

6. DAFTAR PUSTAKA

- Association of Official Analytical Chemist [AOAC]. 1995. *Official Methods of Analysis 16th Ed.* Association of Official Analytical Chemist Inc. Washington, DC.
- Amiza, M.A., J. Zakiah, Ng.L. Khim, and K.W. Lai. 2006. Fermentation of Tempoyak Using Isolated Tempoyak Culture. *Research Journal of Microbiology* Vol 1 (3): 243-254.
- Ardhana, M. M. and G. H. Fleet. 2003. The Microbial Ecology of Cocoa Bean Fermentations in Indonesia. *International Journal of Food Microbiology* Vol 86: 87-99.
- Arsyad, M. 2004. *Dampak Kebijakan Ekonomi Terhadap Produksi dan Ekspor Kakao Sulawesi Selatan.* Sekolah Pascasarjana. Institut Pertanian Bogor. Bogor. Tesis.
- Battcock, M. and S. Azam-Ali. 1998. Fermented Fruits and Vegetables, A Global Perspective. *FAO Agricultural Services Bulletin* No. 134. <http://www.fao.org/docrep/x0560e/x0560e10.htm>. Diakses tanggal 7 Januari 2012.
- Buckle, K. A., R. A. Edwards, G. H. Fleet, dan M. Wooton. 1987. *Food Science (Ilmu Pangan, diterjemahkan oleh Hari Purnomo dan Adiono).* Universitas Indonesia Press. Jakarta.
- Camu, N, T. D. Winter, K. Verbrugghe, I. Cleenwerck, P. Vadamme, J. S. Takrama, M. Vancanneyt, and L. D. Vuyst. 2007. Dynamics and Biodiversity of Populations of Lactic Acid Bacteria and Acetic Acid Bacteria Involved in Spontaneous Heap Fermentation of Cocoa Beans in Ghana. *Applied and Environmental Microbiology* Vol 73 (6): 1809-1824.
- Çadirci, B. H. and S. Çitak. 2005. A Comparison of Two Methods Used for Measuring Antagonistic Activity of Lactic Acid Bacteria. *Pakistan Journal of Nutrition* Vol 4 (4): 237-241.
- Gaman, P. M. and K. B. Sherrington. 1994. *The Science of Food, An Introduction to Food Science, Nutrition and Microbiology 2nd Edition.* (Ilmu Pangan, Pengantar Ilmu Pangan, Nutrisi dan Mikrobiologi, Edisi kedua diterjemahkan oleh Murdijati Gardjito, Sri Naruki, Agnes Murdiati, Sarjono). Gadjah Mada University Press. Jogjakarta.
- Gawad, A. E., A. E. Fatah, and A. Rubayyi K. A. 2010. Identification and Characterization of Dominant Lactic Acid Bacteria Isolated from Traditional Rayeb Milk in Egypt. *Journal of American Science* Vol 6 (10): 728-735.

- Ghanbari, M., M. Rezaei, M. Jami, and R. M. Nazari. 2009. Isolation and Characterization of Lactobacillus Species from Intestinal Contents of Beluga (*Huso huso*) and Persian Sturgeon (*Acipenser persicus*). *Journal of Iranian Veterinary Research* Vol 10 (2): 152-157.
- Hadioetomo, R. S. 1993. *Mikrobiologi Dasar dalam Praktek: "Teknik dan Prosedur Dasar Laboratorium"*. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Hendriksen, R. S., J. Wagenaar, and M. V. Bergen. 2003. *Identification of Thermotolerant Campylobacter*.
http://www.antimicrobialresistance.dk/data/images/campylobacter4_pdf.pdf.
Diakses tanggal 5 Januari 2014.
- Holzappel, W. H. 2002. Appropriate Starter Culture Technologies for Small-scale Fermentation in Developing Countries. *International Journal of Food Microbiology* Vol 75: 197-212.
- Hutkins, R. W. 2006. *Microbiology and Technology of Fermented Foods*. Blackwell Publishing Asia. Australia.
- 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* Vol 49(3-4): 46-54.
- Khunajakr, N., A. Wongwicharn, D. Moonmangmee, and S. Tantipaiboonvut. 2008. Screening and Identification of Lactic Acid Bacteria Producing Antimicrobial Compounds From Pig Gastrointestinal Tracts. *Science Tech. Journal* Vol 8:8-17.
- Kustyawati, M. E. dan S. Setyani. 2008. Pengaruh Penambahan Inokulum Campuran terhadap Perubahan Kimia dan Mikrobiologi selama Fermentasi Coklat. *Jurnal Teknologi Industri dan Hasil Pertanian* Vol 13(2) : 73-84.
- Lay, B. W. 1994. *Analisa Mikroba di Laboratorium*. Raja Grafindo Persana. Jakarta.
- Nasution, Z. 1976. *Pengolahan Cokelat. Departemen Teknologi Hasil Pertanian*. IPB-Press. Bogor.
- Nasution, Z., M. C. Wahyudi, dan S. L. Betty. 1985. *Pengolahan Coklat*. Agroindustri. IPB-Press. Bogor.

