

DAFTAR PUSTAKA

- Afni, F. S., Purwaningsih, S., Nurilmala, M. & Peranginangin, R., 2017. Production of Alginate Oligosaccharides (AOS) as Prebiotic Ingredients through by Alginate Lyase Enzyme. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 20(1), pp. 109-122.
- Anastiawan, A., 2014. *Isolasi dan Karakterisasi Bakteri Probiotik yang Berasal dari Usus Itik Pedaging Anas Domesticus*. Disertasi, Universitas Hasanuddin, Makassar.
- Anindita, N. S. & Anwar, M., 2021. Viabilitas dan Aktivitas Antibakteri *Bifidobacterium bifidum* dalam Susu Bifidus dengan Suplementasi Ekstrak Cengkeh (*Syzygium aromaticum*). *Agritech*, 41(3), pp. 267-277.
- Anindita, N. S., Anwar, M., Taufiq, T. T. & Wahyuningsih, T. D., 2017. Ketahanan Isolat Bakteri Asal Feses Bayi terhadap Variasi Suhu dan pH. *Health Architecture*, 1(1), pp. 163-169.
- Anindita, N. S. & Soyi, D. S., 2017. Studi Kasus: Pengawasan Kualitas Pangan Hewani Melalui Pengujian Kualitas Susu Sapi yang Beredar di Kota Yogyakarta. *Jurnal Peternakan Indonesia*, 19(2), pp. 96-105.
- Ariwinata, W. R. R., Junaedi, A. S. & Abida, I. W., 2021. Kajian Kualitas Air dan Kualitas Daging Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*) pada Perlakuan yang Berbeda dengan dan Tanpa Pemberian Probiotik. *Juvenil: Jurnal Ilmiah Kelautan dan Perikanan*, 2(3), pp. 212-219.
- Aviany, H. B. & Pujiyanto, S., 2020. Analisis Efektivitas Probiotik di dalam Produk Kecantikan sebagai Antibakteri terhadap Bakteri *Staphylococcus epidermidis*. *Berkala Bioteknologi*, 3(2), pp. 24-30.
- Ayuti, S. R., Nurliana, N., Yurliasni, Y., Sugito, S. & Darmawi, D., 2016. Dinamika Pertumbuhan *Lactobacillus casei* dan Karakteristik Susu Fermentasi Berdasarkan Suhu dan Lama Penyimpanan. *Jurnal Agripet*, 16(1), pp. 23-30.
- Budiati, T. & Suryaningsih, W., 2016. Resistensi Antibiotika Bifidobacterium pada Kefir dan Yoghurt. Dalam: Prosiding Seminar Nasional Hasil Penelitian dan Pengabdian Masyarakat; 2016; pp. 76-79. Politeknik Negeri Jember, Jember.
- Chairunnisa, H., 2006. Penggunaan Starter Bakteri Asam Laktat pada Produk Susu Fermentasi "Lifihome". *Jurnal Ilmu Ternak Universitas Padjadjaran*, 6(2), pp. 102-107
- Chen, M. J., Chen, K. N. & Kuo, Y. T., 2007. Optimal Thermotolerance of *Bifidobacterium bifidum* in Gellan-Alginate Microparticles. *Biotechnology and Bioengineering*, 98(2), pp. 411-419.
- Daud, M., Piliang, W. G., Wiryawan, K. G. & Setiyono, A., 2009. Pengujian secara *in Vitro* Oligosakarida dari Ekstrak Tepung Buah Rumbia (*Metroxylon sago* Rottb.) sebagai Sumber Prebiotik. *Jurnal Agripet*, 9(2), pp. 35-41.
- Emmawati, A., Jennie, B. S. L. S., Nuraida, L. & Syah, D., 2015. Karakterisasi Isolat Bakteri Asam Laktat dari Mandai yang Berpotensi sebagai Probiotik. *Agritech*, 35(2), pp. 146-155.

