

DAFTAR PUSTAKA

- Abdul, A. & Fatima. S., 2020. Pemanfaatan Sari Buah Pepaya (*Carica papaya L.*) Sebagai Fruit Yoghurt. *Seminar Nasional Kependudukan dan Lingkungan Hidup*, 1-7.
- Akhtar, Y., Aziz, F., Jabeen, F. & Arshad, S., 2014. The Effect Of Seaweed Organic Fertilizer On Growth And Biochemical Parameters Of Different Flowering Plants. *International Journal of Advanced Research*, 2(9), pp.935 -944.
- Alamsyah, R., Lestari, N., & Hasrini, R. F., 2013. Kajian mutu bahan baku rumput laut (*Eucheuma sp.*) dan teknologi pangan olahannya. *Jurnal Dinamika Penelitian Industri*, 24(1), pp. 57-67.
- 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.
- Anggadiredja, J.T., Zatnika, A., Purwanto, H., Istini, S., 2006. *Rumput Laut*, Jakarta : Penebar Swadaya.
- AOAC., 1998. *Official Method of Analysis of The Association of Official Analytical Chemists*. Washington.
- Ariaputri, F.J., 2022. Karakterisasi Isolat dan Bakteriosin Bakteri Asam Laktat Asal Sedimen Mangrove Pantai Logending. *Skripsi*. Universitas Jenderal Soedirman.
- Aslan, L. M., 1998. *Budidaya Rumput Laut*. Yogyakarta : Penerbit Kanisius.
- Astawan, M. A. D. E., Wresdiyati, T., & Hartanta, A. B., 2005. Pemanfaatan Rumput Laut Sebagai Sumber Serat Pangan Untuk Menurunkan Kolesterol Darah Tikus. *Hayati Journal Of Biosciences*, 12(1), pp. 23-27.
- Atmadja, W.S., Kadi, A., Sulistijo & Rachmaniar., 1996. Pengenalan Jenis-Jenis Rumput Laut Indonesia. Jakarta : Puslitbang Oseanologi-LIPI.
- 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), 49-55.
- Badan Standarisasi Nasional. SNI 7552:2009. *Minuman Susu Fermentasi Berperisa*, Jakarta: Badan Standarisasi Nasional, 2009.
- Budiyanto, A.W., Notosudarmo, S . &Limantara, L., 2008. *Pengaruh Pengasaman terhadap Fotodegradasi Klorofil a*. Salatiga : UKSW.
- Chrisyariati, I., & Hendrarto, B., 2014. Kandungan nitrogen total dan fosfat sedimen mangrove pada umur yang berbeda di lingkungan pertambakan Mangunharjo, Semarang. *Management of Aquatic Resources Journal (MAQUARES)*, 3(3), pp.65-72.

