

DAFTAR PUSTAKA

- Adams, M. R., and Moss. 2008. Food Microbiology, Second Edition. Royal Society of Chemistry. United Kingdom.
- Afriani, N., Yusmarini, dan Pato. U. 2017. Aktivitas Antimikroba *Lactobacillus plantarum* 1 yang Diisolasi dari Industri Pengolahan Pati Sagu Terhadap Bakteri Patogen *Escherichia coli* FNCC-19 dan *Staphylococcus aureus* FNCC-15. *Jurnal Online Mahasiswa*. 4(2): 1-12.
- Antoine, J. M. 2007. Probiotics, What Are They? International Symposium Probiotics for Optimum Health. IPB International Convention Center Botani Square. Bogor.
- Anuar, Y., Ariffin. H dan Hassan. M. A 2017. Characterization of Cellulose Nanofiber from Oil Palm Mesocarp Fiber Produced by Ultrasonication. IOP Conference Series: Materials Science and Engineering. Universitas Putra Malaysia. Selangor.
- Asmoro, N. W., Afriyanti, dan Ismawati. 2017. Ekstraksi Selulosa Batang Tanaman Jagung (*Zea mays*) Metode Basa. Prosiding Seminar Nasional Publikasi Hasil-Hasil Penelitian dan Pengabdian Masyarakat: Implementasi Penelitian dan Pengabdian Masyarakat untuk Peningkatan Kekayaan Intelektual. Universitas Muhammadiyah Semarang. 273-274.
- Badan Pusat Statistik. 2020. Statistik Perkebunan Indonesia Tahun 2019-2020. Departemen Pertanian Direktorat Jendral Perkebunan. Jakarta.
- Bilang, M., M. Tahir, dan D. Haedar. 2018. Mempelajari Viabilitas Enkapsulasi Sel Probiotik *Lactobacillus plantarum* dan *Streptococcus thermophilus* pada Es Krim. *Jurnal Agritech*.1(1): 41-52.
- Chavarri, M., I. Maranon, R. Ares, F. C. Ibanez, F. Marzo, dan M. D. C. Villaran. (2010). *Microencapsulation of a Probiotic and Prebiotic in Alginate-Chitosan Capsules Improves Survival in Simulated Gastro-Intestinal Conditions*. *International Journal of Food Microbiology*. 142: 185-189.
- Campbell, N. A., Reece. J. B. dan Mitchell. L. G. 2002. Biologi Jilid 1. Edisi Kelima. Alih Bahasa: Wasmen. Penerbit Erlangga. Jakarta.
- Darmosarkoro, W., dan Winarna. 2007. Penggunaan TKS dan Kompos TKS Untuk Meningkatkan Pertumbuhan dan Produksi Tanaman. *Jurnal Lahan dan Pemupukan Kelapa Sawit Edisi I*. 4(1): 181-194.
- Darnoko., Guritno. P. Sugiharto. A. dan Sugesty. S. 1995. Pembuatan *Pulp* dari Tandan Kosong Sawit dengan Penambahan Surfaktan. *Jurnal Penelitian Kelapa Sawit*. 3(1) : 75 –87.

