

DAFTAR PUSTAKA

- Ahmadi, K. dan Estiasih, T. 2009. Teknologi pengolahan Pangan. Bumi Aksara. Jakarta.
- 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 Scholl Of Agriculture, Hokkaido University, Sapporo, Japan.
- AOAC. 1995. Official Methods of Analysis. Association of Analytical Chemists. Benjamin Franklin Station. Washington DC.
- Association of Official Analytical Chemist (AOAC). 2005. Official methods of analytical of the association of official analytical chemist. Washington, DC: AOAC.
- Badan Standarisasi Nasional. 2009. Batas Maksimum Cemaran Mikroba Dalam Pangan 7388. Jakarta.
- Bahalwan, F. 2011. Pengaruh Kadar Garam dan Lama Penyimpanan Terhadap Kualitas Mikrobiologi Bakasang Sebagai Bahan Modul Pembelajaran Masyarakat Pengrajin Bakasang. BIMAFIKA. 3 : 292 – 297.
- Bailey J, Gathercole P, Housby T, Moss D, Vaughan B, Williams P. 2001. The New Encyclopedia of Fishing. The complete Guide To The Fish, Tackle, techniques of Fresh and Saltwater Anglin. Landon (GB): Design Revolution, Ltd.
- Bao Y, Zhang Y, Zhang Y, Li Y, Wanga S, Dong X, Wang Y, Zhang H. (2010). Screening of potential probiotic properties of *Lactobacillus fermentum* isolated from traditional dairy products. Food Control J 21: 695-701.
- Baum and David. 2008. Reading a Phylogenetic Tree. The Meaning of Monophyletic Groups. Nature Education 1(1) :190.
- Bedell, I. Korf and M. Yandell. 2003. Blast. O Reilly & Associates, Inc., Sebastopol.
- Bibal, B., Goma, G., Vayssier Y., Pareilleux, A., 1988. Infulencemof controlled of pH, lactose and lactic acid on the growth of *Streptococcus cremoris*: a kinetic study. Appl. Microbiol. Biotechnol. 28, 340-344.
- Borgstorm G. 1995. Prinsiples of Food Science. Food Microbiology and Biochemistry. MacMillan Ltd. London. Vol. II: 56-61.
- Buckle, K. A. 1987. Ilmu Pangan. Universitas Indonesia Press. Jakarta.
- Buckle, K. A., R. A. Edwards., G. H. Fleet., dan M. Wooton. 2007. Ilmu Pangan. Universitas Indonesia Press, Jakarta

- Christanto, A., S. Soekardono., N. Primadewi., A. Surono., dan J. widada. 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.
- Despon, R. 2012. Identifikasi Molekuler dan Pengaruh Pemberian Potensial Probiotik Bakteri Asam Laktat (BAL) Asal Dadih Terhadap Kolesterol Daging Itik Bayang Sumber Genetik Sumatera Barat. Tesis. Universitas Andalas. Padang.
- 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*. Djembatan. Jakarta.
- Effendi, Y. 1992. *Isolasi dan Identifikasi Bakteri pada Ikan Tukai*. Tesis. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Effendi, Y. 1995. "Studi Pendahuluan tentang Pengolahan Ikan Tukai". Dalam *Prosiding Simposium Perikanan Indonesia I*. Jakarta, 25-27 Agustus, 1993. Jakarta: Pusat Penelitian dan Pengembangan Perikanan.
- Elrod, S.L dan W.D Stanfield. 2002. *Teori dan Soal-soal Genetika*, Edisi Keempat. Erlangga, Jakarta.
- Fardiaz. 2004. *Analisa Mikrobiologi Pangan*. PT. Raja Grafindo Persada: Jakarta.
- FAO/WHO. 2002. *Guidelines for the Evaluation of Probiotics in Food*. Report of a Joint FAO/WHO Working Group On Drafting Guidelines for the Evaluation of Probiotics in Food Ontario, Canada.
- Fuad, A. R. M., M. Ulfin, F. Kurniawan. 2016. Penggunaan Agar-Agar Komersial sebagai Media Gel Elektroforesis pada Zat Warna Remazol: Pengaruh Komposisi Buffer, pH Buffer dan Konsentrasi Media. *Jurnal Sains dan Seni ITS*, 5(2) 1.
- 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
- Goktepe I, Juneja V K and Ahmedna M. 2006. *Probiotics in Food Safety and Human*.

