

DAFTAR KEPUSTAKAAN

- Affandi. 2008. Pemanfaatan Urine Sapi yang Difermentasi sebagai Nutrisi Tanaman. Andi Offset. Yogyakarta.
- Agus, C., E. Faridah., D. Wulandari dan B.H. Purwanto. 2014. Peran Mikroba Starter Dalam Dekomposisi Kotoran Ternak Dan Perbaikan Kualitas Pupuk Kandang (*The Role Of Microbial Starter In Animal Dung Decomposition And Manure Quality Improvement*). J. Manusia Dan Lingkungan. 21(2):179-187.
- Ahmad, A. 2014. Bioteknologi Dasar. Fakultas MIPA Universitas Hasanuddin. www.unhas.ac.id/fisika/snf-mks2015/prosidingf2015mks.pdf. [Diakses 18 Februari 2019].
- Ali, F S., O.A.O. Saad and S.A. Husein. 2013. Antimicrobial activity of probiotic bacteria. *Egypt Acad. J. Biology Sci.* 5:21-34.
- Amanillah, Z. 2001. Pengaruh Konsentrasi EM4 pada Fermentasi Urin Sapi Terhadap Konsentrasi N, P, K. Skripsi. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Brawijaya. Malang.
- Antarlina, S.S., N. Izzudin dan U. Sudirman. 2010. Karakteristik Fisik dan Kimia Buah Eksotik Lahan Rawa serta Potensi Penamfaatannya sebagai Pangan. <http://blittra.litbang.deptan.go.id/ekssotik/Monograf%20%208pd>. [Diakses 25 Juli 2020].
- Adaszek, L., D. Gadomska., L. Mazurek., P. Lyp., J. Madany and S. Winiarczyk. 2019. Properties of capsaicin and its utility in veterinary and human medicine. *Research in Veterinary Science*. <https://doi.org/10.1016/j.rvsc.2018.12.002>. Pdf. [Diakses 25 Desember 2020].
- Balittanah. 2006. Pupuk Organik Dan Pupuk Hayati Organic Fertilizer and Biofertilizer. Dipa Ta 2006 Satker Balai Penelitian Tanah, Bogor.
- Baker, G.C., S. Gaffar, D.C. Cowon dan A.R. Suharto. 2001. Microbial community analysis of Indonesian hot-springs. *FEMS Microbiol. Journal* 200(1): 103- 109.
- Baum and David. 2008. Reading a Phylogenetic Tree: The Meaning of Monophyletic Groups. *J. Nature Education* 1 (1): 190.
- Belitz, H.D. and W. Grosch. 2009. Food Chemistry. Second Edition. Springer Berlin.
- Bojovic, S. and M. Stojonovic. 2005. Geographical variation and origin identification of *Pinus nigra* populations in Southwestern Europe. *Trees - Structure and Function* 19, 531-538.

