

DAFTAR PUSTAKA

- Adib, A., M. H. Wahid, P. Sudarmono, & I. S. Surono., 2013. *Lactobacillus plantarum* pada Feses Individu Dewasa Sehat yang Mengonsumsi *Lactobacillus plantarum* IS-10506 dari Dadih. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 24(2), pp.
- Aini, M., Rahayuni, S., Mardina, V., Quranayati, Q., & Asiah, N., 2021. Bakteri *Lactobacillus* spp. dan Peranannya Bagi Kehidupan. *Jurnal Jeumpa*, 8(2), pp. 614-624.
- 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.
- Ariaputri, F. J., 2022. *Karakterisasi Isolat dan Bakteriosin Bakteri Asam Laktat Asal Sedimen Mangrove Pantai Logending*. Skripsi, Universitas Jenderal Soedirman, Purwokerto.
- Arlando, A. A., 2023. Viabilitas Bakteri Asam Laktat (BAL) Dan Nilai pH Keju Segar dengan Kultur Tunggal dan Campuran *Lactobacillus rhamnosus* dan *Pediococcus pentosaceus* Selama Penyimpanan Dingin. Disertasi, UNDARIS, Semarang.
- Ayuni, N., Hidaayah, N., & Pratiwi, V. N. R., 2020. Analisis Perbedaan Waktu Fermentasi Terhadap Kadar Probiotik dan Aktivitas Antioksidan pada Minuman Probiotik Sari Buah Stroberi (*Fragaria anannassa*). *Sport and Nutrition Journal*, 2(2), pp. 49-55.
- 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.
- Bahar, B., 2008. *Kefir Minuman Susu Fermentasi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- 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.
- Bilang, M., Tahir, M., & Haedar, D., 2018. Mempelajari Viabilitas Enkapsulasi Sel Probiotik (*Lactobacillus plantarum* dan *Streptococcus thermophilus*) Pada Es Krim. *Canrea Journal: Food Technology, Nutritions, and Culinary Journal*, 1(1), pp. 41-52.
- BPOM., 2001. Kajian Proses Standarisasi Produk Pangan Fungsional di Badan Pengawasan Obat dan Makanan. Lokakarya Kajian Penyusunan Standar Pangan Fungsional Badan Pengawasan Obat dan Makanan. Jakarta.
- Cahyono, K., & Nurcahyani, E., 2021. Imobilisasi Bakteri Asam Laktat Dengan Menggunakan Alginat. *Jurnal Ilmiah Farmasi Farmasyifa*, 4(1), pp. 33-40.

- Devi, N. K. A. K., Nocianitri, K. A., & Hatiningsih, S., 2022. Pengaruh Konsentrasi Sukrosa terhadap Karakteristik Minuman Probiotik Sari Buah Nanas Madu (*Ananas comosus* (L.) Merr) Terfermentasi dengan Isolat *Lactobacillus rhamnosus* SKG34. *ITEPA: Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 11(3), pp. 579-592.
- 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.
- Febrianti, A. N., Suardana, I. W., & Suarsana, I. N., 2016. Ketahanan Bakteri Asam Laktat (BAL) Isolat 9A Hasil Isolasi dari Kolon Sapi Bali terhadap pH Rendah dan Natrium Deoksikolat (NaDC). *Indonesia Medicus Veterinus*, 5(5), pp. 415-421.
- Febricia, G. P., Nocianitri, K. A., & Pratiwi, I. D. P. K., 2020. Pengaruh Lama Fermentasi Terhadap Karakteristik Minuman Probiotik Sari Buah Terong Belanda (*Solanum betaceum* Cav) dengan *Lactobacillus* sp. F213. *Jurnal Itepa*, 9(2), pp. 170-180.
- 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.
- Firdha, N., Farma, S. A., Atifah, Y., & Batungale, S., 2021. Aktivitas Enzim Amilase pada Saliva dan Enzim Protease pada Sekret Pankreas *Rana esculenta*. *Prosiding Seminar Nasional Biologi*, 1(1), pp. 111-121.
- Fitri, E. D. W. A. F., & Lestari, E., 2012. Suplementasi Probiotik (*Lactobacillus plantarum*) dalam Sari Buah Sebagai Alternatif Produk Pangan Fungsional. *Farmasains: Jurnal Farmasi dan Ilmu Kesehatan*, 2(1), pp. 1-12.
- Herawati, H., 2018. Potensi Hidrokolloid Sebagai Bahan Tambahan pada Produk Pangan dan Non-pangan Bermutu. *Jurnal Litbang Pertanian*. 37(1), pp. 17-25.
- Jati, A. U. P., & Jenie, B. S. L., 2015. Mikroenkapsulasi *Lactobacillus* sp. Dengan Teknik Emulsi dan Aplikasinya pada Dodol Sirsak. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 26(2), pp. 135-143.
- 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.
- Khasanah, S. K., Susanti, S., & Legowo, A. M., 2020. Karakteristik Es Krim Kefir Puree Buah Naga Merah Sebagai Pangan Fungsional Antiobesitas. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi (Journal of Food Technology and Nutrition)*, 19(2), pp. 53-62.
- Kholisoh, G. 2016. Uji Viabilitas Enkapsulasi *Lactobacillus casei* Menggunakan Matriks Kappa Karagenan Terhadap Simulasi Cairan Asam Lambung. Skripsi, UIN Syarif Hidayatullah, Jakarta.

