

DAFTAR PUSTAKA

- Adawyah. 2007. Pengolahan dan Pengawetan Ikan . Bumi Aksara, Jakarta.
- Alamsyah, A. N. 2005. Virgin Coconut Oil Minyak Penakluk Aneka Penyakit. Agro Media Pustaka, Jakarta.
- Alhadi, F dan R. Hidayat. 2012. Identifikasi *Streptococcus equi* dari kuda yang diduga menderita strangles. Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia, 17(3) : 199-203.
- AOAC. 2005. Official Methods of Analysis. Association of Official Analytical Chemists. Benjamin Franklin Station, Washington.
- Arias, G. N dan G.Linares. 2004. Effect of different treatment and storage on the proximate composition and protein quality in canned tuna. Archivos Latino americanos De Nutricion, 54(1):112-117.
- Arini, D. I. D. 2012. Potensi Pangi (*pangium edule* reinw.) sebagai bahan pengawet alami dan prospek pengembangannya di Sulawesi Utara. BPK Manado, 2 (2): 103 - 113.
- Astuti dan A. Rahmawati. 2010. Asimilasi kolesterol dan dekonjugasi garam empedu oleh bakteri asam laktat (BAL) dari limbah kotoran ayam secara in vitro. Seminar Prosiding Nasional Penelitian, Pendidikan dan Penerapan MIPA. Jurusan Pendidikan Biologi FMIPA UNY, Yogyakarta.
- Axelsson, L. T. 2004. Lactic Acid Bacteria Classification and Physiology. in: Salminen S, Wright AV, dan Ouwehand A (eds.). 2004. Lactic Acid Bacteria: Microbiology and Functional Aspect. Marcell Dekker Inc, New York.
- Bahalwan, F. 2011. Pengaruh kadar garam dan lama penyimpanan terhadap kualitas mikrobiologi bakaseng sebagai bahan modul pembelajaran masyarakat pengrajin bakaseng. Bimafika, 3 : 292 – 297.
- Baum, D.A. (2008). Reading a phylogenetic tree: The meaning of monophyletic groups. Nature Education, 1 (1) : 190-197.
- Bawinto, A. S., E. Mongi., B. E. Kaseger. 2015. Analisa kadar air, pH, organoleptik dan kapang pada produk ikan tuna (*Thunnus* sp.) asap, di Kelurahan Girian Bawah, Kota Bitung, Sulawesi Utara. Jurnal Media Teknologi Hasil Perikanan, 3(2):55-65.
- Bowe, W. P dan A.C. Logan. 2011. Acne vulgaris, probiotics and the gut-brain-skin axis - back to the future?. Gut Pathogens, 3 (1): 2-11.

- Carr, F. J., D.Chill dan N.Maida. 2002. The lactic acid bacteria: a literature survey. *Critical Reviews in Microb*, 8:281-370.
- Cotter, D. Pdan C. Hill. 2003. Surviving the acid test: Responses of Gram-positive bacteriato low pH. *Microbiology and Molecular Biology Reviews*, 67(3): 429-453.
- Desniar, I., Setyaningsih dan R.S. Sumardi. 2012. Perubahan parameter kimia danmikrobiologi serta isolasi bakteri penghasil asam selama fermentasi bekasam ikan mas. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 15 (3): 232-239.
- Djide, M. N dan E. Wahyudin. 2008. Isolasi bakteri asam laktat dari air susu ibu, dan potensinya dalam penurunan kadar kolesterol secara in vitro. *Farmasi dan Farmakologi*, 12(3):73-78.
- Evanikastri. 2003. Isolasi dan Karakterisasi Bakteri Asam Laktat dari Sampel Klinis yang Berpotensi sebagai Probiotik. Tesis. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- 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.
- Hagstrom, A., J.Pinhassi dan U.L.Zweifel. 2000. Biogeographical diversityamong marine bachteriopankton. *Aquat. Microb. E Col*, 21:231-244.
- Hasibuan,E.2015. Peranan Teknik *Polymerase Chain Reaction* (PCR)Terhadap Perkembangan Ilmu Pengetahuan. Universitas Sumatera Utara, Medan.
- Howlett, J. 2008. Functional Foods: From Science to Health and Claims. International Life Sciences Institute Europe,Eropa.
- Hutkins, R.W. 2006. *Microbiology and Technology of Fermented Foods*. Blackwell Publishing Asia, Australia
- International Scientific Association for Probiotics and Prebiotics. 2009. Clarification of the Definition of a Probiotic. <https://isappscience.org/about/mission-and-values/isapp-activities/#toggle-id-27>. Diakses pada tanggal 25 Juli 2020.
- Izmi, K. D dan C. Nisa. 2014. Pengaruh penambahan sari buah sirsak dan lama fermentasi terhadap karakteristik fisik dan kimia yoghurt. *Jurnal Pangan danAgroindustri*, 2 (4) : 239-248.
- Jay, J. M., M. J. Loessne dan D. A. Golden. 2005. *Modern Food Microbiology*. 7 th ed. Springer Science Business Media, New York.

