

6. DAFTAR PUSTAKA

- Abbas, M. M., dan A. M. Mahasneh. (2014). Isolation of Lactobacillus Strains with Probiotic Potential from Camel's Milk. *African Journal of Microbiology Research* Vol 8 (15): 1645-1655.
- Achmad, D. I., R. Nofiani, dan P. Ardiningsih. (2012). Karakterisasi Bakteri Asam Laktat *Lactobacillus* Sp. Red₁ dari Cincalok Formulasi. *Jurnal Kimia Khatulistiwa* Vol 1(1) : 1-5.
- Adawiyah, S. R., Hafsan, F. Nur, dan M. H. Mustami. (2015). Ketahanan Bakteri Asam Laktat Asal Dangke Terhadap Garam Empedu Sebagai Kandidat Probiotik. *Prosiding Seminar Nasional Mikrobiologi Kesehatan dan Lingkungan* ISBN 978-602-72245-0-6: 164-173.
- AOAC. (1995). *Official Methods of Analysis, 16th Edition*. AOAC International USA.
- Astuti, S. M. (2006). Teknik Pelaksanaan Percobaan Pengaruh Konsentrasi Garam dan *Blanching* Terhadap Mutu Acar Buncis. *Buletin Teknik Pertanian* Vol 11 (2): 59-63.
- Astuti. (2016). Isolation, Characterization, and Identification Lactic Acid Bacteria from ChickenWaste Faeces that Potential as Probiotics. *International Journal of Scientific and Research Publications* Vol 6 (5): 180-191.
- Batubara, R. (2002). *Pemanfaatan Bambu di Indonesia*. Universitas Sumatera Utara Digital Library.
- Charomaini, M. (2014). *Budidaya Bambu Jenis Komersial*. Bogor. IPB Press.
- Chelule, P. K., M. P. Mokoena, dan N. Gqaleni. (2010). Advantages of Traditional Lactic Acid Bacteria Fermentation of Food in Africa. *Current Research, Technology and Education Topics in Applied Microbiology and Microbial Biotechnology* 1160-1167.
- Chou, L. S., dan B. Weimer. (1999). Isolation and Characterization of Acid and Bile Tolerant Isolates from Strains of *Lactobacillus acidophilus*. *J Dairy Sci* Vol 82 : 23-31.
- Choudhury, D., J. K. Sahu, dan G. D. Sharma. (2010). Biochemistry of Bitterness in Bamboo Shoots. *Assam University Journal of Science & Technology : Physical Sciences and Technology* Vol 6 (2): 105-111.

- Cintas, L. M., M. P. Casaus, C. Herranz, I. F. Nes, dan P. E. Hernández. (2001). Review : Bacteriocins of Lactic Acid Bacteria. *Food Sci Tech Int* 7 Vol (4): 281-305.
- Cotter, P. D., C. Hill, dan R. P. Ross. (2005). Bacteriocins: Developing Innate Immunity for Food. *Nature Review Microbiology* Vol 3: 777–778.
- Darmayanti, L. P. T., A. A. Duwipayana, I. N. K. Putra, dan N. S. Antara. (2014). Preliminary Study of Fermented Pickle of Tabah Bamboo Shoot (*Gigantochloa nigrociliata* (Buese) Kurz). *International Journal of Biological, Biomolecular, Agricultural Food and Biotechnological Engineering* Vol 8 (10): 1077-1082.
- Davidson, P. M., J. N. Sofos, dan A. L. Branen. (2005). *Antimicrobials in Food 3rd Edition*. Taylor and Francis Group.USA.
- De Angelis, M., A. Corsetti, N. Tosti., J. Rossi, M. R. Corbo, dan M. Gobbetti. (2001). Characterization of Non-Starter Lactic Acid Bacteria from Italian Ewe Cheeses Based on Phenotypic, Genotypic, and Cell Wall Protein Analyses. *Appl. Environ. Microbiol* Vol 67: 2011-2020.
- Devi, M., L. J. Rebecca, dan S. Sumathy. (2013). Bactericidal Activity of The Lactic Acid Bacteria *Lactobacillus delbreukii*. *Journal of Chemical and Pharmaceutical Research* Vol 5 (2): 176-180.