- Kinteki, G. A., Rizqiati, H. & Hintono, A., 2018. 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.
- 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.
- Kusharyati, D. F., Satwika, T. D., Yulianti, D. M., Mariana, A., & Rovik, A., 2023. Bacteriocinogenic Lactic Acid Bacteria Isolated from Mangrove Sediment in Indonesia: Growth Optimization, Bacteriocin Production, and its Application in Food Preservation. *HAYATI Journal of Biosciences*, 30(6), pp. 1121-1131.
- Lasta, E. L., da Silva Pereira Ronning, E., Dekker, R. F., & da Cunha, M. A. A., 2021. Encapsulation and Dispersion of *Lactobacillus acidophilus* in a Chocolate Coating as a Strategy for Maintaining Cell Viability in Cereal Bars. *Scientific Reports*, 11(1), pp. 20550.
- Lestari, D., Claudya, T., & Pramitasari, R., 2019. Stabilitas Mikrokapsul *Lactobacillus acidophilus* ATCC 314 Terhadap Pemanasan dan Penyimpanan Dalam Selai Buah Nanas Rendah Gula. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 30(2), pp. 127-132.
- Mahmoud, M., Abdallah, N. A., El-Shafei, K., Tawfik, N. F., & El-Sayed, H. S., 2020. Survivability of alginate-microencapsulated *Lactobacillus plantarum* During Storage, Simulated Food Processing and Gastrointestinal Conditions. *Heliyon*, 6(3), pp. e03541.
- Mandal, S., Puniya, A. K., & Singh, K., 2006. Effect of Alginate Concentrations on Survival of Microencapsulated *Lactobacillus casei* NCDC-298. *International Dairy Journal*, 16(10), pp. 1190-1195.
- Mardikasari, S. A., Suryani, S., Akib, N. I., Sahumena, M. H., Hastuti, S., & Putri, S. A., 2019. Mikroenkapsulasi Asam Mefenamat Menggunakan Polimer Hidroksi Propil Metil Selulosa dan Natrium Alginat Dengan Metode Gelas Ionik. *Majalah Farmasi dan Farmakologi*, 23(3), pp. 71-74.
- Masengi, K. I. E. G., Siampa, J. P., & Tallei, T. E., 2020. Penyalutan Bakteri Asam Laktat Hasil dari Fermentasi Kulit Buah Nanas (*Ananas comosus*) dengan Pewarna Bunga Telang (*Clitoria ternatea*). *Jurnal Bios Logos*, 10(2), pp. 86-92.
- Maunatin, A. & Khanifa, 2012. Uji Potensi Probiotik *Lactobacillus plantarum* secara in Vitro. *Alchemy*, 2(1), pp. 26-34.
- Nicolas, G. Y., 2018. Kualitas Minuman Probiotik dengan Variasi Konsentrasi Sari Buah Stroberi (*Fragaria x ananassa Duch.*). Skripsi, Universitas Atma Jaya, Yogyakarta.
- Oedjijono, O., Kusharyati, D. F., Ryandini, D., & Pramono, H., 2023. Inhibition of Multi Drug-Resistant (MDR) *Escherichia coli* and *Klebsiella pneumoniae*

by bacteriocin bifidobacteria and the viability of selected bifidobacteria encapsulated with tapioca. *Biodiversitas Journal of Biological Diversity*, 24(7), pp. 4175-4182.

