

DAFTAR PUSTAKA

- Abu bakar & Arpah, M., 2015. Pengaruh Suhu Produksi terhadap Aktivitas Ekstrak Kasar Bakteriosin dari berbagai Galur *Lactobacillus* sp. dalam Menghambat *Escherichia coli* dan *Staphylococcus aureus*. *Buletin Peternakan*, 39(3), pp. 189-198.
- Agustine, L., Okfrianti, Y. & Jum, J., 2018. Identifikasi Total Bakteri Asam Laktat (BAL) pada Yoghurt dengan Variasi Sukrosa dan Susu Skim. *Jurnal Dunia Gizi*, 1(2), pp. 79-83.
- Ahmed, Z., Wang, Y., Cheng, Q. & Imran, M., 2010. *Lactobacillus acidophilus* Bacteriocin, from Production to Their Application: An Overview. *African Journal of Biotechnology*, 9(20), pp. 2843-2850.
- Aini, M., Rahayuni, S., Mardina, V., Quranayati, Q. & Asiah, N., 2021. Bakteri *Lactobacillus* sp. dan Peranannya Bagi Kehidupan. *Jurnal Jeumpa*, 8(2), pp. 614-624.
- Amaliah, Z. 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.
- Anindita, N. S., 2022. Isolasi dan Identifikasi Fenotipik Bakteri Asam Laktat (BAL) Indigenous Asal Air Susu Ibu (ASI). *Jurnal Teknologi Pangan*, 5(1), pp. 18-23.
- Aslam, M. Z., Firdos, S., Ghous, G., Firdos, G., Hongfei, Z. & Bolin, Z., 2019. Role of Bioactive Peptides in Reducing The Severity of Hypertension with The Inhibition of ACE. *International Journal of Peptide Research and Therapeutics*, 25(4), pp. 1639-1649.
- Azhara, I., Rais, M., Sukainah, A. & Putra, R. P., 2022. Isolasi dan Identifikasi Bakteri Asam Laktat Ppada Fermentasi Spontan Biji Kopi Robusta Asal Bantaeng. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 23(1), pp. 49-60.
- Azizah, M., Lingga, L. S. & Rikmasari, Y., 2020. Uji Aktivitas Antibakteri Kombinasi Ekstrak Etanol Daun Seledri (*Apium graveolens* L.) dan Madu Hutan terhadap beberapa Bakteri Penyebab Penyakit Kulit. *Jurnal Penelitian Sains*, 22(1), pp. 37-44.

