

DAFTAR PUSTAKA

- Afidah, F., & Trimulyono, G. 2019. Uji Aktivitas Antioksidan Dan Kadar Asam Laktat Yoghurt Tempe Kedelai (*Glycine max*) Dan Yoghurt Tempe Kacang Hijau (*Vigna Radiata*). *LenteraBio*, 8(1), 17–24.
- Aini, M., Rahayuni, S., Mardina, V., Quranayati, Q., & Asiah, N. 2021. Bakteri *Lactobacillus* spp dan Peranannya Bagi Kehidupan. *Jurnal Jeumpa*, 8(2), 614–624. <https://doi.org/10.33059/jj.v8i2.3154>
- Alwi, H. A., Damat, D., & Putri, D. N. 2021. Karakteristik Fisikokimia Dan Organoleptik Snack Bar Berbasis Tepung Ampas Tahu, Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L.) Dan Kacang Kedelai (*Glycine max.*). *Food Technology and Halal Science Journal*, 4(1), 23–38. <https://doi.org/10.22219/fths.v4i1.15620>
- Andrestian, M. D., & Hatimah, H. 2015. Daya Simpan Susu Kacang Hijau (*Phaseolus radiatus* L.) dengan Persentase Penambahan Sari Jahe Merah (*Zingiber officinale* var. *Rubrum*). *Indonesian Journal of Human Nutrition*, 2(1), 38–47. <https://doi.org/10.21776/ub.ijhn.2015.002.01.4>
- Anindita, N. S. 2021. Aktivitas Antibakteri *Lactobacillus paracasei* Asal Air Susu Ibu (ASI) terhadap Bakteri Patogen. *Biomedika*, 13(1), 36–47. <https://doi.org/10.23917/biomedika.v13i1.10827>
- Apriliyanto, U., Ulfa, R., & Harsanti, R. S. 2020. Pengaruh Perbedaan Konsentrasi Gula Dan Lama Waktu Proses Fermentasi Pada Karakteristik Kefir Susu Kedelai. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Ilmu Pertanian (Jipang)*, 2(1), 1–9. <https://doi.org/10.36526/jipang.v2i1.1209>
- Ardilla, Y. A., Anggreini, K. W., & Rahmani, T. P. D. 2022. The role of indigenous lactic acid Bacteria Genus *Lactobacillus* in the fermentation process of Durian (*Durio zibethinus*) for Tempoyak production. *Berkala Ilmiah Biologi*, 13(2), 42–52. <https://doi.org/10.22146/bib.v13i2.4619>
- Arslan, S. 2015. A review: Chemical, microbiological and nutritional characteristics of kefir. *CYTA - Journal of Food*, 13(3), 340–345. <https://doi.org/10.1080/19476337.2014.981588>
- Badan Standardisasi Nasional. 2009. *SNI 2981:2009 — Yoghurt*. Badan Standardisasi Nasional.
- BPOM RI. 2019. Peraturan Badan Pengawas Obat Dan Makanan Nomor 22 Tahun 2019 Tentang Informasi Nilai Gizi Pada Label Pangan Olahan. In *Bpom* (Vol. 53).
- Cai, W. Q., Zhang, J. W., Zou, B. W., Na, X. K., Lin, D. D., Ren, C., Zheng, X. H., & Wu, C. 2025. Improving the tensile strength of sulphide bond breaking-mediated aggregation of soy proteins. *Journal of Food Science and Technology*, 60(1). <https://doi.org/10.1093/ijfood/vvae091>
- da, A. A. I., de Andrade-Lima, M., & de Albuquerque, T. L. 2024. Probiotic foods: current state and future trends. *Food Science and Technology*, 65(1), 1–10. <https://doi.org/10.1007/s10068-024-01674-1>