- Passos, F. M. L., A. S. Lopez, and D. O. Silva. 1984. Aeration and Its Influence on The Mikrobial Sequence in Cacao Fermentation in Bahia, with Emphasis on Lactic Acid Bacteria. *Journal of Food Sci* Vol 49: 1470-1476.
- Pelczar, M. J., dan E. C. S. Chan. 1986. *Element of Microbiology. (Dasar-dasar Mikrobiologi, diterjemahkan oleh Ratna Siri Hadioetomo, Teja Imas, Sutarmi Tjitrosomo, dan Sri Lestari Angka)*. Penerbit Universitas Indonesia. Jakarta.
- Pundir, R. and P. Jain. 2010. Change in Microflora of Sauerkraut During Fermentation and Storage. *World Journal of Dairy and Food Sciences* Vol 5(2): 221-225.
- Rahayu, E. S. dan S. Margino. 1997. *Bakteri Asam Laktat: Isolasi dan Identifikasi*. PAU Pangan dan Gizi. Universitas Gajah Mada. Jogjakarta.
- Ray, B. and A. Bhunia. 2007. *Fundamental Food Microbiology 4th Edition*. CRC Press. United States of America.
- Sari., Y. N. M., S. Syukur, dan Jamsari. 2013. Isolasi, Karakterisasi, dan Identifikasi DNA Bakteri Asam Laktat (BAL) yang Berpotensi Sebagai Antimikroba dari Fermentasi Markisa Kuning (*Passiflora Edulis Var. Flavicarpa*). *Jurnal Kimia Unand* Vol 2(2): 81-91.
- Sneath, P. H. A., N. S. Mair, M. E. Sharpe, and J. G. Holt. 1984. *Bergeys Manual of Systematic Bacteriology*. Vol 2. Williams & Wilkins. Baltimore. New York.
- Suryani, Y., Astuti, B. Oktavia, S. Umniyati. 2010. Isolasi dan Karakterisasi Bakteri Asam Laktat dari Limbah Kotoran Ayam sebagai Agensi Probiotik dan Enzim Kolesterol Reduktase. *Prosiding Seminar Nasional Biologi 3 Juli 2010*. Universitas Negeri Jogjakarta.
- Supardi, I. dan Sukamto. 1999. *Mikrobiologi dalam Pengolahan dan Keamanan Pangan*. Alumni Bandung. Bandung.
- Susanto, F. X. 1994. *Tanaman Kakao Budidaya dan Pengolahan Hasil*. Kanisius. Jogjakarta.
- Tanasupawat, S., T. Ezaki, K-I. Suzuki, S. Okada, K. Komagata, and M. Kozaki. 1992. Characterization and Identification of *Lactobacillus pentosus* and *Lactobacillus plantarum* strains from Fermented Foods in Thailand. *J. Gen. Appl. Microbiol* Vol 38: 121-134.

- Towaha, J., D. A. Anggraini E, dan Rubiyo. 2012. Keragaan Mutu Biji Kakao dan Produk Turunannya pada Berbagai Tingkat Fermentasi : Studi Kasus di Tabanan, Bali. *Pelita Perkebunan* Vol 28(3) : 166-183.
- Wahyudi, T., Pujiyanto, dan T. R. Panggabean. 2008. *Panduan Lengkap Kakao*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Wee, Y-J., J-N Kim, and H-W. Ryu. 2006. Biotechnological Production of Lactic Acid and Its Recent Applications. *Food Technol Biotechnol* Vol 44: 163-172.
- Widiasih, T. 2008. *Aktivitas Substrat Antimikroba Bakteri Asam Laktat yang Diisolasi dari Daging Sapi Terhadap Bakteri Patogen dan Konsentrasi Minimum Penghambatannya*. Fakultas Peternakan Institut Pertanian Bogor. Bogor. Skripsi.
- Winarno, F. G. 1984. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Yuliana, N. and E. I. Dizon. 2011. Phenotypic Identification of Lactic Acid Bacteria Isolated from Tempoyak (Fermented Durian) Made in the Philippines. *International of Journal Biology* Vol 3 (2): 145-151.
- Yudianto, D. dan J. Kusnadi. 2012. Studi Aktivitas Antibakteri Minuman Fermentasi Whey Keju dari *Lactobacillus plantarum* B2 dan *Lactobacillus bulgaricus* (Kajian Konsentrasi $(\text{NH}_4)_2\text{HPO}_4$ dan Sukrosa).
<http://itp08ub.files.wordpress.com/2012/03/david-yudianto.pdf>. Diakses tanggal 7 Januari 2013