

DAFTAR PUSTAKA

- Anik, M. dan Hanifa. 2012. Uji Potensial Probiotik *Lactobacillus plantarum* secara inviro. *Journal Alchemy*. 2(1): 26-34.
- Antarlina, S.S., N. Izzudin dan U. Sudirman. 2010. Karakteristik Fisik dan Kimia Buah Eksotik Lahan Rawa serta Potensi Penamfaatannya sebagai Pangan. <http://bliitra.litbang.deptan.go.id/ekssotik/Monograf%20%208pdf>. Diakses Tanggal 5 Januari 2019.
- AOAC. 1995. Official Methods of Analysis. Association of Analytical Chemists. Benjamin Franklin Station. Washington DC.
- Apriantono, A.D., N. Fardiaz, Puspitasari, Sendanawarti dan S. Budiyanono. 1989. Analisis Pangan. Intitut Pertanian Bogor Press. Bogor.
- Aryanta, W.R. 1994. Lactic Acid Fermented Fish Product. *Majalah Chemic Unud XXI* 42: 10-15.
- Baker, G. C., S. Gaffar, D. C. Cowon dan A.R. Suharto. 2001. Microbial community analysis of Indonesian hot-springs. *FEMS Microbiol. Journal* 200(1): 103- 109.
- Begley, M., G. M. G. Cormac, and C. Hill. 2004. The Interaction Between Bacteria and Bile. Elsevier B.V. Federation of European Microbiological Societies.
- Cahyadi, W. 2006. Bahan Tambahan Pangan. Jakarta. Bumi Askara.
- Chippindale, P.T., V.K. Dave, D.H. Whitmore and J.V. Robinson. 1999. Phylogenetic relationships of North American damselflies of the genus *Ischnura* (Odonata: Zygoptera: Coenagrionidae) based on sequences of three mitochondrial genes. *Molecular Phylogenetics and Evolution* 11(1): 110-121.
- Chin, S. T., S. A. H. Nazimah, S. Y. Queck, Y. B. Che-Man, R. Abdul and D. M. Hashim. 2007. Analysis of volatile Compounds from Malaysian Durian Using Head Space SPME Couple to Fast GC-MS. *Journal Food Component and Analysis* 20:31-44.
- Clemente, A. 2012. Probiotics and Prebiotics. An Update from the World Gastrointestinal Organization (WGO). *Eur Food Res Rev*. 2(1): 24-28.

- Desmazeuad, M. 2000. Lactid Acid Bacteria in food. USE and Safety. Journal Cheiers Agriculture.5(5)331-342.
- Desniar, D., Poernomo dan W. Wijatur. 2007. Pengaruh Konsentrasi Garam Pada Peda Ikan Kembung (*Rastrelliger Sp.*) dengan Fermentasi Spontan. Jurnal. Pengolahan Hasil Perikanan. Indonesia.
- Dwidjoseputro, D. 1989. Dasar-dasar Mikrobiologi. Djembatan. Jakarta.
- Ekowati, C. N. 2006. Suksesi Mikroba dan Pembentukan Asam Organik Pada Fermentasi Buah Durian (*Durio zibethiunus murr*). Research Report dari LAPTUNI-LAPP. UNILA. Lampung.
- Elegado, F. B., A. C. L. Opina, C. G. B. Banaay and I. F. Dalmacio. 2003. Purification and Characterization of Novel Bacteriocins from Lactic Acid Bacteria Isolated from Philippine Fermented Rice-Shrimp or Rice-Fish Mixtures. International Journal of the Philippine Agricultural Scientist. 86(1): 65-74.
- Evanikastrri. 2003. Isolasi dan Karakterisasi Bakteri Asam Laktat dari Sampel Klinis yang Berpotensi sebagai Probiotik. Tesis. IPB. Bogor
- Granato, D., G. F. Branco, A. G. Cruz, J. D. A. F. Faria, and N. P. Shah. 2010. Probiotic Dairy Products as Functional Foods. Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety. 9: 455–470.
- Hanum, S. 2002. Tinjauan Awal pada Komposisi Kimia Tempoyak yang Beredar di Pasar Kotamadya Palembang. Laporan Penelitian Universitas Sriwijaya. Palembang.
- Hartati, W.Y., S. Gaffar dan P. I Maksum. 2012. Isolasi dan Karakterisasi Gen Pengode Fruktosil Transferase (ftf) dari Bakteri Asam Laktat Susu Fermentasi di Kabupaten Garut. Universitas Padjajaran. Yogyakarta.
- Hartini, P. 2018. Karakteristik Bakteri Asam Laktat Asal Tempoyak Sebagai Starter Yogurt Probiotik dari Susu Kambing dengan Penambahan Sari Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) [Tesis]. Pascasarjana Universitas Andalas. UNAND. Padang.
- Hasanuddin. 2010. Mikroflora pada tempoyak. Journal Agitech. 30(4).
- Herawati, N., dan Wibawa. 2011. Viabilitas Inokulum Bakteri Asam Laktat (BAL) yang dikeringkan secara Komereaksi dengan Kalsium Oksida

(CaO) dan Aplikasinya pada Tempoyak. Jurnal Teknologi Industri dan Hasil Pertanian. 1(14): 24-3.