- Dahuri, R., Rais, J., Ginting, S.P. & Sitepu., 2008. *Pengelolaan Sumber Daya Wilayah Pesisir dan Lautan Secara Terpadu*. Jakarta : PT. Pradnya Paramita.
- Dewi, R. K., 2010. *Stabilizer Concentration and Sucrose to The Velva Tomato Fruit Quality*. Malang : Institut Teknologi Nasional.
- Diop, M. B., Dubois Dauphin, R., Tine, E., Ngom, A., Destain, J., & Thonart, P., 2007. Bacteriocin producers from traditional food products. *Biotechnologie, Agronomie, Société et Environnement*, 11(4), pp. 275-281.
- Ennouali, M., Ouhssine, M., Ouhssine, K., & Elyachioui, M., 2006. Biotransformation of algal waste by biological fermentation. *African Journal of Biotechnology*, 5(13).
- Fardiaz, D., 1989, *Hidrokoloid*, Laboratorium Kimia dan Biokimia Pangan, Bogor : Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi, Institut Pertanian Bogor
- Fatma, F., Soeparno, S., Nurliyani, N., Hidayat, C., & Taufik, M., 2012. Karakteristik whey limbah dangke dan potensinya sebagai produk minuman dengan menggunakan *Lactobacillus acidophilus* FNCC 0051. *Agritech*, 32(4).
- Geraldine, V. C., Herpandi, H., & Nopianti, R., 2015. Karakteristik Kimia dan Organoleptik Rumput Laut (*Euचेuma cottonii*) Fermentasi dengan Perbedaan Lama Waktu Fermentasi dan Jenis Gula. *Jurnal Fishtech*, 4(1), pp. 86-94.
- Gismondo, M.R., Drago, L., & Lombardi, A., 1999. Review of Probiotics Available to Modify Gastrointestinal Flora. *Internasional Journal of Antimicrobial Agents*, 12, pp. 287-292.
- Gupta, S., Abu-Ghannam, N., & Scannell, A. G., 2011. Growth and kinetics of *Lactobacillus plantarum* in the fermentation of edible Irish brown seaweeds. *Food and Bioproducts Processing*, 89(4), pp. 346-355.
- Halim, C. N., & Zubaidah, E., 2013. Studi kemampuan probiotik isolat bakteri asam laktat penghasil eksopolisakarida tinggi asal sawi asin (*Brassica juncea*). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 1(1), pp. 129-137.
- Hardiningsih, R., Napitupulu, R.N.R., & Yulinery, T., 2006. Isolasi dan Uji Resistensi Beberapa Isolat *Lactobacillus* pada pH Rendah. *Biodiversitas*, 7(1), pp. 15-17.
- Herpandi, H., Astawan, M., Wresdiyati, T., & Palupi, N. S., 2006. Pengaruh profil lipida, kolesterol digesta dan asam propionat pada tikus dengan diet tepung rumput laut. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 17(03), pp. 227-232.
- Hifizah, A., 2013. Perbandingan efektifitas inokulum cairan rumen kerbau dan sapi pada jerami. *Teknosains: Media Informasi Sains dan Teknologi*, 7(2), pp. 175-188.
- Hidayatulloh, A., Gumilar, J., & Harlia, E., 2019. Potensi Senyawa Metabolit yang dihasilkan *Lactobacillus plantarum* atcc, 8014 sebagai Bahan Biopreservasi dan Anti Bakteri pada Bahan Pangan Asal Hewan. *Jitp*, 7(2). pp. 1-6.

- Holisah, N., 2022. Potensi dan Karakterisasi Bakteri Asam Laktat (BAL) Asal Sedimen Mangrove Pantai Logending sebagai Penghasil Eksopolisakarida. *Skripsi*. Purwokerto : Universitas Jenderal Soedirman.
- Ibrahim, A.S.S. & El-diwany, A.I., 2007. Isolation and identification of new cellulases producing thermophilic bacteria from an Egyptian hot spring and some properties of the crude enzyme. *J Appl Sci*, pp. 473-478.
- Ikenaga, M., Guevara, R., Dean, A. L., Pisani, C., & Boyer, J. N., 2010. Changes in community structure of sediment bacteria along the Florida coastal everglades marsh–mangrove–seagrass salinity gradient. *Microbial ecology*, 59, pp. 284-295.
- Iman, S. H., Awila, Stiosarint, Y., Hermalasari, D., Hasyim, N.H., Pakaya, A.A., Lanio, A.R., Panigoro, D.S., Lamangantjo, C. J. & Kumaji, S.S., 2021. Pengaruh Variasi Starter Terhadap Yoghurt Rumput Laut. In *SemanTECH Seminar Nasional Teknologi, Sains dan Humaniora*, 3(1), pp. 15-20.
- Jahari, A. B. & Sumarno, I., 2001. Epidemiologi konsumsi serat di Indonesia. *Majalah Gizi Indonesia*, 25, pp. 37-56.
- Jannah, A. M., 2010. Proses fermentasi hidrolisat jerami padi untuk menghasilkan bioetanol. *Jurnal Teknik Kimia*, 17(1).
- Junaidi, A. & Wikandari, P. R., 2020. Pengaruh lama fermentasi ekstrak Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea Batatas*) dengan *Lactobacillus plantarum* B1765 terhadap mutu minuman fermentasi. *Unesa Journal of Chemistry*, 9(1), 78–82.
- Jusadi, D., E. Gandara & Mokoginta, I., 2004. Pengaruh Penambahan Probiotik *Bacillus* sp. pada Pakan Komersil terhadap Konversi Pakan dan Pertumbuhan. *Jurnal Akuakultur Indonesia*, 3 (1), pp. 15-18.
- Karimah, K., 2017. Peran Ekosistem Hutan Mangrove sebagai Habitat untuk Organisme Laut. *Jurnal Biologi Tropis*, pp. 51-57.
- Karni, I., Nalurita, I., Pravitri, K. G., Naufali, M. N. & Meikapasa, N. W. P., 2024. Analisis Struktur Genetik dan Filogenetik Bakteri *Lactobacillus Plantarum* yang Diisolasi dari Produk Pangan. *Food Scientia: Journal of Food Science and Technology*, 4(1), 72-86.
- Katili, A. S., 2009. Struktur Vegetasi Mangrove di Kecamatan Kwandang Kabupaten Gorontalo Utara, Provinsi Gorontalo. *Jurnal Pelangi Ilmu*, 6(2).
- Khalid, K., 2011. An overview of lactic acid bacteria. *International Journal of Biosciences (Biosci)*, 1(3), 1-13.
- Kiani, H., Mousavi, S.M.A., Emam-Djomeh, Z., 2008., Rheological Properties Of Iranian Yogurt Drink, Doogh. *Interna. J. Of Dairy Sci*, 3(2), pp.71-78.
- Kumalasari, K. E. D., Legowo, A. M. & Al-Baarri, A. N. M., 2013. Total bakteri asam laktat, kadar laktosa, ph, keasaman, kesukaan drink yogurt dengan penambahan ekstrak buah kelengkeng. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 2(4).