- Esi, A., 2016. Pemanfaatan Fermentasi Limbah Kubis (*Brassica oleracea* Var. Capitata) sebagai Pengawet Alami Daging Ayam Melalui Proses Ensiling. *Biotin*, 1(1), pp. 102-116.
- Fidyasari, A., Lestari, F. E. & Oktavia, A. I., 2022. Viabilitas Bakteri Asam Laktat (BAL) pada Permen Probiotik Sirsak Gunung (*Annona montana* Macf). *Jurnal Inovasi Penelitian*, 2(8), pp. 2607-2612.
- Fitriani, I., Kusharyati, D. & Hendrati, P. M., 2016. Pengaruh Lama Inkubasi Soyghurt Menggunakan Inokulan dengan Penambahan *Bifidobacterium* sp. terhadap Daya Hambat *Bacillus cereus*. *Majalah Ilmiah Biologi BIOSFERA: A Scientific Journal*, 33(1), pp. 5-12.
- Hall, J. E., 2006. *Edisi Keduabelas: Guyton dan Hall Buku Ajar Fisiologi Kedokteran*. Amerika Serikat: Saunders Elsevier.
- Hermanu, B., 2016. *Implementasi Izin Edar Produk PIRT melalui Model Pengembangan Sistem Keamanan Pangan Terpadu*. *Jurnal Unisbank*, 1(1), pp. 424-435.
- Hidayah, T. N., Djaenudin, D. & Lubis, N., 2021. Enkapsulasi Probiotik *Lactobacillus* sp. Menggunakan Biopolimer Alginat dan Kitosan dengan Metode Satu Tahap. *Jurnal Serambi Engineering*, 6(2), pp. 1814-1825.
- Jannah, A. M., Legowo, A. M., Pramono, Y. B., Al-Baarri, A. M. & Abduh, S. B. M., 2014. Total Bakteri Asam Laktat, pH, Keasaman, Citarasa dan Kesukaan *Yogurt Drink* dengan Penambahan Ekstrak Buah Belimbing. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 3(1), pp. 7-11.
- Kadir, I. R., 2016. *Pertumbuhan Bakteri Asam Laktat (BAL) Kandidat Probiotik Asal Saluran Pencernaan DOC Broiler terhadap Berbagai Kondisi Asam Lambung*. Disertasi, Universitas Islam Negeri Alauddin, Makassar.
- Kinteki, G. A., Rizqiati, H. & Hintono, A., 2019. Pengaruh Lama Fermentasi Kefir Susu Kambing terhadap Mutu Hedonik, Total Bakteri Asam Laktat (BAL), Total Khamir dan pH. *Jurnal Teknologi Pangan*, 3(1), pp.42-50.
- Maunatin, A. & Khanifa, 2012. Uji Potensi Probiotik *Lactobacillus plantarium* secara *in Vitro*. *Alchemy*, 2(1), pp. 26-34.
- Nadiarta, P. A., Antara, N.S. & Gunam, I. B.W., Karakterisasi Sinbiotik Ekstrak Tepung Rebung Bambu Tabah (*Gigantochloa igociliata* Buse-Kurz) dengan *Lactobacillus* sp. AR6152. *Media Ilmiah Teknologi Pangan*, 9(1), pp. 54-62
- Natalia, L., Restuhadi, F. & Rossi, E., 2014. *Kajian Produksi Es Krim Probiotik Dengan Penambahan Bakteri Asam Laktat Enkapsulasi*. Disertasi, Universitas Riau, Riau
- Nurchayanti, R., Asri, M. T. & Dewi, S.K., Potensi Isolat Bakteri Endofit (B3), *Rhizobium*, *Azotobacter* dan *Azospirillum* dalam Memproduksi Hormon *Indole Acetic Acid* (IAA). *Lentera Bio*, 8(3), pp. 201-206.
- Nofitasari, F. & Wahyuningsih, W., 2019. Penerapan Kompres Hangat untuk Menurunkan Hipertermia pada Anak dengan Demam Typoid. *Jurnal Manajemen Asuhan Keperawatan*, 3(2), pp. 44-50.
- Oedjjono, Kusharyati, D. F. & Hendrati, P. M., 2017. Aktivitas Penghambatan Bakteriosin *Bifidobacterium* spp. terhadap Bakteri *Multi Drugs Resistant*

