

DAFTAR PUSTAKA

- Alang, H., Kurnadi, J., Ardyati, T., dan Suharjono, S. (2020). Karakteristik Nutrisi Susu Kerbau Belang Toraja, Makassar, *Zootec*, 40(2): 308.
- Alfinda, R., Lukistyowati, I., Syawal, H., dan Putra, I. (2022). Isolation of Lactic Acid Bacteria (LAB) from Digestive Tract of Asian Swamp Eel (*Monopterus albus*) and Bacterial Antagonist Test to Inhibit Pathogenic *Bacteria Aeromonas hydrophila* and *Pseudomonas* sp. *Jurnal Perikanan Dan Kelautan*, 27(3): 412.
- Amin, S., Ghazali, T. Z., dan Efendi, M. R. S. (2023). Identifikasi Bakteri dari Telapak Tangan dengan Pewarnaan Gram. *Chemviro: Jurnal Kimia Dan Ilmu Lingkungan*, 1(2): 30-35.
- Clinton. A. P., Diaz, I. M. P., Pan, M., dan Barrangou, R. (2023). Genome-Wide Comparative Analysis of *Lactiplantibacillus pentosus* Isolates Autochthonous to Cucumber Fermentation Reveals Subclades of Divergent Ancestry, *Journal Food*, 11(11): 1-17.
- Damayanthi, E., Yopi., Hasinah, H., Setyawardani, T., Rizdiat, H., dan Putra, S. (2014). Karakteristik Susu Kerbau Sungai dan Rawa di Sumatera Utara, 19(2): 67-73.
- Dewi, A. S., Atifah, Y., Farma, S. A., Yuniarti, E., dan Fadhillah, R. (2021). Pentingnya Konsumsi Probiotik untuk Saluran Pencernaan dan Kaitannya dengan Sistem Kekebalan Tubuh Manusia. *Universitas Negeri Padang*, 1(01): 149-156.
- Eicher, C., Coulom, J., Favier, M., Alexandre, H., Reguant, C., dan Grandvalet, C. (2023). Citrate metabolism in lactic acid bacteria: is there a beneficial effect for *Oenococcus oeni* in wine?. *Frontiers in Microbiology*, 14(1).
- Erna, Y., dan Azizah, N. (2025). Uji Efektivitas Penggunaan Udara Panas Buatan pada Pembuatan Preparat Bakteri dengan Pewarnaan Gram, 7 (1): 49-56.
- Falakh, F., dan Astri, T. (2020). Uji Potensi Isolat Bakteri Asam Laktat dari Nira Siwalan (*Borassus flabellifer* L.) sebagai Antimikroba terhadap *Salmonella*. *Food Chemistry: X*, 18(1): 40-45.
- Fitriana, Y. A. N., Fatimah, V. A. N., dan Fitri, A. S. (2019). Aktivitas Anti Bakteri Daun Sirih: Uji Ekstrak KHM (Kadar Hambat Minimum) dan KBM (Kadar Bakterisidal Minimum), *Jurnal Sainteks*, 16(2): 101-108.
- Figuerola, H. R. H., Malo, L. A., dan Lopez, M. E. (2024). Antimicrobial activity and applications of fermentates from lactic acid bacteria, *Sustainable Food Technology*, 2(1): 292-306.
- Gita Fakhira, A., Abimanyu, Y., dan Qotrunnisa, H. (2023). Pemanfaatan Bakteri Asam Laktat (BAL) pada pangan lokal terfermentasi sayur menjadi acar dengan analisis *Seminari Nasional Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat* as Aisyiah Yogyakarta, 1(1): 1-22.
- Gunuwu, S. B., dan Baideng, E. (2022). Identifikasi Bakteri Secara Mesin ATM pada Beberapa Tempat Di Kota Manado (Molecular Bacteria from ATM Machines In Some Place In Manado City). *Technology and Conservation in Wallacea*, 02(2): 107-112.



Hao, Y., Li, J., Wang, J., dan Chen, Y. (2024). Mechanisms of Health Improvement by *Lactiplantibacillus Plantarum* Based on Animal and Human Trials, *Journal Fermentation*, 10(2): 1-18.

Hunowu, N. A., Rofia, N. A., dan Ayini, N. L. S. (2023). Analisis Risiko Bakteri *Escherchia Coli* Pada Makanan Di Pasar Jajan Kota Gorontalo. *Prosiding Seminar Nasional Mini Riset Mahasiswa*, 2(1): 90-98.

Indrawati, Y., Datta, F. U., dan Detha, A. I. (2023). Studi Literatur Pengaruh Penambahan Bakteri Asam Laktat Dalam Pakan Formulasi Lokal Atau Pakan Komersial Terhadap Profil Mikrobiota *Salmonella* sp. Pada Saluran Pencernaan Ayam Broiler. *Jurnal Veteriner Nusantara*, 6(2): 382-394.