- Jeong, D. Y. 2020. Isolation of biogenic amine non-producing *Lactobacillus plantarum* SRCM 102737 from soybean paste. Microbial Institute for Fermentation Industry, Korea.
- Junianto. 2003. Teknik Penanganan Ikan. Penebar Swadaya, Bandung.
- Khomsan, A. 2004. Manfaat Omega-3, Omega-6, dan Omega-9, dalam Peranan Pangan dan Gizi untuk Kualitas Hidup. PT Gramedia Widiasarana, Jakarta.
- Kim, S. H., C. H. Lim, C. Leedan G. An. 2008. Optimization of growth and storage condition for lactic acid bacteria in yogurt and frozen. [Journal of the Korean Society for Applied Biological Chemistry](#), 52 : 76–79.
- Kimoto, H., J. Kurisaki, N. M. Tsuji, S. Ohmomo dan T. Okamoto. 1999. *Lactococcus* probiotic strains: adhesion to human enterocyte-like CaCo2 cells and tolerance to low pH and bile. Lett. In Appl. Microbiol, 29: 313-316.
- Kusumawati, N. 2002. Seleksi Bakteri Asam Laktat Indigenus sebagai Genus Probiotik dengan Kemampuan Mempertahankan Keseimbangan Mikroflora Feses Dan Mereduksi Kolesterol Serum Darah Tikus. Tesis. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Leverentz, B., W. S. Conway, W. Janisiewicz, M. Abadias, C. P. Kurtzman dan M. J. Camp. 2006. Biocontrol of the food-borne pathogens *Listeria monocytogene* and *Salmonella enterica* serovar poona on fresh-cut apples with naturally occurring bacterial and yeast antagonists. Appl. Environ. Microbiol. 72: 1135-1140.
- Manuhutu, E. 2011. Efektivitas biji pangi (*Pangium edule* Reinw) sebagai bahan pengawet alami terhadap beberapa sifat mutu dan masa simpan Ikan Cakalang (*Katsuwonus pelamis*). Tesis. Universitas Sam Ratulangi, Manado.
- Marpaung, N.D., Nuraini, S, dan I. Marsaulina, 2012. Higiene sanitasi pengolahan dan pemeriksaan *Escherichia coli* dalam pengolahan makanan di instalasi gizi rumah sakit umum pusat H. Adam Malik. Jurnal Lingkungan dan Kesehatan Kerja, 1 (2): 2–10.
- Miller, S., A. Harley dan P. John. 2005. Zoology, Sixth Edition. The Mc Graw- Hill Companies, New York.
- Moat, A.G., J. W. Foster dan M.P. Spector. 2002. Microbial Physiology. Fourth Edition, John Willey & Sons.
- Morales, G, P., Sierra, A. Mancilla, A. Paredes, L.A. Loyola, O. Gallardo dan J. Borquez. 2003. Secondary metabolites from four medicinal plants from Northern Chile, antimicrobial activity, and biotoxicity against artemia salina. J. Chile Chem, 48(2) : 13-18.

