

## DAFTAR PUSTAKA

- Adriani, L. 2005. Bakteri Probiotik Sebagai Starter Dan Implikasi Efeknya Terhadap Kualitas Yoghurt, Ekosistem Saluran Pencernaan Dan Biokimia Darah Mencit. Disertasi Program Pasca Sarjana. Universitas Padjadjaran: Bandung.
- Adriani, L. 2010. Yoghurt Sebagai Probiotik, Dalam Soeharsono (eds). Probiotik. Bandung: Widya Padjadjaran.
- Afriani, 2010. Pengaruh penggunaan starter bakteri asam *Laktat Lactobacillus Plantarum* dan *Lactobacillus Fermentum* terhadap total bakteri asam aktat, kadar asam dan nilai ph dadih susu sapi. Jurnal Ilmu-Ilmu Peternakan VIII (6): 279-285.
- Akuba, R.H. 2004. Profil aren. Pengembangan tanaman aren. Prosiding Seminar Nasional Aren. Tondano. Balai Penelitian Tanaman Kelapa dan Palma Lain. , 9 Juni. hlm.1-9.
- Alam S, Baco D. 2004. Peluang Pengembangan dan Pemanfaatan Tanaman Aren di Sulawesi Selatan. Di dalam: Effendi DS, Editor. Prospek Pengembangan Tanaman Aren (*Arenga pinnata (Wurmb) Merr.*) Mendukung Kebutuhan Bioetanol di Indonesia; 2010 Jan 11; Bogor, Indonesia. Bogor (ID): Litbang Deptan. hlm 15-21.
- AOAC. 2005. Official Methods of Analysis. Association of Official Analytical Chemists. Benjamin Franklin Station. Washington.
- 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 Journal 21: 695-701.
- Brooks GF, Carroll KC, Butel JS, & Morse SA. (2007). Medical Microbiology. London: Mc Graw Hill Medical.
- Budyanto. 2012. Efektivitas nira aren sebagai bahan pengembang adonan roti. Jurnal Penelitian Kehutanan Wallacea. 1(1) : 26-35.
- Chotiah, S. 2013. Potensi Bakteriosin Untuk Kesehatan Hewan Dan Keamanan Bahan Pangan. Balai Besar Penelitian Veteriner. Bogor.
- Dyanti. 2002. Studi Kompratif Gula Merah Kelapa dan Gula Merah Aren. Skripsi. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi, Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor. Halaman 26-40.
- Elegado, F. B., A. C. L. Opina, C. G. B. Banaay, 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 Vol 86 (1)65-74.

- Faheem, F., Saeed, S. and Rasool, S. A. 2007. Study on Brevecin AF01: A bacteriocin like inhibitory substance active against methicilin resistant *Staphylococcus aureus*. Pak. J. Bot 39(4): 1293-1302.
- Ferawati, H. Purwanto, E. Purwati (2018). Characterization of lactic acid bacteria isolates from *Arenga Pinnata Merr* as a probiotik in West Sumatera Indonesia. Andalas University, Indonesia.
- Ferawati, Agestayani, H. Fatdillah, A. Rahma. (2018). Penggunaan starter bakteri *Lactobacilus fermentum* strain SNUV 175 dan Krim kefir untuk meningkatkan kualitas keju mozzarella balado. Laporan Akhir Riset Dosen Pemula. Universitas Andalas. Padang.
- Ferawati, S. Melia, E. Purwati. I .Zulkarnain, H. Purwanto (2019). Kualitas mikrobiologis susu kambing fermentasi menggunakan starter *Lactobacillus fermentum* strain NCC 2970 pada penyimpanan suhu refrigerator. JAAST 3(1): 51-56. Fakultas Peternakan Universitas Andalas.
- Fossi, B.T., N.B. Ekue, G.T. Nchanji, B.G. Ngah, I.A. Anyangwe, S. Wanji. 2015. Probiotic properties of lactic acid bacteria isolated from fermented sap of palm tree (*Elaeis guineensis*). Journal of Microbiology and antimicrobials. Volume 7 (5): 42-52.
- Franca, L.T.C., E. Carrilho, and T.B.L. Kist. 2002. A review of DNA sequencing techniques. Quaterly Reviews of Biophysics 35: 169–200.
- Galvez, A., H. Abriouel, R. L. Lopez and N. B. Omar. 2007. Bacteriocin-base strategies for food biopreservation. International Journal Food Microbio. 120:51-70.
- Gill, H.S. and F. Guarner. 2004. Probiotics and human health: A clinical prespective. Postgrad Med. J. 80: 516-526.
- Gusti, diah, 2010. Isolasi gasahol dari limbah nira aren (*Arenga pinnata merr*) Jurnal Penelitian Kelapa. Vol. 2 No 2.
- Hardiningsih, R., N. R. Napitupulu dan T. Yulinery. 2006. Isolasi dan uji resistensi beberapa isolat *Lactobacillus* pada pH rendah. Biodiversitas, Pusat Penelitian Biologi, LIPI, Bogor.
- 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.
- Holt, J.G., N.R. Krieg, P. Sneath, J.T. Staley & S.T. Williams. (2000). Bergey's manual of determinative bacteriology. 9th edition. Philadelphia: Williams & Wilkins.
- Iswanto, A.H. 2009. Karya Tulis 'Aren'. Fakultas Pertanian Universitas Sumata ra. Medan.