- Brinkman, F. and D. Leipe. 2001. Phylogenetic Analysis. In: Bioinformatics: A Practical Guide to the Analysis of Gene and Protein. Baxevanis, A.D. and B.F.F. Ouellette (Eds.). John Willey & Sons. pp. 323 – 358.
- Budyanto, M.A.K. 2011. Tipologi pendayagunaan kotoran sapi dalam upaya mendukung pertanian organik di Desa Sumbersari Kecamatan Poncokusumo Kabupaten Malang. *Jurnal Gamma*, 7 (1): 42-49.
- [BPS] Biro Pusat Statistik. 2019. Produksi Buah-Buahan dan Sayuran Tahunan Menurut Jenisnya dan Kabupaten atau Kota di Provinsi Sumatera Barat. Sumatera Barat.
- Chun, J., J.H. Lee., Y. Jung., M. Kim., S. Kim., B.K. Kim and Y.K. Lim. 2007. EzTaxon: a web-based tool for the identification of prokaryotes based on 16S ribosomal RNA gene sequences. *International Journal of Systematic and Evolutionary Microbiology*. 57: 2259–2261. Republic of Korea.
- Christanto, A., S. Soekardono., N. Primadewi., A. Suroso 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.
- Crawford, J.H. 2003. *Kompos*. Balai Penelitian Bioteknologi Perkebunan Indonesia. Bogor.
- Depson, R. 2012. Identifikasi Molekuler dan Pengaruh Pemberian Potensial Probiotik Bakteri Asam Laktat (BAL) Asal Dadih Terhadap Kolesterol Daging Itik Bayang Sumber Daya Genetik Sumatera Barat. *Tesis*. Universitas Andalas. Padang.
- Desmazeud, M. 2000. Lactic Acid Bacteria in food. USE and Safety. *Journal Cheiers Agriculture*. 5(5): 331-342.
- Dicagno, R., R.F. Surico., A. Paradiso., M. De Angelis., J.C. Salmon., S. Buchin, L. De Gara and M.Gobbetti. 2008. Effect of autochthonous lactic acid bacteria starters on healthpromoting and sensory properties of tomato juices. *International Journal of Food Microbiology* 128: 473–483.
- Dwidjoseputro, D. 1989. *Dasar-dasar Mikrobiologi*. Djembatan, Jakarta.
- Ekowati, C.N. 2006. Suksesi Mikroba dan Pembentukan Asam Organik Pada Fermentasi Buah Durian (*Durio zibethiunus murr*). Research Report dari LAPTUNI LAPP. UNILA. Lampung.
- Elfiati, D. 2005. Peranan Mikroba Pelarut Fosfat Terhadap Pertumbuhan Tanaman. Fakultas Pertanian. Universitas Sumatera Utara. Sumatera Utara.
- Elegado, F.B., A.C.L. Opina., C.G.B. Banaay and 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. 86(1): 65-74.

Farnworth, E.R., I. Mainville., M.P. Desjardins., N. Gardner., I. Fliss and C. Champagne. 2007. Growth of probiotic bacteria and *bifidobacteria* in a soy yogurt formulation. Journal of Food Microbiology, 116, 174-181.

Gusmanizar, N. dan R. Rusnam. 2008 Penyuluhan Hemat Air dan Peragaan Teknis di Kelompok INBIS Sejahtera Kecamatan Kuranji Kota Padang. Warta Pengabdian Andalas Volume XIV Nomor 20. Universitas Andalas. Padang.

Hakim, N., M.Y. Nyakpa., A.M. Lubis., S.G. Nugroho., M.A. Diha., G.B. Hong dan H.H. Bailey. 1986. Dasar-dasar Ilmu Tanah. Universitas Lampung. Hal 488.

Hartati, W.Y., S. Gaffar dan P. I Maksum. 2012. Isolasi dan Karakterisasi Gen Pengode Fruktosil Transferase (ftf) dari Bakteri Asam Laktat Susu Fermentasi di Kabupaten Garut. Universitas Padjajaran. Bandung.

Hanum, S. 2002. Tinjauan Awal pada Komposisi Kimia Tempoyak yang Beredar di Pasar Kotamadya Palembang. Laporan Penelitian Universitas Sriwijaya. Palembang.

Hartini, P. 2018. Karakteristik Bakteri Asam Laktat Asal Tempoyak Sebagai Starter Yogurt Probiotik dari Susu Kambing dengan Penambahan Sari Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) [Tesis]. Pascasarjana Universitas Andalas. UNAND. Padang. 131 hal.

Hariatik. 2006. Perbandingan Unsur NPK Pada Pupuk Organik Kotoran Sapi dan Kotoran Ayam Dengan Pembiakan Mikro Organisme Lokal (MOL). Artikel. Pascasarjana Universitas Sebelas Maret. Surakarta.

Hasibuan, M.S.P. 2006 manajemen Sumber Daya Manusia. Bumi Aksara. Jakarta.