- Duchesneau, C. T., Jones. M. I. Shah. D. Jain. P., Saha. S., dan Prakash. S. 2014. Cholesterol Assimilation by *Lactobacillus* Probiotic Bacteria: An in vitro Investigation. *BioMed Research International*. 3(8): 316-324.
- Edison, A., Diharmi, dan Sari. E. D. 2019. Karakteristik Selulosa Mikrokrystalin dari Rumpun Laut Merah *Eucheuma cottanii*. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*. 22(3): 483-489.
- Elfrida, J. 2012. Uji Efisiensi, Disolusi, dan Degradasi secara *in Vitro* dari Mikroenkapsulasi Ibuprofen dengan Polipaduan Poli (Asam Laktat) dan Polikaprolakton. Skripsi. Universitas Indonesia. Depok.
- Fitriani, L., Rachmawati. H. dan Suciati. T. 2010. Formulasi Mikroenkapsulasi Protein dalam Poli (D,L-Laktida) dengan Teknik Penguapan Pelarut. *Jurnal Sains dan Teknologi Farmasi*. 15(1): 34-41.
- Kasim, F., Asben, A. 2022. Synthesis of Microcrystalline Cellulose at Several Variations in Alpha-Cellulose Hydrolysis Time Oil Palm Empty Fruit Bunches by Microwave Pre-treatment. *Agriculture and Biosystem*. 1-9.
- Khafsah, S. H. Warsito, R. A. Prastiya, T. Sardjito, A. L. Saputro, dan B. Agustono. 2018. Analisis Kelayakan Usaha Secara Finansial dan Efisiensi Produksi di Peternakan Sapi Perah PT. Fructi Agri Sejati Kabupaten Jombang (Analysis Of Financial Business Feasibility and Production Efficiency in Dairy Cow Livestock PT. Fructi Agri Sejati Jombang. *Jurnal Medik Veteriner*. 1(3): 113-119
- Kusuma, P. T. W. W. dan Nur, K. I. M. 2014. Jurnal Financial Feasibility Analysis for Business Development Based on Local Commodities: Corn Noodle Balai Besar Pengembangan Teknologi Tepat Guna, Lembaga Ilmu Pengetahuan Indonesia *AGRITECH*, 34 (2).
- Gbassi, G. K., and Vandamme. 2012. Probiotic Encapsulation Technology from Microencapsulation to Release Into the Gut. *Jurnal Pharmaceutics*. 12(4): 149-163.
- Harmayani., Erni, Ngatirah, Endang. S., Rahayu, dan Utami. T. 2001. Ketahanan dan Viabilitas Probiotik Bakteri Asam Laktat Selama Proses Pembuatan Kultur Kering dengan Metode *Freeze* dan *Spray Drying*. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. 12 (2): 126-132.
- Haryanti, A., Norsamsi, Sholiha. P. S. F dan Putri. N. P. 2014. Studi Pemanfaatan Limbah Padat Kelapa Sawit. *Jurnal Konversi*. 3(2).
- Imsya, A. 2013. Hasil Biodegradasi Lignoselulosa Pelempah Kelapa Sawit (*Elaeis guineensis Jacq.*) Oleh *Phanerochaete chrysosporium* sebagai Antioksidan dan Bahan Pakan Ternak Ruminansia. Disertasi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.

- Junaidi, M. 2018. Uji Viabilitas Mikroenkapsulasi *Lactobacillus acidophilus* Menggunakan Polimer Natrium Alginat-Kitosan terhadap Simulasi Cairan Asam Lambung. Tesis. Universitas Sumatera Utara. Medan.
- Kasmir dan Jakfar. 2012. Studi Kelayakan Bisnis. Cetakan ke Delapan. Jakarta: Kencana.
- Klemm, D., Philipp. B., Heinze. T., Heinze. U., and Wagenknecht. W. 1998 Comprehensive Cellulose Chemistry: *Fundamentals and Analytical Methods*. Vol.1. Weiheim:Wiley-VCH Verlag GmbH.
- Korhonen, J., 2010, Forestry and Natural Sciences : Antibiotic Resistance of Lactid Acid Bacteria, University of Eastern Finland.
- Lestari, F. A. 2016. Pembuatan Hidrogel *Nanofiber* Selulosa dari Tandan Kosong Kelapa Sawit (TKKS). Skripsi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Maryam., Rahmad. D., dan Yunizurwan. 2019. Sintesis Mikro Selulosa Bakteri sebagai Penguat (*reinforcement*) pada Komposit Bioplastik dengan Matrik PVA (*polivinil alcohol*). *Jurnal Kimia Kemasan*. 41(2): 110-118.
- Mikelsaar, M., and Zilmer. 2009. *Lactobacillus fermentum* ME-3—an Antimicrobial and Antioxidative Probiotic. *Journal of Microbial Ecology in Health and Disease*. 21(1): 1-27.
- Mardigan. M and John . M. 2006. Brock Biology of Microorganisms. Pearson Prentice Hall.
- Moberg, T., and Rigdahl. M. 2012. On the Viscoelastic Properties of Microfibrillated Cellulose (MFC) Suspensions. *Jurnal Annual Transactions of the Nordic Rheology Society*. 20(1): 123-130.
- Mortazavian, A., Ehsani. M. R., Azizi. A., Razavi. S. H., Mousavi. S. M, Sohrabvandi. S., and Reinheimer. J. A. 2008. Viability of Calcium-Alginate-Microencapsulated Probiotic Bacteria in Iranian Yogurt Drink During Refrigerated Storage and Under Simulated Gastrointestinal Conditions. *Australian Journal of Dairy Technology*. 63(1): 24–29.
- Mulyadi, I. 2019. Isolasi dan Karakteristik Selulosa. *Jurnal Saintika Unpam*. 11(2): 177-182.
- Murtalaksono, K., Darmosarkoro. W., Sutarta. E. S., H. Siregar. H., dan Hidayat. Y. 2009. Upaya Peningkatan Produksi Kelapa Sawit Melalui Penerapan Teknik Konservasi Tanah dan Air. *Jurnal Tanah Trop*. 14(2): 135-142.
- Nagda, N. 2017. Emerging Techniques of Microencapsulation and its Application in Food Industries. *International Journal of Agricultural Science and Research*. 7(6): 347-354.
- Nuraida, L., Winarti. S., dan Prangdimurti. E. 2011. Evaluasi *in vitro* terhadap Kemampuan Isolat Bakteri Asam Laktat Asal Air Susu Ibu untuk

