung (*Pangium edule* Reinw) Sebagai Fungisida Botani terhadap *Fusarium solani* secara *In Vitro*. Bogor: Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Institut Pertanian Bogor.
- Saputri, E. Rossi dan U. Pato. 2017. Aktivitas Antimikroba Isolat Bakteri Asam Laktat dari Kulit Ari Kacang Kedelai Terhadap *Escherichia coli* dan *Staphylococcus aureus*. Jurnal Online Mahasiswa. Pekanbaru. Fakultas Pertanian Universitas Riau. Vol.4, No.2, Hal 1-8.

- Savadogo, Cheik, Imael and Alfred. 2004. Antimicrobial Activities of Lactic Acid Bacteria Strain From Burkina Faso Fermented Milk. *Pak. J. Nutr.* 3:174-179
- Seeley, Vandemark and Lee. 2004. Selected Exercises for Microbes in Action. 4th Edn., W.H. Freeman & Co. Ltd., New York, Pages: 150
- Soeharsono. 2010. Probiotik, Basis Ilmiah, Aplikasi dan Aspek Praktis. Widya Padjajaran, Bandung.
- Soleha, T.U. 2015. Uji Kepekaan Terhadap Antibiotik. *Jurnal Kesehatan Unila.* Vol.5, No.9, Hal.119-123.
- Sudarmadji, S. 2003. Analisa Bahan Makanan dan Pertanian. Liberty Yogyakarta, Yogyakarta
- Sudarmadji, Haryono, dan Suhardi. 1996. Analisa Bahan Makanan dan Pertanian, Liberty Yogyakarta, Yogyakarta.
- Sunaryanto, R. 2017. Pengaruh Kombinasi Bakteri Asam Laktat terhadap Perubahan Karakteristik Nutrisi Susu Kerbau. *Jurnal Bioteknologi dan Biosains Indonesia.* Vol.4, No.1, Hal.21-27.
- Sunaryanto, R. dan B Marwoto. 2013. Isolasi, Identifikasi, dan Karakterisasi Bakteri Asam Laktat dari Dadih Susu Kerbau. *Jurnal Sains dan Teknologi Indonesia.* Vol. 14, No.3, Hal 228-233
- Suryani, A. Santoso dan M. Juffrie. 2010. Penambahan agar-agar dan pengaruhnya terhadap kestabilan dan daya terima susu tempe pada mahasiswa politeknik kesehatan jurusan gizi Yogyakarta. *Jurnal gizi klinik Indonesia* Vol.7, No.2, Hal.85 – 91.
- Suryanto, D. 2003. Melihat keanekaragaman organisme melalui beberapa teknik genetika molekuler. Program Studi Bioteknologi, Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Sumatera Utara.
- Suyatno, N.I. Sari, S. Loekman. 2015. *Jurnal Online Mahasiswa.* Pekanbaru. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Universitas Riau.
- Syukur, Sari, Purwati, Urnemi dan Jamsari. 2011. Screening and Invitro Antimicrobial, Protease Activities From Lactic Acid Bacteria Associated With Green Cacao Fermentation in West Sumatra, Indonesia, Proseding Seminar Internasional HKI, Pekanbaru, Juli 17-21.
- Syukur, S. dan E. Purwati. 2013. Bioteknologi Probiotik Untuk Kesehatan Masyarakat. Penerbit Andi, Yogyakarta
- Tadasse, Ephraim, and Ashenafi. 2005. Assessment of the antimicrobial activity of lactic acid bacteria isolated from Borde and Shamita, traditional Ethiopian

fermented beverages, on some food-borne pathogens and effect of growth medium on the inhibitory activity. *Internet Journal of Food Safety* V: 13-20

Thariq. A.S, F. Swastawati dan T. Surti. 2014. Pengaruh Perbedaan Konsentrasi Garam Pada Peda Ikan Kembung (*Rastrelliger Neglectus*) Terhadap Kandungan Asam Glutamat Pemberi Rasa Gurih (*Umami*). *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Perikanan* Vo.3, No.3, Hal.104-111.

Utama, A. 2003. Aplikasi Bioinformatika dalam Virology, Ilmu Komputer.com.

Waluyo, lud. 2004. Mikrobiologi Umum. UMM Press, Malang.

Widyasari, H.E. 2006. Pengaruh Pengawetan Menggunakan Biji Picung (*Pangium edule* Reinw) Terhadap Kesegaran dan Keamanan Ikan Kembung Segar (*Rastrelliger brachysoma* Blkr. [Thesis]. Bogor. Sekolah Pasca Sarjana. Institut Pertanian Bogor.

Wikandari P.R, S. Suparmo, Y. Marsono dan E.S Rahayu. 2012. Karakteristik Bakteri Asam Laktat Proteolitik pada Bekasam. *Jurnal Natur Indonesia*. Vol 14, N0.2, Hal.120-125.

Williams, J. L. 2005. The Use Of Marker-Assisted Selection in Animal Breeding Biotechnology. *Rev. Sci. Tech. Off. Int. Epiz.*24 (1): 379-391.

Wiley, Sherwood and Woolverton. 2008. Presscut, Harley and Klein's Microbiology, 7th Edn., Mc Graw Hill Companies, New York.

Yang, Fan, Jiang, Doucette and Fillmore. 2012. Antimicrobial activity of bacteriocin-producing lactic acid bacteria isolated from cheeses and yoghurts. *AMB Express*.

Yenrina, R., Yuliana dan D. Rasymida. 2011. Metode Analisis Bahan Pangan. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Andalas, Padang.

Yulianawati, T.Ayu dan J.T Isworo. 2012. Perubahan Kandungan Beta Karoten, Total Asam, dan Sifat Sensorik Yoghurt Labu Kuning Berdasarkan Lama Simpan dan Pencahayaan. *Jurnal Pangan dan Gizi*, Vol.03, No.06, Hal.37-47.

Yunita, F.C. 2004. Ekstrasi Daging Biji (*Pangium edule* Reinw) dan Uji Toksisitas terhadap *Artemia Salina* Leach. Bogor: Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Institut Pertanian Bogor.

Yunizardi.2017. Pemanfaatan MOL (Mikroorganisme lokal) dari Buah-buahan dan Sayuran Untuk Peningkatan Kualitas Pupuk Organik. [Thesis]. Fakultas Biotechnology. Universitas Andalas.

Yusra, F. Azima, Novelina dan Periadnadi. 2013. Komposisi Kimia dan Mikrobiologi "Budu", Produk Fermentasi Ikan Sumatera Barat. Seminar Nasional Peranan

Teknologi Pangan dan Gizi dalam Meningkatkan Mutu, Keamanan dan
Kehalalan Produk Pangan Lokal. Padang. Fakultas Teknologi Pertanian.
Universitas Andalas

Yuwono, Triwibowo. 2005. Biologi Molekuler. Penerbit Erlangga, Yogyakarta.

