

DAFTAR PUSTAKA

- Adawyah, R. 2007. *Pengolahan dan Pengawetan Ikan*. Jakarta: Penerbit Bumi Aksara.
- Afrianto, E dan Liviawaty. 2010. *Pengawetan dan Pengolahan Ikan*. Yogyakarta: Kanisius.
- Ahmed Z, Wang Y, Cheng Q, Imran I .2010. *Lactobacillus acidophillus* bacteriocin, from production to their application: an overview. *Afr J Biotechnol* 9:2843-2850.
- Allen SJ, Martinez EG, Gregorio GV, Dans LF .2011. *Probiotics for treating acute infectious diarrhoea*. John Wiley & Sons Ltd. UK.
- Alvarado, C., G.B.E. Almendarez., S.E. Martin., and C. Regalado. 2006. Food-Associated Lactic Acid Bacteria with Antimicrobial Potential from Traditional Mexican Foods. *Mic. Alam* 48(3-4): 260-268. Mexico.
- Antara, N.S. 2004. Isolation and Identification of Indigenous Lactic Acid Bacteria, Their Role and Application in Production of Urutan, A Balinese Fermented Sausage. Sapporo: (Disertasi) Laboratory of Applied Microbiology, Department of Bioscience, Graduate School of Agriculture, Hokkaido University.
- Antara, N.S. dkk. 2009. “Karakterisasi Bakteri Asam Laktat yang Diisolasi dari Susu Kuda Bima” dalam *Jurnal Agritech*. Volume 29 Nomor 1. Denpasar: Universitas Udayana.
- Arini, Diah Irawati Dwi. 2012. “Potensi Pangi (*Pangium edule Reinw*) sebagai Bahan Pengawet Alami dan Prospek Pengembangannya di Sulawesi Utara” dalam *Info BPK Manado*. Volume 2 Nomor 2.
- Aritonang, Salam Ningsih, 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.
- Aryanta, I W. R. 2007. Peranan Bakteri Asam Laktat Dalam Industri Pengolahan Bahan Pangan. *Prosiding Orasi Ilmiah Guru Besar Universitas Udayana tahun 1991 – 2005*. Badan Penjaminan Mutu Universitas Udayana, Denpasar.
- Association of Official Analytical Chemist. 2005. *Official Methods of Analysis of The Association of Official Analytical Chemist*. Arlington, Virginia (USA): Association of Official Analytical Chemists Inc.
- 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 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.
- Begley, M., C. G. M. Gahan, and C. Hill. 2002. Bile Stress Response In *Listeria monocytogenes* LO28: Adaptation, Cross-Protection, And Identification Of Genetic Loci Involved In Bile Resistance. Appl. Environ. Microbiol. 68:6005-6012.
- Bestari, Dian. 2008. “Efek Ekstrak Biji *Simauang* (*Pangium edule* Reinw) terhadap Pertumbuhan Beberapa Jenis Bakteri Ikan Tongkol (*Euthynnus affinis* C.)”. Padang: (Tesis) Universitas Andalas.
- Bezkorovainy, A., 2001. Probiotics: Determinants Of Survival And Growth In The Gut. Am.J. Clin. Nutr. 73, 399S-405S.
- Buntin, N., Cahantachum, S. dan Hongpattarakere, T. 2008. *Screening of Lactid Acid Bacteria from Gastrointestinal Tracts of Marine Fish for Their Potential Use Probiotics. Sonklanakarin Journal Science Technology*. Vol. 30. 141 – 148.
- 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.
- Commane, D., R. Hughes, C. Shortt, and I. Rowland. 2005. The potential mechanisms involved in the anti-carcinogenic action of probiotics. Mutation Research 591: 276-289.
- Danasaputra. 2004. *Direktorat Pengolahan dan Pemasaran Hasil Peternakan*. Jakarta: Departemen Pertanian.
- Desniar dkk. 2009. “Pengaruh Konsentrasi Garam pada Peda Ikan Kembung (*Rastrelliger sp.*) dengan Fermentasi Spontan” dalam Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia. Volume 12 Nomor 1. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- 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.
- Djide, M.N. dan Wahyuddin, E. 2008. Isolasi Bakteri Asam Laktat dari Air Susu Ibu dan Potensinya dalam Penurunan Kadar Kolesterol secara In Vitro. Majalah Farmasi dan Farmakologi. Volume 12 Nomor 3.

