

## DAFTAR PUSTAKA

- Aibinu, I., Adenipekun, T., Adelowotan, T., Ogunsanya T. dan Odugbemi T. 2007. Evaluation of the antimicrobial properties of different parts of *Citrus aurantifolia* (lime fruit) as used locally. *Afr. J. Trad. Complem. Alter. Med*: 4(2): 185-195.
- Anik, M. dan Hanifa. 2012. Uji Potensi Probiotik *Lactobacillus plantarum* secara invitro. *Journal ALCHEMY*, Vol. 2 (1) 26-34.
- Antara, N. S. 2004. Isolation and identification of indigenous lactic acid bacteria, their role and application in production of Urutan, a balinese fermented sausage. Disertasi. Laboratory of Applied Microbiology, Department of Bioscience, Graduate School Of Agriculture, Hokkaido University, Sapporo, Japan.
- Antoni, H. 2016. Fermentasi Spontan Bekasam Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*) Menggunakan Kerak Nasi Kering. IPB. Bogor.
- Apriantono, A.D., N. Fardiaz, Puspitasari, Sendanawarti dan S. Budiyanono. 1989. Analisis Pangan. Intitut Pertanian Bogor Press, Bogor.
- Aritonang E, Roza, Rossi E, Purwati E dan Husmaini. 2017. Isolation and identification of lactic acid bacteria from okara and evaluation of their potential as candidate probiotics. *Pakistan Journal of Nutriton*. 16 (8): 618-628.
- Asmaq, N. 2016. Karakteristik bakteri asam laktat dari dadiah Kabupaten Agam serta pengaruhnya terhadap penurunan kolesterol itik Pitalah [Tesis]. Pascasarjana Universitas Andalas. UNAND. Padang.
- Astuti, T., Yusra., Mardiah, A. 2016. Studi mutu ikan rinuak (*Psilopsis sp*) olahan di Danau Maninjau, Kecamatan Tanjung Raya Kabupaten Agam Sumatera Barat. UBH. Padang.
- Auliana, R. 2001. Gizi dan pengolahan pangan. Adicita Karya Nusa, Yogyakarta.
- Association of Official Analytical Chemist. 2005. Official methods of analytical of the association of official analytical chemist. Washington, DC: AOAC.
- Astawan, M. 2007. Tetap sehat dengan produk makanan olahan. Solo: Tiga Serangkai.
- Badan Pusat Statistik Provinsi Sumatera Barat. 2010. Pasaman dalam angka. Badan Pusat Statistik, Padang.
- Bakar dan Tarmizi. 2014. Kimia pangan. UNP Press, Padang.

- Baker, G. C., Gaffar S., Cowon D. C., Suharto, A. R. 2001. Microbial community analysis of Indonesian hot-springs. *FEMS Microbiol. Lett.* 2001 Jun 12; 200(1): 103- 109.
- Baum dan David. 2008. "Reading a Phylogenetic Tree: The Meaning of Monophyletic Groups" *Nature Education* 1 (1): 190
- Bleeker P. 1853. Diagnostische beschrijvingen van nieuwe of weinig bekende vischsoorten van Sumatra. *Tiental V-X. Natuurkundig Tijdschrift voor Nederlandsch Indië*, 4: 243-302.
- Buckle, K. A., Edwards R. A., Fleet G. H dan Wooton M. 2007. *Ilmu Pangan*. Universitas Indonesia Press, Jakarta.
- Buntin, N., Cahanthachum, S. dan Hongpattarakere, T. 2008. Screening of lactic acid bacteria from gastrointestinal tracts of marine fish for their potential use probiotics. *Sonklanakar Journal Science Technology*. Vol. 30. 141-148
- Ciptanto, S. 2010. Top 10 ikan air tawar panduan lengkap pembesaran secara organik di kolam air, kolam terpal, karamba, dan jala apung. Lily Publisher. Yogyakarta.
- Christanto, A., Soekardono, S., Primadewi, N., Surono A dan Widada, J. 2003. Uji molekuler (Polymerase Chain Reaction) pada otiti media supuratif kronik benigna aktif. Departemen THT-KL Fakultas Kedokteran Universitas Gadjah Mada/RS. Dr Sardjito. Yogyakarta.
- Desniar., Poernomo., J, dan Timoryana, D.V.F. 2007. Studi pembuatan kecap ikan selar (*Caranx leptolepis*) dengan fermentasi spontan. Di dalam: *Prosiding SEMNASKAN Tahun ke IV Hasil Penelitian Perikanan dan Kelautan, FAPERTA UGM*. Yogyakarta.
- Desniar, Poernomo, D. dan Wijatur W. 2009. Pengaruh Konsentrasi Garam Pada Peda Ikan Kembung (*Rastrelliger Sp.*) dengan Fermentasi Spontan. *Jurnal. Pengolahan Hasil Perikanan. Indonesia*.
- Dowell. dan Karen. 2008. *Molecular Phylogenetics: An Introduction to Computational Methods and Tools for Analyzing Evolutionary Relationships*. Orono: University of Maine. EMBL-EBI. 2016. "Multiple Sequence Alignment."
- Dwidjoseputro, D. 1989. *Dasar-dasar Mikrobiologi*. Djembatan, Jakarta.
- Evanikastri. 2003. Isolat dan karakteristik bakteri asam laktat dari sampel klinik yang berpotensi sebagai probiotik. Tesis. Institut Pertanian Bogor: Program Studi Ilmu Pangan.
- Food and Agriculture Organization/World Health Organization. 2002. *Joint FAO/WHO Working Group Report on Drafting Guidelines for the Evaluation of Probiotics in Food*. London.

