

DAFTAR PUSTAKA

- Adwyah, R.2007. Pengolahan dan Pengawetan Ikan. Jakarta: Penerbit Bumi Aksara.
- Ahmad, A. 2014. Bioteknologi Dasar. Fakultas MIPA Universitas Hasanuddin. www.unhas.ac.id/fisika/snf-mks2015/prosindingf2015mks.pdf. [diakses 2 Oktober 2019].
- Aloysius, Ulfa, A., Situmorang, A.K.F., Harmileni, Facrial, Edy. (2019). Aktivitas Antimikroba Bakteri Asam Laktat yang dari Makanan Tradisional Fermentasi Khas Batak “Naniura”. Jurnal Biologi Lingkungan, Industri dan Kesehatan, Vol.6 (1): Hal.8-15.
- Alvarado, C., G.B.E. Almendarez., S.E. Martin., and C. Regalado. 2006. Food-Associated Lactid 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 aplication in production of Urutan, a balinese fermented sausage. Disertasi Laboratory of Applied Microbiology, Department of Biosience, 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.
- Bahalwan F. 2011. Pengaruh kadar asam dana lama penyimpanan terhadap kualitas mikrobiologi bekasam sebagai bahan modul pembelajaran bagi masyarakat pengrajin bekasam. Ambon: Universitas Darussalam Ambon.
- Baum dan 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.
- Bethany, Julianti, E., Nurminah, M. (2016). Pengaruh Jenis Asam Jeruk terhadap Mutu Fisik, Kimia, dan Organoleptik Ikan Mas Naniura. Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian, Vol. 4 (4): Hal 440-450.
- Borgstorm G. 1995. Prinsiples of Food Science. Food Microbiology and Biochemistry. MacMillan Ltd. London. Vol. II: 56-61.
- 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.
- Danasaputra. 2004. Direktorat Pengolahan dan Pemasaran Hasil Peternakan. Jakarta: Departemen Pertanian.
- Desniar, I. setyaningsih dan R.S Sumardi. 2012. Pengaruh Parameter Kimia dan Mikrobiologi serta Isolasi Bakteri Penghasil Asam Selama Fermentasi Bekasam Ikan Mas. JPHPI. Vol.15, No. 3, Hal. 232-239.
- 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.
- Direktotat Gizi Departemen Kesehatan Republik Indonesia. 1981. Daftar Komposisi Bahan Makanan. Bharatara Karya Aksara, Jakarta.
- Direktorat Ikan Hasil Olahan. 2007. Kandungan gizi ikan air tawar. Direktorat Jenderal Pengolahan dan Pemasaran Hasil Perikanan Indonesia.
- 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 dan Karen. 2008. Molecular Phylogenetics: An Introduction to Computational Methods And Tools for Analyzing Evolutionary Relationships. Orono. University of Maine. EMBL-EBI. 2016. "Multiple Sequence Alignment." [online]
- Dwidjoseputro, D. 1989. Dasar- Dasar Mikrobiologi. Djembatan, Jakarta.
- Evanikastrri. 2003. Isolat dan karakteristik bakteri asam laktat dari sampel klinik yang berpotensi sebagai probiotik. Tesis. Intitut Pertanian Bogor: Program Studi Ilmu Pangan.
- 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.
- FAO/WHO. 2006. Probiotics in Food: Health and Nutritional Properties and Guidelines for Evaluation. FAO Food and Nutrition Paper 85.
- Fardiaz. 2004. Analisa Mikrobiologi Pangan. PT. Raja Grafindo Persada: Jakarta.

- Farnworth, E.R., I. Mainville, M. P. Desjardins, N. Gardner, I. Fliss, dan C. Champagne. 2007. Growth of probiotic bacteria and bifidobacteria in a soy yogurt formulation. *International Journal of Food Microbiology*, 116, 174-181.
- Febrian, G.M. Julianti, E. Rusmarilin, H.(2016). Pengaruh Berbagai Jenis Asam Jeruk dan Lama Perendaman terhadap Mutu Ikan Mas Naniura. *J. Rekayasa Pangan dan Pert.* 4(4): 471-482
- Fermina. 2013. Mengulik bumbu dapur batak. <http://www.femina.co.id> (3 Oktober 2019)
- 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.
- Gautama, N. dan Sharma, N, 2009. Bacteriocin Safest Approach to Preserve Food Produkts. *Indian J. Microbial.* 49(1): 204-211.
- Goktepe I, Juneja V K and Ahmedna M. 2006. Probiotics in Food Safety and Human.
- Grajek, Wlodzimir., Anna, Olejnik., Anna, Sip. 2005. Probiotics, Prebiotics and Antioxidants as Funcional Foods. *Acta Biochimica Polonia.* 52(3): 665671.
- 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.
- Gunawan, A. 2006. Food Combining. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Hadiwiyoto S. 2009. *Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan Jilid 1*. Liberty, Yogyakarta.
- Hasairin, A. 2014. Variasi, Keunikan dan Ragam Makanan Adat Etnis Batak Toba Suatu Kajian Prospek Etnobotani. *JURNAL Pengabdian Kepada Masyarakat.* 20(75): 21-26.
- Hangstrom, A., Pinhassi, J and Zweifel, U.L. 2000. Biogeographical Diversity Among Marine Bacterioplankton. *Aquat. Microb. E Col.* 21:231-244.
- 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.
- Irianto, K. 2007. *Mikrobiologi Menguak Dunia Organisme jilid 1*. Bandung: Yrama Widya.
- Irianto, K. 2008. *Mikrobiologi: Menguak Dunia Mikroorganisme Jilid 2*. Bandung: Yrama Widya.

