

DAFTAR PUSTAKA

- Afriani, N., Yusmarini dan U. Pato. 2017. Aktivitas Antimikroba *Lactobacillus plantarum* 1 Yang Diisolasi Dari Industri Pengolahan Pati Sagu Terhadap Bakteri Patogen *Escherichia coli* Fnc-19 dan *Staphylococcus aureus* Fnc-15. Jurnal Online Mahasiswa Fakultas Pertanian Universitas Riau. 4(2): 1-12.
- Ahillah, N., A. Rusdanillah, W. Afiana, R. Sulistiani, dan R.P.L. Mail. 2017. Pengaruh Konsentrasi Garam Pada Fermentasi Ikan Wader (*Rasbora lateristriata*). Bioedukasi 10 (2): 12-17.
- Ammor,S., G. Tauveron, E. Dufour, And I. Chevalier. 2006. Antibacterial Activity Of Lactic Acid Bacteria Against Spoilage And Pathogenic Bacteria Isolated From The Same Meat Small-Scale Facility 1- Screening And Characterization Of The Antibacterial Compounds. Food Control 1(7) : 454-461.
- Andriyani, E.A., K. Yuliati, dan A. Supriadi. 2012. Efisiensi dan Identifikasi Loss Pada Proses Pengolahan Terasi Udang Rebon (*Acetes* sp.) di Desa Belo Laut Kecamatan Muntok Bangka Belitung. Fishtech. 1(1): 26-40
- Aristyan I, R. Ibrahim, dan L. Rianingsih. 2014. Pengaruh Perbedaan Kadar Garam Terhadap Mutu Organoleptik dan Mikrobiologis Terasi Rebon (*Acetes* Sp.). Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan 3 (2): 60-66.
- Assohoun-Djeni, N. M. C., N. T. Djeni, S. Messaoudi, E. Lhomme, M. Koussémon-Camara, T. Ouassa, J. M. Chobert, B. Onno, and X. Dousset. 2016. Biodiversity, Dynamics, and Antimicrobial Activity In The Fermentation Of Maize Flour For Doklu Production In Cote D'ivoire. Food Control, 62 : 396-404.
- Biswas, K., S. Upadhyay, G. F. Rapsang., and S.R. Jopshi. 2017. Antibacterial and Synergistic Activity Against B-Lactamase-Producing Nosocomial Bacteria By Bacteriocin Of Lab Isolated From Lesser Known Traditionally Fermented Products Of India. Hayati Journal Of Biosciences 24 : 87-95
- Brands, D. 2006. Salmonella. Chelsea House Publisher : United States Of

- Amerika.Pp. 120.
- Brooks, G.F.Et Al. 2005. Mikrobiologi Kedokteran. Alih Bahasa. Jakarta: Salemba Medika. Hal: 317-327.
- Budaya, B.J., P.Lestari, dan A. Sofyan. 2013. Perbedaan Pergerakan Angina Pada Musim Hujan dan Musim Kemarau dan Pengaruhnya Terhadap Disperse Pencemaran Udara di Kota Surabaya. Jurnal Teknik Lingkungan 19 (2): 140-149.
- D'aoust, J. V. 2001. Salmonella. Di Dalam: Labbe' Rg, Garcia S, Editor. Guide To Foodborne Patogen s. New York: A John Wiley & Sons, Inc., Publication. PP. 163-191.
- Desniar, I. Rusmana, A. Suwanto, dan N.R. Mubarik. 2012.Senyawa Antibakteri Yang Dihasilkan Oleh Asal Bekasam.Jurnal Akuatika. 3(2):135-145.
- Djaafar T.F., Dan S. Rahayu. 2007. Cemaran Mikroba Pada Produk Pertanian, Penyakit Yang Ditimbulkan dan Pencegahannya. Jurnal Litbang Pertanian 26(2):67-75.
- Fajri, Y., A.A. Sukarso, dan D.A.C. Rasmi. 2014. Fermentasi Ikan Kembung (*Rastralliger* sp.) Dalam Pembuatan Peda Dengan Penambahan (Bal) Yang Terkandung Dalam Terasi Empang Pada Berbagai Konsentrasi Garam. Jurnal Biologi Tropis 14 (2):153-161.
- Fardiaz, S. 1992. Mikrobiologi Pangan. Pt Gramedia Pustaka Utama, Jakarta. Hal : 154-157.
- Fauziah, 2006, Faktor-Faktor Yang Berpengaruh Terhadap Penjualan Ikan Asin Berformalin Di Kalangan Pedagang Ikan Asin Di Pasar Johar Semarang Tahun 2006, Skripsi: Universitas Diponegoro Semarang. Hal: 34-45.
- Francesca, S. D., D.S.F. Iris, V. D. S. Jane, D. A. D. S. Carla, M. D. C. Mateus, and L. G. D. A. J. Washington. 2015. Characterization and Evaluation Of Lactic Acid Bacteria Isolat ed From Goat Milk. Food Control (53):96-103.
- Ganiswarna, S. 1995. Farmakologi dan Terapi. Edisi IV. 271-288 Dan 800-
- SKRIPSI AKTIVITAS ANTIBAKTERI YANG.... TRI WAHYUNI