- Jagadesswari, S. dan P. Vidya.2010. Isolation and characterization of bacteriocin producing *Lactobacillus sp.* from traditional fermented food. Electronic Journal of Environmental Agricultural and Food Chemistry. 9 (3): 575-581.
- Janingrum, E. D. 2002, Isolasi Bakteri Asam Laktat Penghasil Bakteriosin. Jurusan Ilmu Nutrisi dan Makanan Ternak, Fakultas Peternakan, Institut Pertanian Bogor, Bogor (Skripsi).
- Joseph, G.H. 2004. Prospek beberapa tanaman palma penghasil gula non tebu dan alkohol. Prosiding Aplikasi Paket Teknologi Pertanian. BPTP Sulut.
- Kang, C. H, Kim YG, Han SH, Kim JS, Jeong Y, Paek NS. Effect of pumpkin powder as cryoprotectant to improve the viability of freeze dried lactic acid bacteria. Korean Soc Biotechnol Bioeng J. 2017; 32:251-255.
- Kanmani P, S. Kumar , N. Yuvaraj, A. Paari K, V. Pattukumar , dan V. Arul . 2010. Comparison of antimicrobial activity of probiotic bacterium *Streptococcusphocae* P180, *Enterococcus faecium* MC13 and *Carnobacterium divergens* against fish pathogen. World Journal of Dairy and Food Sciences. 5(2):145-151.
- Karouw, S. dan A. Lay. 2006. Nira aren dan teknik pengendalian produk olahan. Buletin Palma.
- Karthikeyan, V., Santosh, S.W. 2009. Isolation and partial characterization of bacteriocin produced from *Lactobacillus plantarum*. African Journal of Microbiology Research. 3(5):233-239.
- Khalid, K. AN Overview of lactic acid bacteria. International Journal of Biosciences (IJB). 2011; 1(3):1-13.
- Kimoto, H, K. Mizumachi , T. Okamoto, J. Kurisaki. 2004. Strain *Lactococcus* baru dengan aktivitas imunomodulator: Peningkatan respon imun tipe-Th1 Mikrobiol. Immunol. Vol 48 : 75 – 82.
- Kramer, MF, Ceon DM (2003). Enzymatic amplification of DNA by PCR: standard procedures and optimization. Current Protocols in Immunology. John Wiley and Sons, Inc.
- Kumar, S., Filipski, A. J. 2001. Molecular phylogeny reconstruction. Encyclopedia of life science. Macmillan Publisher Ltd, Nature Publishing group. P.1-4.
- Kusumaningati, A.M., Nurhatika, S., dan Muhibuddin, A., 2103 Pengaruh konsentrasi inokulum bakteri *Zymomonas mobilis* dan lama fermentasi pada produksi bioetanol dari sampah sayur dan buah pasar wonokromo surabaya. Jurnal Sains dan Seni Pomits. Vol. 2, No.2, (2013).