- Mount, D.W. 2001. Phylogenetic Prediction. *In: Bioinformatic, Sequence and Genome Analysis*. Cold Spring Harbor laboratory, New York.
- Mustopa, A. 2009. Koleksi Protokol Laboratorium Virologi Molekuler. Pusat Penelitian Bioteknologi. Lembaga Ilmu Pengetahuan Indonesia, Bogor.
- Novitasari, D.,E. Aryani, R. Roslim dan D. Indriyani. 2014. Teknik isolasi dan elektroforesis DNA total pada *Kryptopterus apogon* (bleeker 1851) dari Sungai Kampar Kiri dan Tapung Hilir Kabupaten Kampar Provinsi Riau. *Kampus Bina Widya Pekanbaru*, 1(2) : 258-261.
- Nursyam, H. 2011. Pengolahan sosis fermentasi ikan Tuna (*Thunnus* sp.) menggunakan kultur starter *Lactobacillus plantarum* terhadap nilai pH, total asam, N-total, dan N-amino. *Universitas Brawijaya*, 3 (2) : 221-228.
- Palungun, R. 2004. Aneka Produk Olahan Kelapa. Penerbit Swadaya, Bogor.
- Pandit, I. G. S., N. T. Suryadhi, I. B. Arka dan N. Adiputra. 2007. Pengaruh penyiangan dan suhu penyimpanan terhadap mutu kimiawi, mikrobiologis, dan organoleptik ikan tongkol (*Auxis thazard, Lac*). *Indonesian Journal of Biomedical Science*, 1 (3) : 1-12.
- Pelczar, M. J dan E. C. S.Chan. 2008. Dasar-Dasar Mikrobiologi Jilid I. UI Press, Jakarta.
- Prescott, L. M, J. P. Harley dan D. A. Klein. 2005. *Microbiology Sixth Edition*. McGraw Hill, New York.
- Public Health England. 2014. Identification of *Staphylococcus* Species, *Micrococcus* Species and *Rothia* Species. UK Standards for Microbiology Investigations, UK.
- Purwati, E., Rusfidra, Akmandian, I. Juliyarsi dan H. Purwanto. 2010. Plasma Nutfah Sumatera Barat Dadiah sebagai Pangan Fungsional Probiotik Menunjang Kesehatan Masyarakat. Cendekia, Bogor.
- Purwati, E., S. Syukur dan Z. Hidayat. 2005. *Lactobacillus* sp. Isolasi dari Biovicophitomega sebagai Probiotik. Lembaga Ilmu Pengetahuan Indonesia, Jakarta.
- Purwoko, T. 2007. Fisiologi Mikroba. Bumi Aksara, Jakarta.
- Pusat Pendidikan Kelautan dan Perikanan. 2015. Mengolah Produk Perikanan dengan Fermentasi. Kementerian Kelautan dan Perikanan, Jakarta.

- Puspadewi, R., P. Adirestuti dan G. Anggraeni. 2011. Aktivitas metabolit bakteri *Lactobacillus plantarum* dan perannya dalam menjaga kesehatan saluran pencernaan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 2 (3): 98-109.
- Putri, M.F. 2010. Tepung ampas kelapa pada umur panen 11-12 bulan sebagaibahan pangan sumber kesehatan. *Jurnal Kompetensi Teknik*, 1 (2) :97-105.
- Rai, A. K., N. Bhaskar, P.M. Amani, K. Indirani, P.V. Suresh, N.S. Mahendrakar. 2009. Characterization and application of native lactic acid bacterium isolated from tannery fleshing for fermentative bioconversion of tannery fleshings. *Application Microbiology Biotechnology*, 83 (4): 757-66.
- Ray, B dan A. Bhunia. 2004. *Fundamental Food Microbiology*. 3rd Ed. Florida. CRC Press. London, New York.
- Rinanda, T. 2011. Analisis sekuensing 16s rRNA di bidang mikrobiologi. *Jurnal Kedokteran Syiah Kuala*, 11 (3) : 172-177.
- Rizqiati, H. 2006. Ketahanan dan viabilitas *Lactobacillus plantarum* yang dienkapsulasi dengan susu skim dan gum arab setelah pengeringan dan penyimpanan. Tesis. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Romadhon, S., S. Subagiyodan S. Margino. 2012. Isolasi dan karakterisasi bakteri asam laktat dari usus udang penghasil bakteriosin sebagai agen antibakteria pada produk hasil perikanan. *Jurnal Saintek Perikanan*, 8 (1) : 59-64.
- Rostini, I. 2007. Peranan Bakteri Asam Laktat (*Lactobacillus plantarum*) Terhadap Masa Simpan Filet Nila Merah pada Suhu Rendah. Makalah Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Universitas Padjadjaran, Bandung.
- Salminen, S., A. V. Wright and A. Ouwehand. 2004. *Lactic Acid Bacteria: Microbiological and Functional Aspect*, 3rd Edition, Revised and Expanded. Marcel Dekker Inc, New York.
- Sari, R dan Suhartati. 2015. Pangi (*Pangium edule* Reinw.) sebagai tanaman serbaguna dan sumber pangan. *Balai Penelitian Kehutanan Makassar*, 12 (1) : 23 – 37.
- Schmidt, H. 2003. *Phylogenetic Trees from Large Datasets*. Inaugural-Dissertation, Dusseldorf University.
- Sheeladevi, A dan N. Ramanathan. 2011. Lactic acid production using lactic acid bacteria under optimized conditions. *Inter J Pharm Biol Arch*, 2(6):168-169.