- Franzmann, P. D., Hopfel, P., Weiss, N. dan Tindall, B. J. 1991. Psychrotrophic, lactic acid producing bacteria from anoxic water in Ace Lake, Antarctica; *Carnobacterium funditum* sp. nov. and *Carnobacterium alterfunditum* sp. nov. Arch. Microbiol. 156: 255-262.
- Goldin, B.R. 1998. Health benefit of probiotic. Department Of Family Medicine And Community Health, Boston.
- Hakim, A. 2018. Pengaruh jenis daun pada pembuatan boyom. Komunikasi Pribadi. Pasaman Timur.
- Hariana H.A. 2008. Tumbuhan obat dan khasiatnya. Jakarta: Niaga swadaya: 14-152.
- Harley dan Prescott. 2002. Laboratory exercises in microbiology. Fifth Edition. The McGraw–Hill Companies. United States of America.
- Haryanto, R. 2005. Antara Antibiotik, Probiotik dan Prebiotik. Asisten mobil lab Basic Science Center ITB, Bandung.
- Hartati, W.Y., Gaffar, S. dan Maksum, P.I. 2012. Isolasi dan Karakterisasi Gen Pengode Fruktosil Transferase (ftf) dari Bakteri Asam Laktat Susu Fermentasi di Kabupaten Garut. Universitas Padjajaran. Yogyakarta.
- Helma. 2018. Pembuatan boyom. Komunikasi Pribadi. Pasaman Timur.
- Herawati, V. E. dan Agus, M. 2013. Analisis pertumbuhan dan kelulushidupan larva lele (*Clarias gariepinus*) yang diberi pakan *Daphnia* sp. hasil kultur massal menggunakan pupuk organik difermentasi. *Jurnal Ilmu Pengetahuan dan Teknologi*.
- 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
- Hogström, A., Pinhassi, J dan Zweifel, U.L. 2000. Biogeographical Diversity Among Marine Bacterioplankton. *Aquat. Microb. E Col.* 21:231-244.
- Ibukun A. 2007. Evaluation of the Parts of Citrus Aurantifolia (Lime Fruit) as Used Locally. *African Journal of Traditional, Complementary and Alternative Medicines*. Vol. 4. Hlm. 185-195.
- Istifany, H.C., Permatasari, A., dan Sholihin, H. 2010. Efektifitas Penggunaan Sari Buah Jeruk Nipis Terhadap Ketahanan Nasi. *Jurnal Sains dan Teknologi Kimia*. 1(1) : 44-58.
- Jannah A.M., Legowo A.M., Promono, Y.B., Al-Baarri A.N. dan Abduh, S.B.M. 2014. Total bakteri asam laktat, pH, keasaman, citarasa, dan kesukaan *Yogurt Drink* dengan penambahan ekstrak buah belimbing. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 3(2): 7-11.