Hasanuddin. 2010. Mikroflora pada tempoyak. Journal Agritech. 30(4): 218-222.

Harahap, S.S. 2007. Analisis Kritis atas Laporan Keuangan. Jakarta: PT Raja Grafindo Persada.

Hidayat, R. dan F. Alhadi. 2012. Identifikasi *Streptococcus Equi* dari Kuda yang Diduga Menderita Strangles. Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia. 17(3): 199-203.

Hilda, R. dan F. Reynaldo. 2000. Phosphate solubilizing bacteria and their role in plant growth promotion . Department of Microbiology, Cuban Research Institute on Sugarcane By-Products (ICIDCA). Havana, Cuba

- ISAPP. 2009. Clarification of the Definition of a Probiotic. Available at; www.isapp.net. Opened : January 5, 2019.
- Jannah A. M., A.M. Legowo., Y.B. Promono., A.N. Al-Baarri dan S.B.M. Abduh. 2014. Total Bakteri Asam Laktat, pH, Keasaman, Citarasa, dan Kesukaan Yogurt Drink Dengan Penambahan Ekstrak Buah Belimbing. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 3(2): 7-11.
- Juliyarsi I., P. Hartini., Yuherman., A. Djamaan., Arief., H. Purwanto., S.N. Aritonang., J. Hellyward and E. Purwati. 2018. Characterization of Lactic Acid Bacteria and Determination of Antimicrobial Activity in Tempoyak from Padang Pariaman District, West Sumatra, Indonesia. *Pak. J. Nutr.*,17: 506-511.
- Kasmir dan Jakfar. 2007. *Studi Kelayakan Bisnis Edisi 2*. Kencana. Jakarta.
- Kasmir dan Jakfar. 2012. *Studi Kelayakan Bisnis. Cetakan ke Delapan*. Kencana. Jakarta.
- Kasmita, R. 2010. *Isolasi, Karakterisasi, dan Identifikasi Molekuler Bakteri Pelarut Fosfat (BPF) dari Beberapa Sampel Tanah di Bogor, Nusa Tenggara Barat (NTB), dan Nusa Tenggara Timur (NTT)*. Institut Pertanian Bogor.
- Korhonen, J. 2010. *Forestry and Natural Sciences. Antibiotic Resistance of Lactic Acid Bacteria*. University of Eastern, Finland. Surono, Ingrid S. 2004. *Probiotik Susu Fermentasi Dan Kesehatan*. Jakarta. PT. Tri Cipta Karya (TRICK).
- Khumalawati, S. 2009. *Pemanfaatan Limbah Kubis Menjadi Asam Laktat*, Tugas Akhir, Universitas Diponegoro, Semarang.
- Kusuma, C.A., K.S. Wicaksono dan B. Prasetya. 2016. *Jurnal Tanah dan Sumberdaya Lahan Vol.3 No.2*:401-410.
- Leboffe, M. and B.E. Pierce. 2011. *A Photographic Atlas for the Microbiology Laboratory 4th ed*. Morton Publishing Company. United States of America.
- Lal, L. 2002. *Phosphate biofertilizers*. Agrotech. Publ. Academy, Udaipur. India.
- Leisner J.J., M. Vancanneyt., G. Rusul., B. Pot., K. Lefebvre., A. Fresi and L. K. Tee. 2001. Identification of latic acid bacteria constituting the predominating microflora in an acid-fermented condiment (tempoyak) popular in Malaysia. *Internasional Journal Food Microbiol*. 63: 149-157.
- Lingga, P dan Marsono. 2004. *Petunjuk Penggunaan Pupuk*, Penebar Swadaya. Jakarta. 150 hal.
- Madigan, M.T., J.M Martinko and J. Parker. 2010. *Brock biology of microorganism*. Prentice-Hall, Inc. USA.

