

## 6 DAFTAR PUSTAKA

- Adams, M. R. and M. O. Moss. 2000. *Food Microbiology, 2<sup>nd</sup> Edition*. Royal Society of Chemistry. United Kingdom.
- 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 Oktober 2013.
- Buckle, K.A., R.A. Edward, G.H. Fleet, and M. Wooton. 1987. *Food Science. (Ilmu Pangan diterjemahkan oleh H. Purnomodan Adiono)*. Penerbit Universitas Indonesia. Jakarta.
- Candra, J. I. 2006. *Isolasi dan Karakterisasi Bakteri Asam Laktat dari Produk Bekas Ikan Bandeng (Chanoschanos)*. Skripsi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- deVuyst, L. and E.J. Vandamme. 1994. *Bacteriocins of Lactic Acid Bacteria*. Blackie Academic & Professional. Belgium.
- Desniar, D. Poernomo, dan W. Wijatur. 2009. Pengaruh Konsentrasi Garam pada Ikan Pedakan Kembung (*Rastrelliger sp.*) dengan Fermentasi Spontan. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia* Vol XII(1): 73-87.
- Duke, J. A. 1983. *Brassica juncea* (L) Czern – *Brassicaceae*. <[http://www.hort.purdue.edu/newcrop/duke\\_energy/Brassica\\_juncea.html](http://www.hort.purdue.edu/newcrop/duke_energy/Brassica_juncea.html)>. Diakses tanggal 12 November 2013.
- Erdogrul, Z. and F. Erbilir. 2006. Isolation and Characterization of *Lactobacillus bulgaricus* and *Lactobacillus casei* from Various Foods. *Turkey Journal Biology* Vol 30:39-44.
- Fugelsang, K.C. and C.G. Edwards. 2007. *Wine Microbiology, Practical Applications and Procedures*. Springer Science + Business Media LLC: New York, USA. <[http://books.google.co.id/books?id=sLAszaQ4yV0C&pg=PA256&lpg=PA256&dq=lactic+acid+bacteria+catalase+hydrogen+peroxide+fugelsang&source=bl&ots=BuEKqEjK1R&sig=5G4bbYY2o9Bi88PwQTVu\\_cFB74&hl=en&sa=X&ei=5yp9T7B3kMytBiZ2IAN&ved=0CCEQ6AEwAA#v=onepage&q&f=false](http://books.google.co.id/books?id=sLAszaQ4yV0C&pg=PA256&lpg=PA256&dq=lactic+acid+bacteria+catalase+hydrogen+peroxide+fugelsang&source=bl&ots=BuEKqEjK1R&sig=5G4bbYY2o9Bi88PwQTVu_cFB74&hl=en&sa=X&ei=5yp9T7B3kMytBiZ2IAN&ved=0CCEQ6AEwAA#v=onepage&q&f=false)>. Diakses tanggal 16 Oktober 2013.

- Gaman, P.M. and K.B. Sherrington. 1994. *The Science of Food, An Introduction to Food Science, Nutrition and Microbiology 2<sup>nd</sup> Edition*. (Ilmu Pangan, Pengantar Ilmu Pangan, Nutrisi dan Mikrobiologi, Edisi kedua diterjemahkan oleh Murdijati Gardjito, Sri Naruki, Agnes Murdiati, Sarjono). GadjahMada University Press. Yogyakarta.
- Hadioetomo, R.S. 1993. *Mikrobiologi Dasar dalam Praktek: "Teknik dan Prosedur Dasar Laboratorium"*. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Hadiyanti, M. R dan P. R. Wikandari. 2013. Pengaruh Konsentrasi Dan Penambahan Bakteri Asam Laktat *Lactobacillus plantarum* B1765 Sebagai Kultur Starter Terhadap Mutu Produk Bekasam Bandeng (*Chanoschanos*). *Journal Chemistry* Vol 8 (1):8-17.
- Helmi, R.L. 2008. Potensi Pemanfaatan Limbah Air Kelapa untuk Pembuatan Inokulum Cair Jamur Tiram (*Pleurotus ostreatus*). Pusat Inovasi – LIPI. [http://www.wnpg.org/frm\\_index.php?pg=informasi/info\\_makalah2.php&act=edit&id=43](http://www.wnpg.org/frm_index.php?pg=informasi/info_makalah2.php&act=edit&id=43). Diakses tanggal 5 Oktober 2013.
- Hendriksen, R.S., J. Agerholm, M.V. Bergersen. 2003. *Identification of Thermotolerant Campylobacter*. <<http://www.antimicrobialresistance.dk/data/images/campylobacter4.pdf>>. Diakses tanggal 21 September 2013.
- Hui, Y. H., L. Meunier-Goddik, Å. S. Hansen, J. Josephsen, P. S. Stanfield, and F. Toldrá. 2004. *Handbook of food and Beverage Fermentation Technology*. Marcel Dekker, Inc. United States of America. <[http://books.google.co.id/books/about/Handbook\\_of\\_Food\\_and\\_Beverage\\_Fermentation.html?id=uV2Oi0g\\_TB4C&redir\\_esc=y](http://books.google.co.id/books/about/Handbook_of_Food_and_Beverage_Fermentation.html?id=uV2Oi0g_TB4C&redir_esc=y)>. Diakses tanggal 5 Oktober 2013.
- Hutkins, R.W. 2006. *Microbiology and Technology of Fermented Foods*. Blackwell Publishing Asia. Australia.
- Indriyati, A. S. 2010. Isolasi dan Karakterisasi Bakteri Asam Laktat (BAL) dari Susu Formula Balita yang Berpotensi Menghasilkan Substansi Antimikroba. Skripsi. Universitas Islam Negeri Sunan Kalijaga. Yogyakarta.
- Iñiguez-Palomares, C., Pérez-Morales R, 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. Tantipaboonvut. 2008. Screening and Identification of Lactic Acid Bacteria

Producing Antimicrobial Compounds From Pig Gastrointestinal Tracts. *Journal of KMITL Science Technology* Vol8 (1): 8-17.