- Jenie, B.S.L. 2003. Application of lactic acid bacteria to improve the safety and shelf life of minimally processed melon (*Cucumis melo L*) Proceeding of 8<sup>th</sup> Asean Food Conference. Hanoi, Vietnam.
- Junianto. 2003. Teknik penanganan ikan. Penebar Swadaya. Bandung.
- Katzung, B.G. 2001. Basic and clinical pharmacology. California: Med.Publ. 749 51.
- Khomsan, A. 2004. Pangan Dan Gizi Untuk Kesehatan. Jakarta: Raja Grafindo persada.
- Kompiang, I.P. 2009. Pemanfaatan Mikroorganisme Sebagai Probiotik Untuk Meningkatkan Produksi Ternak Unggas Di Indonesia. J. Pengembangan Inovasi Pertanian 2(3), 2009: 177-191.
- Kordi, K., Ghufran dan Tancung, A.B. 2009. Pengelolaan Kualitas Air dalam Budidaya Perairan. Rineka Cipta : Jakarta
- Kottelat M. 2012. Conspectus cobitidum: An inventory of the loaches of the world (Teleostei: Cypriniformes: Cobitoidei). The Raffles Bulletin of Zoology, 26: 1-199.
- Kusumawati, N. 2002. Seleksi bakteri asam laktat indigenous sebagai galur probiotik dengan kemampuan mempertahankan keseimbangan mikroflora usus feces dan mereduksi kolesterol serum darah tikus. Tesis. Institut Pertanian Bogor: Program Studi Ilmu Pangan
- Morales, G., Sierra, P., Mancilla, Paredes, A., Loyola, L.A., Gallardo, O. dan Borquez, J. 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. Bioinformatic :sequence and genome analysis, second edition, CHSL Press New York.
- Munifah, I., B. Saksono dan E. Chasanah. 2017. Studi Bioinformatika Mikroba *Streptomyces* Penyandi Gen TGase Penghasil Enzim Transglutaminase, <http://www.bbrp2b.dkp.go.id/.../17.%20STUDI%20BIOINFORMATIKA%20MIKROBA%20Streptomyces%20> 29 Mei 2018.
- Mustafa, R. M., 2006. Studi Efektivitas Bahan Pengawet Alami dalam Pengawetan Tahu. Program Studi Gizi Masyarakat dan Sumberdaya Keluarga Fakultas Pertanian Institut Pertanian Bogor. Hal: 9-12.
- Mustafa, A., Aris, W. A. dan Yohanes, K. 2012. Albumin and zinc content of snakehead fish (*Channa striata*) extract and its role in health. International Journal of Science and Technology, 1(2), 1–8

- Mustika O.C, Pinatih, K.J.P. dan Suardana, I.W. 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.
- National Center for Biotechnology Bioinformation. 2011. The BLAST sequence analysis tool. hlm. <http://www.ncbi.nlm.nih.gov>, 25 Mei 2018.
- Nianda. 2008. Komposisi Protein dan Asam Amino Ikan Gurami (*Osphronemus gouramy*) pada berbagai umur panen. Skripsi. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Institut Pertanian Bogor.
- Nuraini A, Ibrahim R. dan Rianingsih L. 2014. Pengaruh penambahan konsentrasi sumber karbohidrat dari nasi dan gula merah yang berbeda terhadap mutu bekasam ikan nila merah (*Oreochromis niloticus*). *Jurnal Saintek Perikanan*. (10)1 : 19-25.
- Nuryanti, F., Junianto dan Lili, W. 2017. Analisis sanitasi dan higiene unit pengolahan ikan kep.01/men/2007 (studi kasus pengolahan otak-otak bandeng di ukmp juwita food bandung). Universitas Padjadjaran. *Jurnal Perikanan dan Kelautan Vol. VIII No. 2*.
- Olejnik, A., Lewandowska, M., Obarska, M. dan Grajek W. 2005. Tolerance Of *Lactobacillus* and *Bifidobacterium* Strains to Low pH, Bile Salts And Digestive Enzymes. *Electronic Journal Polish Agricultural University*.Vol.8.
- Oliveira, A. C. B., L. A. Martinelli, M. Z. Moreira, M. G. M., Soares. dan Cyrino J. E. P.. 2002. Seasonality of energy sources of *Colossoma macropomum* in a floodplain lake in the Amazon – lake Camaleão, Amazonas, Brazil. *Fish. Manag. Ecol*. 13: 135–142.
- Ooi, Lay-Gaik dan Min-Tze Liong. 2010. Cholesterol-Lowering Effects of Probiotics and Prebiotics: A Review of in Vivo and in Vitro Findings. *Int. J. Mol. Sci*. Vol. 11: 2499-2522.
- Pato, U. 2003. Potensi bakteri asam laktat yang diisolasi dari dadih untuk menurunkan resiko penyakit kanker. Pusat Penelitian Bioteknologi. Universitas Riau. Pekanbaru.*Jurnal Natur Indonesia*. 5(2): 162-166.
- Plet, B. 2006. Wine astringency approached by MS/MS analysis of peptide-tannin supramoleculer complexes. In the 54th ASMS conference on mass spectrometry on seattle.
- 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.

