

DAFTAR PUSTAKA

- Antoni. 2016. Fermentasi Spontan Bekasam Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*) Menggunakan Kerak Nasi [Skripsi]. Bogor: Institut Pertanian Bogor
- Bellitz HD, Grosh W, Schieberle P. 2009. *Food Chemistry*. Ed rev ke-4. Verlag: Springer.
- Ernawati. 2010. Isolasi dan Identifikasi Bakteri Asam Laktat pada Susu Kambing Segar. SKRIPSI. Malang: Fakultas Sains dan Teknologi Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim
- Firtriyati, Eko Setyadi Kurniawan, dan Nur Ngazizah. "Pengembangan LKS Fisika SMA Kelas X Semester II dengan Website Online Berbasis Contextual Teaching Learning" Vol. 3, No. 1, 2013.
- Hadinoto, S., & Idrus, S. (2018). Proporsi dan Kadar Proksimat Bagian Tubuh Ikan Tuna Ekor Kuning (*Thunnus albacares*) Dari Perairan Maluku. *Majalah BIAM*, 14(2), 51. <https://doi.org/10.29360/mb.v14i2.4212>
- Hadioetomo, R. S. 1993. Mikrobiologi Dasar Dalam Praktek Teknik dan Prosedur Dasar Laboratorium. Gramedia, Jakarta.
- Hajar dan Hamid, 2013. *Isolation of lactic acid bacteria strain Staphylacoccus piscifermentans from Malaysian traditional fermented shrimp cinaluk. International Food Research Journal* 20(1): 125-129. Department of Biotechnology, Kulliyyah of Science, International Islamic University Malaysia, Kuantan Campus, Jalan Istana, Bandar Indera Mahkota, 25200, Kuantan, Pahang Malaysia.
- Hema GS, Shyni K, Mathew S, Anandan R, Ninan G. 2013. A Simple Method for Isolation Of Fish Skin Collagen-biochemical Characterization of Skin Collgagen Extracted From Albacore Tuna (*Thunnus alalunga*), Dog Shark (*Scoliodon sorrakowah*), and Rohu (*Labeo rohita*). *Annals Of Biological Research*. 4 (1): 271-278

Indraswati, D. (2017). Pengemasan makanan. *In Forum Ilmiah Kesehatan: Jakarta*.

<https://scholar.archive.org/work/5myngam7xvffljmttqvawybnnq/access/wayback/http://forikes-ejournal.com/index.php/baf/article/viewFile/240/114>

Intan, dkk, 2005. Uji Bakteri Asam Laktat asal Asinan Sawi terhadap Bakteri Patogen. *Jurnal Bioteknologi* 2(2): 43-48, November 2005, ISSN: 0216-6887. Surakarta.

Ismail Y S, Yulvizar C & Putriani. 2017. *Isolasi, Karakterisasi dan Uji Aktivitas Antimikroba Bakteri Asam Laktat dari Fermentasi Biji Kakao (Theobroma L.)*. BIOLEUSER, 1 (2):45-53.

Irianto, K, 2006, Mikrobiologi, Yrama Widia, BandungLay, B.W. 1994. Analisis Mikroba di Laboratorium.Raja Grafindo Persada, Jakarta.

Kaewdang O, Benjakul S, Kaewmanee T, Kishimura H. 2014. *Characteristic of Collagens From the Swim Bladdeis of Yellowfin Tuna (Thunnus albacares)*. *Food Chemistry* 155 :264-270

Kusuma, Sri Agung. 2009. Karya Ilmiah Bakteri Asam Laktat. Universitas Padjajaran. Bandung.

Mardalena. 2015. Fase Pertumbuhan Isolat Bakteri Asam Laktat (BAL) Tempoyak Asal Jambi Yang Disimpan Pada Suhu kamar. ISSN 1978-3000

Pasandaran, dkk. 2018. “*The Efforts of Civic Education Teachers in Strengthening Students*”. *Civic Disposition. In Annual Civic Education Conference (ACEC 2018)*. Manado: Atlantis Press.

Purwaningsih, S., R, Garwan., & J. Santoso. 2011. Karakteristik Organoleptik Baksasang Jeroan Cakalang (*Katsuwonus pelamis*, Lin) Sebagai Pangan Tradisional Maluku Utara. *Jurnal Gizi dan Pangan*. 6(1) : 13 – 17.

Rahmiati & Mumpuni, M. (2017) Eksplorasi bakteri asam laktat kandidat probiotik dan potensinya dalam menghambat bakteri patogen. *Elkwanie*, 3

(2), 141– 150.

Romadhon, Z.2016. Identifikasi Bakteri Escherichia coli dan Salmonella sp. Pada Siomay Yang Dijual Di Kantin SD Negeri Di Kelurahan Pasangan, Cirende dan Cempaka Putih. Skripsi. Universitas Islam Negeri Syarif Hidayaulah Jakarta

Safrida, Y. D., Raihanaton., Ananda. 2019. Uji Cemaran Mikroba Dalam Sari Kedelai Tanpa Merk Di Kecamatan Jaya Baru Kota Banda Aceh Secara Totalnya Plate Count (TPC). Jurnal Serambi Engineering. 4 (1):364-371

Sasmita et al. (2018) ‘Isolasi Dan Identifikasi Bakteri Asam Laktat Dari Liur Basa (Limbah Sayur Bayam Dan Sawi)’, As-Syifaa Jurnal Farmasi, 10(2), pp. 141–151.

Steel RGD & Torrie JH. 1993. Prinsip dan Prosedur Statistik. Suatu Pendekatan Biometrik. Sumantri B, penerjemah. Gramedia Pustaka Umum, Jakarta.

Sudarsono, A, 2008, ‘Isolasi dan Karakterisasi Bakteri pada Ikan Laut dalam Spesies Ikan Gindara (*Lepidocibium flavobronneum*)’, Skripsi, Institut Pertanian Bogor, Bogor

Sugiono. 2007. Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.

Suhartatik, et al, 2014. *isolation and identification of lactic acid bacteria producing β glucosidase from indonesian fermented foods. Internasional Food Research Journal* 21(3): 973-978 (2014). *Journal homepage:* <http://www.ifrj.upm.edu.m>.

Suryani, Yoni, et all. 2010. Isolasi dan Karakteristik Bakteri Asam Laktat dari Limbah Kotoran Ayam sebagai Agensi Probiotik dan Enzim Kolesterol Reduktase. Universitas Negeri Yogyakarta. ISBN 978-602-97298-0-1.

Susilawati S. 2016. *Isolasi Dan Karakterisasi Bakteri Asam Laktat (BAL) Dari Fermentasi Air Cucian Beras*. Skripsi. UIN Syarif Hidayatulla Jakarta.

- Wahyu Ds, Dwi TS, Eddy S. 2013. Pemanfaatan Residu Daging Ikan Gabus (*Ophiocephalus striatus*) Dalam Pembuatan Kerupuk Beralbumin. THPI *Student Jurnal* 1 (1): 21-32
- Wahyuni S. 2011. Histamin Tuna (*Thunnus sp.*) dan Identifikasi Bakteri Pembentuknya Pada Kondisi Suhu Penyimpanan Standar. [Skripsi]. Bogor. Teknologi Hasil Perikanan IPB
- Yanti, D. I. W., & Dali, F. A. (2013). Karakterisasi Bakteri Asam Laktat Yang Diisolasi Selama Fermentasi Bakasang. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 16(2), 133–141.