- Dhahana, K. A. P., Nocianitri, K. A., & Duniaji, A. S. 2021. Pengaruh Lama Fermentasi terhadap Karakteristik Soyghurt Drink dengan Penambahan *Lactobacillus rhamnosus* SKG 34. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan (ITEPA)*, 10(4), 646–656. <https://doi.org/10.24843/itepa.2021.v10.i04.p10>
- Diasari, N. R., Nurrahman, & Yusu, M. 2021. Aktivitas Antioksidan Dan Sifat Fisik Soyghurt Edamame Dengan Penambahan Bit Merah. *Jurnal Penelitian Ilmu-Ilmu Teknologi Pangan (Jeddb)*, 10(1), 1–12.
- Diza, Y. H., Asben, A., & Anggraini, T. 2020. Isolasi, identifikasi dan penyiapan sediaan kering Bakteri Asam Laktat yang berpotensi sebagai probiotik dari dadih asal Sijunjung Sumatera Barat. *Jurnal Litbang Industri*, 10(2), 155. <https://doi.org/10.24960/jli.v10i2.6532.155-164>
- Djiwanggoro, A., Amareti, S. K., Rohmah, F. A., Aulia, M. Z., & Mukminah, N. 2024. Perbedeaan Konsentrasi Starter Tangkai Cabai (*Capsicum* sp) terhadap Karakteristik Kimia dan Mikrobiologi Yogurt Kacang Hijau (*Vigna radiata*.L). *Jurnal Ilmiah Inovasi*, 24(1), 32–36.
- Echegaray, N., Yilmaz, B., Sharma, H., Kumar, M., Pateiro, M., Ozogul, F., & Lorenzo, J. M. 2023. A novel approach to *Lactiplantibacillus plantarum*: From probiotic properties to the omics insights. *Microbiological Research*, 268, 127289. <https://doi.org/10.1016/j.micres.2022.127289>
- Falakh, F. M., & Astri, T. M. 2022. Uji Potensi Isolat Bakteri Asam Laktat dari Nira Siwalan (*Borassus flabellifer* L.) sebagai Antimikroba terhadap (*Salmonella typhi*). *LenteraBio*, 11(3), 514–524.
- Fauziah, P. N., Latifah, I., Manikam, R. M., Masdianto, M., & Nugroho, H. P. 2024. Karakteristik Sifat Fisik, Nilai Gizi serta Mikrobiologi Soyghurt Abstrak. 16(September), 443–450. <https://doi.org/10.37012/jik.v16i2.2414>
- Fitriansyah, H., & Syadi, Y. K. 2014. Total Bakteri Asam Laktat, Viskositas, Dan Sifat Sensoris Soygurt Dengan Penambahan Bubuk Kolang-Kaling. *Jurnal Pangan Dan Gizi*, 14(1), 66–76.
- Handayani, M. N., & Wulandari, P. 2016. Pengaruh Penambahan Berbagai Jenis Susu Terhadap Karakteristik Soyghurt. *Agrointek*, 10(2), 62. <https://doi.org/10.21107/agrointek.v10i2.2467>
- Hasni, D., Irfan, I., & Saputri, R. 2021. Pengaruh Formulasi Bahan Baku dan CMC (Carboxy Methyl Cellulose) Terhadap Mutu dan Penerimaan Konsumen Susu Nabati. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pertanian Indonesia*, 13(2), 78–85. <https://doi.org/10.17969/jtipi.v13i2.21268>
- Hastuti, R., & Junardi, J. 2024. Analisis Kadar Karbohidrat Dan Protein Pada Yoghurt Biji Nangka. *Journal of Food Security and Agroindustry*, 2(2), 54–60. <https://doi.org/10.58184/jfsa.v2i2.356>



ayani, A. P., Esterelita, E., & Handoko, Y. A. 2021. Mekanisme Optimalisasi *Lactobacillus bulgaricus* dan *Streptococcus* alam Pengolahan Yoghurt yang Berkualitas. *Jurnal Sains* -19. <https://doi.org/10.21831/jsd.v8i1.24261>

ola Pertumbuhan Bakteri Asam Laktat Selama Fermentasi i. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 3(2), 72. [10.20961/jthp.v0i0.13630](https://doi.org/10.20961/jthp.v0i0.13630)