- Paryati, S. P. Y., Raja, E. N. L. & Andana, P., 2022. Perbandingan Efektivitas Bakteriosin *Lactobacillus acidophilus* ATCC 4356 dengan Nisin pada Pertumbuhan *Salmonella typhii* ATCC 6539. *Medika Kartika: Jurnal Kedokteran dan Kesehatan*, 5(2), pp. 162-174.
- Pelinescu, D. R., Sasarman, E., Chifiriuc, M. C., Stoica, I., Nohita, A. M., Avram, I., & Dimov, T. V., 2009. Isolation and identification of some *Lactobacillus* and *Enterococcus* strains by a polyphasic taxonomical approach. *Romanian Biotechnological Letters*, 14(2), pp. 4225-4233.
- Pertiwi, M. F. D., & Susanto, W. H., 2014. Pengaruh Proporsi (Buah: Sukrosa) dan Lama Osmosis Terhadap Kualitas Sari Buah Stroberi (*Fragaria vesca* L.). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 2(2), pp. 82-90.
- Primacitra, D. Y., Sjojfan, O., & Natsir, M. H., 2014. Pengaruh Penambahan Probiotik (*Lactobacillus* sp.) dalam Pakan Terhadap Energi Metabolis, Kecernaan Protein dan Aktivitas Enzim Burung Puyuh. *Journal of Tropical Animal Production*, 15(1), pp.74-79.
- Purukan, C., Siampa, J. P., & Tallei, T. E., 2020. Enkapsulasi Bakteri Asam Laktat Hasil Fermentasi Buah Salak (*Salacca zalacca*) Lokal Menggunakan Aginat dengan Pewarna Kembang Sepatu (*Hibiscus rosa-sinensis* L.). *Jurnal Bios Logos*, 10(2), pp. 93-98.
- Radke, L. C., & Sandine, W. E. (1986). Influence of Temperature on Associative Growth of *Streptococcus thermophilus* and *Lactobacillus bulgaricus*. *Journal of dairy science*, 69(10), pp. 2558-2568.
- Rahmawati, I., Firsta, N. C., Purwandhani, S. N., & Suladra, M., 2022. Enkapsulasi *Lactobacillus acidophilus* SNP 2 Menggunakan Alginat dan Susu Skim Metode Emulsi Serta Pengaruhnya Terhadap Viabilitas Sel Pada Berbagai Suhu dan pH. *Agrotech: Jurnal Ilmiah Teknologi Pertanian*, 4(2), pp. 27-35.
- Ramadhan, A. M. G. 2022. Uji Ketahanan Isolat *Bifidobacterium* sp. BBP6 pada Variasi Suhu dan pH Tertentu secara in Vitro. Skripsi, Universitas Jenderal Soedirman, Purwokerto.
- Retnowati, P. A., & Kusnadi, J., 2014. Pembuatan Minuman Probiotik Sari Buah Kurma (*Phoenix dactylifera*) dengan Isolat *Lactobacillus casei* dan *Lactobacillus plantarum*. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 2(2), pp. 70-81.
- Rini, A. P., Nocianitri, K. A., & Hapsari, N. M. I., 2019. Viabilitas *Lactobacillus* sp. F213 pada Berbagai Minuman Sari Buah Probiotik Selama Penyimpanan. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 8(4), pp. 408-418.
- Rizal, S., Erna, M., Nurainy, F., & Tambunan, A. R., 2016. Karakteristik Probiotik Minuman Fermentasi Laktat Sari Buah Nanas dengan Variasi Jenis Bakteri Asam Laktat. *Jurnal Kimia Terapan Indonesia*, 18(1), pp. 63-71.

- Salminen, S., & von Wright, A., 1998. *Lactic Acid Bacteria: Microbiology and Functional Aspects*. Edisi ke -2. New York: Marcel Dekker Inc.
- Semyonov, D., Ramon, O., Kaplun, Z., Levin-Brener, L., Gurevich, N., & Shimoni, E., 2010. Microencapsulation of *Lactobacillus paracasei* by spray freeze drying. *Food Research International*, 43(1), pp. 193-202.
- 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.
- Silaban, B. J. S., Nurhayati, L., & Hartanti, A. W., 2020. Viabilitas Probiotik *Lactobacillus acidophilus* DLBSD102 Setelah Mikroencapsulasi. *Jurnal Sains Natural*, 10(1), pp. 6-18.
- Soertina, D., Kusharyati, D. F., & Hendrati, P. M., 2012. Uji Mikrobiologis dan Organoleptik Jus Tomat Hasil Fermentasi *Lactobacillus plantarum* dan *Lactobacillus delbruekii* sebagai *Functional Food* dengan Konsentrasi Starter Berbeda. *Majalah Ilmiah Biologi BIOSFERA: A Scientific Journal*, 29(2), pp. 87-92.
- Solanki, H. K., Pawar, D. D., Shah, D. A., Prajapati, V. D., Jani, G. K., Mulla, A. M., & Thakar, P. M., 2013. Development of Microencapsulation Delivery System for Long-Term Preservation of Probiotics as Biotherapeutics Agent. *BioMed Research International*, 1(1), pp. 1-21.
- Sudha, M. R., Chauhan, P., Dixit, K., Babu, S., & Jamil, K., 2009. Probiotics as Complementary Therapy for Hypercholesterolemia. *Biology and Medicine*, 1(4), pp. 1-13.
- Suharyono, A. S., & Kurniadi, M. 2010. Pengaruh Konsentrasi Starter *Streptococcus thermophilus* dan Lama Fermentasi Terhadap Karakteristik Minuman Laktat dari Bengkuang (*Pachyrrhizus erosus*). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 3(1), pp. 51-58.
- Sumanti, D., Kayaputri, I. L., Hanidah, I. I., Sukarminah, E., & Giovanni, A., 2016. Pengaruh Konsentrasi Susu Skim dan Maltodekstrin Sebagai Penyalut Terhadap Viabilitas dan Karakteristik Mikroenkapsulasi Suspensi Bakteri *Lactobacillus plantarum* Menggunakan Metode *Freeze Drying*. *Jurnal Penelitian Pangan*, 1(1), pp. 7-12.
- Sunaryanto, R., Martius, E., & Marwoto, B., 2014. Uji kemampuan *Lactobacillus casei* sebagai agensia probiotik. *Jurnal Bioteknologi & Biosains Indonesia (JBBI)*, 1(1), pp. 9-14.
- Syam, R. F., Soepranianondo, K., Lokapirnasari, W. P., Soeharsono, S., Hidanah, S., & Ardianto, A., 2019. Analisis Usaha Pemberian Bakteri Asam Laktat (BAL) pada Ayam Pedaging terhadap Persentase Berat Karkas. *Jurnal Sain Peternakan Indonesia*, 14(4), pp. 338-344.