Ibrahim, S. A., Ayivi, R. D., Zimmerman, T., Siddiqui, S. A., Altemimi, A. B., Fidan, H., Estabeyoglu, T., dan Bakhshayesh, R. V. (2021). Lactic Acid Bacteria as Antimicrobial Agents: Food Safety and Microbial Food Spoilage Prevention, *Jurnal Pro Foods*, 10(3): 1-13.

Isori, I. N., Nazaruddin, N., dan Amaro, M. (2022). Pengaruh Konsentrasi Stater Bakteri *Lactobacillus casei* Terhadap Mutu Tepung Kacang Merah Termodifikasi. *Journal Pro Food*, 8(1): 34-43.

Karyawatil, A. T., Darmakusuma, D., Mauboy, R. S., Amalo, D., Mutis, A. (2024). Potensi bakteri asam laktat sebagai penghasil senyawa antibakteri dan enzim ekstraseluler, 21(2): 56-65.

Kiti, M. C., Muturi, W. M., Wairimu, G., dan Mbogo, D. (2018). Evaluation of antimicrobial properties of lactic acid bacteria isolated from fermented foods. *International Journal of Microbiology and Biotechnology*, 3(4): 97-102.

Komara, D., Trunip, M., dan Kurniatuhadi, R. (2022). Potensi Uji Daya Hambat Bakteri Asam Laktat Isolat *Lactobasillus* sp. (KG61) terhadap *Escherchia coli* dan *Staphylococcus aureus*. *Jurnal Agroprimatech*, 6(1): 25-31.

Kurnia, M., Amir, H., dan Handayani, D. (2020). Isolasi Dan Identifikasi Bakteri Asam Laktat Dari Makanan Tradisional Suku Rejang Di Provinsi Bengkulu: "Lemea". *Jurnal Alotrop*. 4(1): 25-32.

Kursia, S., Imrawati, I., Ismail, I., Halim, A., Ramadani, N., Ramadani, F., Priska, F., dan Hanifah, F. (2021). Identifikasi Biokimia Dan Aktivitas Antibakteri Isolasi Bakteri Asam Laktat Limbah Sayur Bayam. *Jurnal Media Farmasi*, 16(1): 27.

Laila, W., Indrayayi, S., Zunit, M. M., dan Harleni, H. (2024). Isolasi, Karakterisasi, dan Uji Aktivitas Antimikroba Bakteri Asam Laktat dari Biji Kakao Sisa Pencernaan Musang Sebagai Kandidat Probiotik, *Jurnal Kesehatan Perintis*. 11(2): 120-127.

Lepecka, A., Szymanski, P., Rutkowska, S., Iwanowska, K., dan Krajewska, D. K. (2021). The Influence of Environmental Conditions on The Antagonistic Activity of Lactic Acid Bacteria Isolated from Fermented Meat Products. *Journal of Foods*. 1(1): 1-12.



S., Jeniver, J., Putri, A. G., dan Astri, D. S. (2023). Performa Bebek Budidaya pada Skala Rumah Tangga di Pekarangan Rumah Berprobiotik, 20(2): 65-71.

So, M. B., Soviana, S., dan Pisetyani, H. (2020). Inspection of Milk

Quality from Milk Shops in The Student Settlement Areas of. *Jurnal Kajian Veteriner*, 8(1): 24-33.

Mirdalisa, C. A., Zakaria, Y., dan Nurliana, N. (2016). Efek Suhu dan Masa Simpan Terhadap Aktivitas Antimikroba Susu Fermentasi dengan *Lactobacillus casei*. *Jurnal Agripet*, 16(2): 49-55.

Nabila, A., dan Advinda, L. (2022). Antimicrobial Activities Of Solid Soap Against *Staphylococcus aureus* Dan *Escherchia coli* Human Pathogen Bacteria. *Serambi Biologi*, 7(4): 306-310.

Nasution, M. P., Pradana, T. G., Rusdhi, A., Siswoyo, P., Putra, A., dan Negara, A. B. W. (2023) Potensi Isolat Bakteri Asam Laktat Dari Ileum Gallus Gallus Sebagai Probiotik Pakan Fermentasi Unggas, 1(1): 20-29.

Naulandari, M., Kurniatuhad, R., dan Rahmawati. (2023). Bakteri Asam Laktat yang Diisolasi dari Rebung Bambu Apus (*Gigantochloa apus*) yang Difermentasi. *Journal Life Science*, 12(1): 18-31.

Nigma, A., Kumar, A. Madhusuda, HV. M., dan Bhola, N. (2012). In-vitro Screening of antibacterial activity of lactic acid bacteria against common enteric pathogens. *Journal of Biomedical Sciences*, 1(4): 1-6.

Nuryanti, S., Fitriana., Pratiwi, A. R. (2021). Karakterisasi Isolat Bakteri Penghasil Selulosa Daru Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*). *Jurnal Farmasi*, 13(1): 71-79.

Oktaviani, D. P. O. P., Muwakhidah, U. J., Fadilah, S., Damaiyanti, E., Fatimatuzzahroh, F., dan Agustin, S. N. (2021). Evaluasi Penambahan Probiotik Bakteri Asam Laktat Pada Pakan Terhadap Pertumbuhan Ikan Gurame (*Osphronemus gourami*). *Manfish Journal*. 2(1): 44-49.