- Huang, Z., Li, Y., Guo, T., Xu, L., Yuan, J., Li, Z., & Yi, C. 2024. The Physicochemical Properties and Structure of Mung Bean Starch Fermented by *Lactobacillus plantarum*. *Foods*, 13(21), 1–12. <https://doi.org/10.3390/foods13213409>
- Husna, N., Solikhah, L. S., & Masfufah. 2024. *Daya Terima , Kadar Protein dan Karbohidrat Bolu Gulung Berbasis Ubi Banggai dan Kacang Hijau sebagai Alternatif Pencegah Kekurangan Energi Kronik (KEK)*. 3(2), 31–34.
- Insania, K., Mulyo, G. P. E., Judiono, J., Rosmana, D., & Fitria, M. 2024. Formulasi Bean Flakes Tepung Kacang Hijau Dan Tepung Kacang Kedelai Sebagai Alternatif Sarapan Tinggi Protein Tinggi Serat. *Jurnal Gizi Dan Dietetik*, 3(1), 12–20. <https://doi.org/10.34011/jgd.v3i1.2181>
- Iyyah, I., Putriningtyas, N. D., & Wahyuningsih, S. 2019. Perbedaan Yogurt Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L) Dengan Berbagai Starter Ditinjau Dari Sifat Organoleptic, Kadar Protein Dan Lemak. *Sport and Nutrition Journal*, 1(56), 40–47. <https://doi.org/10.1016/j.sasoi.2013.12.010>
- Izzati, H., Jalaluddin, J., Ginting, Z., Kurniawan, E., & Sulhatun, S. 2022. Pengaruh waktu fermentasi terhadap mutu kopi menggunakan bakteri asam laktat dari yakult. *Chemical Engineering Journal Storage (CEJS)*, 2(3), 61. <https://doi.org/10.29103/cejs.v2i3.6596>
- Jiang, Y. H., Zhao, Y. T., Liu, C., Tan, H., Bu, L. L., & Suo, H. Y. 2024. Antibacterial mechanism of action of crude plantaricin LP21-2 against *Escherichia coli* and its potential application in yak milk. *Lwt*, 202(December 2023), 116266. <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2024.116266>
- Joshi, J. T., S.V, S., Mohan, L., Nandagopal, P., & Arakal, J. J. 2024. Functional metabolites of probiotic lactic acid bacteria in fermented dairy products. *Food and Humanity*, 3(June), 100341. <https://doi.org/10.1016/j.foohum.2024.100341>
- Komara, D., Turnip, M., & Kurniatuhadi, R. 2022. Potensi Uji Daya Hambat Bakteri Asam Laktat Isolat *Lactobacillus* sp. (KG61) terhadap *Escherichia coli* dan *Staphylococcus aureus*. *Agroprimatech*, 6(1), 25–31.
- Kurnia, M., Amir, H., & Handayani, D. 2020. *Isolasi dan identifikasi bakteri asam laktat dari makanan tradisional suku rejang di provinsi Bengkulu: "lemea."* 4(1), 25–32.
- Kurniawan, R. C., Budiarti, C., & Sayuthi, S. M. 2019. Tampilan Gula Darah , Laktosa Dan Produksi Susu Sapi Perah Laktasi Yang Disuplementasi Baking Soda (Nahco3) Display Of Blood Sugar, Lactose And Production Of Dairy Milk Which Supplemented With Baking Soda (NaHCO3). *Mediagro*, 15(2), 132–138.
- Labiba, N. M., Marjan, A. Q., & Nasrullah, N. 2020. Pengembangan Soyghurt (Yoghurt Susu Kacang Kedelai) Sebagai Minuman Probiotik Tinggi Isoflavon. *Amn*, 4(3), 244. <https://doi.org/10.20473/amnt.v4i3.2020.244-249>
- Usman, A. N., Hafsa, A. M., Ahmad, M., & Stang. 2024. (Vigna Radiata L.): Nutrients and Processed Products as to Overcome the Malnutrition. *BIO Web of Conferences*, 96, <https://doi.org/10.1051/bioconf/20249601018>