- Taufik, E. 2004. Dadih Susu Sapi Hasil Fermentasi Berbagai Starter Bakteri Probiotik yang Disimpan pada Suhu Rendah: Karakteristik Kimiawi. *Media Peternakan*, 27(3), pp. 88-100.
- Trimudita, R. F., & Djaenudin, D., 2021. Enkapsulasi Probiotik *Lactobacillus* sp. Menggunakan Dua Tahap Proses. *Jurnal Serambi Engineering*, 6(2), pp. 1832-1841.
- Tutik, A., & Fidyasari, A. 2019. Kualitas Minuman Probiotik (*Annona montana* Macf) Dengan Variasi Starter (*Doctoral dissertation*, Akademi Farmasi Putera Indonesia Malang).
- U.S. Food and Drug Administration. 2007. *Approximate pH of Foods and Food Products*. Department of Health and Human Services. United States.
- 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.
- Van Thuoc, D., Huong, P. T. & Phong, T.H., 2021. High Lactic Acid Production by *Lactobacillus* sp. V156 Isolated from Vietnamese Fermented Mustard Green. *Vietnam Journal of Science and Technology*, 59(6), pp. 702-713.
- 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., 2015. 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.
- Wulandari, A., Sunarti, T. C., Fahma, F., & Noor, E. (2019). Karakteristik Mikrokapsul Antosianin Ubi Jalar Ungu dengan Teknik Spray Drying. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 29(1), pp. 34-44.
- Xiao, Y., Han, C., Yang, H., Liu, M., Meng, X., & Liu, B., 2020. Layer (whey protein isolate)-by-layer (xanthan gum) Microencapsulation Enhances Survivability of *L. Bulgaricus* and *L. Paracasei* Under Simulated Gastrointestinal Juice and Thermal Conditions. *International Journal of Biological Macromolecules*, 148(1), pp. 238-247.
- Yogeswara, I. B. A., Kusumawati, I. G. A. W., & Nursini, N. W. 2014. Viabilitas dan Stabilitas Bakteri Probiotik *L. Acidophilus* FNCC 0051 pada Susu Kedelai Fermentasi Selama di Saluran Cerna in Vitro dan Penyimpanan. In *Prosiding Seminar Nasional MIPA*.
- Yulita, R., Purwijatiningsih, E. & Sidharta, B. R., 2014. Viabilitas Bakteri Asam Laktat dan Aktivitas Antimikrobia Susu Fermentasi terhadap *Streptococcus pyogenes*, *Vibrio choleraedan*, dan *Candida albicans*. *Jurnal Teknobiologi*, 1(1), pp.1-14.

- Yusmarini, Y., Johan, V. S., Fitriani, S., Riftyan, E., & Siagian, O. M., 2021. Pemanfaatan *Lactobacillus plantarum* 1 RN2-53 dalam Pembuatan Minuman Probiotik Berbasis Sari Buah Melon dengan Variasi Penambahan Sukrosa. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*, 13(1), pp. 21-26.
- Zuhri, R. 2019. Pengaruh Jenis Starter Bakteri Asam Laktat terhadap Produksi Asam Laktat dan Kadar Protein dalam Pembuatan Yoghurt Kacang Hijau (*Phaseolus radiatus* L.). *Eduscience Development Journal*, 1(2), pp. 171-179.
- Zulkifli. M., 2022. Pembuatan Minuman Fermentasi Sari Buah Pala (*Myristica fragrans* Houtt) dengan Isolat Bakteri Asam Laktat *Lactobacillus casei*. Skripsi, UIN Sunan Kalijaga, Yogyakarta.