- Gueimonde, M., B. Sanchez, C.G. Gavilan, dan A. Margolles. 2013. Antibiotic Resistance in Probiotic Bacteria, Mini Review Article; doi: 10.3389/fmicb.2013.00202.
- Hagstrom, Pinhassi, and Zweifel. 2000. Biogeographical Diversity Among Marine Bacterioplankton. *Aquat. Microb. E Col.* 21:231-244.
- Harley and Prescott. 2002. *Laboratory Exercise in Microbiology*. USA. McGraw-Hill Publisher, pp 116.
- 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.
- Huda, N. dan Rosma, A. 2006. Budu dan Tukai : Produk Ikan Fermentasi endemik dari Sumatra Barat. *INFOFISH Int.* 3/2006: 49-51.
- Humman, P., DeLoach, N.2002. *Reef Fish Identification, Florida, Caribbean, Bahamas*, 3rd edition Jacksonville, Florida. New World Publications, Inc. USA. Page 64.
- Irianto, K. 2007. *Mikrobiologi: Menguk Dunia Mikroorganisme Jilid 1*. Yrama Widya. Bandung.
- Irianto, K. 2008. *Mikrobiologi: Menguk Dunia Mikroorganisme Jilid 2*. Bandung: Yrama Widya.
- Irianto, H. E. 2012. *Produk Fermentasi Ikan. Cet 1*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- ISAPP. 2009. Clarification of the Definition of a Probiotic. Available at: www.isapp.net. Opened : January 5, 2019.
- John G. Holt, Noel R. Krieg, Peter H. A. Sneath, James T. staley, stanley T. Williams. 1994. *Bergey's Manual of Deteminative Bacteriology Ninth Edition*.
- Jordi Rello, Marin Kollef, 2007. *Infectious Disease in Critical Care Springer*. ISBN 978-3-540-34405-6. Page. 234-237.
- Junianto. 2003. *Teknik Penanganan Ikan*. Penebar Swadaya. Bandung.
- 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.

- Kusumiyati, N. Resti dan N. Wawan. 2017. Pengaruh Suhu dan Lama Penyimpanan terhadap Kualitas Kentang Olah (Solanum tuberosum L.) Kultivar Atlantik. Fakultas Pertanian, Universitas Padjadjaran. Bandung. Vol 1 (2) : 1-12
- Lade, H. S., M. P. Chitanand, G. Gyananath, T. A. Kadam. 2006. Studies on Some Properties of Bacteriocins Produced by Lactobacillus Species Isolated from AgroBased Waste. The Internet Journal of Microbiology.
- Lim, S.M. dan D.S. Im. 2009. Screening Characterization of Probiotic Lactic acid Bacteria Isolated from Korean Fermented Foods. J. Microbiology and technology. 19 (2) : 178-186
- Melia, S., E. Purwati, Yuherman, I. Juliyarsi, Ferawati, dan H. Purwanto. 2018. Susu Potensi Pangan Probiotik. Andalas University Press. Padang.
- Mustika O.C, K.J.P Pinatih, I.W Suardana .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.
- Moejeta A. 1992. Simon and Schluster's guide to saltwater fish and fishing by Angelo Moejeta. Fireside. New York. 255 Hlm.
- Moat, Foster and Spector. 2002. Microbial physiology. Fourth Edition. John Willey & Sons.
- Mount, D.W. 2004. Bioinformatic :sequence and genome analysis, second edition, CHSL Press, New York.
- Munifah, Saksono dan E. Chasanah. 2017. Studi Bioinformatika Mikroba Streptomyces Penyandi Gen TGase Penghasil Enzim Transglutaminase.
- Nilsson, L., Chen Y., Chikindas M.L., Huss H. H., Gram L, Montville TJ. 2000. Carbon Dioxide and nisin act synergistically on Listeria monocytogenes. J. Appl. Environ. Microbiol. 66(2): 769-774.
- Nadia. 2016. Manfaat dan Khasiat Ikan Barakuda untuk Kesehatan. <http://www.khasiat.co.id/ikan/barakuda.html>, diakses 17 Oktober 2019
- Olejnik, A., M. Lewandowska, M. Obarska, dan W. Grajek. 2005. Tolerance Of Lactobacillus and Bifidobacterium Strains to Low Ph, Bile Salts and Digestive Enzymes. Wydawnictwo Uniwersytetu Przyrodniczego we Wroclawiu, ISSN 1505-0297. Volume 8, Issue 1.
- Oyofa BA, Lesmana M, Subekti D, Tjaniadi P, Larastati W, Putri M. 2002. Surveillance of bacterial pathogens of diarrhea disease in Indonesia. J. Microbiol Infect. 44:227-34.