- Madigan, M.T., J.M. Martinko and D.A. Stahl. 2011. Biology of microorganisms. 13th Ed. Benjamin Cummings, San Fransisco.
- Manan, M.H.A. 2006. Kamus Kimia. PT Bumi Aksara, Jakarta.
- Marcon, M.J., A. Vieira., M.A. Santo., K. De Simas., K.N. Amboni and E.R. Amante. 2006. The effect of fermentation on cassava starch microstructure. J Food Proc Eng .29 : 362-372.
- Mount, D.W. 2004. Bioinformatic: sequence and genome analysis, second edition, CHSL Press New York.
- Mustopa, A. 2009. Koleksi Protokol Laboratorium Virologi Molekuler. Pusat Penelitian Bioteknologi. Lembaga Ilmu Pengetahuan Indonesia, Bogor.
- Nasahi, C. 2010. Peran Mikroba dalam Pertanian Organik Jurusan Hama dan Penyakit Tumbuhan. Fakultas Pertanian. Universitas Padjadjaran. Bandung.
- Nastiti, S. 2008. Penampilan Budidaya Ternak Ruminansia di Pedesaan Melalui Teknologi Ramah Lingkungan. Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner 2008.
- Novizan. 2002. Petunjuk Pemupukan yang Efektif. Agro Media Pustaka Buana. Jakarta.
- Nuraida L., S. Winarti., Hana dan E. Prangdimurti. 2011. Evaluasi invitro terhadap kemampuan isolat bakteri asam laktat asal air susu ibu untuk mengasimilasi kolesterol dan mengkonjugasi garam empedu. Jurnal Teknologi dan Industri Pangan, Vol. XXII No 1.
- Nuraida, L. 2015 Health Promoting Lactic Acid Bacteria in Traditional Indonesia Fermented Foods. J.Food Science and Human Weillness. 4: 47-45.
- Nurmalinda, A., Periadnadi dan Nurmiati. 2013. Isolasi dan karakterisasi parsial bakteri indigenous pemfermentasi dari buah durian (*Durio zibethinus Murr.*). Jurnal Biologi. 2(1): 8-13.
- Nuraini A., R. Ibrahim dan L. Rianingsih. 2014. Pengaruh penambahan konsentrasi sumber karbohidrat dari nasi dan gula merah yang berbeda terhadap mutu bekasam ikan nila merah (*Oreochromis niloticus*). Jurnal Saintek Perikanan. (10)1 : 19-25.
- Oriska, R. 2012. Tanah. Universitas Negeri Yogyakarta: Yogyakarta.
- Pamungkas, D.R.S.Y. 2008. Uji Aktivitas Antimikroba Ekstrak Cabai Rawit (*Capsicum frutescens*) terhadap Berbagai Mikroba Patogen secara In Vitro. [Naskah Publikasi] Fakultas Kedokteran. Universitas Muhammadiyah. Yogyakarta.

