

DAFTAR PUSTAKA

- Abubakar. & Arpah, M., 2015. Pengaruh Suhu Produksi Terhadap Aktivitas Ekstrak Kasar Bakteriosin dari Berbagai Galur *Lactobacillus* sp. dalam Menghambat *E. coli* dan *S. aureus*. *Buletin Peternakan*, 39(3), pp. 189-198.
- Adelberg, E. A., Jawetz, E. & Melnick, J. L., 2017. *Medical Microbiology*. 27th ed. Jakarta: Penerbit Buku Kedokteran EGC.
- 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.
- Ansari, A., Aman, A., Siddiqui, N. N. & Iqbal, S., 2012. Bacteriocin (BAC-IB17): Screening, Isolation and Production from *Bacillus subtilis* KIBGE IB-17. *Pakistan Journal of Pharmaceutical Sciences*, 25(1), pp. 195-201.
- Arivo, D. & Annissatussholeha, N., 2017. Pengaruh Tekanan Osmotik pH, dan Suhu Terhadap Pertumbuhan Bakteri *Escherichia coli*. *Jurnal Ilmu Kedokteran dan Kesehatan*, 4(3), pp. 153-160.
- Basarang, M., 2013. Pengaruh Bakteriosin dari *Streptococcus thermophilus* Sebagai Pengawet Terhadap Lama Penyimpanan Dangka. *Skripsi*. Makassar: Fakultas Farmasi, Universitas Hasanuddin.
- Benmouna, Z., Fatiha, D., Nouredine, K. & Halim, Z. K., 2018. Optimization and some Characteristics of Bacteriocin Produced by *Enterococcus* sp. CM9 Collected Mauritanian Camel Milk. *Emirates Journal of Food and Agriculture*, 30(4), pp. 275-282.
- Bermawie, N., 2005. *Karakterisasi Plasma Nutfah Tanaman dalam Buku Pedoman Pengelolaan Plasma Nutfah Perkebunan*. Bogor: Pusat Penelitian dan Pengembangan Perkebunan.
- Cappuccino, J. G. & Sherman, N., 2014. *Manual Laboratorium Mikrobiologi Edisi Kedelapan*. Jakarta: EGC.
- Damayanti, S. S., Komala, O. & Effendi, E. M., 2020. Identifikasi Bakteri dari Pupuk Organik Cair Isi Rumen Sapi. *Ekologia: Jurnal Ilmiah Ilmu Dasar dan Lingkungan Hidup*, 18(2), pp. 63-71.
- Detha, A., Datta, F. U., Beribe, E., Foeh, N. & Ndaong, N., 2019. Karakteristik Bakteri Asam Laktat yang di Isolasi dari Susu Kuda Sumba. *Jurnal Kajian Veteriner*, 7(1), pp. 85-92.
- Dewi, M. A., Mubarik, N. R., Desniar, D. & Budiarti, S., 2022. Aplikasi Bakteri Asam Laktat dari Inasua sebagai Biopreservatif Ikan Patin (*Pangasius* sp.). *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 25(1), pp. 152-162.
- Faridah, F., Jayuska, A. & Ardiningsih, P., 2022. Aktivitas Antibakteri Isolat Jamur Endofit dari Daun Insulin (*Smalanthus sonchifolius* (Poepp. & Endl.) H. Robb) Terhadap Bakteri *Escherichia coli* dan *Staphylococcus aureus*. *Pharmacon*, 11(2), pp. 1481-1487.