- Siregar, R. A. 2019. Karakteristik Bakteri Asam Laktat Asal Ikan Fermentasi Tradisional (Ikan *Pado* Basah) di Kabupaten Agam Sumatera Barat. Skripsi. Universitas Andalas, Padang.
- Smid, E. J. dan L. G. M. Gorris. 2007. Natural Antimicrobials for Food Preservation. In: M. S. Rahman (Ed.). Handbook of Food Preservation. 2 nd ed. CRC Press, New York.
- Standar Nasional Indonesia. 2013. Ikan Segar. Badan Standardisasi Nasional, SNI 2729:2013
- Subagio, A. 2010. Potensi daging buah kelapa sebagai bahan baku pangan bernilai. Jurnal Pangan, 20 (1) : 15-26.
- Sudarmadji, S., B. Haryono dan E. Suhardi. 1996. Analisa Bahan Makanan dan Pertanian. Liberty, Yogyakarta.
- Suhartini, S dan N. Hidayat. 2005. Olahan Ikan Segar. Trubus Agrisarana, Surabaya.
- Sukratiningrum, D. S. 2012. Penentuan Pohon Fiogenik Bakteri Xilanolitik Sistem Abdominal Rayap Tanah Berdasarkan 16 rRNA. Tesis. Universitas Airlangga, Surabaya.
- Sunaryanto, R dan B. Marwoto. 2013. Isolasi, identifikasi, dan karakterisasi bakteri asam laktat dari dadih susu kerbau. Jurnal Sains Dan Teknologi Indonesia, 14(3): 228-233.
- Suprihatin. 2010. Teknologi Fermentasi. Penerbit UNESA University Press, Surabaya.
- Surono, I. S. 2004. Probiotik Susu Fermentasi dan Kesehatan. Yayasan Pengusaha Makanan dan Minuman Seluruh Indonesia (YAPMMI), Jakarta.
- Suryani, Y., Astuti, B. Oktavia dan S. Umniyati. 2010. Isolasi dan karakterisasi bakteri asam laktat dari limbah kotoran ayam sebagai agensi probiotik dan enzim kolesterol reduktase. Prosiding Seminar Nasional Biologi, 138-147.
- Suryanto, D. 2003. Melihat Keanekaragaman Organisme Melalui Beberapa Teknik Genetika Molekuler. USU Digital Library.
- Susanti, K. dan Illanningtyas. 2007. Uji sifat probiotik bakteri asam laktat sebagai kandidat bahan pangan fungsional. Jurnal Teknologi dan Industri Pangan, 18 (2): 90-99.
- Syafitri, Y. 2018. Karakteristik Bakteri Asam Laktat Asal Ikan Fermentasi (*Pado*) di Kabupaten Padang Pariaman, Sumatera Barat. Skripsi. Universitas Andalas, Padang.

- Syukur, S. dan P. Endang. 2013. Bioteknologi Probiotik, untuk Kesehatan Masyarakat, ISBN: 978-979-29-3998-9.
- Syukur, S., E. Purwati, Urnemi dan Jamsari. 2011. Screening and invitro antimicrobial, protease activities from lactic acid bacteria associated with green cacao fermentation in West Sumatra, Indonesia. Prosiding Seminar Internasional HKI. Pekanbaru. 17-21.
- Waluyo, L. 2008. Teknik Metode Dasar Dalam Mikrobiologi. UMM Press, Malang.
- Widiyaningsih, E. N. 2011. Peran probiotik untuk kesehatan. Jurnal Kesehatan, 4 (1):14-20.
- Widyasari, H.E. 2006. Pengaruh Pengawetan Menggunakan Biji Picung (*Pangium edule Reinw*) Terhadap Kesegaran dan Keamanan Ikan Kembung Segar (*Rastrelliger brachysoma* Blkr). Tesis. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- 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. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Wiley, J.M., L.M. Sherwood dan C.J. Woolverton. 2008. Prescott, Harley, and Klein's Microbiology. Seventh Edition. The McGraw-Hill Companies, Inc, New York.
- Winarno, F.G. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Wiryanan, K. G., S. T. Anita, R. A. Rarahdan D. J. Eliyana. 2003. Isolasi bakteri asam laktat penghasil antimikroba. Jurnal Veteriner (Veterinary Journal), 4 (3) : 85-92.
- Yulinery, T., I. Y. Petria dan N. Nurhidayat. 2009. Penggunaan antibakteri dari isolat *Lactobacillus* terseleksi sebagai bahan pengawet alami untuk menghambat pertumbuhan *Vibrio* sp. dan *Staphylococcus aureus* pada ikan kakap. J. Biology Researchers, 15 (1) : 85-92.
- Yuniarti, N., D. Syamssuwida dan A. Aminah. 2007. Pengaruh penurunan kadar air terhadap perubahan fisiologi dan kandungan biokimia benih eboni (*Diospyros celebica* Bahk.). Jurnal Penelitian Hutan Tanaman, Vol. 5 (3) : 191-198.