- Mengasimilasi Kolesterol dan Mendekonstruksi Garam Empedu. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. 22(1): 46-52.
- Omar, J. M., Chan. Y. M., Jones. M. L., Prakash. S., dan Jones. P. J. H. 2013. *Lactobacillus fermentum* and *Lactobacillus amylovorus* As Probiotics Alter Body Adiposity and Gut Microflora in Healthy Persons. *Journal of Functional Foods*. 5(1): 116–123.
- Pelczar dan Chan, E. C. S. (2006). Dasar-dasar Mikrobiologi. Jakarta: Penerbit Universitas Indonesia (UI Press).
- Primyastanto. 2011. Feasibility Study Usaha Perikanan (Sebagai Aplikasi dari Teori Studi Kelayakan Usaha Perikanan). Universitas Brawijaya Press. Malang.
- Rahmadi, R., Awaluddin. A., dan Itawita. 2014. Pemanfaatan Limbah Padat Tandan Kosong Kelapa Sawit dan Tanaman Pakis-pakistan untuk Produksi Kompos Menggunakan Aktivator EM-4. *JOM FMIPA*. 1(2): 245-253.
- Ramesh, C. 2015. Food Biology Series 108–109. CRC Press. Boca Raton. Florida.
- Rizal, S., Erna, M., Nurainy, F., dan Tambunan, A. R. (2016). Karakteristik Probiotik Minuman Fermentasi Laktat Sari Buah Nanas dengan Variasi Jenis Bakteri Asam Laktat. *Jurnal Kimia Terapan Indonesia (Indonesian Journal of Applied Chemistry)*, 18(01), 63-71.
- Rowe, R. C., Sheskey. P. J., and Quinn. M. E. 2009. Handbook of Pharmaceutical Excipients, 6th Ed, The Pharmaceutical Press. London.
- Sarwono, E. 2008. Pemanfaatan Janjang Kosong Sebagai Substitusi Pupuk Tanaman Kelapa Sawit. *Jurnal APLIKA*. 8(1): 19-23.
- Sastrohamidjojo, H., dan Prawirohatmodjo. S. 1995. Kayu: Kimia, Ultrastruktur, Reaksi-Reaksi. UGM Press. Yogyakarta.
- Sengupta, S., Ankita. C., and Jayati. B. 2014. Production and Evaluation of Yoghurt with Watermelon (*Citrullus lanatus*) Juice. *Journal of International Academic Research for Multidisciplinary*. 2(5): 249-257.
- Setiarto, B. H. R., Kusumaningrum. H. D., Jenie. B. S. L., dan Khusniati. T. 2018. Pengembangan Teknologi Mikroenkapsulasi Bakteri Probiotik dan Manfaatnya untuk Kesehatan. *Jurnal Veteriner*. 19(4): 574-589.
- Sigit, S. 2002. Pemasaran Praktis, Edisi Ketiga, Yogyakarta, BPFE. Yogyakarta.
- Soekartawi. 1994. Teori Ekonomi Produksi dengan Pokok Bahasan Analisis Fungsi Cobb-Douglas. PT. Raja Grafindo Persada. Jakarta.
- Spence, K. L., Venditti. R., Rojas. O. J., Habibi. Y., and Pawlak. J. J 2011. A Comparative Study of Energy Consumption and Physical Properties of