- Purwati, E., Syukur, S. dan Hidayat, Z. 2005. *Lactobacillus sp.* Isolasi dari Biovicophitomega sebagai probiotik. lembaga Ilmu Pengetahuan Indonesia, Jakarta, Bandung.
- Purwati, E. dan Syukur, S. 2006. Peranan pangan probiotik untuk mikroba Patogen dan kesehatan. Dipresentasikan pada Dharma Wanita Persatuan Propinsi Sumatera Barat, Padang.
- Purwati, E. dan S. Syukur. 2010. International Seminar and Workshop Biotechnology Molecular DNA and Their Application In Health or Medical. Rumah Sakit Ananda, Bekasi.
- Purwati, E, Aritonang, S.N., Melia, S., Juliyarsi, I. dan Purwanto, H. 2016. Manfaat probiotik Bakteri Asam Laktat Dadiah Menunjang Kesehatan Masyarakat. Tangerang Banten. Lembaga Literasi Dayak.
- Purwanto, H. 2012. Identifikasi DNA dan Gen Resisten Terhadap Virus AI (*Avian Influenza*) pada Itik Pitalah sebagai Sumber Daya Genetik Sumatera Barat dengan PCR (*Polymerase Chain Reaction*). [Tesis]. Padang. Fakultas MIPA. Universitas Andalas.
- Rahayu, E.S. 2003. Lactic acid bacteria in fermented foods of Indonesian origin. *Agritech*. Vol.23 (2): 75-84.
- Rattanachaikunsopon, P dan Phumkachorn, P. 2011. Lactic acid bacteria: their antimicrobial compounds and their uses in food production. *Scholars Research Library*. 4:218-228.
- Reddy, D.M.D. Paul, H.K. Reddy, G. Reddy. 2009. Characterization and Identification of *Bacillus cereus* GMHS : An Efficient 2-picoline Degrading Bacterium, *International Journal of Integrative Biology*, No. 3 (5).
- Ringo, E. dan Gatesoupe, F. J. 1998. Lactic acid bacteria in fish: a review. *Aquacult*. 160: 177-203.
- Rohim, A. dan Soebijanto. 2002. Probiotik dan flora normal usus. Ilmu Penyakit Anak. Salemba Medika, Jakarta.
- Ross, R. P., Morgam, S. dan Hill, C. 2002. Preservation and Fermentation: past, Present and Future. *International journal of food microbiology* (79): 3-16.
- Rusfidra, A. 2006. Dadiah susu kerbau fermentasi mampu menurunkan kolesterol. [www. Cimbuak.net](http://www.Cimbuak.net). diakses: 14 Desember 2017.
- Saarela, M. R., J. Mogensen., J. Fonden., J., Matto. dan Mattila-Sandholm, T.. 2007. Probiotic bacteria safety, functional and technological properties. *J. Biotechnol*. 84: 197-215.
- Salminen, S. 2004. Lactic acid bacteria microbiological and functional aspects Third Edition, Revised and Expanded. Marcel Dekker, Inc, United States.

- Saputri, M. E. Rossi. dan Pato U. 2017. Aktivitas Antimikroba Isolat Bakteri Asam Laktat dari Kulit Ari Kacang Kedelai Terhadap *Escherichia colidan Staphylococcus aureus*. Jurnal Online Mahasiswa. Pekanbaru. Fakultas Pertanian Universitas Riau. Vol 4. No 2. Hal 1-8.
- Sari, N. K. 2007. Tren dan potensi susu fermentasi. Majalah Foodreview Indonesia II(3), Maret 2007.
- Sitorus, M. 2009. Spektroskopi (Elusidasi Struktur Molekul Organik). Graha Ilmu. Yogyakarta. Hlm 78.
- Soeharsono, L. Adriani, R. C. O. Sjoftjan, S. Abdullah, R. Rostika, H.A.W. Langkey dan A. Mushawwir. 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.
- Standar Nasional Indonesia. 2009. Pakan Kosentrat – Bagian Sapi Perah. 3148: 1: 2009. ICS 65.120.
- Sudarmadji, S., Haryono, B., dan Suhardi. 1996. Analisa bahan makanan dan pertanian. Liberty Yogyakarta. Yogyakarta.
- Surono, I. S. dan Nurani. D. 2001. Exploration of indigenous dadih lactic bacteria for probiotic and starter cultures. Domestic Research Collaborative Grant-URGE-IBRD World Bank Project 2000-2001. Research Report.
- Surono, I. S. 2004. Probiotik Susu Fermentasi dan Kesehatan YAPPMI (Yayasan Pengusaha Makanan dan Minuman Seluruh Indonesia), Jakarta. Sutising. 3:306-314
- Suryani, I., 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 7 (2): 85 – 91.
- Suyanto, M. 2003. Multimedia alat untuk meningkatkan keunggulan bersaing, Jakarta.
- Suyatno, Sari N.I. dan Loekman S. 2015. Pengaruh lama fermentasi terhadap mutu bekasam ikan gabus (*Channa striata*). Jurnal Online Mahasiswa. 2-8.
- Syahria. 2018. Pembuatan Boyom. Komunikasi Pribadi. Pasaman Timur.
- Syukur, S., Utami L. S., Purwati, E., Urnemi dan Jamsari. 2011. Screening and invitro antimicrobial, protease activities from West Sumatera, Indonesia, Proseding Seminar Internasional HKI, Pekanbaru, Juli 17-21.