- Dowell and Karen. 2008. Molecular Phylogenetic: An Introduction to Computational Methods and Tools for Analyzing Evolutionary Relationship. University of Maine. Orono.
- Dwidjoseputro, D., 1989. Dasar-Dasar Mikrobiologi, Malang.
- Erni, R.A.H. 2006. "Picung, Pengawet Alami Ikan Segar". (www.nuraulia.multiply.com., diakses tanggal 8 Desember 2018).
- Evanikastris. 2003. Isolat dan karakteristik bakteri asam laktat dari sampel klinik yang berpotensi sebagai probiotik. Tesis. Institut Pertanian Bogor: Program Studi Ilmu Pangan.
- Fatchiyah, E.L. Arumingtyas, S. Widyarti dan S. Rahayu. 2011. Biologi Molekuler Prinsip Dasar Analisis, Malang.
- 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.
- Gautam, N. dan Sharma, N. 2009. Bacteriocin Safest Approach to Preserve Food Products. *Indian J. Microbiol.* 49(1): 204 – 211.
- Gill, H.S. and F. Guarner. 2004. Probiotics and human health: A clinical prespective. *Postgrad Med. J.* 80: 516-526.
- Halim, C. N., dan Zubaidah, E., 2013, Studi Kemampuan Probiotik Isolat Bakteri Asam Laktat Penghasil Eksopolisakarida Tinggi Asal Sawi Asin (*Brassica juncea*), *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, Vol. 1, Ed. 1, hal 129-137.
- Harimurti, S., Endang S.R., Nasroedin dan Kurniasih. 2007. Bakteri Asam Laktat dari Intestin Ayam sebagai Agensia Probiotik. *Animal Production*. Volume 9 Nomor 2: 82 – 91.
- Harley and Presscot. 2002. *Laboratory Exercise in Microbiology*. USA. McGraw-Hill Publisher, pp 116.
- Hartati, W.Y., Gaffar, S. dan Maksun, P.I. 2012. Isolasi dan Karakterisasi Gen Pengode Fruktosil Transferase (ftf) dari Bakteri Asam Laktat Susu Fermentasi di Kabupaten Garut. Universitas Padjajaran. Bandung.
- Haryanto, R. 2005. Antara Antibiotik, Probiotik, dan Prebiotik. Asisten Mobile Lab Basic Science Center. Bandung: ITB.
- Hasbullah dkk. 2016. "Characterization Traditional Food Pado from West Sumatera". Padang: Universitas Andalas.

- Hasbullah. 2017. "Aktivitas Anti Mikroba *Pado*". Padang: (Disertasi) Universitas Andalas.
- Herawati, Elysabet. 2015. Uji Ketahanan terhadap pH Asam dan Garam Empedu pada Bakteri Indigenous Buah Kawista (*Feronia limonia*) sebagai Kandidat Bakteri Probiotik dalam Prosiding Semnas Hayati IV. Kediri: Universitas Nusantara PGRI.
- Heriyanto, N.M., dan E. Subiandono. 2008. Ekologi pohon kluwak/pakem (*Pangium edule* Reinw.) di Taman Nasional Meru Betiri Jawa Timur. Buletin Plasma Nutfah 14(1) : 33-42.
- Heyne, K. 1987. Tumbuhan Berguna Indonesia. Jilid III, terjemahan. Yayasan Sarana Wana Jaya. Jakarta.
- 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.
- Hidayat, N, Masdiana dan Suhartini. 2006. Mikrobiologi Industri. Penerbit Andi, Yogyakarta.
- Hutkins R.W. 2006. Microbiology and Technology of Fermented Food. Iowa : IFT Press, Blackwell Publishing Ltd.
- Indriati, Ninoek dkk. 2006. Potensi Antibakterial Bakteri Asam Laktat dari Peda, Jambal Roti, dan Bekasam dalam Jurnal Perikanan. Volume 8 Nomor 2. Jakarta: Pusat Riset Pengolahan Produk dan Sosial Ekonomi Kelautan dan Perikanan.
- Irianto, K. 2007. *Mikrobiologi Menguk Dunia Organisme Jilid 1*. Bandung: Yrama Widya.
- Irianto, K. 2008. *Mikrobiologi: Menguk Dunia Mikroorganisme Jilid 2*. Bandung: Yrama Widya.
- Junianto. 2003. Teknik Penanganan Ikan. Penebar Swadaya. Bandung.
- Karthikeyan V, Santosh S W. 2009. Isolation and partial characterization of bacteriocin produced from *Lactobacillus plantarum*. *African Journal of Microbiology Research*. 3 : 233-239.