Hidayat, R., dan F. Alhadi. 2012. Identifikasi *Streptococcus Equi* dari Kuda yang Diduga Menderita Strangles. Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia. 17(3): 199-203.

Hidayat, N., C. P. Masdiana, dan S. Suhartini. 2006. Mikrobiologi Industri. Edisi Pertama. Andi. Yogyakarta.

ISAPP. 2009. Clarification of the Definition of a Probiotic. Available at; www.isapp.net. Opened : January 5, 2019.

Jannah A. M., A. M. Legowo, Y. B. Promono, A. N. Al-Baarri dan S. B. M. Abduh. 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.

Korhonen, J. 2010, Forestry and Natural Sciences. Antibiotic Resistance of Lactic Acid Bacteria. University of Eastern, Finland. Surono, Ingrid S. 2004. Probiotik Susu Fermentasi Dan Kesehatan. Jakarta. PT. Tri Cipta Karya (TRICK).

Lay, W. B. 1994. Analisis Mikroba di Laboratorium. PT Raja Grafindo Persada. Jakarta.

Leboffe, M., and B. E. Pierce. 2011. A Photographic Atlas for the Microbiology Laboratory 4th ed. Morton Publishing Company. United States of America.

Leisner J.J., M. Vancanneyt, G. Rusul, B. Pot, K. Lefebvre, A. Fresi and L. K. Tee. 2001. Identification of lactic acid bacteria constituting the predominating microflora in an acid-fermented condiment (tempoyak) popular in Malaysia. Internasional Journal Food Microbiol. 63: 149-157.

Mansur, M. 2007. Penelitian ekologi jenis durian (*Durio sp.*) di Desa Intuh Lingau, Kalimantan Timur. J. Tek. Ling. 8(3): 211-216.

Munifah, I., B. Saksono dan E. Chasanah. 2017. Studi Bioinformatika Mikroba *Streptomyces* Penyandi Gen TGase Penghasil Enzim Transglutaminase. J. Microbiology. 5(1) : 341-348.

- Mount, D. W. 2004. Bioinformatic. sequence and genome analysis. second edition. CHSL.
- Mustopa, A. Z. 2009. Koleksi Protokol Laboratorium Bioteknologi Virologi Molekuler. Pusat Penelitian Bioteknologi. LIPI. Bandung.
- Muchtadi, T. R., dan F. Ayustaningwarno. 2010. Teknologi Proses Pengolahan Pangan. Alfabeta. Bandung.
- Nurmalinda, A., Periadnadi dan Nurmiati. 2013. Isolasi dan karakterisasi parsial bakteri indigenous pemfermentasi dari buah durian (*Durio zibethinus Murr.*). Jurnal Biol. 2(1): 8-13.
- Nuraini A., R. Ibrahim dan L. Rianingsih. 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.
- Public Health England. 2014. UK Standards for Microbiology Investigation Catalase Test. Issued by the Standards Unit, Micobiology Services. PHE. Bacteriology – Test Procedures TP. 8(3): 1-13.
- Praja, D. I. 2011. The Miracle of Probiotics. DIVA Press. Yogyakarta.
- Pamungkas, D. R. S. Y. 2008. Uji Aktivitas Antimikroba Ekstrak Cabai Rawit (*Capsicum frutescens*) terhadap Berbagai Mikroba Patogen secara In Vitro. [Naskah Publikasi] Fakultas Kedokteran. Universitas Muhammadiyah. Yogyakarta.
- 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.
- Purwati, E., S. Syukur dan Hidayat, Z. 2005. *Lactobacillus sp.* Isolasi dari Biovicophitomega sebagai probiotik. lembaga Ilmu Pengetahuan Indonesia. Jakarta. Bandung.
- Rahman, F. 2017. Sejarah Tempoyak. (N. A. Amanda Haruminori, Interviewer) Bandung.

- Ross, R. P., S. Morgam dan C. Hill. 2002. Preservation and Fermentation: past, Present and Future. *International journal of food microbiology*. 79: 3-16.
- Seldin, L. 2003. 16S rDNA targeted PCR for the detection of *paenbacillus macerans*. *Letters in Applied Microbiology*. 37: 415-420.
- Sheeladevi, A., and N. Ramanathan. 2011. Lactic Acid Production Using Lactic Acid Bacteria under Optimized Conditions. *Internasional Journal Pharm Biol Arch*. 2(6): 1686-169.
- Shah, N. P. 2007. Functional cultures and health benefits. *Int. Dairy J*. 17: 1262-1277. Elsevier Inc, USA.
- Sivram, P. L., and P. P. Vishwanath. 2012. Assessment of Probiotic Potential of *Lactobacillus* sp. Isolated from Cheese and Preparation of Probiotic Ice Cream. *IJRAP* 3(4). Jul. www.ijrap.net.
- Soleha, T. U. 2015. Uji Kepekaan terhadap Antibiotik Jurnal Kesehatan Unila 5(9). (119-123).
- Sofiana, Y. 2010. Pemanfaatan Limbah Plastik Sebagai Alternatif Bahan Pelapis (*Upholstery*) Pada Produk Interior. *Jurnal INASEA* Vol. 11(2) : 96-102.
- Syukur, S., dan E. Purwati. 2013. *Bioteknologi Probiotik untuk Kesehatan Masyarakat*. Penerbit Andi, Yogyakarta.
- Syukur, S., L. S. Utami, E. Purwati, Urnemi and Jamsari. 2011. Screening And Invitro Antimikrobia, Protease activities From Lactid acid Bacteria Associated With Green Cacao Fermentation in West Sumatra, Indonesia. *Proseding Seminar Internasinak HKI*. Pekanbaru, Juli 17-21.
- Syukur, S., A. Utami, Della dan A. Darma. 2010. Isolation and Moleculer Identification of Lactid Acid Bacteria, purification of Bakteriosin from fermentation of (*Annona maricata* L) in West Sumatera Indonsia, In *Proceeding International of Biotechnology IBIO*, Dahlian, China 25-30.
- 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.