- Barraquio V. L., Karna B. K. L. & Emata O. C., 2007. Lactic Acid and Probiotic Bacteria from Fermented and Probiotic Dairy Products. *Philippines Science Diliman*, 19(2), pp. 23-34.
- Bawole, K. V., Umboh, S. D. & Tallei, T. E., 2018. Uji Ketahanan Bakteri Asam Laktat Hasil Fermentasi Kubis Merah (*Brassica oleracea* L.) pada pH 3. *Jurnal MIPA*, 7(2), pp. 20-23.
- Bella, S. S., Manoppo, H., Undap, S. L., Tumbol, R. A. & Ngangi, E. L., 2020. Seleksi Probiotik *Lactobacillus* sp. dari Usus Ikan Mas (*Cyprinus carpio*) Potensial untuk Akuakultur. *e-Journal Budidaya Perairan*, 8(2), pp. 29-41.
- Cappuccino, J. G. & Sherman, N., 2014. *Manual Laboratorium Mikrobiologi Edisi Kedelapan*. Jakarta: EGC.
- Da Costa, R. J., Voloski, F. L. S., Mondadori, R. G., Duval, E. H. & Fiorentini, Â. M., 2019. Preservation of Meat Products with Bacteriocins Produced by Lactic Acid Bacteria Isolatd from Meat. *Journal of Food Quality*, 2019, pp. 1-12.
- Daba, G. M. & Elkhateeb, W. A., 2020. Bacteriocins of Lactic Acid Bacteria as Biotechnological Tools in Food and Pharmaceuticals: Current Applications and Future Prospects. *Biocatalysis and Agricultural Biotechnology*, 28(2020), pp. 1-10.
- Fatimah, M. P., Megantara, I. & Anggaeni, T. T. K., 2020. Kajian Pustaka: Pemanfaatan Bakteriosin dari Produk Fermentasi sebagai Antibakteri terhadap *Staphylococcus aureus*. *Indonesia Medicus Veterinus*, 9(5), pp. 835-848.
- Fevria, R. & Hartanto, I., 2019. Isolation and Characterization of Lactic Acid Bacteria (*Lactobacillus* sp.) from Sauerkraut with the Addition of Cayenne Pepper. *Bioscience*, 3(2), pp. 169-175.
- Giyatno, D. C. & Retnaningrum, E., 2020. Isolasi dan Karakterisasi Bakteri Asam Laktat Penghasil Eksopolisakarida dari Buah Kersen (*Muntingia calabura* L.). *Jurnal Sains Dasar*, 9(2), pp.42-49.
- Hairunnisa & Sari, R., 2019. Identifikasi Bakteri Asam Laktat (BAL) Penghasil Bakteriosin dari Makanan Botok Ikan Tongkol (*Euthynus affinis* C.) Khas Kalimantan Barat yang Memiliki Aktivitas terhadap Bakteri Patogen. *Jurnal Mahasiswa Farmasi Fakultas Kedokteran UNTAN*, 4(1), pp. 1-8.
- Hamidah, M. N., Rianingsih, L. & Romadhon, R., 2019. Aktivitas Antibakteri Isolat Bakteri Asam Laktat dari Peda Dengan Jenis Ikan Berbeda terhadap *E. coli* dan *S. aureus*. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Perikanan*, 1(2), pp. 11-21.
- Hartono, Muthiadin, C. & Ayu, A. I., 2013. Pengaruh Ekstrak Senyawa Inulin dari Bawang Merah (*Allium cepa* Linn.) terhadap Pertumbuhan Bakteri Probiotik *Lactobacillus acidophilus*. *Bionature*, 14(1), pp. 61-69.
- Hendarto, D. R., Handayani, A. P., Esterelita, E. & Handoko, Y. A., 2019. Mekanisme Biokimiawi dan Optimalisasi *Lactobacillus bulgaricus* dan *Streptococcus thermophilus* dalam Pengolahan Yoghurt yang Berkualitas. *Journal of Sains Dasar*, 8(1), pp. 13-19.

- Iseppi, R., Messi, P., Camellini, S. & Sabia, C., 2019. Bacteriocin Activity of *Lactobacillus brevis* and *Lactobacillus paracasei* ssp. *paracasei*. *Journal of Medical Microbiology*, 68(9), pp. 1359-1366.
- 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), pp. 45-53.
- Jauharah, D. J., Chusniati, S., Al Arif, M. A., Tyasningsih, W., Sarudji, S., Theresia, A. & Estoepangestie, S., 2020. Isolation and Identification of *Lactobacillus* sp. Bacteria in Asian Palm Civet (*Paradoxurus hermaphroditus*) feces. *Ecology, Environment and Conservation*, 26, pp. 267-270.
- Kajikawa, A., Midorikawa, E., Masuda, K., Kondo, K., Irisawa, T., Igimi, S. & Okada, S., 2016. Characterization of Flagellins Isolated From a Highly Motile Strain of *Lactobacillus agilis*. *BMC microbiology*, 16(1), pp. 1-8.
- Kathiresan, K., 2019. Salt-Tolerant Microbes in Mangroves: Ecological Role and Bioprospecting Potential. *Research Developments in Saline Agriculture*, 7(1), pp. 237-255.
- 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.
- Kusharyati, D. F., Satwika, T. D. & Mariana, A., 2021. Potensi Bakteri Asam Laktat Asal Sedimen Mangrove Pantai Logending sebagai Agen Biopreservasi Produk Makanan Laut secara In Vitro. *Prosiding*, 10(1), pp. 141-150.
- 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.
- 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.
- Lawalata, H. J., Rompas, C. F. & Kansile, E. F., 2020. Isolasi dan Identifikasi Bakteri Asam Laktat dari Fermentasi Anggur Buah Pala (*Myristica fragrans* Houtt) sebagai Penghasil Ekspolisakarida. *Jurnal Sains, Matematika & Edukasi*, 8(1), pp. 5-10.
- Leboffe, M. J. & Pierce, B. E., 2012. *Brief Microbiology Laboratory Theory and Application*. Morton: Ebsnglewood.
- Lestari, N. K. L., Suardana, I. W. & Sukrama, I. D. M., 2019. Karakteristik Fisikokimia dan Uji Aktivitas Antimikroba Bakteriosin dari Isolat Bakteri Asam Laktat 15B Hasil Isolasi Kolon Sapi Bali. *Buletin Veteriner Udayana*, 11(1), pp. 65-70.
- Martuti, N. K. T., Susilowati, S. M. E., Sidiq, W. A. B. N. & Mutiatari, D. P., 2018. Peran Kelompok Masyarakat dalam Rehabilitasi Ekosistem Mangrove di Pesisir Kota Semarang. *Jurnal Wilayah dan Lingkungan*, 6(2), pp. 100-114.