- Journal Chempublish*, 6(2), 90–102. <https://doi.org/10.22437/chp.v6i2.21711>
- Lay, I. E., Sipahelut, G. M., Riwu, A. R., & Armadianto, H. 2024. Aspek Kimia Dan Nilai Energi Susu Goreng Berbahan Dasar Susu Sapi Dengan Plain Yogurt Sebagai Koagulan. *Animal Agricultura*, 1(3), 190–202.
- Layadi, N., Sedyandini, P., Ayliaawati, & Soetaredjo, F. E. 2017. Pengaruh Waktu Simpan terhadap Kualitas Soyghurt dengan Penambahan Gula dan Stabiliser. *Jurnal Widya Teknik*, 8(1), 1–11. <http://journal.wima.ac.id/index.php/teknik/article/view/1277>
- Letizia, F., Fratianni, A., Cofelice, M., Testa, B., Albanese, G., Di Martino, C., Panfil, G., Lopez, F., & Iorizzo, M. 2023. Antioxidative Properties of Fermented Soymilk Using *Lactiplantibacillus plantarum* LP95. *Antioxidants*, 12(7). <https://doi.org/10.3390/antiox12071442>
- Meilina, R., & Afriana, S. 2019. Efek Antiinflamsi Gel Kacang Hijau Pada Mencit Putih (Mus musculus). *Journal of Healthcare Technology and Medicine*, 5(2), 231–238. <https://doi.org/10.33143/jhtm.v5i2.422>
- Milasari, Y. 2019. Kadar Karbohidrat Dalam Susu Perah (Susu Sapi) Dengan Penambahan Madu Konsentrasi 25%, 50% Dan 75%. In *Sekolah Tinggi Ilmu Kesehatan Insan Cendekia Medika Jombang* (Vol. 11, Issue 1). <http://scioteca.caf.com/>
- Muhiddin, N. H., Yunus, S. R., Saenab, S., Shelini, S., & Asriani, S. 2022. Pengaruh Konsentrasi Susu Skim dan Lama Fermentasi terhadap Kadar Asam Laktat dan pH Produk Soyghurt. *Celebes Science Education*, 1(3), 226–233.
- Naibaho, B., Hutagalung, H., & Pandiangan, S. 2020. The Effect Of Comparison Between Soybean Extract And Jicama Extract And Duration Of Fermentation On Soyghurt Quality. *Jurnal Visi Eksakta*, 1(1), 142–163.
- Nalu, F. N. H., Ledo, M. E., & Solle, H. R. L. 2021. Karakterisasi Produk Yoghurt Susu Nabati Kacang Arhila (*Phaseolus lunatus* L.). *Agrotekma: Jurnal Agroteknologi Dan Ilmu Pertanian*, 5(2), 144–151. <https://doi.org/10.31289/agr.v5i2.4861>
- Nugrahani, G., Apridamayanti, P., & Sari, R. 2021. Aktivitas antibakteri yogurt hasil fermentasi *Lactobacillus plantarum* terhadap bakteri *Escherichia coli* dan *Staphylococcus aureus*. *Jurnal Cerebellum*, 6(2), 55–58. <https://doi.org/10.26418/jc.v6i2.45306>
- Nurhartadi, E., Nursiwi, A., Utami, R., & Widayani, E. 2018. Pengaruh Waktu Inkubasi dan Konsentrasi Sukrosa Terhadap Karakteristik Minuman Probiotik dari Whey Hasil Samping Keju. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 9(2), 73–83. <http://dx.doi.org/10.1038/s4159>
- Nurrosyidah, I. H., Kusumastuti, A. F., Rahmadani, D. C., & Kusumastuti, E. 2021. Aktivitas Antibakteri Yogurt Susu *Phaseolus vulgaris* L. dan *Phaseolus radiatus* penambahan Madu terhadap E. coli, S. aureus, dan Extended spectrum beta-lactamase (ESBL). *Jurnal Ilmiah Medicamento*, 7(2), 90–94. <https://doi.org/10.36733/medicamento.v7i2.1756>
- Moon, H. W., Lee, S. Y., Lee, S. Y., Ji, G. E., & Hwang, K. T. 2021. *Lactobacillus plantarum* PMO 08 as a Probiotic Starter Culture for Fermented Beverages. *Molecules*, 25(21), 1–13.