- Syukur, S. dan Purwati, E.. 2013. Bioteknologi Probiotik untuk Kesehatan Masyarakat. Penerbit Andi, Yogyakarta.
- Syukur, S., E. Fachrial., and Jamsari. 2014. Isolation, antimicrobial activity and protein bacteriocin characterization of lactic acid bacteria isolated from dadih in Solok, West Sumatera Indonesia. *Research Journal of Pharmaceutical, Biological and Chemical Science*. P. 1096-1104.
- Tallei, T.E., Rembet, R.E., Pelealu, J.J. dan Kolondam, B.J. 2016. Sequence Variation and Phylogenetic Analysis of *Sansevieria trifasciata* (*Asparagaceae*). *Bioscience Research* 13(1): 01-07.
- Tamura, K., Stecher, G., Peterson, D., Filipski, A. dan Kumar, S. 2013. MEGA6: Molecular Evolutionary Genetics Analysis Version 6.0. *Molecular Biology and Evolution* 30(12): 2725-2729.
- Taufik, E. 2004. Dadih susu sapi hasil fermentasi berbagai starter bakteri probiotik yang disimpan pada suhu rendah : Karakteristik Kimiawi. *Media Peternakan* : 88-100.
- Thariq AS, Swastawati F, Surti S. 2014. Pengaruh perbedaan konsentrasi garam pada peda ikan kembung (*Rastrelliger neglectus*) terhadap kandungan asam glutamat pemberi rasa gurih (*Umami*). *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*. 3(3): 104-111.
- Utama, A. 2003. Aplikasi Bioinformatika dalam Virology, Ilmu Komputer.com.
- Utomo, A.D 2001. Ruaya Udang Galah (*Macrobrachium rosenbergii*) di Sungai Lempuing Sumatera Selatan. Program Studi Ilmu Perairan, Pascasarjana IPB, Bogor. Tesis: 72 P.
- Waluyo, lud. 2004. Mikrobiologi Umum. UMM Press, Malang.
- Wardani, W.T., Taufik, M dan Wijaya, A. 2011. Pengaruh pra fermentasi garam terhadap karakteristik kimiawi dan mikrobiologis bekasam ikan patin. UNSRI. Palembang.
- Wardhani, DH, Maharani, DC, Prasetyo, EA. 2015. Kajian pengaruh cara pembuatan susu jagung, rasio dan waktu fermentasi terhadap karakteristik yoghurt jagung manis. *Momentum*. 11(1):7-12.
- Wattimena, 1991, Farmakodinamik dan Terapi antibiotik, Gajah Mada University Press, Yogyakarta. (1-7).
- Weber M, dan Beaufort L F. 1916. The Fishes of Indo-Australian Archipelago. III. Ostariophysii: II. Cyprinoidea, Apodes, Synbranchii. E.J. Brill, Leiden.
- Wiley, J.M, Sherwood, L.M. and Woolverton, C.J. 2008. Presscut, Harley and Klein's Microbiology, 7<sup>th</sup> Edn., Mc Graw Hill Companies, New York, USA.



- Wilson, K and Walker, J. 2009. Principles and Techniques of Biochemistry and Molecular Biology. 7th Edition. Cambridge University Press. New York.
- Yang, E. Fan L. Jiang, Y. Doucette, C and Fillmore, S. 2012. Antimicrobial activity of bacteriocin-producing lactic acid bacteria isolated from cheeses and yoghurts. AMB Express.
- Yang, Ziheng dan Bruce Rannala. 2012. "Molecular Phylogenetics: Principles and Practice". Nature Reviews Genetics 13: 303-314.
- Yurliasni. 2010. Aktivitas antimikroba khamir asal dadih (susu kerbau fermentasi) terhadap beberapa bakteri patogen. Jurnal Agripet : 10 (1): 19-24. Fakultas Pertanian, Universitas Syiah Kuala, Darussalam, Banda Aceh