- Julvin, O.T., Lestari, S., Widiastuti, I. (2016). Pengaruh Jenis Asam dan Lama Marinasi terhadap Karakteristik Sensoris, Mikrobiologis, dan Kimia Naniura Ikan Nila (*Oreochromis Niloticus*). *Jurnal Teknologi Hasil Perikanan*. Vol. 5, No. 2: 112-122.
- Junianto. 2003. *Teknik Penanganan Ikan*. Penebar Swadaya. Bandung.
- Khairuman, 2013. *Budidaya Ikan Mas*. Agro Media Pustaka, Jakarta.
- Khotimah, Iin Khusnul dan Rita Khairina. 2011. “Kemampuan Penghambatan Bakteri Asam Laktat dari Tape Biji Teratai terhadap Patogenik Enterik (*Vibrio cholera*, *Salmonella thypi*, *Shigella disentri*, *E. coli*), Antibiotik, Ketahanannya terhadap Bile Salt dan Asam” dalam *Jurnal Agritech*. Volume 31 Nomor 3. Banjarmasin: Universitas Lambung Mangkurat.
- Kusumawati, N. 2000. Peranan bakteri asam laktat dalam menghambat *Listeria monocytogenes* pada bahan pangan. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*. 1(1):14-18.
- Lade, H. S., M. P. Chitannand, 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*.
- Lim, S.M. dan D.S. Im. 2009. Screening Characterization of Probiotic Lactic acid Bacterial solated from Korean Fermented Foods. *J. Microbiology and technology*. 19 (2) :178-186
- Mandigan, M. T., J. M. Martinki, D.A. Stahl, dan D. Clark. 2011. *Biology of Microorganisms Thirteenth Edition*. Pearson Education International. USA. New York.
- Manalu, M. B. F. 2009. Memperkenalkan Naniura Makanan Khas Batak Sebagai Hidangan Appetizer. *Majalah Panorama Nusantara*, edisi VII.
- Manik, M. 2013. Pengaruh natrium benzoate dan lama penyimpanan pada suhu kamar terhadap mutu “dengke mas naniura” (ikan mas naniura). *Prosiding Seminar Nasional Yusuf Benseh*. Politeknik Negeri Lhokseumawe. Hal. 241-247.
- Manik, M., Kaban, J., Silalahi. J., dan Ginting, M. 2015. Komposisi proksimat dengke naniura yang diolah dari ikan mas (*Cypinus carpio*) hasil budaya. *Prodsing Seminar Nasional Kimia*.
- Manik, M. 2017. Karakterisasi kimia dan mikrobiologi serta pengujian potensi dari dengke naniura sebagai makanan tradisional hasil fermentasi ikan mas (*Cyprinus carpio*) asal kawasan Danau Toba. *Disertasi*. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam USU.

- Mantau, Z., Rawung, J. B. M., dan Sudarty. 2004. Pembenihan ikan mas yang efektif dan efisien. *Jurnal Litbang Pertanian* 23 (2) : 68-73.
- Melia, S., E. Purwati, Yuherman, I. Juliyarsi, Ferawati, dan H. Purwanto. 2018. *Susu Potensi Pangan Probiotik*. Andalas University Pres. Padang.
- Mohammad, A. M. A., Ibrahim, A. M., Omran, A. A., Mohamed, M. E., dan Elsheikh. S. E. M. 2013. Minerals content, essential oil composition and physicochemical properties of Citrus jambhiri Lush. (rough lemon) from the Sudan. *International Letters of Chemistry, Physics and Astronomy* 9 (1): 25-30.
- 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.
- Mumtina, 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 Sterptomyces Penyandi Gen TGase Penghasil Enzim Transglutaminase*.
- Mustopa, A.Z. 2009. *Koleksi Protokol Laboratorium Bioteknologi Virologi Molekuler*. Pusat Penelitian Bioteknologi LIPI, Bandung.
- Nio, O. 1992. *Daftar Analisis Bahan Makanan*. UI-Press, J
- Noordiana, N., A. B. Fatimah, dan A. S. Mun. 2013. Antibacterial Agent Produced by Lactic Acid Isolated from Threadfin Salmon and Grass shrimp, *International Food Research Journal* 20 (1) : 117-124.
- 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.
- Ooi, Lay-Gaik dan Min-Tze Liong. 2010. Cholesterol-lowering Effects of Probiotics and Prebiotics: A Review of in Vivo and in Vitro Findings. *Int. J. Mol. Sci.* Vol. 11: 2499-2522.
- 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.

