

## DAFTAR PUSTAKA

- Adam, M. R. & Nout, M. J., 2001. *Fermentation and Food Safety*. Maryland: Aspen Publisher Inc.
- Afianti, N. F., Febrian, D. & Falahudin, D., 2019. Isolasi Bakteri Pendegradasi Minyak Mentah dan Polisiklik Aromatik Hidrokarbon dari Sedimen Mangrove Bintan. *Oceanologi dan Limnologi di Indonesia*, 4(3), pp. 155-165.
- Amaliah, Z. N., Bahri, S. & Amelia, P., 2018. Isolasi dan Karakterisasi Bakteri Asam Laktat dari Limbah Cair Rendaman Kacang Kedelai. *Jurnal Fitofarmaka Indonesia*, 5(1), pp. 253-257.
- Andarilla, W., Sari, R. & Apridamayanti, P., 2018. Optimasi Aktivitas Bakteriosin yang Dihasilkan oleh *Lactobacillus casei* dari Sotong Kering. *Jurnal Pendidikan Informatika dan Sains*, 7(2), pp. 187-196.
- Angkuna, S. A., Apridamayanti, P. & Sari, R., 2019. Penentuan Waktu Optimum Produksi Bakteriosin dari *Lactobacillus casei* Terhadap Bakteri Patogen *Staphylococcus aureus* dan *Escherichia coli*. *Jurnal Mahasiswa Farmasi Fakultas Kedokteran UNTAN*, 4(1), pp. 1-18.
- Aslam, M., Shahid, M., Rehman, F. U., Naveed, N. H., Batool, A. L., Sharif, S. & Asia, A., 2011. Purification and Characterization of Bacteriosin Isolated from *Streptococcus thermophilus*. *African Journal*, 5(18), pp. 2642-2648.
- Balasubramanyam, B. V. & Varadaraj, M. J., 1995. Antibacterial Effect of *Lactobacillus* spp. On Foodborne Pathogenic Bacteria in an Indian Milk Based Fermented Culinary Food Item. *Cultured Dairy Product Journal*, 30(1), pp. 22-27.
- Bromberg, R. I., Moreno, C. L., Zagagini, R. R., Delboni. & Oliveira, J., 2004. Isolation of Bacteriocin-Producing Lactic Acid Bacteria from Meat and Meat Products and Its Spectrum of Inhibitory Activity. *Brazilian Journal of Microbiology*, 35(1-2), pp. 137-144.
- Brown, A., 2001. *Microbiological Application Lab Manual. 8th Ed.* New York: The McGraw-Hill Companies.
- Cappuccino, J. G. & Sherman, N., 2014. *Manual Laboratorium Mikrobiologi. 8<sup>th</sup> edn.* Jakarta: Penerbit Buku Kedokteran EGC.
- Darna, Mansur, T. & Rahmawati., 2018. Analisis Cemaran Bakteri Coliform pada Makanan Tradisional Sotong Pangkong di Jalan Merdeka Kota Pontianak Berdasarkan Nilai MPN. *Jurnal Protobiont*, 6(3), pp. 153-157.
- Duraisamy, S., Gurusamy, R. & Sentihilkumar, B., 2013. Antagonistic Effect of Brevicin on Gram Positive and Gram Negative Food Borne Bacteria and Its Biopreservative Efficacy in Milk. *African Journal of Biotechnology*, 12(2), pp. 175-185.
- Firmansyah, D., Herawati, I. & Fauziah, P. N., 2021. Aktivitas Antimikroba *Lactobacillus* sp. yang Diisolasi dari Feses Bayi Terhadap Pertumbuhan Bakteri *Salmonella typhi*. *Jurnal Ilmiah Analis Kesehatan*, 7(1), pp. 16-24.

- Hasan, A. & Wikandari, P. R., 2018. Penentuan Waktu Produksi Optimum Bakteriosin dari *Lactobacillus plantarum* B1765 Berdasarkan Aktivitas Penghambatannya terhadap *Staphylococcus aureus*. *UNESA Journal Of Chemistry*, 7(1), pp. 15-16.