810. Bagian Farmakologi Fakultas Kedokteran Universitas Indonesia. Jakarta. Edisi 5:252.

Habibah, T.P.Z.. 2013. Identifikasi Penggunaan Formalin Pada Ikan Asin dan Faktor Perilaku Penjual di Pasar Tradisional Kota Semarang. Unnes Journal Of Public Helath. 2(3):1-10.

Hafsan. 2014. Bakteriosin Asal Sebagai Biopreserfatif Pangan. Jurnal Teknosains 8 (2):175-184.

Haitam, A.R., H. Zaiton, A.S., Norrakiah, and N. Huda-Fauzan. 2017. Assessment Of Potential Probiotic Properties Lactic Acid Bacteria From Shrimp Paste Or Belacan. International Journal Of Advances In Science Engineering And Technology. 5(1):90-98.

Halim, C. N., dan Z. Elok. 2013. Studi Kemampuan Probiotik Isolat Penghasil Eksopolisakarida Tinggi Asal Sawi Asin (*Brassica juncea*). Jurnal Pangan Dan Agroindustri, 1(1): 129-137.

Hanchi, H., W. Mottawea, K./ Sebei, And R. Hammami. 2018. The Genus *Enterococcus*: Between Probiotic Potencial And Safety Concerns- An Update. Frontiers In Microbiology. 2(9): 1-16.

Heredia-Castro, P. Y., J. I. M. Romero, A. H. Mendoza, E. A. Felix, A. F. G. Cordova, and B. V. Cordoba. 2015. Antimicrobial Activity and Partial Characterization of Bacteriocin-Like Inhibitory Substances Produced by *Lactobacillus* spp. Isolated From Artisanal Mexican Cheese. Journal of Dairy Science. 98(12): 1-9.

Heping Z. and C. Yimin. 2014. Lactic Acid Bacteria : Fundamental and Practice. Handbook Of Diary Biotechnology and Engineering.

Holt, J.G., N.R. Krieg, P.H.A. Sneath, J.T. Staley, and S.T. Williams. 1997.. Bergey's Manual Of Determinative Bacteriology. Ninth Edition. Waverly Press Inc . United States of America.

Indriati,N., I.P.D. Setiawan, dan Yulnieriwarni. 2006. Potensi Antibacterial dari Peda, Jambal Roti, dan Bekasam. Jurnal Perikanan 8(2): 153-159.

Jaewetz, Melnick, and Adelberg. 2010. Medical Microbiology. Atlanta.Pp.

270-273.

Jawetz, E. 2001. Mikrobiologi Kedokteran. Salemba Medika. Jakarta. Hal: 196-198.

Jawetz, J.L. Melnick, E. A. Adelberg, G. F. Brooks, J. S. Butel *and* L.N. Ornston. 1995. Mikrobiologi Kedokteran. Edisi Ke-20 (Alih Bahasa: Nugroho Dan R. F. Maulany). Jakarta. Kedokteran Egc. Hal: 167-189.

Jawetz, M., Dan Adelberg. 2005. Mikrobiologi Kedokteran. Salemba Medika. Jakarta. Hal: 123-154.

Jini R., H.C. Swapna, A.K. Rai, R. Vrinda, P.M. Halami, N.M. Sachindra, *and* N. Bhaskar. 2011. Isolation and Characterization Of Potential Lactic Acid Bacteria (LAB) From Freshwater Fish Processing Wastes For Application In Fermentative Utilisation Of Fish Processing Waste. *Brazilian Journal Of Microbiology* 42: 1516-1525.

