

DAFTAR PUSTAKA

- Aliya, H., Maslakah, N., Numrapi, T., Buana, A. P., Hasri, Y. N. 2016. Pemanfaatan asam laktat hasil fermentasi limbah kubis sebagai pengawet anggur dan stroberi. *Jurnal Pendidikan Biologi*. 9(1):23-28. DOI: <https://doi.org/10.20961/bioedukasi-uns.v9i1.3878>
- Abubakar, Y., Muzaifa, M., Widayat, H. P., Martunis., Safitri, R. 2022. Peningkatan mutu kakao melalui fermentasi menggunakan starter kering bakteri asam laktat dan bakteri asam asetat *indigenous* kakao Aceh. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*. 16(1):84-95. <https://doi.org/10.21107/agrointek.v16i1.10637>
- Achmad, D. I., & Nofia, R. 2012. Karakterisasi bakteri asam laktat RED1 dari cincalok formulasi. *Jurnal Kimia Khatulistiwa*. 1(1).
- Andarilla, W., Sari, R., Apridamayanti, P. 2018. Optimasi aktivitas bakteriosin yang dihasilkan oleh *Lactobacillus casei* dari sotong kering. *Jurnal Pendidikan Informatikadan Sains*.7(2):187-196. DOI: <https://doi.org/10.31571/saintek.v7i2.1041>
- Ardilla, Y. A., Anggreini, K. W., Puri, T., Rahmani, D. 2022. Peran bakteri asam laktat indigen genus *lactobacillus* pada fermentasi buah durian (*Durio zibethinus*) sebagai bahan pembuatan tempoyak. *Berkala Ilmiah Biologi*. 13(2):42-52. <https://doi.org/10.22146/bib.v13i2.4619>
- Arfianty, B. N., Farisi, S., & Ekowati, C. N. (2017). Dinamika populasi bakteri dan total asam pada fermentasi bekasam ikan patin (*Pangasius hypophthalmus*). *Jurnal Ilmiah Biologi Eksperimen dan Keanekaragaman Hayati*. 4(2):43-49. <https://doi.org/10.23960/jbekh.v4i2.133>
- Arwin, M., Ijong, F. G., & Tumbol, R. 2016. Characteristics of aeromonas hydrophila isolated from tilapia (*Oreochromis niloticus*). *Aquatic science & management*.4(2):52-55. <https://doi.org/10.35800/jasm.4.2.2016.14450>
- Astuti, T. R., Yufidasari, H. S., Nursyam, H. 2021. Isolasi bakteri asam laktat dari bekasam ikan patin dan potensi antimikroba terhadap beberapa bakteri patogen. *Journal of Fisheries and Marine Research*. 5(3):578-58. <https://doi.org/10.21776/ub.jfmr.2021.005.03.10>
- Baguna, R., Yelnetty, A., Siswosubroto, S. E., Lontaan, N. 2020. Pengaruh penggunaan madu terhadap nilai pH, sineresis, dan total bakteri asam laktat yoghurt sinbiotik. *Jurnal Zootec*. 40(1):214-222. <https://doi.org/10.35792/zot.40.1.2020.27040>
- Berliyanti, A. R., Suprihadi, A., & Kusdiyantini, E. 2020. Deteksi gamma-Aminobutyric Acid (GABA) pada bakteri asam laktat hasil isolasi produk fermentasi petis ikan dari Rembang. *Journal of Tropical Biology*. 3(2):59-67. <https://doi.org/10.14710/niche.3.2.59-67>
- Chandra, J. I., Zahiruddin. W., & Desniar. 2010. Isolasi dan karakterisasi bakteri asam laktat dari produk bekasam ikan bandeng (*Chanos chanos*). *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan*.10(2):14-24. <https://doi.org/10.17844/jphpi.v10i2.948>