- Dharmawan, I. W. E., R. Kawuri, dan M. S. Purwanayoni. (2009). Isolasi *Streptomyces* spp. pada Kawasan Hutan Provinsi Bali serta Uji Daya Hambatan terhadap Lima Strain Diarrheagenic *Escherichia coli*. *Jurnal Biologi* Vol 13: 1-6.
- Diaz, I. M. P., F. Breidt, R. W. Buescher, F. N. A. Lopez, R. J. Diaz, A. G. Fernandez, J. B. Gallego, S. S. Yoon, dan S. D. Johanningsmeier. (2013). *Fermented and Acidified Vegetables*. APHA Press. Washington D.C.
- Diop, M. B., R. D. Dauphin, E. Tine, A. Ngom, J. Destan, dan P. Thonart. (2007). Bacteriocin Producers from Traditional Food Products. *Biotechnol Agron Soc Environ* Vol 11: 275–281.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. (1981). *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Bhratara Karya Aksara. Jakarta.
- Endo, A., Y. F. Endo, M. Sakamoto, M. Kitahara, dan L. M. T. Dicks. (2010). *Lactobacillus florum* sp. nov., A Fructophilic Species Isolated From Flowers. *International Journal of Systematic and Evolutionary Microbiology* Vol 60: 2478-2482.

- Eva, M. dan E. Pratiwi. (2013). Degradasi Asam Sianida Dan Tingkat Kesukaan Rebung (*Gigantocloa Apusa*) Pada Berbagai Lama Blanching. *Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian* Vol 8 (2): 100-103.
- FAO/WHO. (2006). Probiotics in Food : Health and Nutritional Propertis and Guidelines for Evaluation. *Food and Nutrition Paper* Vol 85: 2-3.
- Fardiaz, S. (1987). *Penuntun Praktek Mikrobiologi Pangan*. Lembaga Sumberdaya Informasi-IPB. Bogor.
- Fitrah, I. D., Darmawi, dan Rasmaidar. (2013). Isolasi *Pasteurella Multocida* pada Kuda dan Sensitivitasnya Terhadap Antibiotik. *Jurnal Medika Veterinarin* Vol 7 (2): 121-125.
- Food Standards Australia New Zealand. (2005). *Cyanogenic Glycosides In Cassava and Bamboo Shoots*. www.foodstandards.gov.au.
- Fuller, R. (1989). Probiotics in Man and Animals. *Journal of Applied Bacteriology* Vol 66: 365-378.
- Gilliland, S. E., T. E. Staley, dan L. J. Bush. (1984). Importance of Bile Tolerance of *Lactobacillus acidophilus* Use as a Dietary Adjunct. *Journal of Dairy Science* Vol 67 (12): 3045-3051.
- Goyal, R., H. Dhingra, P. Bajpai, dan N. Joshi. (2012). Characterization of The *Lactobacillus* Isolated from Different Curd Samples. *African Journal of Biotechnology* Vol 11 (79): 14448-14452.
- Hadioetomo, R. S. (1993). *Mikrobiologi Dasar dalam Praktek : Teknik dan Prosedur Dasar Laboratorium*. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Halim, N. C., dan E. Zubaidah. (2013). Studi Kemampuan Probiotik Isolat Bakteri Asam Laktat Penghasil Eksopolisakarida Tinggi Asal Sawi Asin (*Brassica juncea*). *Jurnal Pangan dan Agroindustri* Vol 1 (1): 129-137.
- Hutkins, R. W. (2006). *Microbiology and Technology of Fermented Foods*. Blackwell Publishing. USA.
- Indriati, N., I. P. D. Setiawan, dan Yulneriwarni. (2006). Potensi Antibakterial Bakteri Asam Laktat dari Peda, Jambal Roti dan Bekasam. *Jurnal Perikanan* Vol 8 (2): 153-159.

- Kakes, P. (1998). Procedures for Workshop: *The Estimation and Measurement of Cyanide and Cyanogenic Potential in Cassava and Cassava Processing Wastewater*.