- 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 Jurnal LPPM Unsoed*, 10(1), pp. 141-150.
- Kusuma, V. J. M. & Zubaidah, E., 2016. Evaluasi Pertumbuhan *Lactobacillus casei* dan *Lactobacillus plantarum* dalam Medium Fermentasi Tepung Kulit Pisang [in Press Januari 2016]. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 4(1).
- 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).
- Lukman, H., Afriani, & Suryono., 2011. Karakteristik dadih susu sapi hasil fermentasi beberapa starter bakteri asam laktat yang diisolasi dari dadih asal Kabupaten Kerinci. *Agrinak*, 1(1), 36-42.
- Maharany, F., Nurjanah, S. R., Anwar, E. & Hidayat, T., 2017. Kandungan senyawa bioaktif rumput laut *Padina australis* dan *Eucheuma cottonii* sebagai bahan baku krim tabir surya. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 20(1), pp. 10-17.
- Mulyani, P. D., Albab, M. R. U. & Purwestri, Y. A., 2021. Characterization of Lignocellulolytic Bacteria from Gut of Termite (Isoptera: Rhinotermitidae and Termitidae). *Jurnal Biologi Tropis*, 21(2), pp. 543-550.
- Nurlaela, S., Sunarti, T. C. & Meryandini, A., 2017. Formula media pertumbuhan bakteri asam laktat *Pediococcus pentosaceus* menggunakan substrat whey tahu. *Jurnal Sumberdaya Hayati*, 2(2), 31-38.
- Prachyakij, P., Charernjiratrakul, W. & Kantachote, D., 2008. Improvement in the quality of a fermented seaweed beverage using an antiyeast starter of *Lactobacillus plantarum* DW3 and partial sterilization. *World Journal of Microbiology and Biotechnology*, 24, 1713-1720.
- Putri, T.N.N., 2021. Characteristics and Antibacterial Activities of Bacteriocin Produced by Isolates LG-50 and LG-90. *Skripsi*. Purwokerto : Universitas Jenderal Soedirman.
- 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, pp. 20-25.
- Rattanachaikunsopon, P. & Phumkhachorn, P., 2010. Lactic acid bacteria: their antimicrobial compounds and their uses in food production. *Annals of Biological Research*, 1(4), pp. 218-223.
- Ratanaburee, A., Kantachote, D., Charernjiratrakul, W., Penjamras, P., Chaiyasut, C., 2011, Enhancement of γ -Aminobutyric Acid in A Fermented Red Beverage by Starter Culture *Lactobacillus plantarum* DW12, *Electronic Journal of Biotechnology*, 14.