- Khotimah, Iin Khusnul dan Rita Khairina. 2011. “Kemampuan Penghambatan Bakteri Asam Laktat dari Tape Biji Teratai terhadap Patogenik Enterik (*Vibrio cholera*, *Salmonella thypi*, *Shigella disenteri*, *E. coli*), Antibiotik, Ketahanannya terhadap Bile Salt dan Asam” dalam *Jurnal Agritech*. Volume 31 Nomor 3. Banjarmasin: Universitas Lambung Mangkurat.
- Lade, H. S., M. P. Chitanand, G. Gyananath, T. A. Kadam. 2006. Studies on Some Properties of Bacteriocins Produced by *Lactobacillus* Spesies Isolated from AgroBased Waste. *The Internet Journal of Microbiology*.
- 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.
- Men. 2019. Pembuatan Ikan *Pado* Basah. Komunikasi Pribadi. Kabupaten Agam.
- Moat, Foster and Spector. 2002. *Microbial physiology*. Fourth Edition. John Willey & Sons.
- Moser, S. A., and D. C. Savage. 2001. Bile Salt Hydrolase Activity And Resistance To Toxicity Of Conjugated Bile Salts Are Unrelated Properties In *Lactobacilli*. *Appl. Environ. Microbiol.* 67:3476-3480.
- Mount, D.W. 2004. *Bioinformatic :sequence and genome analysis*, second edition, CHSL Press, New York.
- Mumtiah, Olivia Nisa, Endang Kusdiyantini dan Anto Budiharjo. 2014. Isolasi, Karakterisasi Bakteri Asam Laktat, dan Analisis Proksimat dari Makanan Fermentasi Bekasam Ikan Mujair (*Oreochromis mossambicus* Peters). Semarang: Universitas Diponegoro.
- Munifah, Saksono dan E. Chasanah. 2017. Studi Bioinformatika Mikroba *Streptomyces* Penyandi Gen TGase Penghasil Enzim Transglutaminase.
- Mustopa, A.Z. 2009. Koleksi Protokol Laboratorium Bioteknologi Virologi Molekuler. Pusat Penelitian Bioteknologi LIPI, Bandung.
- Mutmainnah, Heni. 2008. Isolasi dan Karakterisasi Bakteri Probiotik dari Saluran Pencernaan Ayam Kampung *Gallus domesticus*. Makassar: Universitas Hasanuddin.

- Nianda. 2008. Komposisi Protein dan Asam Amino Ikan Gurami (*Osphronemus gouramy*) pada berbagai umur panen. Skripsi. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Institut Pertanian Bogor.
- Nuraida, L., Winarti, S. Hana, dan E. Prangdimurti. 2011. Evaluasi in vitro terhadap kemampuan bakteri asam laktat asal air susu ibu untuk mengasimilasi kolesterol dan mendekongugasi garam empedu. Jurnal Teknologi dan Industri Pangan. Vol. 2(1).
- 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.
- Osmanagaoglu, O., Kiran, F. dan Ataoglu, H. 2010. Evaluation of In Vitro Probiotic Potential of *Pediococcus pentosaceus* OZF Isolated from Human Breast Milk. Probiotics and Antimicrobial Proteins. Volume 2: 162 – 174.
- Peng C, Borges S, 1Magalhães, R, Carnevalheira A, Ferreira V, Casquete R, Teixeira. 2017. Characterization of anti listerial bacteriocin produced by lactic acid bacteria isolated from traditional fermented foods from Kamboja. *International Food Research Journal*. 24(1): 386-393.
- Prasthani, I.P.H. 2012. Isolasi dan Karakterisasi Bakteri Asam Laktat Asal Feses Orangutan (*Pongo pygmaeus*) Sebagai Kandidat Probiotik. Skripsi. Fakultas Kedokteran Hewan Universitas Brawijaya. Malang.
- Prescott, L.M. 2002. Prescott-Harley-Klein: Microbiology 5th Edition. USA: The McGrawth-Hill Companies.
- Public Health England. 2014. UK Standards for Microbiology Investigation Catalase Test. Issued by the Standards Unit, Micobiology Services, PHE. Bacteriology – Test Procedures TP 8 Issue No: 3 Page: 1-13.
- Purwaningsih, S. 2010. Kandungan Gizi dan Mutu Ikan Tenggiri (*Scomberomorus commersoni*) Selama Perjalanan. Seminar Perikanan Indonesia, Jakarta.
- 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 Z. Hidayat. 2005. Lactobacillus sp. Isolasi dari Biovicophitomega sebagai probiotik. Didalam Proceeding Lembaga Ilmu Pengetahuan Indonesia.