Peremiatri, I., Williem, dan Setawan. (2024). The Role Of Hydrogen Peroxide (H₂O₂) In Yoghurt (*Lactobacillus bulgaricus* and *Streptococcus thermophiles*) In Inhibiting The Growth Of *Staphylococcus epidermidis* Causes Of Acne Vulgaris. *Journal Medical and Health*, 3(2): 152-160.

Purnomo, D., Apridamayanti, P., dan Sari, R. (2020). Potensi antibakteri dari susu fermentasi dengan stater *Lactobacillus casei* terhadap *Escherchia coli* dan *Staphylococcus aureus*. *Jurnal Cerebellum*. 6 (2): 31-35.

Pratiwi, E. D., dan Susanti, S. (2021). Manfaat Probiotik dalam Perawan Kulit: *Jurnal Majalah Farmasetika*, 6 (4): 359.

Rahmiati, R., dan Mumpuni, M. (2017). Eksplorasi Bakteri Asam Laktat Kandidat Probiotik Dan Potensinya Dalam Menghambat Bakteri Patogen , *Jurnal Elkawnie*, 3(2). 141-150.



Lactic Acid Bacteria In Fermented Foods of Inoenian Origin. *Jurnal* 75-84.

E., Darniati, D., Fakhrurrazi, F., Darmawi, D., dan Budiman, H. and Identification of Lactic Acid Bacteria *Gunes Pediococcus* from gutan (*Pongo abelii*) faeces at Kandi ZOO and Kinantan Zoo Wesr *al Media Veterinaria*, 11(1): 59-65.

- Rouse, S., Harnett, D., Vaughan, A., dan Sinderen, A. D. (2018). Lactobacillus-derived bacteriocins and organic acids as food antimicrobials. *Current Opinion in Biotechnology*, 4(9): 31-38.
- Suardan , I. W., Ramona, Y., dan Wahyuni, S. (2017). Bakteri Asam Laktat Isolat 18A (*Lactobacillus lactis* ssp *lactis* 1) Asal Kolon Sapi Bali Berpotensi sebagai Probiotik (Identification And Characterization Of Lactic Acid Bacteria Isolated From Bali Cattel's Raw Milk). *Jurnal Veteriner*, 18(3): 422.
- Sujaya, I., Nocianitri, K., Aryantini, N., Nursini, W., Romana, Y., Orikasa, Y., Kenji, F., Urashima, T., dan Oda, Y. (2016). Identifikasi dan Karakterisasi Bakteri Asam Laktat Isolat Susu Segar Spai Bali (Indetification And Characterization Of Latic Acid Bacteria Isolated From Bali Cattel's Raw Milk). *Jurnal Veteriner*, 17(2):156-167.
- Sumual, A. M., Fatmawati, Tallei, T. E. (2019). Uji Antibakteri Dari Bakteri Asam Lkatat Hasil Fermentasi Selada Roman (*Lactuca sativa* var. *longifolia* Lam.). *Jurnal Pharmacon*, 8(2): 306-314.
- Surbakti, F. (2021). Identifikasi Dan Karakterisasi Bakteri Asam Laktat Pada Acar Ketimun (*Cucurnis sativus* L). Sebagai Probiotik. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Kesehatan. The Journal of Food Technology and Health*, 1(1): 31-37.
- Todorov, S. D., Coelho, M. C., Silva, S. P., Franco, B. D. G. M. (2023). Antimicrobial metabolites produced by lactic acid bacteria: Biotechnological relevance, *Journal Microbial Biotechnology*, 16(1): 36.48.
- Wardinal., Safika., dan Ismail, Y. S. (2019). Identifikasi *Lactobacillus* sp. Pada Orangutan Sumatera (*Pongo abelii*) Liar Menggunakan Kit Api 50 CHL Di Stasiun Penelitian Suaq Belimbing Aceh Selatan. *Jurnal Biotik*, 7(1): 49-56.
- Wardhani, S. A., Haris, H., dan Fanani, M, Z., (2023). Kajian Produk Olahan Susu Fermentasi. *Jurnal Ilmiah Pangan Halal*, 5(1): 33-37.
- Wiputri, O. I., Isnaeni., Avianto, P., Samian, K., Afifah, W., Sari, A. K., Hanistya, R., Wahyuningsih, E., Dessisianti, R., dan Muzakky, F. (2024). Pelatihan Pembuaahan Yoghurt Berbahan Dasar Buah pada Kelompok UMKM Binaan PDA' Aisyiyah Kabupaten Sidoarjo, 4(5): 393-375.
- Zulaika, A., Ningrum, S. S., Sahamony, N. F., dan Panji, T. (2022). Pemberdayaan Pengetahuan Masyarakat Mengenai Mikroba dan Lingkungan di Masa Pandemi. *Jurnal Pengabdian Masyarakat (ABDIRA)*, 3(1): 10-17.

