

## DAFTAR PUSTAKA

1. Savedboworn, W., Riansa-ngawong, W., Sinlapacharoen, W., & Pajakang, S. (2014). Assessment of probiotic properties in lactic acid bacteria isolated from fermented vegetables. *Int J Appl Sci Technol*, 7(4), 53-65.
2. Gupta, R., Jeevaratnam, K., & Fatima, A. (2018). Lactic acid bacteria: probiotic characteristic, selection criteria and its role in human health. *J. Emerg. Technol. Innov. Res*, 5(10), 411-424.
3. Syukur, S., Syafrizayanti., Zulaiha, S., Ismet, M., & Fachrial, E. (2017). Virgin coconut oil increase high density lipoprotein (LDL), lower triglyceride and fatty acids profile (C6-C18) in blood serum of mus musculus. *Res. J. Pharm. Biol. Chem. Sci*, 8(2), 1077-1081.
4. Syukur, S., Syafrizayanti, Rajagukguk, H., Syaputri, Y., & Iwahashi, H. (2018). Probiotic research in several products of virgin coconut oil from padang, indonesia. *J. Phys. Conf. Ser*, 1116(4), 1-6.
5. Urnemi, U., Syukur, S., Purwati, E., Ibrahim, S., & Jamsari. (2016). Potensi bakteri asam laktat sebagai kandidat probiotik antimikroba patogen asal fermentasi kakao varietas criollo. *J. Ris. Teknol. Ind*, 6(12), 67-76.
6. Suciati, P., Tjahjaningsih, W., Dewi Masithah, E., & Pramono, H. (2019). Aktivitas enzimatis isolat bakteri asam laktat dari saluran pencernaan kepiting bakau (*scylla spp.*) sebagai kandidat probiotik. *J. Ilm. Perikan. dan Kelaut*, 8(2), 94-108.
7. Kwon, D. Y., & Rhee, J. S. (1986). A simple and rapid colorimetric method for determination of free fatty acids for lipase assay. *J. Am. Oil Chem. Soc*, 63(1), 89-92.
8. Mohamad, N. A., Jusoh, N. A., Zaw Htike, Z., & Lei Win, S. (2014). Bacteria identification from microscopic morphology: a survey. *Int. J. Soft Comput. Artif. Intell. Appl*, 3(2), 1-12.
9. Konkrit, M., & Kim, W. (2016). Activities of amylase, proteinase and lipase enzymes from *Lactococcus chungangensis* and its application in dairy products. *J. Dairy Sci*, 99(7), 4999-5007.
10. Widiayanti, A. R. (2015). Pemanfaatan kelapa menjadi vco (virgin coconut oil) sebagai antibiotik kesehatan dalam upaya mendukung visi indonesia sehat. *Pros. Semin. Nas. Pendidik. Biol*, 577-584.
11. Lasari, Sica Duwi. 2019. *Identifikasi BAL Asal Virgin Coconut Oil (VCO) secara Molekuler dan Studi Preklinis pada Darah Mencit (Mus musculus) yang Diinduksi Aloksan*. Universitas Andalas.
12. Barlina, R. (2018). Potensi kelapa sebagai sumber gizi alternatif untuk mengatasi rawan pangan. (32), 68-80.
13. Robinson, P. K. (2015). Enzymes: principles and biotechnological applications. *Essays Biochem*. 59, 1-41.
14. Martínez Cuesta, S., Rahman, S. A., Furnham, N., & Thornton, J. M. (2015). The classification and evolution of enzyme function. *Biophys. J*, 109(6), 1082-1086.