- Effendi, I. I. 2020. *Identifikasi Bakteri: Metode identifikasi dan klasifikasi bakteri* (Vol. 1). Oceanum Press. 1-142.
- Fachrial, E. 2022. Pengantar teknik laboratorium mikrobiologi dan pengenalan bakteri asam laktat. *Publish Buku Unri Press*. 1-78.
- Hardisari, R., Putro, S. 2018. Pengaruh pemberian yoghurt susu kambing dengan bakteri asam laktat terhadap kadar fraksi lipid tikus putih hiperlipidemia. *Jurnal Teknologi Kesehatan*. 14(2):36-40. DOI:[10.29238/jtk.v14i2.367](https://doi.org/10.29238/jtk.v14i2.367)
- Helmi, H., Arsyadi, A., Salmi, S. 2022. Uji kualitas bakteri pada terasi toboali dengan lama fermentasi yang berbeda. *Jurnal Penelitian Biologi, Botani, Zoologi dan Mikrobiologi*. 7(1):77-83.
<https://doi.org/10.33019/ekotonia.v7i1.3145>
- Herawati, N., Reynaldi, D. U., & Atikah. 2019. Pengaruh jenis katalis asam dan waktu fermentasi terhadap % yield Bboetenol dari rumput gajah (*Pennisetum Purpureum Schumach*). *Jurnal Distilasi*. 4(2):19-26.
<https://doi.org/10.32502/jd.v4i2.2210>
- Hizrah, N., Manalu, K., & Amelia R, N. 2023. Seleksi bakteri asam laktat (BAL) penghasil ekspolisakarida yang diperoleh dari terasi udang rebon (*Mysis Relicta*) di Desa Perlis Kec. Berandan Barat Kab. Langkat. *Jurnal Biology Education Science & Technology*. 6(1):648-654.
<https://doi.org/10.30743/best.v6i1.7095>
- Ismail, Y. S., Yulvizar, C., Putriani, P. 2017. Isolasi, karakterisasi dan uji aktivitas antimikroba bakteri asam laktat dari fermentasi biji kakao (*Theobroma cacao* L.). *Jurnal Bioleuser*. 1(2):45-53.
- Khairina, R. 2016. Karakteristik fisikawi, kimiawi, dan mikrobiologis ronto selama penyimpanan. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*. 19(3):348-355. <https://doi.org/10.17844/jphpi.v19i3.15112>
- Krisnan, R., Retnani, Y., Tangendjaja, B., Mutia, R., & Jayangara, A. 2019. Pemberian secara ovo asam butirat menggantikan peran antibiotik untuk meningkatkan produktivitas unggas. *Wartazoa*. 29(1):35-42.
<http://dx.doi.org/10.14334/wartazoa.v29i1.1918>
- Lindawati, Y., & Simanjuntak, D. V. 2020. Perbedaan nilai pH dan jumlah koloni *Streptococcus* species sebelum dan setelah mengonsumsi minuman probiotik The difference of the salivary pH and *Streptococcus* colonies in saliva before and after consuming probiotic drinks. *Padjadjaran Journal of Dental Researchers and Students*. 4(2):115-120.
DOI: <https://doi.org/10.24198/pjdrs.v4i2.28038>
- Maulidia, M., Usman, T., Rahmalia, W., Prayitno, D. I., & Nurbaeti, S. N. 2021. Ekstraksi, karakterisasi dan uji aktivitas antioksidan astaxanthin dari produk fermentasi udang (Cincalok). *Jurnal kelautan tropis*. 24(3):311-322.
<https://doi.org/10.14710/jkt.v24i3.10497>
- Nasution, M. H. B., Ramadhani, S., & Fachrial, E. 2020. Isolation, characterization and Antibacterial Activities of Lactic Acid Bacteria Isolated from Batak's