- Febrianty, D. A., Wijanarka, W. & Rukmi, I., 2021. Pengaruh Vitamin B Kompleks pada Produksi Senyawa Antimicrobial Peptides dari *Pediococcus pentosaceus* serta Uji Aktivitasnya Terhadap *Bacillus cereus* dan *Escherichia coli*. *Bioma: Berkala Ilmiah Biologi*, 23(2), pp. 133-142.
- Firdaus, R., 2013. Antagonisme Bakteri *Bacillus* sp. dan *Pseudomonas* sp. terhadap Bakteri *Vibrio Parahaemolyticus* Patogen pada Udang Windu (*Peneus monodon* Fab). *Jurnal Dimensi UNRIKA*, 2(2), pp. 1-14.
- 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.
- Harley, J. P., 2005. *Laboratory Exercises in Microbiology, Sixth Edition*. New York: The McGraw-Hill Companies.
- Hayati, F., Yuliana, T. & Rialita, T., 2021. Antimicrobial Activity of Bacteriocin Like Inhibitory Substance (BLIS) and Lactic Acid Bacteria (LAB) Isolated from Traditional Fermented Buffalo Milk from West Sumatra, Indonesia. *In IOP Conference Series: Earth And Environmental Science*, 924(1), pp. 012082.
- Hermawan, A., Hana, W. & Wiwiek, T., 2007. Pengaruh Ekstrak Daun Sirih (*Piper betle* L.) Terhadap Pertumbuhan *Staphylococcus aureus* dan *Escherichia coli* dengan Metode Difusi Disk. *Artikel Ilmiah*, Surabaya: Fakultas Kedokteran Hewan, Universitas Erlangga.
- Hikmah, J., 2018. Pengaruh pH dan Suhu Terhadap Aktivitas Antibakteri Bekatul Terfermentasi Oleh *Rhizopus oryzae*. *Skripsi*. Malang: Fakultas Sains dan Teknologi, Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim.
- Holt G. J., Krieg R. N., Sneath A. H. P., Staley T. J. & Williams T. A., 1994. *Bergey's Manual of Determinative Bacteriology*. Second Edition. USA: Williams and Wilkins Awaverly Company.
- Jaya, F. P., 2004. Pengaruh pH dan Suhu pada Produksi Bakteriosin dari Bakteri Asam Laktat Galur M6-15. *Skripsi*. Bogor: Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Institut Pertanian Bogor.
- Khalid, K., 2011. An Overview of Lactic Acid Bacteria. *International Journal Biosci*, 1(3), pp. 1-13.
- Khoiriyah, H. & Ardiningsih, P., 2014. Penentuan Waktu Inkubasi Optimum terhadap Aktivitas Bakteriosin *Lactobacillus* sp. RED4. *Jurnal Kimia Khatulistiwa*, 3(4), pp. 52-56.
- Kurnia, M., Amir, H. & Handayani, D., 2020. Isolasi dan Identifikasi Bakteri Asam Laktat dari Makanan Tradisional Suku Rejang di Provinsi Bengkulu: "Lemea". *Alotrop: Jurnal Pendidikan dan Ilmu Kimia*, 4(1), pp. 25-32.
- Kusharyati, D. F., Satwika, T. D., Mariana, A. & Rovik, A., 2021. Potential Screening of Bacteriocinogenic Lactic Acid Bacteria from Mangrove Sediment of Logending Beach for Fisheries Product Preservation. *Journal of Tropical Biodiversity and Biotechnology*, 6(1), 61927.

- Li, D., Ni, K., Pang, H., Wang, Y., Cai, Y. & Jin, Q., 2015. Identification and Antimicrobial Activity Detection of Lactic Acid Bacteria Isolated from Corn Stover Silage. *Asian-Australasian Journal of Animal Sciences*, 28(5), pp. 620-631.
- Lehninger, A. L., 1982. *Dasar-Dasar Biokimia Jilid 1*. Erlangga: Jakarta.
- Marlina, E. T., Harlia, E., Hidayati, Y. A., Badruzzaman, D. Z., Juanda, W. & Aditya, A., 2021. Efektivitas Infusa Daun Jambu Biji (*Psidium guajava*) Sebagai Preservatif Alami pada Karkas Puyuh. *Ziraa'ah Majalah Ilmiah Pertanian*, 46(2), pp. 127-133.
- Mataragas, M., Metaxopoulos, J., Galiotou, M. & Drosinos, E. H., 2003. Influence of pH and Temperature by *Leuconostoc mesenteroides* L124 and *Lactobacillus curvatus* L442. *Meat Sci*, 64(3), pp. 265–271.
- Mayliani, F., Kusharyati, D. F. & Ryandini, D., 2021. Karakterisasi dan Optimasi Aktivitas Bakteriosin Isolat Bakteri Asam Laktat LG-90 Asal Sedimen Mangrove Pantai Logending. *BioEksakta: Jurnal Ilmiah Biologi Unsoed*, 4(1), pp. 53-60.
- Nabilla, R. U., 2020. Pengaruh pH dan Suhu pada Produksi Bakteriosin dari Bakteri Asam Laktat *Lactobacillus plantarum* dari Buah Nanas (*Ananas comosus* L. Merr.). *Skripsi*. Surabaya: Fakultas Farmasi, Universitas Airlangga.
- 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.
- Pratiwi, N. P. I. I., Suardana, I. W. & Suarsana, I. N., 2017. Karakterisasi Fisikokimia dan Uji Aktivitas Bakteriosin dari Bakteri Asam Laktat Isolat 13 B Hasil Isolasi Kolon Sapi Bali. *Indonesia Medicus Veterinus*, 6(4), pp. 278-287.
- Prihatini, I. & Dewi, R. K., 2021. Kandungan Enzim Papain pada Pepaya (*Carica papaya* L) Terhadap Metabolisme Tubuh. *Jurnal Tadris IPA Indonesia*, 1(3), pp. 449-458.
- Purnomo, D., Apridamayanti, P. & Sari, R., 2020. Potensi Antibakteri dari Susu Fermentasi dengan Starter *Lactobacillus casei* Terhadap *Escherichia coli* dan *Staphylococcus aureus*. *Jurnal Cerebellum*, 6(2), pp. 31-35.
- 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.
- Putri, A. L. & Kusdiyantini, E., 2018. Isolasi dan Identifikasi Bakteri Asam Laktat dari Pangan Fermentasi Berbasis Ikan (Inasua) yang Diperjualbelikan di Maluku-Indonesia. *Jurnal Biologi Tropika*, 1(2), pp. 6-12.
- Putri, N. F., Suardana, I. W. & Utama, I. H., 2018. Karakteristik Fisikokimia dan Uji Aktivitas Antimikroba Bakteriosin Isolat Bakteri Asam Laktat 17B Hasil Isolasi Kolon Sapi Bali. *Buletin Veteriner Udayana*, 10(2), pp. 110-115.