Juliarsi, M., Nazaruddin, dan W. Werdiningsih. 2018. Pengaruh Konsentrasi Garam dan Lama Fermentasi Terhadap Mutu Sambal Masin Khas Shumbawa. *Reka Pangan* 12 (1): 1-11.

Kalschne, D.L., R. Womer, A. Mattana, C.M.P. Sarmiento, L.M. Colla, *and* E. Colla. 2015. Characterization Of The Spoilage Lactic Acid Bacteria In Sliced Vacuum-Packed Cooked Ham. *Brazilian Journal Of Microbiology*. 46(1):173-181.

Karpinski, T. M., *and* A. K. Szkaradkiewicz. 2016. Bacteriocin. *Encyclopedia Of Food and Health*, 1: 312-319.

Kumar S..2012. Textbook Of Microbiology. 1st Ed. Jaype Brpther Medical Publisher. India. Pp.79-80

Kusmawarti, A., F.R. Arief, dan S. Hariyati. 2014. Eksplorasi Bakteriosin Dari Asal Rusip Bangka dan Kalimantan. *Jurnal Penelitian Perikanan*. 9(1):29-40.

Liu, W., H. Pang, H. Zhang, and Y. Cai. 2014. Biodiversity Of Lactic Acid Bacteria. In : H. Zhang And Y. Cai (Eds). *Lactic Acid Bacteria Fundamentals And Practice*. Springer. Pp. 106-108.

- Ljungh, A., and T. Wadström. 2006. Lactic Acid Bacteria As Probiotics. *Current Issues In Intestinal Microbiology*. 7(2) : 73-89.
- Mardalisa, C.A., Y. Zakaria, dan Nurliana. 2016. Efek Suhu dan Masa Simpan Terhadap Aktivitas Antibakteri Susu Fermentasi Dengan *Lactococcus casei*. *Agripet* 16(1) : 49-55.
- Marpaung, R.. 2015. Kajian Mikrobiologi Pada Produk Ikan Asin Kering Yang Dipasarkan di Pasar Tradisional dan Pasar Swalayan Dalam Upaya Peningkatan Keamanan Pangan di Kota Jambi. *Jurnal Ilmiah Universitas Batanghari Jambi*. 15 (3): 145-151.
- Maruka, S.S., G. Siswohutomo, dan R.D. Rahmatu. 2017. Identifikasi Cemaran Bakteri *Escherichia coli* Pada Ikan Laying (*Detapterus russelli*) Segar Di Berbagai Pasar Kota Palu. *E-Jurnal Mitra Sains*. 5 (1): 84-89.
- Matondang, R.A., E. Rochima, dan N. Kurniawati. 2015. Studi Kandungan Formalin dan Zat Pemutih Pada Ikan Asin di Beberapa Pasar di Bandung. *Jurnal Perikanan Kelautan* 6 (2): 70-77.
- Melawati, B., Fakhurrazu dan M. Albrar. 2019. Deteksi Bakteri *Salmonella* sp. Pada Produk Ikan Asin Talang-Talang (*Scromberiodes tala*) di Kecamatan Leupung Kabupaten Aceh Besar. *Jimvet*. 3 (3): 175-180.
- Mishra, V., and D. N. Prasad. 2005. Application Of In Vitro Methods For Selection Of *Lactobacillus casei* Strains As Potential Probiotics. *International Journal Of Food Microbiology*. 103(1): 109–115.
- Naidu, A.S., and R.A. Clemens. 2000. Probiotics. Di Dalam *Natural Food Antimicrobial Systems*. Naidu As (Ed). Crc Press, Llc. Pp. 265-293.
- Nazir, M.. 2011. *Metode Penelitian*. Jakarta : Ghalia Indonesia. Hal: 245-265.
- Nurhajati, J., Atira, I.N.P. Aryantha, and I.D.G. Kadek. 2012. The Curative Action Of *Lactobacillus plantarum* FNCC 226 Saprolegnia Parasitica A3 On Catfish (*Pangasius hypophthalmus* Sauvage). *International Food Research Journal*. 19 (4): 1723-1727.
- O'bryan, C.A., P.G. Crandall, S.C. Ricke, and J.B. Ndahetuye. 2015. Lactic Acid Bacteria (LAB) As Antimicrobials In Food Products: Analytical

Methods and Applications. Handbook Of Natural Antimicrobials For Food Safety And Quality. Elsevier. Pp. 117-136.