- Microfibrillated Cellulose Produced by Different Processing Methods. *Jurnal Cellulose*. 18(4): 1097-1111.
- Sultana, K., Godward. G., Reynolds. N., Arumugaswamy. R., Peiris. P., and Kailasapathy. K. 2000. Encapsulation of Probiotic Bacteria with Alginate–Starch and Evaluation of Survival in Simulated Gastrointestinal Conditions and in Yoghurt. *International Journal of Food Microbiology*. 62(1): 47–55.
- Suratiyah, K. 2008. Ilmu Usahatani. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Surono, I. S. 2004. Probiotik Susu Fermentasi dan Kesehatan YAPPMI (Yayasan Pengusaha Makanan dan Minuman Seluruh Indonesia), Jakarta. Sutising. 3:306-314.
- Suryani, N., O. Suzanti Betha, M. Fakultas, I. Kesehatan, U. Syarif, dan H. Jakarta. 2019. Uji Viabilitas Mikroenkapsulasi *Lactobacillus casei* menggunakan Matrik Natrium Alginat. *JFL Jurnal Farmasi Lampung*. 8(1):1-8
- Sutrisna, R., Ekowati. C. N., dan Agustin. V. S. 2017. Uji Viabilitas Bakteri Asam Laktat dari Usus Itik pada Media Pakan Dedak Padi dan Kombinasi Dedak Padi dengan Molases. *Jurnal Biologi Eksperimen dan Keanekaragaman Hayati*. 4(2): 7-14.
- Toiby, A. R., Rahmadani. E., dan Oksana. 2016. Perubahan Sifat Kimia Tandan Kosong Kelapa Sawit yang Difermentasi dengan EM4 pada Dosis dan Lama Pemeraman yang Berbeda. *Jurnal Agroteknologi*. 6(1): 1-8.
- Turbak, A., Snyder. F., and Sandberg. K. 1983. Microfibrillated Cellulose: A New Cellulose Product Properties, Uses, and Commercial Potential. *Jurnal App. Polym. Sci*. 37(1): 815-827.
- Taurina, W., Rafika. S., Uray. C.H., Sri. W and Isnindar. 2017. Optimization of Stirring Speed And Stirring Time Toward Nanoparticle Size of Chitosan-Siam Citrus Peel (*Citrus Nobilis L. Var Microcarpa*) 70% Ethanol Extract. *Traditional Medicine Journal*. 22(1).16-20.
- Umar, H. 2005. Studi Kelayakan Bisnis, Edisi 3. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Winuprasith, T., and Suphantharika. M. 2013. Food Hydrocolloids Microfibrillated Cellulose from Mangosteen (*Garcinia mangostana l.*) Rind: Preparation, Characterization, and Evaluation As an Emulsion Stabilizer. *Jurnal Food Hydrocolloid*. 32(2): 383-394.
- Wirawati, I. 2019. Pengaruh Lama Penyimpanan pada Suhu Dingin terhadap Nilai pH, Total Asam dan Jumlah Bakteri Asam Laktat Yogurt Tepung Suweg (*Amorphallus campanulatus*). Skripsi. Universitas Muhammadiyah

Surakarta. Surakarta.

- World Health Organization. 2006. Probiotics in Food Health and Nutritional Properties and Guidelines for Evaluation, FAO Food and Nutrition Paper No.85. World Health Organization and Food and Agriculture Organization of the United Nation. 2-10.
- WHO/FAO. 2002. Guidelines for the Evaluation of Probiotics in Food. Food and Agriculture Organization, Canada.
- Yanuar, W., Widjanarko. S. B., dan Wahono. T. 2007. Karakteristik dan Stabilitas Antioksidan Mikrokapsul Minyak Buah Merah (*Pandanus conoideus lam*) dengan Bahan Penyalut Berbasis Protein. *Jurnal Teknologi Pertanian*. 8(2): 127-135.
- Yuliana, N. (2012). Kinetika Pertumbuhan Bakteri Asam Laktat Isolat T5 yang Berasal dari Tempoyak. *Jurnal Teknologi & Industri Hasil Pertanian*, 13(2), 108-116.
- Zelviani, P. F. 2019. Pemanfaatan *Leuconostoc mesenteroides* dan *Lactobacillus plantarum* 1 dalam Pembuatan *Sauerkraut* Probiotik. Skripsi. Universitas Riau. Pekanbaru.
- Zugenmaier, P. 2008. Crystalline Cellulose and Derivatives. Springer-Verlag Berlin Heidelberg. Heidelberg.