- Masyitoh, M. D., Dewanti, I. R. & Setyorini, D., 2017. Analisis Profil Protein Ekstrak Aquades dan Etanol Daun Mimba (*Azadirachta Indica* A. Juss) dengan Metode SDS-PAGE. *Pustaka Kesehatan*, 4(3), pp. 533-539.
- Maulidayanti, S. & Mubarik, N. R., 2019. Characterisation of a Bacteriocin Produced by *Lactobacillus rhamnosus* IN13 Isolated from Inasua, a Fermented Fish Product from Central Maluku, Indonesia. *International Food Research Journal*, 26(5), pp. 1557-1563.
- Mendes, L. W. & Tsai, S. M., 2014. Variations of Bacterial Community Structure and Composition in Mangrove Sediment at Different Depths in Southeastern Brazil. *Diversity*, 6(4), pp. 827-843.
- Meng, F., Zhu, X., Zhao, H., Nie, T., Lu, F., Lu, Z. and Lu, Y., 2021. A Class III Bacteriocin with Broad-Spectrum Antibacterial Activity from *Lactobacillus acidophilus* NX2-6 and Its Preservation in Milk and Cheese. *Food Control*, 121(1), pp. 1-8.
- Mirdalisa, C. A., Zakaria, Y. & Nurliana, N., 2016. Efek Suhu dan Masa Simpan terhadap Aktivitas Antimikroba Susu Fermentasi dengan *Lactobacillus casei*. *Jurnal Agripet*, 16(1), pp. 49-55.
- Mulyawati, A. I., Ardyati, T. & Jatmiko, Y. D., 2019. Partial Purification and Characterization of Bacteriocins from *Lactobacillus plantarum* SB7 and *Bacillus amyloliquefaciens* BC9 Isolated from Fermented Sumbawa Mare's Milk as Food Preservative Candidates. *American Institute of Physics Conference Proceedings*, 2120(1), pp. 1-9.
- Nurhikmayani, R., Daryono, B. S. & Retnaningrum, E., 2019. Isolation and Molecular Identification of Antimicrobial-Producing Lactic Acid Bacteria from Chao, South Sulawesi (Indonesia) Fermented Fish Product. *Biodiversitas Journal of Biological Diversity*, 20(4), pp. 1063-1068.
- Nurraifah, Y., Arief, I. I. & Ulupi, N., 2021. Penggunaan Bakteriosin yang Diproduksi oleh *Lactobacillus Plantarum* sebagai Pengawet Alami untuk Daging Ayam yang Disimpan di Suhu Ruang. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*, 9(1), pp. 7-14.
- Nursyirwani, N., Asmara, W., Wahyuni, A. E. T. H. & Triyanto, T., 2012. Isolasi Bakteri Asam Laktat dari Usus Ikan Kerapu Macan (*Epinephelus fuscoguttatus*) dan Potensinya sebagai Antivibrio. *Ilmu Kelautan: Indonesian Journal of Marine Sciences*, 16(2), pp. 70-77.
- Oktari, A., Supriatin, Y., Kamal, M. & Syafrullah, H., 2017. The Bacterial Endospore Stain on Schaeffer Fulton Using Variation of Methylene Blue Solution. *Journal of Physics: Conference Series*. 812(1), pp. 1-5.
- Pamungkas, K. M. N., Dewi, P. I. S. L. & Tandiono, E. K., Potensi Quercetin dalam Ekstrak Daun *Psidium guajava* dan Papain dalam Ekstrak Daun *Carica papaya* Linn sebagai Terapi Demam Berdarah Dengue. *Essence of Scientific Medical Journal*, 17(2), pp. 22-28.