- Pramono, Y. B., Al-Baarri, A. N., Mulyani, S., Raharjanti, Z., & Puspitoasih, A. D. 2025. Total lactic acid bacteria, total dissolved solids, and organoleptic properties of cocogurt with the addition of stevia leaf extracts. *Food Research*, 9(1), 111–116. [https://doi.org/10.26656/fr.2017.9\(1\).582](https://doi.org/10.26656/fr.2017.9(1).582)
- Rahmawati, I. S., Zubaida, E., & Saparianti, E. 2015. Evaluasi Pertumbuhan Isolat Probiotik (*L. Casei* Dan *L. Plantarum*) Dalam Medium Fermentasi Berbasis Ubi Jalar (*Ipomoea Batatas L.*) Selama Proses Fermentasi (Kajian Jenis Isolat Dan Jenis Tepung Ubi Jalar). *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 4(4), 133–141. <https://doi.org/10.17728/jatp.v4i4.3>
- Rani, H., Zulfahmi, & Widodo, dan Y. R. 2013. Optimasi Proses Pembuatan Bubuk (Tepung) Kedelai Optimization Process Soybean Flouring. *Jurusan Teknologi Pertanian Politeknik Negeri Lampung Jln. Soekarno Hatta*, 13(3), 188–196.
- Rasyid, B., Sandi, K. M., Sudarmanto, I. G., & Karta, I. W. 2021. Isolasi Dan Uji Aktivitas Antimikroba Bakteri Asam Laktat dari Blondo Virgin Coconut Oil Terhadap Bakteri (*Staphylococcus aureus*). *Biomedika*, 13(1), 56–66.
- Retnowati, P. A., & Kusnadi, J. 2014. Pembuatan Minuman Probiotik Sari Buah Kurma (*Phoenix dactylifera*) dengan Isolat *Lactobacillus casei* dan *Lactobacillus plantarum*. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 2(2), 70–81.
- Rezaldi, F., Nurmayulis, N., Rusmana, R., Yenny, R. F., & Rustini, R. 2024. Produk Bioteknologi Farmasi Berupa Sediaan Sabun Cuci Tangan Kombucha Bunga Telang Sebagai Antibakteri *Staphylococcus Aureus* Dari Isolat Usus Sapi. *Jurnal Kesehatan Tujuh Belas (Jurkes TB)*, 5(2), 270–280.
- Saputri, E., Rossi, E., & and Usman Pato. 2015. *Pembuatan Es Krim Fungsional Dengan Bahan Baku Soyghurt Dan Susu Rendah Lemak*. 4(12), 10–14. <https://doi.org/10.3969/j.issn.1008-0813.2015.03.002>
- Sari, S. M., Ningsih, A. W., Anwaril, F., & Nurrosyidah, I. H. 2021. Characterstic And Inhibitory Activity Of Green And Red Beans Yoghurt Enriched With Honey Against Methicillin-Resistant *Staphylococcus Aureus*. *Berkala Ilmiah Kimia Farmasi*, 8(1), 20. <https://doi.org/10.20473/bikfar.v8i1.31208>
- Sekarningrum, A. S., & Seveline, S. 2020. Pembuatan Yoghurt Sinbiotik Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris L.*) Dengan Penggunaan Bakteri Asam Laktat Dengan Penambahan Prebiotik. *Jurnal Bioindustri*, 2(2), 476–486. <https://doi.org/10.31326/jbio.v2i2.655>
- Situmeang, S. M. ., Musthari, M., & Riadi, S. 2017. Isolasi Dan Uji Aktivitas Antimikroba Bakteri Asam Laktat (BAL) Dari Yoghurt Dalam Menghambat Pertumbuhan Bakteri (*Escherichia coli*) Dan (*Salmonella typhi*). *Jurnal Biosains*, 3(3), 144. <https://doi.org/10.24114/jbio.v3i3.8302>



awali, & Tallei, T. E. 2019. Uji Antibakteri Dari Bakteri Asam *armacon*, 8(2), 306–314.

nseling on the Benefits of Soybean Extract on Lowering Blood
egnant Women at the Bontomarannu Health Center, Gowa
I Pengabdian Ilmu Kesehatan, 3(1), 56–63.

um, R., Rizkuloh, L. R., & Febianti, C. R. 2022. Formulasi Dan
n Soyghurt Ekstrak Bunga Telang (*Clitoria ternatea L.*). *Artikel*

Penelitian : Seminar Nasional Dan Pengabdian 2022, Ldl, 80–86.