- Suskovic, J., B. Kos, Beganovic, A. L. Pavunc, K. Habjanic and S. Matosic. 2010. Antimicrobial Activity of Lactic Acid Bacteria, *Food Technol. Biotechnol.* 48(3): 296–307.
- Suryanto, D. 2003. *Melihat Keanekaragaman Organisme Melalui Beberapa Teknik Genetika Molekuler.* Universitas Sumatera Utara. Digital library. Medan.
- Sudarmadji, S., B. Haryono dan Suhardi. 1996. *Analisa bahan makanan dan pertanian.* Liberty Yogyakarta. Yogyakarta.
- 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.
- Suprpti L. 2003. *Pembuatan Tempe.* Kanisius. Yogyakarta
- Susanti, Kusumaningtyas, dan Illanningtyas. 2007. Uji Sifat Probiotik Bakteri Asam Laktat sebagai Kandidat Bahan Pangan Fungsional. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan.* 18(2): 90-99.
- Susanti I., W. K. Retno, dan I Fatim. 2007. Uji Sifat Probiotik Bakteri Asam Laktat Sebagai Kandidat Bahan Pangan Fungsional. *Jurnal Teknol. dan Industri Pangan.* Vol XVIII No.2 Th. 2007
- Trubus. 2003. *Aneka Sambal Nusantara.* PT Agromedia Pustaka. Tangerang.
- Untung, O. 2003. *Berkebun Durian (Bisnis dan Hobi).* Jakarta (ID). Kanisius.
- Voon, Y. Y., N. S. A. Hamid, G. Rusul and A. Osman. 2006. Physicochemical, microbial and sensory changes of minimally processed durian (*Durio zibethinus* CV. D24) during storage at 4 and 28 °C. *Internasional Journal Post harvest Biology Technology.* 42: 168- 175.
- Wang, Y.C., R. C. Yu and C. C. Chou. 2006. Antioxidative Activities of Soymik Fermented with Lactic Acid Bacteria and Bifidobacteria. *Journal of Food Microbiology.* 23(2): 128-135.
- Waugh, J. 2007. DNA barcoding in animal species: progress. potential and pitfalls. *Bioessays* 29(2): 188–197.
- Waluyo, L. 2004. *Mikrobiologi Umum.* UMM Press, Malang.

- Weliszewski, K. N., M. A. Aparicio, L. A. B. Perez and J.A. Monroy. 2002. Change Of Banana Starch by Chemical and Physical Modification Carbohydrate Polimers.52: 237-242.
- Willey, J. M., L. M. Sherwood and C. J. Woolverton. 2008. Presscut. Harley and Klein's Microbiology. 7th Edn. Mc Graw Hill Companies. New York. USA.
- Yang, E., L. Fan, Y. Jiang, C. Doucette and S. Fillmore. 2012. Antimicrobial activity of bacteriocin-producing lactic acid bacteria isolated from cheeses and yoghurts. AMB Express.
- Yang, Z., and B. Rannala. 2012. Molecular Phylogenetics:Principles and Practice. Nature Reviews Genetics. 13: 303-314.
- Yuliana N. 2004. Biochemical changes in fermented durian. [Dissertation]. Philippine: University of Philippines.
- Yuliana N. 2005. Identifikasi Bakteri Bukan Penghasil Asam Laktat yang Berasosiasi dengan Tempoyak (fermented durian). J Microbiol. 10(1): 25-28.
- Yuliana, N. 2007. Pengolahan Durian *Durio ziberthinus* Fermentasi Tempoyak. Jurnal Teknologi dan Industri Hasil Pertanian. 12(2): 74-80.
- Yuliana, N., I. D. Erlinda dan V. G Virgilio. 2011. The effect of spontaneous fermentation on the volatile flayor constituents of durian. Int J Food Res. 18: 635-641.
- Yuliana, N., and E. I. Dizon. 2011. Phenotypic identification of lactic bacteria isolated from tempoyak (fermented durian) made in the philippines. Int J Biol. 3(2).
- Yuliana, N. 2015. Tempoyak Ilmu Teknologi dan Pengolahan Fermentasi. Plantaxia. Yogyakarta