- Paryati, S. P. Y., Raja, E. N. L. & Andana, P., 2022. Perbandingan Efektivitas Bakteriosin *Lactobacillus acidophilus* ATCC 4356 dengan Nisin pada Pertumbuhan *Salmonella typhi* ATCC 6539. *Medika Kartika: Jurnal Kedokteran dan Kesehatan*, 5(2), pp. 162-174.
- Pelczar, M. J. & Chan, E. C. S., 2005. *Dasar-dasar Mikrobiologi 1*. Jakarta: UI Press.
- 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.
- 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(1), pp. 20-25.
- Rachmania, R. A., Wahyudi, P., Wardani, A. M. & Insani, D. R., 2017. Molecular Weight Profile of Protease of Pineapple (*Ananas comosus* L. Merr) and Papaya (*Carica papaya* L.) Using SDS-PAGE Method. *Alchemy Jurnal Penelitian Kimia*, 13(1), pp. 52-65.
- Sari, N. P., Sari, R. & Untari, E. K., 2018. Antibacterial Activity Test ff Bacteriocin from *Lactobacillus brevis*, *Lactobacillus casei* and *Lactobacillus plantarum* Against Gram Positive Pathogenic Bacteria. *Journal of Tropical Biodiversity and Biotechnology*, 3(3), pp. 85-91.
- Sari, R., Deslianri, L. & Apridamayanti, P., 2016. Skrining Aktivitas Antibakteri Bakteriosin dari Minuman Ce Hun Tiau. *Pharmaceutical Sciences and Research*, 3(2), pp. 88-96.
- Singapurwa, N. M. A. S., Candra, I. P. & Semariyani, A. M., 2022. Profil Protein Ikan Lemuru Dengan Pengeringan Oven, Pengering Matahari Dan Sinar Matahari Berbasis SDS-PAGE. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 15(2), pp. 83-95.
- Suardana, I. W., Septiara, H. K. A. & Suarsana, I. N., 2017. Karakteristik Fisikokimia Bakteriosin Asal Bakteri Asam Laktat *Enterococcus durans* Hasil Isolasi Kolon Sapi Bali. *Buletin Veteriner Udayana*, 9(2), pp. 209-215.
- Supriatna, D., Rienoviar, P., Pohan, G., Lubis, E. H., Isyanti, M., 2019. Profil Koagulasi Protein Tahu Campuran Kacang Koro Pedang (*Canavalia ensiformis*) dengan Kacang Kedelai. *Warta Industri Hasil Pertanian*, 36(2), pp. 62-72.
- Suryani, M. S., 2021. *Rahasia: VCO (Virgin Coconut Oil) dapat Membantu Penyembuhan Covid-19 Ditinjau dari Perspektif Biokimia*. Unitomo Press.
- Tetelepta, L., 2019. Komunitas Gastropoda pada Ekosistem Mangrove di Pantai Waisisil, Kecamatan Saporua, Kabupaten Maluku Tengah. *Rumphius: Pattimura Biological Journal*, 1(2), pp. 27-30.
- Thiruneelakandan, G., Sesuraj, V. J., Babu, V., Senthilkumar, V., Kathiresan, K., Sivakami, R. & Anthoni, S.A., 2013. Efficacy of Preserving Sea Foods Using

Marine *Lactobacillus*. *Science, Technology, and Arts Research Journal*, 2(4), pp. 10-13.

Van Thuoc, D., Huong, P. T. & Phong, T.H., 2021. High Lactic Acid Production by *Lactobacillus* sp. V156 Isolatd from Vietnamese Fermented Mustard Green. *Vietnam Journal of Science and Technology*, 59(6), pp. 702-713.

Wardhani, N. U., Lestari, U. & Nugrahaningsih, N., 2021. Protein Jaringan Otot Ayam Broiler (*Gallus gallus domesticus*) pada Waktu Inkubasi yang Berbeda. *Jurnal Ilmu Hayat*, 1(1), pp. 35-42.

Widyadnyana, D. G. A., Sukrama, I. D. M. & Suardana, I. W., 2015. Identifikasi Bakteri Asam Laktat Isolat 9A dari Kolon Sapi Bali sebagai Probiotik Melalui Analisis Gen 16S rRNA. *Jurnal Sains Veteriner*, 33(2), pp. 228-233.

Yang, E., Fan, L., Yan, J., Jiang, Y., Doucette, C., Fillmore, S. & Walker, B., 2018. Influence of Culture Media, pH and Temperature on Growth and Bacteriocin Production of Bacteriocinogenic Lactic Acid Bacteria. *Applied Microbiology and Biotechnology Express*, 8(1), pp. 1-14.