- Kazemipoor, M., C. W. J. W. M. Radzi, K. Begun, dan I. Yaze. (2012). Screening of Antibacterial Activity of Lactic Acid Bacteria Isolated from Fermented Vegetables Against Food Borne Pathogens. *Archives Des Sciences* Vol 65 (6): 1-10.
- Khalid, K. (2011). An Overview of Lactic Acid Bacteria. *International Journal of Biosciences* Vol 1 (3): 1-13.
- Khunajakr, N., A. Wongwicharn, dan Moonmangmee, D. (2008). Screening and Identification of Lactic Acid Bacteria Producing Antimicrobial Compounds from Pig Gastrointestinal Tracts. *KMITL Sci. Tech. J.* Vol 8 (1): 8-17.
- Maślanka, S., A. Kos, M. Bańczyk, I. Czopek, Ł. Adam, J. Dorszewska, dan K. Starczewska. (2015). Study of Concentration of Lactic Acid Obtained in The Process of Lactic Fermentation of Lactose Contained in The Spent Whey Using *Lactobacillus*. *CHEMIK* Vol 69 (4): 241-251.
- Ming, L., D. Yang, L. Mei, L. Yuan, A. Xie, dan J. Yuan. (2014). Screening and Characterization of Purine Nucleoside Degrading Lactic Acid Bacteria Isolated from Chinese Sauerkraut and Evaluation of the Serum Uric Acid Lowering Effect in Hyperuricemic Rats. *Plos One* Vol 9 (9): 1-14.
- Misgiyarta dan S. Widowati. (2002). *Efektifitas Bakteri Asam Laktat (BAL) dalam Pembuatan Produk Fermentasi Berbasis Protein/Susu Nabati*. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian, Bogor.
- Mohamad, N. A., N. A. Jusoh, Z. Z. Htike, dan S. L Win. (2014). Bacteria Identification from Microscopic Morphology Using Naive Bayes. *International Journal of Computer Science, Engineering and Information Technology* Vol 4 (2): 1-9.
- Nongdam, P. (2015). Traditional Fermented Bamboo Shoot Foods of North-East India and Their Characteristic Natural Microbial Flora. *10th World Bamboo Congress in Korea*.
- Nira, H. K., K. Mizumachi, M. Nomura, M. Kobayashi, Y. Fujita, T. Okamoto, I. Suzuki, N.M. Tsuji, J. Kurisaki, dan S. Ohmomo. (2007). Review: *Lactococcus* sp. as Potential Probiotic Lactic Acid Bacteria. *Japan Agricultural Research Quarterly* Vol 41: 181-189.

- Nur, H. S. (2005), Pembentukan Asam Organik oleh Isolat Bakteri Asam Laktat pada Media Daging Buah Durian (*Durio zibethinus* Murr.). *Bioscientiae* Vol 2 (1): 15-24.
- Nuraida, L., D. Anggraeni, I. S. Mintarti, dan T. Haryati. (2008). Kajian Aktivitas Antimikroba Monoasilgliserol (MAG) dan Mono-DiasilGliserol (MSAG) dari Minyak Kelapa dan Minyak Inti Sawit. *Prosiding Seminar MAKSI* 204-214.
- Nurainy, F., S. Rizal, dan Yudiantoro. (2008). Pengaruh Konsentrasi Kitosan Terhadap Aktivitas Antibakteri dengan Metode Difusi Agar (Sumur). *Jurnal Teknologi Industri dan Hasil Pertanian* Vol 13 (2): 117-125.
- Nuryady, M. M., T. Istiqomah, R. Faizah, S. Ubaidillah, Z. Mahmudi, dan Sutoyo. (2013). Isolasi dan Identifikasi Bakteri Asam Laktat Asal Yoghurt. *UNEJ Jurnal* Vol 1(5) : 1-11.
- Palomares, I., P. Morales, dan A. Felix. (2007). Evaluation of Probiotic Properties in *Lactobacillus* Isolated from Small Intestine of Piglets. *Rev Layinoam Microbiol* Vol 49 (3-4): 46-54.