- Panudju, T.I. 2011. Pedoman Teknis Pengembangan Rumah Kompos Tahun Anggaran 2011. Direktorat Perluasan Dan Pengelolaan Lahan, Direktorat Jenderal Prasarana Dan Sarana Pertanian Kementerian Pertanian. Jakarta.
- Pato, U. 2003. Potensi Bakteri Asam Laktat Yang Diisolasi Dari Dadih Untuk Menurunkan Resiko Penyakit Kanker. Pusat Penelitian Bioteknologi. Universitas Riau. Pekanbaru. Jurnal Natur Indonesia. 5(2): 162-166.
- Pasaribu, S.P., Dalimunthe dan Poeloengan. 2009. Uji Bioaktivitas Metabolit Sekunder dari Tumbuhan *A.conyzoides*. Samarinda: Univeristas Mulawarman.
- Ponmurugan, P. dan C Gopi. 2006. In vitro production of growth regulators and phosphatase activity by phosphate solubilizing bacteria. African Journal of Biotechnology 5(4):348-350.
- Praja, D.I. 2011. The Miracle of Probiotics. DIVA Press. Yogyakarta.
- Pramono, Y.B., E.S. Rahayu., Suparmo dan T. Utami. 2009. Aktivitas antagonisme bakteri asam laktat hasil isolasi fermentasi petis daging tradisional. J. Pengembangan Peternakan Tropis. 34: 22-27.
- Promega Protocol. 2010. DNA Analysis. <https://worldwide.promega.com/resources/protocols/>. [Diakses 20 Agustus 2019].
- Prawoto, A. 2007. Produk Pangan Organik Potensi yang Blum Tergarap Optimal. <http://mbrio-food.com/>. [Diakses 5 Oktober 2020]
- Public Health England. 2014. UK Standards for Microbiology Investigation Catalase Test. Issued by the Standards Unit, Micobiology Services. PHE. Bacteriology – Test Procedures TP. 8(3): 1-13.
- Purwati, E., S. Syukur., dan Z. Hidayat. 2005. *Lactobacillus sp.* Isolasi dari Bivicophitomega sebagai Probiotik. Di dalam Proceeding Lembaga Ilmu Pengetahuan Indonesia, Jakarta.
- 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]. Fakultas MIPA. Universitas Andalas. Padang. 68 hal.
- Rahman, F. 2017. Sejarah Tempoyak. (N. A. Amanda Haruminori, Interviewer) Bandung.
- Rachman, I.A., S. Djuniwati dan K. Idris. 2008. Pengaruh Bahan Organik dan Pupuk NPK Terhadap Serapan Hara dan Produksi Jagung di Inceptisol Ternate. Jurnal Tanah dan Lingkungan, Vol. 10 No.1.
- Reddy, D.M., D. Paul., H.K. Reddy and G. Reddy, 2009, Characterization and Identification of *Bacillus cereus* GMHS:An Efficient 2-picoline Degrading Bacterium. International Journal of Integrative Biology. No. 3 (5).

- Reddy G., M.D. Altaf., B.J. Naveena., M. Venkateshwar and E.V. Kumar. 2008. Amylolytic bacterial lactic acid fermentation, a review. *Biotechnology Advances* 26: 22–34
- Ross, R. P., S. Morgam dan C. Hill. 2002. Preservation and Fermentation: past, Present and Future. *International journal of food microbiology*. 79: 3-16.
- Samekto, R. 2008. Pemupukan. PT. Aji Cipta Pratama. Yogyakarta
- Santoso, R. 2005. Dasar-dasar Ilmu Tanah. Kanisius. Yogyakarta. Hal 183-283.
- Sheeladevi, A. and N. Ramanathan. 2011. Lactic Acid Production Using Lactic Acid Bacteria under Optimized Conditions. *Internasional Journal Pharm Biol Arch*. 2(6): 168-169.
- Schmidt, H. 2003. Phylogenetic Trees from Large Datasets. Inaugural Dissertation. Dusseldorf University. <http://www.bi.uniduesseldorf.de/~hschmidt/publ/schmidt2003.phdthesis.pdf>. [Diakses 27 Juli 2020].
- Siburian, R. 2008. Pengaruh konsentrasi dan waktu inkubasi EM4 terhadap kualitas kimia kompos. *Jurnal Bumi Lestari* 8(1): 1-15.
- Sigit, S. 2002. Analisis Break Even Ancangan Linear Ringkas dan Pasti. ed.3. Yogyakarta:BPFE.
- Simamora, S. 2006. Meningkatkan Kualitas Kompos. PT Agro Media Pustaka. Jakarta.
- Smid, E.J. and L.G.M. Gorris. 2007. Natural antimicrobials for food preservation. In: M. S. Rahman (Ed). *Handbook of Food Preservation*. 2nd ed. CRC Press, New York.
- Soeharsono., L. Adriani., R. Safitri., O. Sjoifjan., S. Abdullah., R. Rostika., H.A.W. Lengkey dan A. Mushawwir. 2010. Probiotik. Widya Padjajaran. Bandung.
- Steel, R.G. dan J.H Torrie. 1995. Prinsip dan Prosedur Statistik Suatu Pendekatan Biometrik Edisi Ke-2. Cetakan 2. Alih Bahasa Sumatri. PT. Gramedia Utama, Jakarta.
- Suliyanto. 2010. Studi Kelayakan Bisnis Pendekatan Praktis. Andi Offset. Yogyakarta.
- [SK Mentan] Surat Keterangan Menteri Pertanian. 2006. Pupuk Organik dan Pembenh Tanah. No. 02/Pert/HK.060/2/2006. Analiais kebijakan Pertanian. Vol. 4 No. 3 240-255.
- Suryani, L., E Ambarsari., dan S. Harahap. 2009. Amplifikasi Gen 16s-Rrna Bakteri Termofilik Dari Sumber Air Panas, Gunung Pancar Bogor. *Jurnal Riset Kimia*. Vol. 3, No. 1.