- (MDR) *Escherichia coli* dan *Klasiella pneumonia*. *Jurnal LPPM Unsoed*, 7(1), pp. 631-640.
- Oktavia, H. M., Kusumawati, N. & Kuswardhani, I., 2015. Pengaruh Lama Penyimpanan Selama Distribusi dan Pemasaran terhadap Viabilitas Bakteri Asam Laktat dan Tingkat Keasaman pada Yogurt Murbei Hitam (*Morus nigra* L.). *Jurnal Teknologi Pangan Dan Gizi*, 14(1), pp. 22-30.
- Octaviani, R., 2018. *Uji Viabilitas Bifidobacterium BBP6 yang Terenkapsulasi Terhadap Pengaruh Temperatur dan Lama Penyimpanan yang Berbeda*. Skripsi, Universitas Jenderal Soedirman, Purwokerto.
- Prayogo, I., Alfita, R. & Wibisono, K.A., 2017. Sistem Monitoring Denyut Jantung dan Suhu Tubuh sebagai Indikator Level Kesehatan Pasien Berbasis Iot (*Internet of Thing*) Dengan Metode *Fuzzy Logic* Menggunakan *Android*. *Jurnal Teknik Elektro dan Komputer*, 4(2), pp. 33-39.
- Purba, M. B., Yudi, Y. H. C., Sihotang, M. A. E. D. & Wilasti, Y., 2021. Pengaruh pH Media MRSA terhadap Pertumbuhan Bakteri *Lactobacillus casei* dan *Lactobacillus reuteri*. *Jurnal Labora Medika*, 5(2), pp. 39-42.
- Sandi, I. N., Ariyasa, I. G., Teresna, I. W. & Ashadi, K., 2017. Pengaruh Kelembaban Relatif terhadap Perubahan Suhu Tubuh Latihan. *Sport & Fitness Journal*, 5(1), pp. 103-109.
- Sartika, R. S., 2020. Keamanan Pangan Penyelenggaraan Makanan bagi Pekerja. *Jurnal Gizi Kerja dan Produktivitas*, 1(1), pp. 29-35.
- Seniati, S., Mulyani, R. & Syahrudin, S., 2020. Uji Viabilitas Bakteri *Aeromonas hydrophila* dengan Metode Penyimpanan Beku pada Media TSB dan Gliserol. *Lutjanus*, 25(2), pp. 41-48.
- Sherwood, L., 2013. *Fisiologi Manusia*. Amerika Serikat: Yolanda Cossio.
- Sine, Y. & Fallo, G., 2017. Isolasi Bakteri Asam Laktat pada Perendaman Biji Gude (*Cajanus cajan* (L) Millsp.). *Jurnal Pendidikan Biologi*, 2(1), pp. 8-10.
- Sintasari, R. A., Kusnadi, J. & Ningtyas, D. W., 2014. Pengaruh Penambahan Konsentrasi Susu Skim dan Sukrosa terhadap Karakteristik Minuman Probiotik Sari Beras Merah. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 2(3), pp. 65-75.
- Sukmawati, S. & Badarrudin, M. I., 2019. Screening of Probiotic Bacteria Candidates in the Mangrove Tourism Area in Klawalu Sorong City West Papua. *Bioscience*, 3(2), pp. 161-168.
- Supriatna, I., Hismayasari, I. B., Bidiadnyani, I. G. A., Sayuti, M. & Yani, A., 2016. Analisis Karakteristik Bakteri Probiotik. *Jurnal Airaha*, 5(10), pp. 130-132.
- Susanti, L., Rusmiyanto, P. W. E. & Kurniaturhadi, R., 2018. Aktivitas Biologis Asap Cair Batang Manggis (*Garcinia mangostana* L.) terhadap Viabilitas *Streptococcus* sp. (L.10.3). *Probiot*, 7(3), pp. 1-8.
- Sutrisna, R., Ekowati, C. N. & Agustin, V. S., 2017. Uji Viabilitas Bakteri Asam Laktat dari Usus Itik pada Media Pakan Dedak Padi dan Kombinasi Dedak Padi dengan Molases. *Jurnal Ilmiah Biologi Eksperimen dan Keanekaragaman Hayati*, 4(2), pp. 7-14.

- Syam, R. F., Soepranianondo, K., Lokapirnasari, W. P., Soeharsono., Hidanah, S. & Ardianto., 2019. Analisis Usaha Pemberian Bakteri Asam Laktat (BAL) pada Ayam Pedaging terhadap Persentase Berat Karkas. *Jurnal Sain Peternakan Indonesia*, 14(4), pp. 338-344.
- Usmiati, S., Broto, W. & Setiyanto, H., 2011. Karakteristik Dadih Susu Sapi yang Menggunakan Starter Bakteri Probiotik. *Jurnal Ilmu Ternak dan Veteriner*, 16(2), pp. 141-153.
- Wasis, N. O., Antara, N. S. & Gunam, I. B.W., 2019. Studi Viabilitas Isolat Bakteri Asam Laktat yang Diisolasi dari Asinan Rebung Bambu Tabah terhadap pH Rendah dan Garam Empedu. *Jurnal Rekayasa dan Manajemen Agroindustri*, 7(1), pp. 1-10.
- Wirama, I. A. G. B., Ramona, Y. & Arisanti, C. I. S., 2018. Ketahanan *Lactobacillus* sp. Isolat Susu Kuda Sumbawa terhadap pH Rendah dan Asam Deoksikolat Serta Kemampuannya Mentransformasi Asam Kolat Menjadi Asam Deoksikolat. *Jurnal Biologi*, 19(1), pp. 1-5.
- Yulinery, T. & Nurhidayat, N., 2016. Analisis Viabilitas Probiotik *Lactobacillus* Terenkapsulasi dalam Penyalut Dekstrin dan Jus Markisa (*Passiflora edulis*). *Jurnal Teknologi Lingkungan*, 13(1), pp. 109-121.
- Yulita, R., Purwijatiningsih, E. & Sidharta, B. R., 2014. Viabilitas Bakteri Asam Laktat dan Aktivitas Antimikrobia Susu Fermentasi terhadap *Streptococcus pyogenes*, *Vibrio cholerae*, dan *Candida albicans*. *Jurnal Teknobiologi*, 1(1), pp.1-14.
- Zurmiati, Z., Mahata, M. E., Abbas, M. H. & Wizna, W., 2014. Aplikasi Probiotik untuk Ternak Itik. *Jurnal Peternakan Indonesia*, 16(2), pp. 134-144.