- Pandey, A. K. dan V. Ojha. (2011). Precooking processing of bamboo shoots for removal of anti-nutrients. *J. Food Sci. Technol* DOI 10.1007/s13197-011-0463-4.
- Pelczar, M. J. dan R. D. Reid. (1958). *Microbiology*. McGraw_Hill Book Company. Inc. London.
- Prasad, J., H. Gill, J. Smart, dan P. K. Gopal. (1998). Selection and Characterisation of *Lactobacillus* and *Bifidobacterium* Strains for Use as Probiotics. *International Dairy Journal* Vol 8: 993-1002
- Puspitasari, F. D., M. Shovitri, dan N. D. Kuswytasari. (2012). Isolasi dan Karakterisasi Bakteri Aerob Proteolitik dari Tangki Septik. *Jurnal Sains dan Seni ITS* Vol 1 (1): 1-4.
- Putra, I. N. K. (2009). Efektifitas Berbagai Cara Pemasakan Terhadap Penurunan Asam Sianida Berbagai Jenis Rebung Bambu. *Agrotekno* Vol 15 (2) : 40-42.
- Putri, W. D. R., Haryadi, D. W. Marseno, dan M. N. Cahyanto. (2012). Isolasi dan Karakterisasi Bakteri Asam Laktat Amilolitik Selama Fermentasi Growol, Makanan Tradisional Indonesia. *Jurnal Teknologi Pertanian* Vol 13(1) : 52-60.

- Qiu F, G. (1992). The recent development of bamboo food. Bamboo and its use (pp. 333-345). *Proceedings International Symposium on Industrial of Bamboo, Beijing, December 7-11, 1992*. Beijing: International Timber Organization and Chinese Academy of Forestry.
- Rachmawati, I., Suranto, dan R. Setyaningsih (2005). Uji Antibakteri Bakteri Asam Laktat asal Asinan Sawi terhadap Bakteri Patogen. *Bioteknologi* Vol 2 (2): 43-48.
- Rahayu, E. S. dan S. Margino. (1997). Materi Workshop: “*Bakteri Asam Laktat: Isolasi dan Identifikasi*”. Yogyakarta.
- Rahayu, E. S. (2003). Lactic Acid Bacteria in Fermented Foods of Indonesian Origin. *Journal of Agritech* Vol 23 (2): 75-84.
- Rahmawati, N., E. Sudjarwo, dan E. Widodo. (2014). Uji Aktivitas Antibakteri Ekstrak Herbal terhadap Bakteri *Escherichia coli*. *Jurnal Ilmu-Ilmu Peternakan* Vol 24 (3): 24-31.
- Rattanachaikunsopon, P., dan P. Phumkhachorn. (2010). Lactic Acid Bacteria: Their Antimicrobial Compounds and Their Uses in Food Production. *Annals of Biological Research* Vol 1 (4): 218-228.
- Rawat, K., C. Nirmala, dan M. S. Bisht. (2015). Processing Techniques for Reduction of Cyanogenic Glycosides from Bamboo Shoots. *10th World Bamboo Congress, Korea*.
- Ray, B. dan W. E. Sandine. (1992). *Acetic, Propionic, and Lactic Acid of Starter Culture Bacteria as Biopreservatives of Microbial Origin*. CRC Press. Mexiko.
- Romadhon, S., dan S. Margino. (2012). Isolasi dan Karakterisasi Bakteri Asam Laktat dari Usus Udang Penghasil Bakteriosin sebagai Agen Antibakteri pada Produk-Produk Hasil Perikanan. *Jurnal Saintek Perikanan* Vol 8 (1): 59-64.
- Salminen, S., V. W. Atte, dan O. Arthur. (2004). *Lactic Acid Bacteria: Microbiological and Functional Aspect Third Edition, Revised and Expanded*. Marcel Dekker, Inc. New York.
- Santoso, B., A. Maunatin, B. T. Hariadi, dan A. Abubakar. (2013). Isolasi dan Identifikasi Bakteri Asam Laktat Asam Rumput Raja (*Pennisetum purpureophoides*) Sebagai Kandidat Probiotik pada Ternak. *JITV* Vol 18 (2): 131-137.