- 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, S.N. Aritonang, S. Melia, I. Juliyarsi dan H. Purwanto. 2016. Manfaat probiotik Bakteri Asam Laktat Dadiah Menunjang Kesehatan Masyarakat. Lembaga Literasi Dayak, Banten.
- Putri. M.F. 2010. Tepung Ampas Kelapa pada Umur Panen 11-12 Bulan sebagai Bahan Pangan Sumber Kesehatan. Jurnal Kompetensi Teknik. 1 :97-105
- Rahayu, E.S. 2003. Lactic acid bacteria in fermented foods of Indonesian origin. Agritech. Vol.23 (2): 75-84.
- Rai, A.K., Bhaskar, N., amani, P.M., Indirani, K., Suresh, P.V., Mahendrakar, N.S. 2009. Characterization and application of native lactic acid bacterium isolated from tannery fleshing for fermentative bioconversion of tannery fleshings. Application Microbiology Biotechnology 83. 757- 766.
- Rattanachaikunsopon, P dan Phumkachorn, P. 2011. Lactic acid bacteria: their antimicrobial compounds and their uses in food production. Scholars Research Library. 4:218-228.
- Ray, B. 2004. *Fundamental Food Microbiology* . 3rd Ed. Florida: CRC Press LLC.
- 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.
- Rinanda, Tristia. 2011. "Analisis Sekuensing 16S rRNA di Bidang Mikrobiologi" dalam Jurnal Kedokteran Syiah Kuala. Volume 11 Nomor 3. Banda Aceh: Universitas Syiah Kuala.
- 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., dalam *Ilmu Penyakit Anak Diagnosa dan Penatalaksanaan*, 93-101. Jakarta: Penerbit Salemba Medika.

- Romadhon. 2012. Isolasi dan Karakterisasi Bakteri Asam Laktat dari Usus Udag Penghasil Bakteriosin sebagai Agen Antibakteria pada Produk-Produk Hasil Perikanan dalam Jurnal Saintek Perikanan. Volume 8 Nomor 1. Semarang: Universitas Diponegoro.
- 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, Wright and Ouwehand. 2004. Lactic Acid Bacteria: Microbiological and Functional Aspect, Third edition, Revised and Expanded. Marcel Dekker, Inc. New York.
- Sari, R. 2012. Karakterisasi Bakteri Probiotik yang Berasal dari Saluran Pencernaan Ayam Pedaging. Skripsi. Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Saunders D.R., C.E. Rubin, dan J.D. Ostrow, 2005. Small Bowel; The Gut Course (HUBIO551) On Line Syllabus.
- Seeley Jr, H.W., VanDemark, P.J. & Lee, J.J. 2001. Microbes in Action: A Laboratory Manual of Microbiology. Fourth Edition. W.H. Freeman and Company. New York. pp.185-209.
- Soeharsono. 2010. *Probiotik, Basis Ilmiah, Aplikasi dan Aspek Praktis*. Bandung: Widya Padjajaran.
- Soleha, T.U. 2015. Uji Kepekaan Terhadap Antibiotik. Jurnal Kesehatan Unila. Vol.5, No.9, Hal.119-123.
- Soomro, A.H., T. Masud, and K. Anwaar. 2002. Role of lactic acid bacteria (LAB) in food preservation and human health a review. Pakistan Journal of Nutrition. 1(1):20-24.
- Sudarmadji, S. 2003. *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta: Liberty Yogyakarta.
- Sudarmadji. Haryono, dan Suhardi. 1996. *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta: Liberty Yogyakarta.
- Suharti, Netti. 2016. Pengaruh Lama dan Suhu Penyimpanan ASI terhadap Total Koloni Bakteri Asam Laktat (BAL), Total Koloni Bakteri Aerob, dan Keasaman dalam ASI. Artikel Penelitian. Padang: Universitas Andalas.
- 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.