- Retnowati & Pratiwi, A., 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.
- Rizal, S., & Udayana, S. M., 2007. Pengaruh Penambahan Glukosa dan Skim pada Pembuatan Minuman Laktat Sari Kulit Nanas yang Difermentasi oleh *Lactobacillus acidophilus*. *Jurnal AGRITEK*, ISSN, 0852-5426.
- Rizal, S., Erna, M., Nurainy, F., & Tambunan, A. R., 2016. Karakteristik probiotik minuman fermentasi laktat sari buah nanas dengan variasi jenis bakteri asam laktat. *Indonesian Journal of Applied Chemistry*, 18(01), 63-71.
- Rosalita, R., Syam, H. & Fadilah, R., 2018. Terhadap Kualitas Organoleptik Puding Rumput Laut (*Eucheuma cottonii*). *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 4, pp. 92-103
- Salminen, S., Ouwehand, A., Benno, Y. & Lee, Y. K., 1999. Probiotics: how should they be defined?. *Trends in food science & technology*, 10(3), 107-110.
- Sari, R. A. & Nofiani, R., 2012. Karakterisasi bakteri asam laktat genus *Leuconostoc* dari pekasam ale-ale hasil formulasi skala laboratorium. *Jurnal Kimia Khatulistiwa*, 1(1).
- Sari, Y. N. & Jamsari., 2013. Isolasi, Karakteristik dan Identifikasi DNA Bakteri Asam Laktat (BAL) yang Berpotensi Sebagai Antimikroba dari Fermentasi Markisa Kuning. *Jurnal Kimia Universitas Andalas*. 2 (2).
- Satriani., Sukainah, A., Amirah, M., 2018. Analisis Fisiko-Kimia Es Krim Dengan Penambahan Jagung Manis (*Zea Mays L. Saccharata*) dan Rumput Laut (*Eucheuma cottonii*). *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian* 1,105.
- 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. *JP2/ Jurnal Penelitian Pangan*, 1(1).
- Sumarmono, J., & Setyawardani, T., 2020. Proses Fermentasi Pada Pengolahan Daging dan Aplikasinya untuk Menghasilkan Produk Makanan Fungsional di Indonesia. *Prosiding Webinar Nasional*, 29.
- Surono, I. S., 2004. *Probiotik Susu Fermentasi dan Kesehatan*. Jakarta : PT Tri Cipta Karya.
- Susanto, D. A. & Kristiningrum, E., 2021. Pengembangan Standar Nasional Indonesia (SNI) Definisi Pangan Fungsional. *Jurnal Standardisasi*, 23(1), 53-64.
- Syamsuddin, Nurfadila, Lahming, & Caronge Wiharto Muhammad., 2015. Analisis Kesukaan Terhadap Karakteristik Olahan Nugget Yang Disubstitusi Dengan Rumput Laut dan Tepung Sagu. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*. 1, 1-11.

- Syukur, S. & Purwati, E., 2013. Bioteknologi Probiotik. Yogyakarta : CV. Andi Offset.
- Umam, M. F., Utami, R. & E. Widowati., 2012. Kajian karakteristik minuman sinbiotik pisang kepok (*Musa paradisiaca forma typical*) dengan menggunakan starter *Lactobacillus acidophilus* IFO 13951 dan *Bifidobacterium longum* ATCC 15707. *J. Teknosains Pangan* 1 (1), pp. 3-11.
- Van den, N. M., van Hemert, S., Claassen, E. & de Vos, W. M., 2016. *Lactobacillus plantarum* WCFS 1 and its host interaction: a dozen years after the genome. *Microbial Biotechnology*, 9(4), pp. 452–465.
- Vasiljevic, T. & Shah, N. P., 2008. Probiotics—from Metchnikoff to bioactives. *International Dairy Journal*, 18(7), pp. 714-728.
- 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.
- Wandansari, B. D., Agustina, L. N. A. & Mulyani, N. S., 2013. Fermentasi rumput laut *Eucheuma cottonii* oleh *Lactobacillus plantarum*. *Chemical Engineering Journal*, 1(1), pp. 64-69.
- Widyastuti, Y., 2008. Silage Fermentation and Probiotics Benefit of Silage to the Ruminants, *Media Peternak*, 31(3), pp. 225–232.
- Wiratmaja, I. G., Kusuma, I. G. B. W., & Winaya, I. N. S., 2011. Pembuatan etanol generasi kedua dengan memanfaatkan limbah rumput laut *Eucheuma cottonii* sebagai bahan baku. *Jurnal ilmiah teknik mesin*, 5(1), 75-84.
- Winarti, S., 2014. Makanan Fungsional. Yogyakarta : Graha Ilmu.
- Yahya, Y., Nursyam, H., Risjani, Y. & Soemarno, S., 2014. Karakteristik Bakteri di Perairan Mangrove Pesisir Kraton Pasuruan (Characterization of Bacteria Isolated from Mangrove Coastal Waters of Kraton, Pasuruan). *ILMU KELAUTAN: Indonesian Journal of Marine Sciences*, 19(1), pp. 35-42.