- Lay, B.W. 1994. *Analisa Mikroba di Laboratorium*. Raja Grafindo Persana. Jakarta.
- Margaretha, E., Lindayani, L.Hartayanie. 2011. Isolation and Screening Lactic Acid Bacteria from Sayur Asin as Starter for Probiotic Beverages. *The 3<sup>rd</sup> International Conference of Indonesian Society for Lactic Acid Bacteria (3<sup>rd</sup> IC-ISLAB) : Better Life with Lactic Acid Bacteria: Exploring Novel Functions of Lactic Acid Bacteria*.
- MisgiyartadanWidowati. 2002. Seleksi dan Karakterisasi Bakteri Asam Laktat Indigenus. <[http://biogen.litbang.deptan.go.id/terbitan/pdf/prosiding2003\\_374-387\\_misgiyarta\\_seleksi.pdf](http://biogen.litbang.deptan.go.id/terbitan/pdf/prosiding2003_374-387_misgiyarta_seleksi.pdf)>. Diakses tanggal 29 November 2013.
- Nur, H. S. 2009. Sukses Mikroba dan Aspek Biokimia Fermentasi Mandai Dengan Kadar Garam Rendah. *Jurnal Sains* Vol 12: 13-16.
- Parada, J. L., C. R. Caron, A. B. P. Medeiros, and C. R. Soccol. 2007. Bacteriocins from Lactic Acid Bacteria: Purifications, Properties, and Use as Biopreservatives. *Brazilian Archives of Biology and Technology* Vol 50(3):521-542.
- 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. 2003. Lactic Acid Bacteria in Fermented Foods of Indonesian Origin. *Jurnal Agritech* Vol 23(2): 75-84.
- \_\_\_\_\_ dan S. Margino. 1997. *Bakteri Asam Laktat: Isolasi dan Identifikasi*. Materi Workshop. Yogyakarta.
- Rahmadi, A. 2005. Aplikasi Bakteri Asam Laktat untuk Meningkatkan Keamanan Mikrobiologi terhadap *Staphylococcus aureus* pada Proses Olah Minimal Buah Apel Malang (*Malus sylvestris* Mill). *Jurnal Teknologi Pertanian* Vol 1 (1): 1-7.
- Rattanachai kunsopon, P and P. Phumkhachorn. 2010. Lactic Acid Bacteria: Their Antimicrobial Compounds and Their Uses In Food Production. *Annals of Biological Research* Vol 1(4): 218-228.

- Ray, B. and A. Bhunia. 2007. *Fundamental Food Microbiology*. 4<sup>th</sup> Edition. CRC Press. United States of America.
- Rehm, H. J. and G. Reed. 1996. *Biotechnology*. 2<sup>nd</sup> Edition. VCH Verlagsgesellschaft mbH, Weinheim. Germany.
- \_\_\_\_\_. 1981. *Biotechnology Vol 1, Microbial Fundamentals*. Verlag Chemie GmbH. Weinheim.
- Salminen, S., A. von Wright and A. Ouwehand. 2004. *Lactic Acid Bacteria : Microbiological and Functional Aspect, Third edition, Revised and Expanded*. Marcel Dekker, Inc. New York.
- Sarkono, L., Sembiring, dan E. S. Rahayu. 2006. Isolasi, Seleksi, Karakterisasi, dan Identifikasi bakteri Asam Laktat Penghasil Bakteriosindari Berbagai Buah Masak. *Sains dan Sibernatika* Vol 19(2):223-242.
- Sharma, A. 2007. *Structure of Archaeal, Eubacterial, and Eukaryotic Microbial Cells*. <<http://id.scribd.com/doc/38130742/ArchaealCells>>. Diakses tanggal 23 September 2013.
- Smith, A.C. and M.A. Hussey. 2005. *Gram Stain Protocol*. <<http://www.microbelibrary.org/component/resource/gram-stain/2886-gram-stain-protocols>>. Diakses tanggal 29 November 2013.
- Suardana, I.W., I. N. Suarsana, I. N. Sujaya, K. G. Wiryawan. 2007. Isolasi dan Identifikasi Bakteri Asam Laktat dari Cairan Rumen Sapi Bali sebagai Kandidat Biopreservatif. *Jurnal Veteriner* Desember 2007 Vol 8 (4): 155-159.
- Suryani, Y., Astuti, B. Oktavia, and S. Umniyati. 2010. Isolasi dan Karakterisasi Bakteri Asam Laktat dari Limbah Kotoran Ayam sebagai Agensi Probiotik dan Enzim Kolesterol Reduktase. *Prosiding Seminar Nasional Biologi*. Yogyakarta.
- Tadesse, G., E. Ephraim, and M. Ashenafi. 2005. Assessment of the Antimicrobial Activity of Lactic Acid Bacteria Isolated from Borde and Shamita, Traditional Ethiopian Fermented Beverages, on Some Foodborne Pathogens and Effect of Growth Medium on the Inhibitory Activity. *Journal of Food Safety* Vol 5:13-20.
- Todar, K. 2008. *Todar's Online Textbook of Bacteriology*. Department of Bacteriology University of Wisconsin. Wisconsin. <<http://textbookofbacteriology.net/lactics.html>>. Diakses tanggal 14 Oktober 2013.

Yurliasni.2010. Aktivitas Antimikroba Khamir Asal Dadih (Susu Kerbau Fermentasi) terhadap Beberapa Bakteri Patogen. *Agripet* Vol 10 (1): 19-24.