- Hassan, Z. H., 2016. Isolasi Lactobacillus, Bakteri Asam Laktat dari Feses dan Organ Saluran Pencernaan Ayam. *Seminar Nasional Teknologi Veteriner*, pp. 735-736.
- Hemraj, V., Diksha & Avneet., 2013. A Review on Commonly Used Biochemical Test for Bacteria. *Journal of Life Science*, 1(10), pp. 1-7.
- Hwanhlem, N., Chobert, J. M. & Kittikun, A. H., 2014. Bacteriocin-Producing Lactic Acid Bacteria Isolated from Mangrove Forests in Southern Thailand as Potential Bio-Control Agents in Food: Isolation, Screening and Optimization. *Food Control Journal*, 41(1), pp. 202-211.
- Ibrahim, A., Fridayanti, A. & Delvia, F., 2015. Isolasi dan Identifikasi Bakteri Asam Laktat (BAL) dari Buah Mangga (*Mangifera indica* L.). *Jurnal Ilmiah Manuntung*, 1(2), pp. 159-163.
- Ismail, Y. S., Yulvizar, C. & Putriani., 2017. Isolasi, Karakterisasi dan Uji Aktivitas Antimikroba Bakteri Asam Laktat dari Fermentasi Biji Kakao (*Theobroma cacao* L.). *Bioleuser*, 1(2), pp. 45-53.
- Januarsyah, T., 2007. Kajian Aktivitas Hambat Bakteriosin dari Bakteri Asam Laktat Galur SCG 1223. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Karna, B. K. L., Emata, O. C. & Barraquio, V. L., 2007. Lactic Acid and Probiotic Bacteria from Fermented and Probiotic Dairy Products. *Philippines Sci-ence Diliman*, 19(2), pp. 23-34.
- Kasi, P. D., Ariandi & Mutmainnah, H., 2017. Uji Antibakteri Isolat Bakteri Asam Laktat yang Diisolasi dari Limbah Cair Sagu terhadap Bakteri Patogen. *Jurnal Biotropika*, 5(3), pp. 97-101.
- Khalil, I. & Anwar, N., 2016. Isolation, Identification and Characterization of Lactic Acid Bacteria from Milk and Yoghurts. *Research & Reviews: Journal of Food and Dairy Technology*, 4(3), pp. 17-26.
- Khoiriyah, H. & Ardiningsih, P., 2014. Penentuan Waktu Inkubasi Optimum Terhadap Aktivitas Bakteriosin *Lactobacillus* sp. RED4. *JKK*, 3(4), pp. 52-56.
- Kursia, S., Imrawati, Ismail, Halim, A., Ramadhani, N., Ramadhani, F., Priska, F. & Hanifah, F., 2020. Identifikasi Biokimia dan Aktivitas Antibakteri Isolat Bakteri Asam Laktat Limbah Sayur Bayam. *Jurnal Media Farmasi*, 16(1), pp. 27-32.
- Kusharyati, D. F., Satwika, T. D. & Mariana, A., 2020. *Potensi Bakteri Asam Laktat Asal Sedimen Mangrove Pantai Logending Sebagai Agen Biopreservasi Produk Makanan Laut Secara In Vitro*. Prosiding Seminar Nasional dan Call for Papers. Purwokerto: Universitas Jenderal Soedirman.

- Kusmarwati, A., Arief, F. R. & Haryati, S., 2014. Eksplorasi Bakteriosin dari Bakteri Asam Laktat Asal Rusip Bangka dan Kalimantan. *Jurnal Pascapanen dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan*, 9(1), pp. 29-40.
- Kusmiati & Malik, A., 2002. Aktivitas Bakteriosin dari Bakteri *Leuconostoc mesenteroides* Pbac1 Pada Berbagai Media. *Makara Kesehatan*, 6(1), pp. 1-10.