- Syachroni, Maruddin, F., Yuliati, F. N., & Mukhlisah, A. N. 2020. Karakteristik Mikrobiologi dan Kimiawi Susu Fermentasi Menggunakan Kultur Campuran *Lactobacillus plantarum* dan *Lactobacillus acidophilus*. *Jurnal Sains Dan Teknologi Peternakan*, 1(2), 36–41.
- Syadiid, M. A. 2024. *Pengaruh Konsentrasi Sari Kacang Hijau (Vigna Radiata L.) Dan Susu Sapi Terhadap Kualitas Yoghurt Nabati*. Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim.
- Syafitri, Y., Nasution, S., & Fithriyani, D. 2022. Analisis Nilai pH dan Sensori Yoghurt dan Soyghurt dengan Proses Fermentasi yang Berbeda. *Communication in Food Science and Technology*, 1(1), 18. <https://doi.org/10.35472/cfst.v1i1.939>
- Taheri, A., Halim, F. N. B. A., & Du, J. 2025. Dynamic Evolution of Mung Bean Protein in Alkaline Solutions: Unravelling Vicilin Function Through Molecular Simulation. *Food Frontiers*, 909–920. <https://doi.org/10.1002/fft2.520>
- Vifta, R. L., & Advistasari, Y. D. 2018. Analisis Penurunan Kadar Glukosa Fraksi n-Heksan Buah Parijoto (*Medinilla speciosa* B) secara in vitro dengan Metode Spektrofotometri UV-Vis. *Indonesian Journal of Chemical Science*, 7(3), 249–253.
- Wang, F., Huang, L., Yuan, X., Zhang, X., Guo, L., Xue, C., & Chen, X. 2021. Nutritional, phytochemical and antioxidant properties of 24 mung bean (*Vigna radiata* L.) genotypes. *Food Production, Processing and Nutrition*, 3(1). <https://doi.org/10.1186/s43014-021-00073-x>
- Wardani, E. K., Zulaekah, S., & Purwani, E. 2017. Pengaruh Penambahan Sari Buah Nanas (*Ananas Comosus*) terhadap Jumlah Bakteri Asam Laktat (BAL) dan Nilai pH Soyghurt. *Jurnal Kesehatan*, 10(1), 68. <https://doi.org/10.23917/jurkes.v10i1.5494>
- Wardania, A. K., Malfadinata, S., & Fitriana, Y. 2020. Uji Aktivitas Antibakteri Penyebab Jerawat *Staphylococcus epidermidis* Menggunakan Ekstrak Daun Ashitaba (*Angelica keiskei*). *Lambung Farmasi: Jurnal Ilmu Kefarmasian*, 1(1), 14. <https://doi.org/10.31764/lf.v1i1.1206>
- Wu, J., Zhang, M., Luo, T., Liu, T., Ren, Q., Zhou, Z., Yang, Z., Aziz, T., Shami, A., Al-Asmari, F., Alabbosh, K. F., & Keshek, D. E. G. 2025. Assessing the effects of homofermentative *Lactiplantibacillus plantarum* K25 and heterofermentative *Limosilactobacillus fermentum* 13-1 on the flavor and functional characteristics of fermented milk analyzed by metabolomics approach. *Italian Journal of Food Science*, 37(1), 150–181. <https://doi.org/10.15586/ijfs.v37i1.2779>
- Yulia, N., & Sutiswa, S. I. 2022. Pemanfaatan Ubi Jalar Oranye (*Ipomoea batatas* L.) Dalam pembuatan Minuman Probiotik Sebagai Pangan Fungsional. *Journal ium*, 5(1), 75–80. <https://doi.org/10.36465/jop.v5i1.868>
- ita, L., Alyasa, R. R., Surtikanti, H. K., & Priyandoko, D. 2024. trisi dalam yoghurt pada susu sapi , kambing dan oat. *Jurnal Dan Gizi*, 1(1), 49–55.
- l. *Mengenal Dunia Probiotik* (1st ed.). Madza Media.
- R., Meng, L., Liu, D., Tong, T., Xu, L., Liu, Y., & Kong, W. 2025.



Effect of Dietary *Lactobacillus plantarum* Supplementation on the Growth Performance, Intestinal Health, Antioxidant Capacity, and mTOR Signaling Pathway of Juvenile Coho Salmon (*Oncorhynchus kisutch*). *International Journal of Molecular Sciences*, 26(3), 1–19. <https://doi.org/10.3390/ijms26030907>



Optimized using
trial version
www.balesio.com