- Respati, N. Y., Yulianti, E. & Rahmawati, A., 2017. Optimasi Suhu dan pH Media Pertumbuhan Bakteri Pelarut Fosfat dari Isolat Bakteri Termofilik. *Kingdom (The Journal of Biological Studies)*, 6(7), pp. 423-430.
- Romadhon, R., Subagiyo, S. & Margino, S., 2012. Isolasi dan Karakterisasi Bakteri Asam Laktat dari Usus Udang Penghasil Bakteriosin Sebagai Agen Antibakteria pada Produk-Produk Hasil Perikanan. *Saintek Perikanan: Indonesian Journal of Fisheries Science and Technology*, 8(1), pp. 59-64.
- Rosidah, R., 2018. Pengaruh pH Media dan Konsentrasi Yeast Ekstrak Terhadap Aktivitas Antibakteri Bakteriosin yang Dihasilkan Oleh *Lactobacillus plantarum*. *Skripsi*. Malang: Fakultas Sains dan Teknologi, Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim.
- 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.
- Siswara, H. N., Arief, I. I. & Wulandari, Z., 2019. Plantarisin Asal *Lactobacillus plantarum* IIA-1A5 sebagai Pengawet Alami Daging Ayam Bagian Paha pada Suhu Refrigerator. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*, 7(3), pp. 123-130.
- Sunaryanto, R. & Tarwadi, T., 2015. Isolasi dan Karakterisasi Bakteriosin yang di Hasilkan oleh *Lactobacillus lactis* dari Sedimen Laut. *Jurnal Pascapanen dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan*, 10(1), pp. 11-18.
- Usmiati, S., & Marwati, T., 2007. *Seleksi dan Optimasi Produksi Bakteriosin dari Lactobacillus sp.* Bogor: Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian.
- Utama, A. I., Fifendy, M., & Advinda, L., 2022. Anti Acne Solid Soap Antimicrobial Activity Test Against *Staphylococcus aureus* Bacteria that Causes Acne. *Jurnal Serambi Biologi*, 7(1), 99-107.
- Vos, P. D., Garrity, G. M., Jones, D., Krieg, N. R., Ludwig, W., Rainey, F. A., Schleifer, KH. & Whitman, W.B. (Eds.), 2009. *Bergey's Manual of Systematic Bacteriology*. Second Edition. Volume Three: The Firmicutes. New York: Springer.
- Yahya, Y., Nursyam, H., Risjani, Y. & Soemarno, S., 2014. Karakteristik Bakteri di Perairan Mangrove Pesisir Kraton Pasuruan. *Ilmu Kelautan: Indonesian Journal of Marine Sciences*, 19(1), pp. 35-42
- Yang, E., Fan, L., Jiang, Y., Doucette, C. & Fillmore, S., 2012. Antimicrobial Acitivity of Bacteriocin-Producing Lactic Acid Bacteria Isolated from Cheese and Yogurts. *AMB Express*, 2(1), pp. 1-12.
- 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. *AMB express*, 8(1), pp. 1-14.