- Pasaribu, R. M., Edison, dan Sari, N. I. 2015. Studi penerimaan konsumen terhadap naniura ikan mas (*Cyprinus carpio*) dengan jeruk jungga (*Citrus hytrix DC*) berbeda. *Jurnal Online Mahasiswa Universitas Riau*. Hal. 1-12.
- 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.
- Pramono YB, Rahayu ES, Saparno dan Utami T. 2007. The microbiological, physical, and chemical changes of petis liquid during dry spontaneous fermentation. Semarang: Universitas Diponegoro.
- 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.
- Pribadi, S. T., dkk. (2002). Pembesaran Ikan Mas di Kolam Air Deras. Depok: Agro Media Pustaka. Hal. 5-6.
- Public Health England. 2014. UK Standards for Microbiology Investigation Catalase Test. Issued by the Standrds Unit, Microbiology Services, PHE. Bacteriology-Test Procedures TP 8 Issue No: 3 Page: 1-13.
- Purba SA. 2011. Pengaruh proses pembuatan dekke naniura terhadap pertumbuhan bakteri. Medan: Faktultas Farmasi USU.
- 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., Rusfidra, Armandyan, I. Juliyarsi dan H. Purwanto. 2010. “Plasma Nutfah Sumatera Barat Dadih sebagai Pangan Fungsional Probiotik Menunjang Kesehatan Masyarakat”. Cendekia, Bogor.
- 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.
- 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).
- Ringo, E. dan Gatesoupe, F. J. 1998. Lactic acid bacteria in fish: a review. *Aquacult.* 160: 177-203.
- 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.
- Sabri, E. 2007. Efek perlakuan ekstrak andaliman (*Zanthoxylum acanthopodium*) pada tahap praimplantasi terhadap fertilitas dan perkembangan embrio mencit (*Mus musculus*). *Jurnal Biologi Sumatera Utara* 2 (2): 28-32.
- Salminen, Wright and Ouwehand. 2004. *Lactic Acid Bacteria: Microbiological and Functional Aspect*, Third edition, Revised and Expanded. Marcel Dekker, Inc. New York.
- Sanabam, R., Somkuwar, B. G., Thingnam, G., Moirangthem, S., Handique, P. J., dan Huidromi, S. 2012. CIBMAN: Database exploring citrus biodiversity of manipur. *Bioinformation* 8(17): 838-840.
- 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.
- Silalahi, J. 2006. *Makanan fungsional*. Yogyakarta: Penerbit Kanisius. Halaman 114.
- 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.
- Subandi. 2012. *MikroBiologi*. PT. Remaja Rosdakarya. Bandung.
- Sudarmadji, Slamet. 1989. *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty Yogyakarta bekerjasama dengan pusat antar universitas pangan dan gizi universitas gadjah mada. Yogyakarta.

- Sudarmadji, S., B. 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 Pertanian 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. 2017. Pengaruh Kombinasi Bakteri Asam Laktat terhadap Perubahan Karakteristik Nutrisi Susu Kerbau. *Jurnal Bioteknologi dan Biosains Indonesia*. Vol. 4, No. 1, Hal. 21-27.
- 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.
- Surono, I.S. & Nurani, D. 2001. Exploration of indigenous dadih lactic bacteria for probiotic and starter cultures. Domestic. Research Collaboration Grant-URGEIBRD World Bank.
- Surono, I. S. 2004. Probiotik Susu Fermentasi dan Kesehatan YAPPMI (Yayasan Pengusaha Makanan dan Minum Seluruh Indonesia), Jakarta. *Sutising*. 3: 306-314.
- 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.
- Suyanto, M. 2003. Multimedia alat untuk meningkatkan keunggulan bersaing, Jakarta.
- Syukur, S., Utami L. S., Purwati E., Urnemi And Jamsari. 2011. Screening and invitro antimicrobial, protease activities from West Sumatera, Indonesia, Prosending Seminar International HKI, Pekanbaru, Juli 17-21.
- Syukur, S. dan E. Purwati. 2013. Bioteknologi Probiotik untuk Kesehatan Masyarakat. Penerbit Andi, Yogyakarta.
- Usmiati, S., dan Risfaberi. 2012. Pengembangan Dadih sebagai Pangan Fungsional Probiotik Asli Sumatera Barat. *J. Litbang Pert.* Vol. 32(1): 20-29.

Willey, J.M. Sherwood., dan C. J. Woolverton. 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., 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.

Zayas, J. F. 1997. Functional of Protein in Food. Spinger-Verlag Berlin Heidelberg, Germany.