- Permanasari, R. 2008. Karakteristik Substrat Antimikroba Bakteri Asam Laktat Hasil Isolasi dari Daging Sapi dan Aktivitas Antagonistiknya terhadap Bakteri Patogen. Bogor. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor.
- Pradana G W. 2013. Karakteristik asam amino dan jaringan ikan barakuda (*sphyaena jello*) segar dan kukus [Skripsi]
- Praja, D. I. 2011. The Miracle of Probiotics. DIVA Press. Yogyakarta.
- Pratama, Yudha Endra. 2020. Potensi BAL. Tesis. Pasca Sarjana Universitas Andalas. Padang
- 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.
- 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.
- Purnomo, H. 1995. Aktivitas Air dan peranannya dalam Pengawetan Pangan. UI-Press, Jakarta.
- Purwanto, H. 2012. Identifikasi DNA daan Gen Resisten Terhadap Virus AI (Alvian Influenza) pada Itik Pitalah sebagai Sumber Daya Genetik Sumatera Barat dengan PCR (Polymerase Chain Reaction). Tesis. Fakultas MIPA. Universits Andalas. Padang.
- Purwati, E., S. Syukur, dan Z. Hidayat. 2005. *Lactobacillus* sp. Isolasi dari *Biovicophitomega* aebagai Probiotik. Lembaga Ilmu Pengetahuan Indonesia, Jakarta. Bandung.
- Purwati, E dan S. Syukur. 2010. International Seminar and Workshop Biotechnologi Molecular DNA and Their Application In Healt 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. Tangerang Banten. Lembaga Literasi Dayak.
- Rahayu, E.S. 2003. Lactic acid bacteria in fermented foods of Indonesian origin. *Agritech*. Vol.23 (2): 75-84.
- Rahmiati & Mumpuni, M. (2017) Eksplorasi bakteri asam laktat kandidat probiotik dan potensinya dalam menghambat bakteri patogen. *Elkwanie*, 3 (2),141– 150.
- Ray, B. 2004. *Fundamental Food Microbiology*. 3rd Ed. Florida: CRC Press LLC.
- Ringo, E. dan Gatesoupe, F. J. 1998. Lactic acid bacteria in fish: a review. *Aquacult.* 160: 177-203. 98