- Santoso, E. (2008). Bakteri Asam Laktat (Bal) pada Cumi-Cumi Kering Asin dan Aktivitas Penghambatannya terhadap Bakteri Patogen dan Bakteri Pembusuk. *Agroteksos* Vol 18 (1-3): 46-53.
- Sari, R. A., R. Nofiani, dan P. Ardiningsih. (2012). Karakterisasi Bakteri Asam Laktat Genus *Leuconostoc* dari Pekasam Ale-Ale Hasil Formulasi Skala Laboratorium. *JKK* Vol 1 (1): 14-20.
- Sarkono, Faturrahman, dan Y. Sofyan. (2009). Isolasi dan Identifikasi Bakeri Asam Laktat dari Induk Abalon (*Haliotis asinina*) yang Berpotensi Sebagai Kandidat Probiotik. *Nusantara Bioscience* Vol 2: 38-42.
- Savadogo, A., C. A. T. Ouattara, I. H. N. Basssole, dan S. A. Traoré. (2006). Bacteriocins and Lactic Acid Bacteria- A Minireview. *Afr J Biotechnol* Vol 5: 678-683.
- Schillinger, U., dan F. K. Lucke. (1989). Antimicrobial activity of *Lactobacillus sake* isolated from meat. *Applied and Environmental Microbiology* Vol 55: 1901-1906.
- Shah, N. P. (1999). Probiotic Bacteria: Selective Enumeration and Survival in Dairy Foods. *Dairy Science J* Vol 83 (4): 894-907.
- Smith, D. S., N. C. Jerry, N. I. P. Wai-Kit, dan Y. H. Hui. (1997). *Processing Vegetables Science and Technology*. Technomic Publishing Co. Inc. Lancaster-Basel.
- Soesanto, E. dan T. Aryadi. (2014). Pengaruh Pemberian Ekstrak Rebung Bambu Apus terhadap Proporsi Kenaikan Berat Badan Tikus Putih (*Rattus Norvegicus Strain Wistar*) Jantan. *Prosiding Hasil-Hasil Seminar Nasional*.
- Sujaya, I. N., N. M. U. Dwipayanti, N. L. P. Suariani, N. P. Widarini, K. A. Nocianitri, dan N. W. Nursini. (2008). Potensi *Lactobacillus* spp. Isolat Susu Kuda Sumbawa sebagai Probiotik. *Jurnal Veteriner* Vol 9 (1): 33-40.
- Sumarsih, S., B. Sulistiyanto, dan C. I. Sutrisno. (2012). Characteristics, Stability and Antimicrobial Activity Of Lactic Acid Bacteria (*Leuconostoc Sp*) Isolated from Broiler's Caecum During Storage. *J. Indonesian Trop. Anim. Agric* Vol 37 (1): 70-76.
- Suprihatin. (2010). *Teknologi Fermentasi*. UNESA University Press. Surabaya.

- Susanti, I., R. W. Kusumaningtyas, dan F. Illaningtyas. (2007). Uji Sifat Probiotik Bakteri Asam Laktat Sebagai Kandidat Bahan Pangan Fungsional. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan* Vol 18 (2) : 89-95.
- Sutrisna, R. (2013). Karakterisasi Isolat Bakteri Asam Laktat Dari Usus Itik (*Anas Domestica*) terhadap *Escherichia Coli* dan *Salmonella Pullorum*. Seminar Nasional Sains & Teknologi V Lembaga Penelitian Universitas Lampung 396-407.
- Syamsixman. (2013). Penelitian Teknologi Proses Pengolahan Minuman Rebung Tabah (*Gigantochloa nigrociliata*). *Jurnal Hasil Penelitian Industri* Vol 26 (2): 55-65.
- Urnemi, S. Syukur, E. Purwati, S. Ibrahim, dan Jamsari. (2011). Potensi Bakteri Asam Laktat dalam Menghasilkan Bakteriosin sebagai Antimikroba dan Pengukuran Berat Molekulnya dengan SDS-PAGE dari Isolat Fermentasi Kakao. *J. Ris. Kim* Vol 4 (2): 94-100.