- Laily, I. N., Utami, R. & Widowati, E., 2013. Isolasi dan Karakterisasi Bakteri Asam Laktat Penghasil Riboflavin dari Produk Fermentasi Sawi Asin. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 2(4), pp. 179-184.
- Lay, B., 1994. *Analisa Mikroba di Laboratorium*. Jakarta: Raja Grafindo Persada.
- Leboffe, M. J. & Pierce, B. E., 2012. *Brief Microbiology Laboratory Theory & Application 2nd Edition*. Englewood: Morton Publishing.
- Leroy, L. D., 2007. Bacteriocins from Lactic Acid Bacteria: Production, Purification, and Food Applications. *Microbiol Biotechnol Journal*, 13, pp. 194–199.
- Lestari & Helmyati. 2018. *Peran Probiotik di Bidang Gizi dan Kesehatan*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Listiyo, N., Suhartatik, N. & Kuswanto, K. R., 2017. Isolasi dan Identifikasi Awal Bakteri Asam Laktat Halofil Proteolitik Selama Fermentasi Saus Ikan Lele (*Clarias* sp.).
- Mansur, D. S., Hidayat, M. N. & Irmawaty., 2019. Ketahanan Bakteri Asam Laktat Asal Saluran Pencernaan Broiler Terhadap pH dan Garam Empedu. *Jurnal Ilmu dan Industri Peternakan*, 5(1), pp. 27-37.
- Maya, Z. M., Zapata, J. N. & Herrera, R. R., 2008. Isolation and Identification of Lactic Acid Bacteria from Sediments of A Coastal Marsh Using A Differential Selective Medium. *Letters in Applied Microbiology*, 46(1), pp. 402-407.
- Mendes, L. & Siu, M. T., 2014. Variations of Bacterial Community Structure and Composition in Mangrove Sediment at Different Depths in Southeastern Brazil. *Diversity*, 6(1), pp. 827-843.
- Murray, B. K., 1997. *Biokimia Harper*. Jakarta: EGC.
- Ningsih, N. P., Sari, R. & Apridamayanti, P., 2018. Optimasi Aktivitas Bakteriosin yang Dihasilkan oleh *Lactobacillus brevis* dari Es Pisang Ijo. *Jurnal Pendidikan Informatika dan Sains*, 7(2), pp. 233-242.
- Noaman, N. H., Fattah, A., Khaleata, M., Zaky, S. H. 2004. Factor Affecting Antimicrob Activity of *Synechococcus leopoliensis*. *Journal Microbiol Res*, 1(1), pp. 1-5.
- Oktari, A., Supriatin, Y., Kamal, M. & Syafrullah, H., 2017. The Bacterial Endospore Stain on Schaeffer Fulton Using Variation of Methylen Blue Solution. *Journal of Physics*, 1(1), pp. 1-6.
- Pelczar, M. J. & Chan, E. C. S., 2005. *Dasar-Dasar Mikrobiologi 1*. Jakarta: UI Press.
- Prihanto, A. A., Fatchiyah, A., Kartikaningsih, H. & Pradarameswari, K. A., 2018. Identifikasi Bakteri Endofit Mangrove Api-Api Putih (*Avicennia marina*)

- Penghasil Enzim *L-asparaginase*. *Jurnal Ilmiah Perikanan dan Kelautan*, 10(2), pp. 84-90.
- Prissilia, N., Sari, R. & Apridamayanti, P., 2019. Penentuan Waktu Optimum Produksi Bakteriosin dari *Lactobacillus plantarum* Terhadap Bakteri Patogen *Staphylococcus aureus* dan *Escherichia coli*. *Jurnal Mahasiswa Farmasi Fakultas Kedokteran UNTAN*, 4(1), pp. 1-22.
- Prudencio, C. V., Santos, M. T. & Vanetti, M. C. D., 2015. Strategies for The Use of Bacteriocins in Gram-negative Bacteria: Relevance in Food Microbiology. *Journal of Food Science and Technology*, 52(9), pp. 5408-5417.