15. Christy, M. P. B., & Kavitha, S. (2014). Role of enzymes. *Int. J. Recent Sci. Res.* 5(6), 1181-1183.
16. A, J., M, P., & B, T. (2017). Production and optimization of lipase enzyme from mesophiles and thermophiles. *J. Microb. Biochem. Technol.* 9(3), 126-131.
17. Uppada, Sita Ramyasri. 2015. *Optimization Study of Lipase from Lactic Acid Bacteria and Synthesis of Flavor Esters*, Institut Teknologi dan Sains Birla.
18. Zarevúcka, M. (2007). Olive oil as inductor of microbial lipase. In *constituents, quality, health properties and bioconversions*; 2007; pp 457–470.
19. Thakur, S. (2012). Lipases, its sources, properties and applications. *Int. J. Sci. Eng. Res.* 3(7), 1-29.
20. Ugo, A. K., Amara, A. V., CN, I.; & Kenechuwku, U. (2017). Microbial lipases: a prospect for biotechnological industrial catalysis for green products. *Ferment. Technol*, 6(2).
21. Kobayashi, S. (2010). Lipase-catalyzed polyester synthesis- a green polymer chemistry. *Proc. Japan Acad. Ser. B Phys. Biol. Sci*, 86(4), 338-365.
22. Lanka, S., Pradesh, A., Naveena, J., & Latha, L. (2015). A short review on various screening methods to isolate potential lipase producers: lipases-the present and future enzymes of biotech industry.
23. Stoytcheva, M., Montero, G., Zlatev, R., A. Leon, J., & Gochev, V. (2012). Analytical methods for lipases activity determination. *Curr. Anal. Chem*, 8(3), 400-407.
24. Suryani., Nofiandi, D., Mukhtar, H., Siska, M., Dharma, A., & Nasir, N. (2017). Identifikasi molekular bakteri asam laktat *lactobacillus paracasei* yang ada pada lapisan minyak vco. *J. Katalisator*, 2(2), 79-87.
25. Wahyuni, Sri. 2018. *Pemanfaatan Limbah Air Kelapa (Cocos nucifera L.) untuk Pembuatan Kecap dan Uji Organoleptik sebagai Referensi Mata Kuliah Bioteknologi*. Universitas Islam Negeri Ar-Raniry.
26. Anwar, M. Z., & Pato, U. (2018). Pembuatan minuman probiotik air kelapa muda (*cocos nucifera* l) dengan starter *lactobacillus casei* subsp. *casei* r-68. *JOM Faperta*, 5(1), 1-12.
27. Mardalena. (2016). Fase pertumbuhan isolat bakteri asam laktat (bal) tempoyak asal jambi yang disimpan pada suhu kamar. *J. sains Peternak. Indones*, 11(1), 58-66.
28. Putri, Y. W., Putra, A. E., & Utama, B. I. (2018). Identifikasi dan karakteristik bakteri asam laktat yang diisolasi dari vagina wanita usia subur. *J. Kesehatan. Andalas*, 7(3), 20-25.
29. Pratiwi, Tri Vita. 2009. *Skrining Aktivitas Fruktansukrase Bakteri Asam Laktat menggunakan Medium mengandung Rafinosa*. Universitas Indonesia.
30. Purwati, E., Vebriyanti, E., & Suharto, E. L. S. (2009). Sabun susu kambing virgin

coconut oil dapat meningkatkan kesehatan kulit melalui pH dan bakteri baik (bakteri asam laktat) serta meningkatkan pendapatan masyarakat. 2374-2376.

31. Nurcahya, E., & Wijayanti, I. (2017). Aktivitas antibakteri ekstrak lamun (*cymodocea rotundata*) terhadap bakteri *staphylococcus aureus* dan *escherichia coli*. *Saintek Perikanan*, 13(1), 1-6.
32. Sutton, S. (2011). Determination of inoculum for microbiological testing. *J. GXP Compliance*, 3(15), 49-53.
33. Yuliana, N. (2008). Kinetika pertumbuhan bakteri asam laktat isolat t5 yang berasal dari tempoyak. *J. Teknol. Ind. dan Has. Pertan*, 13(2), 108-116.
34. Khoiriyah, H., & Ardiningsih, P. (2014). Penentuan waktu inkubasi optimum terhadap aktivitas bakteriosin *lactobacillus* sp. Red<sub>4</sub>. *JKK*, 3(4), 52-56.
35. Nadhilah, Dini. 2017. *Produksi dan Karakterisasi Lipase dari Lactobacillus Plantarum SK(5) Asal Bekasam*. Institut Pertanian Bogor.
36. Sugiharni, Nanik. 2010. *Isolasi Lipase Ekstrak Kasar dari Pseudomonas fluorescens sebagai Biokatalisator dalam Studi Pendahuluan Reaksi Esterifikasi antara Asam Lemak Minyak Kelapa dengan Sukrosa*. Universitas Indonesia.