- Kusmarwati, A., dan Ninoek, I. 2008. Daya hambat ekstrak bahan aktif biji picung (*Pangium Edule Reinw*) terhadap pertumbuhan bakteri penghasil histamin. *Jurnal Pascapanen dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan* .3(1):2.
- Leboffe, M dan Pierce, B.E. 2011. *A Photographic Atlas for the Microbiology Laboratory* 4th ed. Morton Publishing Company. United States of America.
- Lin, W. Y., et al., 2002 Optimal cut-off values for obesity; using simple anthropometric indices to predict cardiovascular risk factors in taiwan, *International Journal of Obesity*. 26, No 9 :1232-1238.
- Lunggani, A.T. 2007. Kemampuan bakteri asam laktat dalam menghadapi pertumbuhan dan produksi aflatoksin B2 *Aspergillus flavus*. *Bioma*. J. 9 (2) : 45—51.
- Mani-López, E., Palou, E., and López-Malo, A., 2014. Probiotic viability and storage stability of yogurts and fermented milks prepared with several mixtures of lactic acid bacteria. *Journal of Dairy Science* (97): 2578–2590.
- Marcon, MJA, Vieira MA, Santo K, De Simas KN, Amboni RDMC, and Amante ER. 2006. The effect of fermentation on cassava starch microstructure. *Journal of Food Process Engineering* 29: 362–372.
- Mardiyah, S. 2017. Pengaruh lama pemanasan terhadap kadar alkohol pada nira siwalan (*Borassus flabellifer*). Surabaya: *The Journal of Muhamadiyah Medical LaboratoryTechnologist*. Vol: 2, No. 1 (9-15).
- Mentari, S.N. 2017. Peran akar kayu bayur (*Pterospermum sp*) terhadap fermentasi nira aren (*Arenga pinnata*). Jurusan Kimia Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Negeri Makasar. *Jurnal Chemica* Vol.18 hal 90-95.
- Miller, Stephen, A. Harley, P. John. 2005. *Zoology*, Sixth Edition. New York : The Mc Graw- Hill Companies.
- Morales, G., Sierra, P., Mancilla, Paredes, A., Loyola, L.A., Gallardo, O., and Borquez, J. 2003. Secondary Metabolites From Four Medicinal Plants From Northern Chile, Antimicrobial Activity, and Biototoxicity Against *Artemia Salina*. *J. Chile Chem*. 48(2).
- Mount, D.W., 2004. *Bioinformatic: Sequence and Genome Analysis*, Second Edition, CHSL.
- Munifah, I., B. Saksono dan E. Chasanah. 2017. Studi Bioinformatika Mikroba *Streptomyces* Penyandi *Gen* TGase Penghasil *Enzim Transglutaminase*. *J. Microbiology*.5(1) : 341-348.
- Mustopa, A. Z. 2009. Koleksi Protokol Laboratorium Bioteknologi Virologi Molekuler. Pusat Penelitian Bioteknologi, LIPI, Bandung.

- Nurmiati. 2006. Kajian Fisiologis dan Perkembangan Bakteri Asam Laktat Pada Beberapa Medium Cair Dalam Pengadaan Bank Mikroba.
- Oh, S., S.H. Kim & R. W. Worobo. 2000. Characterization and purification of a bacteriosin produced by a potential probiotic culture, *Lactobacillus acidophilus* 30SC. *J. Dairy Sci.* 83:2747-2752.
- Oyofa, BA, Lesmana M, Subekti D, Tjaniadi P, Larasati W, Putri M, Simanjuntak CH, Punjabi NH, Santoso W, Muzahar, Sukama, Sriwati, Sarumpaet S, Abdi M, Tjindi R, Ma'ani H. Sumardiati A, Handayani H, Campbell JR, Alexander WK Corwin AL. 2002. Surveillance of bacterial pathogens of diarrhoea in Indonesia. *Diag Microbiol and Infect Dis* 44: 227-234. DOI: 10.1016/S0732-8893(02)00454-6.
- Paulus, R. 2009, Karakteristik Mutu Bakso Sapi dengan Penggunaan Supernatan yang Mengandung Antimikroba dari *Lactobacillus plantarum* 1A5 pada Penyimpanan Suhu Dingin, Departemen Ilmu Produksi dan Teknologi peternakan Fakultas Peternakan ITB, Bogor (Skripsi).
- Petrov, K. Z. Urshev, dan P. Petrova. 2008. Lactic Acid Production from Starch by A Novel Amylolytic *Lactococcus lactis* subsp. *lactis* B84. *Food Microbiology* 25:550– 557.
- Pontoh, J. 2007. Analisa Komponen Kimia Dalam Gula dan Nira Aren. Laporan pada Yayasan Masarang. Sulawesi Utara.
- Praja, D. I. 2011. The Miracle of Probiotics. DIVA Press. Yogyakarta.
- Prescott, L.M. & Harley, J.P. (2002). Laboratory Exercises in *Microbiology*. 5th edition. Mc Graw-Hill Company.
- Public Health England. 2014. UK Standards for *Microbiology* Investigation Catalase Test. Issued by the Standards Unit, *Microbiology Services*, PHE. *Bacteriology* – Test Procedures TP 8 Issue No: 3 Page: 1-13.
- 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.
- Putri, L dan Sukadar. 2008. Konversi pati ganyong (*Conna Edulis Ker.*) menjadi bioetanol melalui hidrolisis asam dan fermentasi. *Jurnal Biodeviritas* Vol. 2(9): 112-116.
- Qonita, S.B., Johan, V.S. dan Rahmayuni. (2018). Identifikasi genus bakteri asam laktat dari nira aren terfermentasi spontan. *Jurnal Jom Faperta* Vol 5, No 1.