Ouwehand A.C., and S. Vesterlund. 2004. Antimicrobial Component From Lactic Acid Bacteria. Third Edition. University Of Turku. Finland. Pp. 375-395.

Papuangan, N., dan Nurhasanah. 2014. Potensi Senyawa Antibakteri Isolat Yang Diisolasi Dari Bakasang Ternate. Seminar Nasional Riset Inovatif II. 11-16.

Pramono, H., A. Kurniawan, N. Andika, T.F. Putra, M.A.R.Hazwin, S. Utari, A.P. Kurniawan, E.D. Masithah, and A.M. Sahidu. 2019. Detection Of Antibiotic-Resistant *Salmonella* sp. In The Seafood Products Of Surabaya Local Market. Earth And Environmental Science 236 (4): 1-5.

Pramono, H., T.F., Putra, H. Prapto, and W. Tjahyaningsih,. 2017. The Antagonistic Activity Of Lactic Acid Bacteria Isolat ed From Peda, An Indonesian Traditional Fermented Fish. Iop Conf. Series: Earth and Environmental Science 137.

Pringsulaka, O., N. Thongngam, N. Suwannasai, W. Atthakor, K. Pothivejkul, and A. Rangsiruji. 2012. Partial Characterisation Of Bacteriocins Produced By Lactic Acid Bacteria Isolat ed From Thai Fermented Meat and Fish Products. Food Control, 23 : 547-551.

Putra, T.F.. 2017. Isolasi Bakteri Asam Laktat Penghasil Bakteriosin Dari Peda Ikan Kembung Sebagai Kandidat Biopreservatif Produk Perikanan. Skripsi. Universitas Airlangga. Surabaya. Hal : 30-31.

Radjasa, O.K., T. Martens, H-P. Grossart, T. Brinkoff, A. Sabdono, and M. Simon. 2007. Antagonistic Activity Of A Marine Bacterium *Pseudoalteromonas luteoviolacea* Tab4.2 Associated With Coral Acropora Sp. J. Biol. Sci. 7(2):239- 246.

Rahayu, N.D., B. Sasmito, Dan N. Bashit. 2018. Analisis Pengaruh Fenomena *Indian Ocean Dpole (IOD)* Terhadap Curha Hujan Di Pulau Jawa. Jurnal Geodesi Undip. 7 (1): 57-67.

Rinto, E. Arafah, Dan S. B. Utama. 2009. Kajian Keamanan Pangan (Formalin, Garam Dan Mikrobial) Pada Ikan Sepat Asin Produksi

- Indralaya. Jurnal Pembangunan Manusia. 8 (2) : 11-21.
- Rohman, N.. 2017. Ujin Aktivitas Antibakteri Isolat Bakteri Asam Laktat (BAL) Dari Bekasam Ikan Patin (*Pangasius hypophthalmus*) Terhadap *Escherichia coli* Dan *Streptococcus* sp. Skripsi. Universitas Lampung. Lampung. Hal : 1-50.
- Rohmawati, I.. 2010. Kajian Senyawa Antimikroba Isolat Asi Yang Berpotensi Sebagai Probiotik. Skripsi. Institut Pertanian Bogor. Bogor. Hal:1-50.
- Romadhon, L. Rianingsih dan A. D. Anggo. 2018. Aktivitas Antibakteri dari Beberapa Tingkatan Mutu Terasi Udang Rebon. Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia. 21(1): 68-76.
- Romadhon, Subagiyo, dan S. Margino. 2012. Isolasi Dan Karakterisasi Dari Usus Udang Penghasil Bakteriosin Sebagai Agen Antibakteria Pada Produk-Produk Hasil Perikanan. Jurnal Saintek Perikanan. 8(1):59-64.
- Santoso, E.. 2003. Bakteri Asam Laktat (BAL) Pada Ikan Pindang dan Ikan Asin Serta Isolat Yang Berpotensi Sebagai Penghasil Bakteriosin. Agroiteksos 13 (3): 129-139.
- Shahmohammadi M, Javadi M, and Nassiri-Asl M. 2016. Anoverview On The Effects Of Sodium Benzoate As A Preservative In Food Products. Biotechnology Health Science. 3(3):1-5.
- Simadibrata, M. 2010. Probiotik-Peranannya Dalam Dunia Medis. Universitas Indonesia. Jakarta.
- Siswanto, A., Sumardianto, dan Romadhon. 2017. Pengaruh Perbedaan Konsentrasi Garam Pada Ikan Peda Kembang (*Rastrelliger* sp.) Terhadap Jumlah Bakteri Penghasil Asam Sebagai Penghambat Pertumbuhan *Staphylococcus aureus* dan *Escherichia coli*. Jurnal Pengolahan Dan Bitekologi Hasil Perikanan. 6 (2): 17-23.
- Situmeang, S.,.F., Musthari, dan S. Riadi. 2017. Isolasi dan Uji Aktivitas Antimikroba (BAL) Dari Yoghurt Dalam Menghambat Pertumbuhan Bakteri. Jurnal Bisains 3 (3): 144-152.
- Smith, K. P. F. 1988. Genetic Elements In *Escherichia coli*. London:
- SKRIPSI AKTIVITAS ANTIBAKTERI YANG.... TRI WAHYUNI