- Putri, Y. W., Putra, A. E., Utama, B. I., 2018. Identifikasi dan Karakteristik Bakteri Asam Laktat yang Diisolasi dari Vagina Wanita Usia Subur. *Jurnal Kesehatan Andalas*, 7(3), pp. 20-25.
- Rahayu, E. S., Wardani, A. K. & Margino, S., 2004. Skrining Bakteri Asam Laktat Penghasil Bakteriosin dari Daging dan Produk Olahannya. *Agritech*, 24(2), pp. 74-81.
- Reimena, R., Erina., Darniati., Fakhurrrazi., Darmawi. & Budiman, H., 2017. Isolation and Identification of Lactic Acid Bacteria Genus *Pediococcus* from Sumatran Orangutan (*Pongo abelii*) Faeces at Kandi Zoo and Kinantan Zoo West Sumatera. *Jurnal Medika Veterinaria*, 11(1), pp. 59-65.
- Riadi, S., Setiyawati, D. & Situmeang, S., 2020. Isolasi dan Uji Potensi Bakteri Asam Laktat Asal Kimchii dan Teh Kombucha dalam Menghambat Bakteri Patogen. *Jurnal Kesmas Prima Indonesia*, 2(1), pp. 25-29.
- Saad, M. A., Abdelsamei, H. M., Ibrahim, M. A., Abdou, A. M. & El Sohaimy, S. A., 2015. Effect of pH, Heat Treatments and Proteinase K Enzyme on The Activity of *Lactobacillus acidophilus* Bacteriocin. *Benha Veterinary Medical Journal*, 28(1), pp. 210-215.
- Sari, R., Apridamayanti, P. & Octaviani, M., 2018. Optimasi Aktivitas Bakteriosin yang Dihasilkan oleh Bakteri *Lactobacillus plantarum* dari Minuman Ce Hun Tiau. *Pharmaceutical Sciences and Research*, 5(1), pp. 1-6.
- Sari, R., Cesilia, A., Maksum, R. & Amarila, M., 2011. Skrining Bakteriosin dari Beberapa Galur Bakteri Asam Laktat Isolat Lokal Genus *Streptococcus* dan *Weissella*. *Jurnal Ilmu Kefarmasian Indonesia*, 9(2), pp. 116-121.
- Sidabutar, A. R., Feliatra. & Andi, D., 2015. Uji Aktivitas Antimikroba Bakteriosin dari Bakteri Probiotik yang Diisolasi dari Udang Windu (*Penaeus monodon* Fabricus). *Jurnal Online Mahasiswa Bidang Perikanan dan Ilmu Kelautan*, 2(2), pp. 1-13.
- Sunaryanto, R. & Tarwadi., 2015. Isolasi dan Karakterisasi Bakteriosin yang Dihasilkan oleh *Lactobacillus lactis* dari Sedimen Laut. *Jurnal Pascapanen dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan*, 10(1), pp. 11-18.
- Surono, I. S., 2016. *Probiotik, Mikrobiome dan Pangan Fungsional*. Yogyakarta: Deepublish.

- Tari, K., Iswahyudi. & Siregar, D. S., 2020. Kesesuaian Kawasan untuk Pengembangan Ekowisata Hutan Mangrove Kuala Langsa. *Jurnal Belantara*, 3(2), pp. 173-185.
- Vos, P. D., Garrity, G. M., Jones, D., Krieg, N. R., Ludwig, W., Rainey, F. A., Schleifer, K. -H. & Whitman, W. B. (Eds.). 2009. *Bergey's Manual of Systematic Bacteriology*. Second Edition. Volume Three: The Firmicutes. New York: Springer.
- Zebua, A. H., Nursyirwani. & Feliatra., 2020. Molecular Identification of Proteolitic Bacteria from Mangrove Sediment in Dumai Marine Station. *Asian Journal of Aquatic Sciences*, 3(2), pp. 179-188.