April 2018. Program Studi Teknologi Hasil Pertanian, Jurusan Teknologi Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Riau.

- Ramadanti, I.A. 2008. Uji Aktivitas Antibakteri Ekstrak Bawang Putih (*Allium Sativum* Linn ) Terhadap Bakteri *Escherichia Coli* In Vitro. Artikel Karya Tulis Ilmiah. Program Pendidikan Sarjana Fakultas Kedokteran. Semarang. Online) : <http://prints.undip.ac.id/23957/1/Irmudita.pdf>.
- Ramirez-Chavarin, M.L., C.Wacher, C.A. Eslava-Campos and M.L. Prez-Chabela. 2013. Probiotic Potential of Thermotolerant Lactic Acid Bacteria Strains Isolated From Cooked Meat Products. *International. Food research Journal* 20(2) : 991-1000.
- Reddy, G, Altaf MD, Naveena BJ, Venkateshwar M, dan Kumar EV. 2008. Amyolytic Bacterial Lactic Acid Fermentation, a review. *Biotechnology Advances* 26: 22–34.
- Resnawati, H. 2010. “Kualitas Susu pada Berbagai Pengolahan dan Penyimpanan. Semilokal Nasional Prospek Industri Sapi Perah Menuju Perdagangan Bebas” Bogor : Balai Penelitian Ternak, 2010.
- Reid, G. (2000). In Vitro Testing of *Lactobacillus acidophilus* NCFM TM as A Possible Probiotic for The Urogenital Tract. *International Dairy J* 10: 415-419.
- Richana, N. 2011. Bioetanol: Bahan Baku, Teknologi, Produksi Dan Pengendalian Mutu. Penerbit Nuansa , Bandung.
- Roohi, S. A. Mushtaq, M. Jehangir, Malik SA. Synthesis, quality control and biodistribution of <sup>99m</sup>Tc-kanamycin. *Journal of Radioanalytical and Nuclear Chemistry* 2006; 267: 561-6.
- Rumokoi, M. 2004. Aren, Kelapa dan Lontar Sebagai Alternatif Pemenuhan Kebutuhan Gula Nasional. Prosiding Seminar Nasional Aren. Tondano.. Balai Penelitian Tanaman Kelapa dan Palma Lain. 9 Juni. Balai Penelitian Tanaman Kelapa dan Palma Lain, Litbang Pertanian.
- Salminen, S., Wright, AV., Ouwehand, A. 2004. Lactic Acid Bacteria. Marckel Dekker. New York.
- Sandra, A., Y.F.Kurnia, A.Sukma, dan E.Purwati. 2019. Karakteristik Kimia Yoghurt (*Lactobacillus fermentum* MGA 40-6 dan *Streptococcus thermophilus*) dengan penambahan pure Senduduk (*Melastoma malabathricum*, L). *IOP Conf. Series: Earth and Environmental Science* 387 (2019) 012024. DOI: 10.1088/1755-1315/287/1/012024.
- Seldin, L. 2003. 16S rDNA targeted PCR for the detection of *Paenbacillus, macerans*, *Letters in Applied Microbiology*, 37:415420.