Macmillan Molecularbiology Series. Pp. 76-90.

Sofyan, A., A. N. Aswari, T. Purwoko, *and* T. Damayanti. 2013. Screening of Lactic Acid Bacteria from Rumen Liquor and King Grass Silage as well as Their Antibacterial Activities. *Media Peternakan* 216-223.

Subagiyo, S. Margino, Triyanto, F. Setiawan, W.A. Setyati Dan R. Pramesti. 2017. Aktivitas Antibakteri Isolat Intestinal Udang Penaeid Tipe Liar Terhadap Bakteri *Vibrio*. *Journal Kelautan Tropis* 20 (1): 7-15.

Sulistiani dan T. Khusniati. 2016. Potensi Antibakteri Tiga Spesies Asli Enggano Terhadap Bakteri Patogen dan Pembusuk Makanan. *Jurnal Ilmu-Ilmu Hayati* 15(3): 285-293.

Tanusupawat, S. *and* W. Visessanguan. 2014. *Seafood Processing: Technology, Quality and Safety*. 1st Edition. John Willey and Sons. United Kingdom. Pp. 177-207.

Thariq, A.S., F. Swastawati dan T. Surti. 2014. Pengaruh Perbedaan Konsentrasi Garam Pada Peda Ikan Kembung (*Rastrelliger neglectus*) Terhadap Kandungan Asam Glutamat Pemberi Rasa Gurih (Umami). *Jurnal Pengolahan Dan Bioteknologi Hasil Perikanan*. 3(3): 104-111.

Theron, m.m., and j.f.r. lues. 2011. *Organic acid and food preservation*. United states : CRC Press. Pp. 273.

Vankadesan, D., *and* V. Sumathi. 2015. Screening Of Lactic Acid Bacteria For Their Antibacterial Activity Against Milk Borne Pathogens. *International Journal Of Applied Research* 1(11) : 970-973.

Wahdiniati, L., Y. Pantiwati, dan R. Latifa. 2017. Pemeriksaan Kandungan Bakteri *Salmonella*_sp. Dan Bakteri *Escherichia coli* Pada Petis Ikan di Pasar Klampis Bangkalan Madura Sebagai Sumber Belajar Biologi. *Jurnal Pendidikan Biologi Indonesia*. 2 (2): 198-205.

Waluyo, E., dan B. Kusuma. 2017. *Keamanan Pangan Produk Perikanan*. Universitas Brawijaya Press. Hal. 49.

Yang, J., J. Wang, K. Yang, M. Liu, Y. Qi, T. Zhang, M. Fan, *and* X. Wei. 2017. Antibacterial Activity Of Selenium-Enriched Lactic Acid Bacteria Against Common Food-Borne Pathogens In Vitro. *Journal Of Dairy*

Science. 101(3):1-13.

Zeng X., W. Xia, J. Wang, Q. Jiang, Y. Xu, Y. Qiu. *and* H. Wang. 2014. Technological Properties Of Lactobacillus Plantarum Strains Isolat ed From Chinese Traditional Low Salt Fermented Whole Fish. *Jpurnal Food Control* 40: 351-358