

## DAFTAR PUSTAKA

- Atlas, Ronald M. 2004. *Handbook of Microbiological*. Media fourth Edition Volume 1. United States Of America: CRC Press.
- Cantarelli, M. A., Pellerano, M. A., Marchevsky, R. G., Camiña, E. J., & M, J. (2008). Quality of Honey from Argentina : Study of Chemical Composition and Trace Element . Resumen. *Journal of the Argentine Chemical Society*. 96(1–2): 33–41. Diakses dari [www.scielo.org.ar/pdf/jacs/v96n1-2/v96n1-2a04.pdf](http://www.scielo.org.ar/pdf/jacs/v96n1-2/v96n1-2a04.pdf).
- Cappucino J.G. and N. Sherman. 1987. *Microbiology, A Laboratory Manual*. The Benjamin/Cummings Publishing Company Inc. California USA. P.127-148.
- Cousin, FJ., Lynch, SM., Harris, HMB., McCann, A., Lynch, DB., Neville, B.A., Irisawa, T., Okada, S., Endo, A., O'Toole, PW. 2015. Detection and Genomic Characterization of Motility in *Lactobacillus curvatus*: Confirmation of Motility in a Species outside the *Lactobacillus salivarius* Clade. *American Society for Microbiology Journals*. 81: 41297-1308.
- Dwidjoseputro, D. (2005). *Dasar-Dasar Mikrobiologi*. Surabaya: Djambatan.
- Fatoni, A. 2008. *Pengaruh Propolis Trigona sp. Asal Bukit Tinggi Terhadap Beberapa Bakteri Usus Halus Sapi dan Penelusuran Komponen Aktifnya*. Tesis. Bogor: Progam Pasca Sarjana, Institusi Pertanian Bogor.
- Ferreira ICFR, Aries E, Barreira JCM, Estevinho LM. 2009. Antioxidant Activity of Portuguese Honey Samples: Different Contributions of the Entire Honey and Phenolic Extract. *Food Chemistry*. 114(4); 1438-1443.
- Garedew, A., Schmolz, E., dan Lamprecht, I. 2003. The antimicrobial activity of honey of the stingless bee *Trigona* spp. *Journal of Apicultural Science*. 47(1): 37-48.
- Gianti, I dan Herly, E. Pengaruh Penambahan Gula dan Lama Penyimpanan Terhadap Kualitas Fisik Susu Fermentasi. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*. Vol. 6, No. 1. ISSN : 1978 – 0303
- Goktepe I, Vijay KJ, & Mohamed A. 2005. *Probiotics in Food Safety and Human Health*. Boca Raton: CRC Press.
- Gross. 1995. *Introductory microbiology*. London : chaswaan hall University and Profesional.
- Harti, A.S. 2014. *Mikrobiologi Kesehatan*. Yogyakarta: CV. Andi offset. Halaman 72.
- Haryati, L.F. 2010. *Aktivitas Antibakteri Berbagai Jenis Madu Terhadap Mikroba Pembusuk (*Pseudomonas fluorescens* FNCC 0071 dan *Pseudomonas putida* FNCC 0070)*. Skripsi Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret. Surakarta.