- Setioningsih E, R setyaningsih, A Susilowati. 2004. Pembuatan minuman probiotik dari susu kedelai dengan inokulum *Lactobacillus casei*, *Lactobacillus plantarum*, dan *Lactobacillus acidophilus*. *Bioteknologi* 1 (1): 1-6.
- 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.
- Standarisasi Nasional Indonesia (SNI). 2009. SNI 7552:2009. Minuman Susu Fermentasi Berperisa. Badan Standardisasi Nasional (BSN), Jakarta.
- Suhaeni dan A. Syakur. 2016. Isolasi dan Identifikasi Bakteri Asam Laktat Dangke Asal Kabupaten Enrekang Sulawesi Selatan. *BIOGENESIS*, 4(2): 79-83.
- Sunarlim, R. 2009. Potensi *Lactobacillus sp* asal dari dadih sebagai starter pada pembuatan susu fermentasi khas indonesia. *Buletin Teknologi Pascapanen Pertanian*, volume 5.
- 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.
- Surono, I.S. 2004. Probiotik Susu Fermentasi dan Kesehatan YAPPMI (Yayasan Pengusaha Makanan dan Minuman Seluruh Indonesia), Jakarta. *Sutisning*. 3:306-314.
- Suprihatin. 2010. *Teknologi Fermentasi*. Penerbit UNESA University Press.
- 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.
- Suryanto, D. 2003. *Melihat Keanekaragaman Organisme Melalui Beberapa Teknik Genetika Molekuler*. Universitas Sumatera Utara. Medan.
- 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.
- Syukur, S. dan E. Purwati. 2013. *Bioteknologi Probiotik untuk Kesehatan Masyarakat*. Penerbit Andi, Yogyakarta.
- Syukur, S., Utami, A. 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.

- Syukur, S., L. S. Utami, E. Purwati, Urnemi dan Jamsari, (2011), Screening And Invitro Antimikrobia, Protease activities From Lactic acid Bacteria Associated With Green Cacao Fermentation in West Sumatra, Indonesia, Prosiding Seminar Internasional HKI, Pekanbaru, Juli 17-21.
- Syukur, S. dan E. Purwati. 2013. Bioteknologi Probiotik untuk Kesehatan Masyarakat. Penerbit Andi, Yogyakarta.
- Syukur, S., E. Fachrial., dan 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.
- Utama, C.S, B. Sulistiyanto dan B. E. Setiani. 2013. Profil mikrobiologis pollard yang difermentasi dengan limbah pasar sayur pada lama peram yang berbeda. Agripet. 3 (2): 26-30.
- Usmiati, S., Miskiyah. dan Rarah, R. A. M. 2009. Pengaruh Penggunaan Bakteriosin dari *Lactobacillus sp. Galur SCG 1223* Terhadap Kualitas Mikrobiologi Daging Sapi Segar. Balai Besar Penelitian Dan Pengembangan Pascapanen Pertanian Fakultas Peternakan Institut Pertanian Bogor.
- Wibowo, W. 2002. Bioteknologi Fermentasi Susu. Pusat Pengembangan Bioteknologi. Universitas Muhammadiyah Malang.
- Widodo, A. D. 2003. Bioteknologi Industri Susu. Yogyakarta: Lactisia Press.
- Widyawati, N., 2011. Sukses Investasi Masa Depan dengan Bertanam Pohon Aren. Yogyakarta: Lily Publisher.
- 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.
- Willey, J.M, L.M. Sherwood and C.J. Woolverton. 2008. Prescott, Harley and Klein's Microbiology, 7th Edn., Mc Graw Hill Companies, New York, USA.
- 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., 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, E., L. Fan, Y. Jiang, C. Doucette dan S. Fillmore. 2012. *Antimicrobial activity of bacteriocin-producing lactic acid bacteria isolated from cheeses and yoghurts*. AMB Express.
- Yang, Z. dan B. Rannala. 2012. Molecular Phylogenetics: Principles and Practice. Nature Reviews Genetics 13:303-314.



Yeni, F. Hidayat, A. Dan Reni, M. 2011. Isolasi dan aktivitas fermentasi bakteri asam asetat pada nira nipah. *Jurnal Pendidikan Matematika dan IPA*. Januari 2011. Vol 2 (1): hal 1-10.

Yulinery T, Yulianto E, dan Nurhidayat N. 2006. Uji fisiologis probiotik *Lactobacillus sp. Mar 8* yang telah dienkapsulasi dengan menggunakan *Spray Dryer* untuk menurunkan kolesterol. *Jurnal Biodiversitas*. 7(2):118-122.

Yuwono, T. 2009. *Biologi Molekuler*. Jakarta: Erlangga.