- Suryanto, D. 2003. Melihat Keanekaragaman Organisme Melalui Beberapa Teknik Genetika Molekuler. Universitas Sumatera Utara. Digital library. Medan.
- 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.
- Suskovic, J., B. Kos, J. Beganovic, A.L. Pavunc, K. Habjanic and S. Matosic. 2010. Antimicrobial activity-the most important property of probiotik and starter lactic acid bacteria. *Food Technol. Biotechnol.* 48(3): 296-307.
- Syukur, S., L.S. Utami., E. Purwati., Urnemi and Jamsari. 2011. Screening And Invitro Antimikrobial, Protease activities From Lactid acid Bacteria Associated With Green Cacao Fermentation in West Sumatra Indonesia. *Proseding Seminar Internasinak HKI.* Pekanbaru, Juli 17-21.
- Syukur, S. dan E. Purwati. 2013. *Bioteknologi Probiotik untuk Kesehatan Masyarakat.* Penerbit Andi. Yogyakarta.
- Syukur, S., E. Fachrial., and 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* 5(6): 1096-1104.
- Trubus. 2003. *Aneka Sambal Nusantara.* PT Agromedia Pustaka. Tangerang.
- Umar, H. 2001. *Studi Kelayakan Bisnis Edisi 3 Revisi.* Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Weliszewski, K.N., M.A. Aparicio., L.A.B. Perez and J.A. Monroy. 2002. Change Of Banana Starch by Chemical and Physical Modification Carbohydrate Polimers. 52: 237-242.
- Wijayanto, D. 2012. *Pengantar Manajemen.* Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Willey, J. M., L.M. Sherwood., and C. J. Woolverton. 2008. *Presscout. Harley and Klein's Microbiology.* 7th Edn. Mc Graw Hill Companies. New York. USA.
- Wikandari, P., R. Suparmo., M. Yustinus dan S.R. Endang. 2012. Karakterisasi Bakteri Asam Laktat Proteolitik pada Bekasam. *Jurnal Natur Indonesia* 14(2): 120-125.
- Yuliana, N. and E.I. Dizon. 2011. Phenotypic identification of lactic bacteria isolated from tempoyak (fermented durian) made in the philippines. *Int J Biol.* 3(2): 145-151.
- Yuliana, N. 2015. *Tempoyak Ilmu Teknologi dan Pengolahan Fermentasi.* Plantaxia. Yogyakarta.

Yuliana, N., I.D. Erlinda., dan V.G Virgilio. 2011. The effect of spontaneous fermentation on the volatile flavor constituents of durian. *Int J Food Res.* 18: 635-641.

Yunizardi. 2017. Pemanfaatan Mol (Mikroorganisme Lokal) dari Buah-Buahan dan Sayuran untuk Peningkatan Kualitas Pupuk Organik [Tesis]. Pascasarjana Universitas Andalas. UNAND. Padang. 86 hal.