- Special Food" Dali Ni Horbo". *Jurnal Natur Indonesia*. 18(1):1-11.
<https://doi.org/10.31258/jnat.18.1.1-11>
- Nofiani, R. and Ardiningsih, P., 2018, Physicochemical and microbiological profiles of commercial cinalok from west kalimantan. *J PHPI*. 21(2):243-249. <https://doi.org/10.17844/jphpi.v21i2.22851>
- Novelia, K., Purwijantiningsih, E., & Pranata, F. S. (2020). Kualitas dan aktivitas antibakteri cinalok terhadap bakteri patogen selama waktu fermentasi. *Jurnal Gizi Dan Pangan Soedirman*. 4(2):203.
DOI:[10.20884/1.jgipas.2020.4.2.2986](https://doi.org/10.20884/1.jgipas.2020.4.2.2986)
- Nuraida, L. I. L. S., Owens, J. D., Bakar, J. A., Kuswanto, K. R. 2014. Lactic vegetable and fruit fermentations. *CRC Press*. 185–209.
- Nurbaeti, S. N., Fajriaty, I., Nugraha, F., Kurniawan, H., Rahmalia, W., Usman, T., & Prayitno, D. I. 2021. Acute oral toxicity of cinalok oil in wistar rats. *Indonesian Journal of Pharmaceutical Science and Technology*. 8(2):52-58.
<https://doi.org/10.24198/ijpst.v8i2.26343>
- Nurhamidah, A., Warsidah, W., Idiawati, N. 2019. Isolasi dan karakterisasi bakteri asam laktat (BAL) dari ale-ale dan cinalok. *Jurnal Laut Khatulistiwa*. 2(3):85-90. DOI: <https://doi.org/10.26418/lkuntan.v2i3.34780>
- Panjaitan R., Nuraida, L., Hriyadi, R. D. 2018. Seleksi isolat bakteri asam laktat asal tempe dan tape sebagai kandidat probiotik. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. 2(29):175-184. <https://doi.org/10.6066/jtip.2018.29.2.175>
- Rahmiati, R., & Mumpuni, M. 2017. Eksplorasi bakteri asam laktat kandidat probiotik dan potensinya dalam menghambat bakteri patogen. *Journal of Islamic Science and Technology*. 3(2):141-150.
<http://dx.doi.org/10.22373/ekw.v3i2.1870>
- Ramadana, M. M., Laila, I., Halim, M. G., Ubaedilah, N. A., & Supriyatna, A. 2025. Pengaruh konsentrasi dan jenis gula terhadap minuman fermentasi kulit nanas (Tepache). *Algoritma: Jurnal Matematika, Ilmu pengetahuan Alam, Kebumihan dan Angkasa*. 3(1):142-151.
<https://doi.org/10.62383/algoritma.v3i1.362>
- Rifai, K. R. 2021. Uji indole sebagai kegiatan penjaminan mutu tambahan pada hasil pengujian coliform dalam sampel air mineral. *Indonesian Journal of Industrial Research*. 6(1): 1-6. DOI: [10.36048/jtpii.v6i1.6670](https://doi.org/10.36048/jtpii.v6i1.6670)
- Rinto, R., Baehaki, A., Subarka, H. 2019. Study of antioxidant activity, anticholesterol and antihypertension of extract rusip. *Jurnal Fishtech*. 8(1):18-27.
<https://doi.org/10.36706/fishtech.v8i1.7841>
- Rinto, R., Herpandi, H., Widiastuti, I., Sudirman, S., Sari, M. P. 2022. Analisis bakteri asam laktat dan senyawa bioaktif selama fermentasi bekasam ikan nila (*Oreochromis niloticus*). *Jurnal Agritech*. 42(4):400-409.
DOI:[10.22146/agritech.70500](https://doi.org/10.22146/agritech.70500)
- Risna, Y. K., Sri-Harimurti, S. H., Wihandoyo, W., & Widodo, W. 2022. Kurva pertumbuhan isolat bakteri asam laktat dari saluran pencernaan itik lokal asal

- aceh. *Jurnal Peternakan Indonesia (Indonesian Journal of Animal Science)*, 24(1):1-7. DOI: [10.25077/jpi.24.1.1-7.2022](https://doi.org/10.25077/jpi.24.1.1-7.2022)
- Safitri, N., T.C. Sunarti, A. Meryandini. 2016. Formula media pertumbuhan bakteri asam laktat *Pediococcus pentosaceus* menggunakan substrat whey Tahu. *Jurnal Sumberdaya Hayati*. 2(2) : 31-38. <https://doi.org/10.29244/jsdh.2.2.31-38>
- Sari, N. I., Leksono, T., & Yuliana, C. H. 2023. Isolasi dan identifikasi bakteri asam laktat pada bekasam ikan nila (*Oreochromis niloticus*) dengan penambahan dadih. *Agrointek: Jurnal Teknologi Industri Pertanian*. 17(4):854-865. <https://doi.org/10.21107/agrointek.v17i4.16669>
- Siagian, L. S., Manalu, K., & Nasution, R. A. 2024. Isolasi dan identifikasi bakteri asam laktat dari hasil fermentasi limbah organik kulit buah (Eco-Enzyme). *Jurnal Pendidikan Biologi dan Sains*. 7(1):322-334. <https://doi.org/10.31539/bioedusains.v7i1.9967>
- Simanjuntak, R., & Naibaho, B. 2023. Karakteristik bakteri asam laktat dari dengke naniura. *Jurnal Riset Teknologi Pangan Dan Hasil Pertanian*. 4(1):61–69. DOI: <https://doi.org/10.54367/retipa.vi.3081>
- Sulastrri, E., Andriani, C., Zainudin, M., Wardhani, S., Astriani, M., & Ariyanto, E. 2022. Peran mikrobiologi pada industri makanan. *Indobiosains*. 4(1):1-8. <https://doi.org/10.31851/indobiosains.v4i1.6444>
- Tumbol, R. A. 2020. Isolasi dan identifikasi bakteri patogen pada ikan nila (*Oreochromis niloticus*) yang dibudidayakan di Kecamatan Dimembe Kabupaten Minahasa Utara Tahun 2019. *Journal Budidaya Perairan*. 8(1):19-16. <https://doi.org/10.35800/bdp.8.1.2020.27229>