- Utama, C. S., B. Sulistiyanto, dan B. E. Setiani. (2013). Profil Mikrobiologis Pollard yang Difermentasi dengan Ekstrak Limbah Pasar Sayur pada Lama Peram yang Berbeda. *Agripet* Vol 13 (2): 26-30.
- Vasiljevic, T., dan N. P. Shah. (2008). Probiotics from Metchnikoff to Bioactives. *International Dairy Journal* Vol 18: 714-728.
- Volk, dan Wheeler. (1988). *Mikrobiologi Dasar Edisi Kelima Jilid 1*. Erlangga. Jakarta.
- Wahyuningsih, S. B., dan Haslina. (2011). Kajian Degradasi Asam Sianida Pada Berbagai Metode Proses Pembuatan Tepung Mokal. *Agromedia* Vol 29 (1): 7-16.
- Waluyo, L. (2008). *Teknik dan Metode Dasar dalam Mikrobiologi*. UMM Press. Malang.
- Widiarti, A. (2013). Pengusahaan Rebung Bambu Oleh Masyarakat, Studi Kasus di Kabupaten Demak dan Wonosobo. *Jurnal Penelitian dan Konservasi Alam* Vol 10 (1): 51-61.
- Widjaja, E. A. (2001). *Identikit Jenis-jenis Bambu di Jawa*. Bidang Botani Pusat Penelitian Biologi LIPI. Cibinong.
- Widyastuti, Y., dan E. Sofarianawati. (1999). Karakter Bakteri Asam Laktat *Enterococcus* sp. yang diisolasi dari Saluran Pencernaan Ternak. *Jurnal Mikrobiologi Indonesia* Vol 4: 50-53.

- Winarno, F. G., S. Fardiaz, dan D. Fardiaz. (1984). *Pengantar Teknologi Pangan*. PT. Gramedia. Jakarta.
- Wong, H. C., dan Y. L. Chen. (1988). Effects of Lactic Acid Bacteria and Organic Acids on Growth and Germination of *Bacillus cereus*. *Applied and Environmental Microbiology* Vol 54 (2): 2179-2184.
- Yang, En., L. Fan, Y. Jiang, C. Doucette, dan S. Fillmore. (2012). Antimicrobial Activity of Bacteriocin-Producing Lactic Acid Bacteria Isolated from Cheeses and Yogurts. *AMB Express A Springer Open Journal* Vol 2: 1-12.
- Yanti, D. I. W., dan F. A. Dali. (2013). Karakterisasi Bakteri Asam Laktat yang Diisolasi Selama Fermentasi Bakasang. *JPHPI* Vol 16 (2): 133-141.
- Yavuzdurmaz, H. (2007). Isolation, Characterization, Determination of Probiotic Properties of Lactic Acid Bacteria From Human Milk. Izmir Institute of Technology. Turkey. [Thesis].
- Yulinery, T., I. Y. Petria, dan N. Nurhidayat. (2009). Penggunaan Antimikroba dari Isolat *Lactobacillus* Terseleksi Sebagai Bahan Pengawet Alami untuk Menghambat Pertumbuhan *Vibrio Sp.* dan *Staphylococcus Aureus* Pada Fillet Ikan Kakap. *Berk. Penelitian Hayati* Vol 15: 85-92.
- Yulvizar, C., Y. S. Ismail, R. Moulana. (2015). Karakterisasi Bakteri Asam Laktat Indegenous dari Jruék Drien, Provinsi Aceh. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia* Vol 7 (1): 31-34.
- Yuningsih. (1999). Pengaruh Cara dan Lama Penyimpanan Terhadap Penurunan Kandungan Sianida Pada Daun Singkong. *Seminar Nasional Peternakan dan Veteriner* 367-371.
- Zulhida, R., dan Windi, R. (2013). Ekstrak Tunas Bambu (Rebung) dan Kompos Meningkatkan Pertumbuhan Bibit Kelapa Sawit (*Elaeis quineensis jacq*) di Main Nursery. *Agrium* Vol 18 (1): 32-36.