

6. DAFTAR PUSTAKA

- Aarnikunnas, J. (2006). *Metabolic Engineering of Lactic Acid Bacteria and Characterization of Novel Enzymes for The Production of Industrially Important Compounds*. University of Helsinki. Helsinki
- Cai, T and O.C. Pancorbo. (1994). Stabilization of Poultry Processing By-Products and Waste and Poultry Carcasses Through Lactic Acid Fermentation. *J. Appl. Poultry Res* Vol 3: 17-25.
- Choudhury, D., J.K. Sahu, and G.D. Sharma. (2012). Bamboo Shoot: Microbiology, Biochemistry and Technology of Fermentation. *Indian Journal of Traditional Knowledge* vol. 11 (2): 242-249.
- Djide, M.N. dan E. Wahyudin. (2008). Isolasi Bakteri Asam Laktat dari Air Susu Ibu, dan Potensinya Dalam Penurunan Kadar Kolesterol Secara In Vitro. *Majalah Farmasi dan Farmakologi* Vol 12(3): 73-78.
- Harmayani, E., E.S. Rahayu, T.F. Djaafar, C.A. Sari, dan T. Marwati. (2009). Pemanfaatan Kultur *Pediococcus acidilactici* F-11 Penghasil Bakteriosin Sebagai Penggumpal Pada Pembuatan Tahu. *Jurnal Pascapanen* 6(1) 2009.
- Iñiguez-Palomares, C., Pérez-Morales, R., and Acedo-Félix, E. (2007). *Evaluation of Probiotic Properties in Lactobacillus Isolated from Small Intestine of Piglets*. *Revista Latino Americana de Microbiologia* 49(3-4):46-54.
- Misgiyarta dan Widowati. (2002). *Seleksi dan Karakterisasi Bakteri Asam Laktat (BAL) Indigenus*. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian. Bogor.
- Pelczar, M.J and E.C.S. Chan. (1986). Penterjemah, Ratna Siri Hadioetomo dkk. *Dasar-Dasar Mikrobiologi I*. Universitas Indonesia Press. Jakarta.
- Pradani, A dan E.M. Hariastuti. (2009). *Pemanfaatan Fraksi Cair Isolat Pati ketela Pohon Sebagai Media Fermentasi Pengganti Air Tajin pada Pembuatan Sayur Asin*. Laporan Penelitian Fakultas Teknik Kimia. Universitas Diponegoro, Semarang.
- 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. *Jurnal Agritech* Vol 23(2): 75-84.
- Rattanachaikunsopon, P. and P. Phumkachorn. (2010). Lactic Acid Bacteria: Their Antimicrobial Compounds and Their Uses in Food Production. *Annals of Biological Research*, 2010, 1(4):218-228.
- Rehm, H.J. and G. Reed. (1996). *Biotechnology Second Edition Volume 6: Products of Primary Metabolism*. VCH Verlagsgesellschaft mbH, Weinheim, Germany.
- Sanchez, A.H., L. Rejano, A. Montano, and A. de Castro. (2001). Utilization at High pH of Starter Cultures of Lactobacili for Spanish-Style Green Olive Fermentation. *International Journal of Food Microbiology* Vol. 67:115-122.
- Santoso. (2008). Bakteri Asam Laktat (BAL) pada Cumi-Cumi Kering Asin dan Aktivitas Penghambatannya Terhadap Bakteri Patogen dan Pembusuk. *Agroteksos* Vol. 18 No. 1-3.
- Sarkono, Faturrahman, dan Y. Sofyan. (2010). Isolasi dan Identifikasi Bakteri Asam Laktat dari Induk Abalon (*Haliotis asinina*) yang Berpotensi Sebagai Kandidat Probiotik. *Bioteknologi* 7(2):99-106.
- Sharma, A. (2007). *Structure of Archaeal, Eubacterial, and Eukaryotic Microbial Cells*. <http://www.scribd.com/doc/38130742/ArchaealCells>. Diakses tanggal 4 Januari 2014.
- Smith, A. C. and Hussey, M. A. (2005). *Gram Stain Protocol*. <http://www.microbelibrary.org/component/resource/gram-stain/2886-gram-stain-protocols>. Diakses tanggal 6 Januari 2014.
- Soomro, A. H., T. Masud, and K. Anwaar. (2002). Role of Lactic Acid Bacteria (LAB) in Food Preservation and Human Health – A Review. *Pakistan Journal of Nutrition* Vol 1(1): 20-24.
- Suardana, I. W., I. N. Suarsana, I. N. Sujaya, dan K. G. Wiryawan. (2007). Isolasi dan Identifikasi Bakteri Asam Laktat dari Cairan Rumen Sapi Bali sebagai Kandidat Biopreservatif. *Jurnal Veteriner* Vol 8(4): 155-159.

Suryani, J., Astuti, B. Oktavia, dan S. Umniyati. (2010). Isolasi Dan Karakterisasi Bakteri Asam Laktat Dari Limbah Kotoran Ayam Sebagai Agensi Probiotik Dan Enzim Kolestrol Reduktase. *Prosiding Seminar Nasional Biologi* 138-147.

Suskovic, J., B. kos, J. Beganovic, A. L. Pavunc, K. Habjanic, and S. Matosic. (2010). Antimicrobial Activity-The Most Important Property of Probiotic and Starter Lactic Acid Bacteria. *Biotechnol* Vol 48(3): 296-307.

Yuliana, N and E.I. Dizon. (2011). Phenotypic Identification of Lactic Acid Bacteria Isolated from Tempoyak (Fermented Durian) Made in the Philippines. *International Journal of Biology* Vol 3(2): 145-151.