- Susanti, Kusumaningtyas, dan Illanningtyas, 2007, Uji Sifat Probiotik Bakteri Asam Laktat sebagai Kandidat Bahan Pangan Fungsional, *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, Vol. 18, Ed. 2, hal 90-99.
- 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.
- Surono, I.S. & Nurani, D. 2001. Exploration of indigenous dadih lactic bacteria for probiotic and starter cultures. Domestic Research Collaboration Grant-URGE-IBRD World Bank.
- Surono, I. S. 2004. Probiotik Susu Fermentasi dan Kesehatan. Yayasan Pengusaha Makanan dan Minuman Seluruh Indonesia (YAPMMI). TRICK. Jakarta.
- 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.
- Syafitri, Yosi. 2018. “Karakteristik Bakteri Asam Laktat Asal Ikan Fermentasi (*Pado*) di Kabupaten Padang Pariaman, Sumatera Barat”. Padang: (Skripsi) Universitas Andalas.
- 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*. Yogyakarta: Penerbit Andi.
- Tambunan, Artha Regina. 2016. Karakteristik Probiotik Berbagai Jenis Bakteri Asam Laktat (BAL) pada Minuman Fermentasi Laktat Sari Buah Nanas. Bandar Lampung: (Skripsi) Universitas Lampung.
- Umniyati, Siti dkk. 2009. Pengaruh Garam Empedu terhadap Pertumbuhan dan Produksi Asam Laktat *Streptococcus* sp dari Cyme Usus Halus Ayam Broiler Strain Lohman dalam Prosiding Seminar Nasional Penelitian, Pendidikan, dan Penerapan MIPA. Yogyakarta: Universitas Negeri Yogyakarta.
- Usmiati, S., dan Risfaberi. 2012. Pengembangan Dadih sebagai Pangan Fungsional Probiotik Asli Sumatera Barat. *J. Litbang Pert.* Vol. 32(1): 20-29.

- Utama, A. 2003. Aplikasi Bioinformatika dalam Virology, Ilmu Komputer.com.
- Waluyo, lud. 2004. Mikrobiologi Umum. UMM Press, Malang.
- Widiyaningsih, Endang Nur. 2011. “Peran Probiotik untuk Kesehatan” dalam *Jurnal Kesehatan*. Volume 4 Nomor 1. Surakarta: Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- 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.
- Willey, J.M, Sherwood, L.M. and Woolverton, C.J. 2008. Presscut, Harley and Klein’s Microbiology, 7th 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.
- Wiryawan, K. G., Anita, S. T., Rarah, R. A., Eliyana, D. J. (2003). Isolasi Bakteri Asam Laktat Penghasil Antimikroba. *Jurnal Veteriner (Veterinary Journal)*.
- 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.
- Yenti, Rifka. 2018. “Karakteristik Bakteri Asam Laktat Asal Makanan Tradisional *Boyom* di Kabupaten Pasaman Sumatera Barat”. Padang: (Skripsi) Universitas Andalas.
- Yulianawati, T.Ayu dan J.T Isworo. 2012. Perubahan Kandungan Beta Karoten, Total Asam, dan Sifat Sensorik Yoghurt Labu Kuning Berdasarkan Lama Simpan dan Pencapaian. *Jurnal Pangan dan Gizi*, Vol.03, No.06, Hal.37- 47.
- Yunita, F.C. 2004. Ektrasi Daging Biji (*Pangium edule* Reinw) dan Uji Toksisitas terhadap *Artemia Salina* Leach. Bogor: Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Institut Pertanian Bogor.
- Yusra. 2012. “Karakterisasi Mutu dari Produk Fermentasi Ikan Budu Tenggiri (*Scomberomorus guttatus*)”. Padang: Universitas Bung Hatta.

Zuhud, E. A. M., W.P. Rahayu, H. Wijaya, & P.P. Sari. (2001). Aktivitas Antimikroba Ekstrak Kedawung (*Parkia roxburghii* G. Don) Terhadap Bakteri Patogen. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. XII.: 6-11.