- Rohim, A., dan Soebijanto, 2002, Probiotik dan Flora Normal Usus., dalam Ilmu Penyakit Anak Diagnosa dan Penatalaksanaan, 93-101. Jakarta: Penerbit Salemba Medika.
- Roohi S, Mushtaq A, Jehangir M, Malik SA. 2006. Synthesis, quality control and biodistribution of ^{99m}Tc -kanamycin. *Journal of Radionalytical and Nuclear Chemistry*. 267: 561-6.
- Salminen, Wright and Ouwehand. 2004. *Lactic Acid Bacteria: Microbiological and Functional Aspect, Third edition, Revised and Expanded*. Marcel Dekker, Inc. New York.
- 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.
- Shand RF, Leyva KJ. 2007. Peptide and protein antibiotics from the domain archaea: halocins and sulfobocins in: Riley MA, Chavan MA, editors. *Bacteriocins: ecology and evolution*. Berlin (Germany): Springer Berlin Heidelberg. p. 93-109.
- 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.
- Soeharsono., L. Adriani, R. Safitri, O. Sjojfan, S. Abdullah, R. Rostika, H.A.W. Lengkey dan A. Mushawwir. 2010. *Probiotik*. Widya Padjajaran. Bandung.
- Soleha, T.U. 2015. Uji Kepekaan Terhadap Antibiotik. *Jurnal Kesehatan Unila*. Vol 5. No 9. Hal 119-123.
- Songisepp, E.; Kullisaar, T.; Hutt, P.; Elias, P.; Brilene, T.; Zilmer, M.; Mikelsaar, M. (2004). A new probiotic cheese with antioxidative and antimicrobial activity. *J Dairy Sci* 87: 2017-2023.
- Subandi. 2012. *MikroBiologi*. PT. Remaja Rosdakarya. Bandung.
- Subroto, W., Z. Sandy dan A Choliq 1990, Pengaruh Pengepakan Terhadap Mutu.
- Sudarmadji, Slamet. 1989. *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty Yogyakarta bekerjasama dengan pusat antar universitas pangan dan gizi universitas gadjah mada. Yogyakarta.
- Sudarmadji, Haryono, dan Suhardi. 1996. *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty Yogyakarta. Yogyakarta.
- Sudarmadji, S. 2003. *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta: Liberty Yogyakarta.
- Sudarsono, A. 2008. Isolasi dan karakteristik bakteri pada ikan laut dalam spesies ikan gindara (*Lepidocibium flavobronneum*). Skripsi Institut Pertsnian Bogor. Bogor.

- 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. 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. 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.
- Syukur, S., dan E. Purwati. 2013. Bioteknologi Probiotik untuk Kesehatan Masyarakat. Penerbit Andi. Yogyakarta.
- 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., A. Utami, Della dan A. Darma. 2010. Isolation and Molecular Identification of Lactid Acid Bacteria, purification of Bakteriosin from fermentation of (*Annona maricata* L) in West Sumatera Indonsia. In Proceeding International of Biotecnology IBIO. Dahlian, China 25-30.
- Usmiati, S., dan Risfaberi. 2012. Pengembangan Dadih sebagai Pangan Fungsional Probiotik Asli Sumatera Barat. *J. Litbang Pert.*Vol. 32(1)
- Waugh, J. 2007. DNA barcoding in animal species: progress. potential and pitfalls. *Bio essays*. 29(2): 188–197.
- Waluyo, L. 2004. Mikrobiologi Umum. UMM Press. Malang.20-29.
- Wijayanto, U. 2009. Analisis in vitro Toleransi Isolat Bakteri Asam Laktat Asal Daging Sapi Terhadap pH Lambung, pH Usus dan Garam Empedu sebagai Kandidat Probiotik. [Skripsi]. Bogor. Institut Pertanian Bogor.
- Wiley, J.M, Sherwood, L.M. and Woolverton, C.J. 2008. Presscout, 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.

Winarno, F. G. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

Wiryanan, 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.

Yunizardi.2017. Pemanfaatan MOL (Mikroorganisme lokal) dari Buah-buahan dan Sayuran Untuk Peningkatan Kualitas Pupuk Organik. [Thesis]. Fakultas Biotechnology. Universitas Andalas.

Yuwono, Triwibowo. 2005. Biologi Molekuler. Penerbit Erlangga, Yogyakarta.