- Ibrahim, A., Fridayanti, A., Delvia, F. 2017. Isolasi dan Identifikasi Bakteri Asam Laktat (BAL) dari Buah Mangga (*Mangifera indica* L). *Jurnal Ilmiah Manuntung*. 1(2) : 159-163.
- Irianto, K. 2006. *Mikrobiologi Menguak Dunia Mikroorganisme*. Jilid I. Bandung : CV. Yrama Widya. Halaman 75, 85-87.
- Ismail YS, Cut Yulvizar, Putriani. 2017. Isolasi, Karakteristik dan Uji Aktivitas Antimikroba Bakteri Asam Laktat dari Fermentasi Biji Kakao (*Theobroma Cacao* L.). *BIOLEUSER*, 1(2): 45-53.
- Krisnawati. 2013. *Kandungan Propolis dan Madu Lebah Trigona sp di Pulau Lombok*. Alih Teknologi “Budidaya Lebah *Trigona sp.*”. Balai Penelitian Teknologi Hasil Hutan Bukan Kayu. Mataram.
- Lawalata *et al.* 2010. Isolasi dan Skrining Molekuler Bakteri Asam Laktat Pembawa Gen Glukansukrase dari Makanan dan Minuman Mengandung Gula. Makaran. *Journal of Science* 14(1) : 63-68.
- Leroy, F., L. de Vuyst. 2001. Growth of the Bacteriocin-Producing *Lactobacillus sakei* Strain CTC 494 in MRS Broth Is Strongly Reduced Due to Nutrient Exhaustion: a Nutrient Depletion Model for the Growth of Lactic Acid Bacteria. *Applied and Environmental Microbiology*. 67(10): 4407 - 4413.
- Nasution, Fatimah Sari. 2012. *Identifikasi dan Karakteristik Bakteri Asam laktat pada Kotoran Ayam Broiler sebagai Agensi Probiotik*. Skripsi. Universitas Negeri Medan.
- Ni, K., Wang, Y., Li, D., Cai, Y., Pang, H. 2015. Characterization, Identification and Application of Lactic Acid Bacteria Isolated from Forage Paddy Rice Silage. *PLOS One Journal*. <https://doi.org/10.1371/journal.pone.0121967>
- Nofrianti, R. 2013. Pengaruh Penambahan Madu terhadap Mutu Yoghurt Jagung. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan Vol. 2 No. 2*.
- Nurhayati, Sri. 2007. *Pengaruh Ketuaan dan Konsentrasi Dekok Daun Salam (*Syzygium polyanthum* (Wight) Wapl) terhadap Diameter Zona Hambat *Salmonella typhi* Secara In Vitro*. Skripsi. Tidak Diterbitkan. Malang: Fakultas Kedokteran Universitas Muhammadiyah Malang.
- Pal . A., Ramana K. V., Bawa A. S. 2010. Simplification and Optimization of *deMan Rogosa Sharpe* (MRS) Medium for Enhanced Production of Bacteriocin by *Weissella paramesenteroides*. *DFR-8, J Food Sci Technol* : 47:258–265.
- Pirt, S.J. 1975. *Principles of Microbe and Cell Cultivation*. Blackwell Scientific Publication. London.
- Pratiwi dan Sylvia T. 2008. *Mikro Biologi Farmasi*. Erlangga : Jakarta.
- Putri, A. L. O., Kusdiyantini, E. 2018. Isolasi dan identifikasi bakteri asam laktat dari pangan fermentasi berbasis ikan (Inasua) yang diperjualbelikan di Maluku-Indonesia. *Jurnal Biologi Tropika Vol. 1, No. 2* : 6-12.

- Radji, M. 2010. *Buku Ajar Mikrobiologi: Panduan Mahasiswa Farmasi dan Kedokteran*. Jakarta: EGC. Halaman 112-136.
- Radji, M., & M.Biomed. (2011). *Buku Ajar Mikrobiologi: Panduan Mahasiswa Farmasi dan Kedokteran*. Jakarta: EGC.
- Rahmayani, N., Nazaruddin., Amaro, M. 2021. Pengaruh Konsentrasi Propolis Terhadap Mutu Kimia, Mikrobiologi dan Organoleptik Yoghurt. *Jurnal Teknologi Pangan*. 15(1) : 105-120.
- Rakhmawati, A. 2012. *Penyiapan Media Organisme*. Yogyakarta. Jurusan Pendidikan Biologi Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Universitas Negeri Yogyakarta. Halaman 2.
- Retno, Sasongkowati. 2013. *Bahaya gula. Garam & Lemak*. Bandung: IndoLiterasi.
- Rohani, F. 2010. *Kajian Senyawa Antimikroba Bakteri Asam Laktat Heterofermentatif Isolat ASI*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor.
- Standart Nasional Indonesia. 2013. *Madu*. SNI 01-3545-2013.
- Subagiyo., Margino, S., Triyanto. 2015. Pengaruh Penambahan Berbagai Jenis Sumber Karbon, Nitrogen Dan Fosfor pada Medium deMan, Rogosa and Sharpe (MRS) Terhadap Pertumbuhan Bakteri Asam Laktat Terpilih Yang Diisolasi Dari Intestinum Udang Penaeid. *Jurnal Kelautan Tropis*. Vol. 18(3):127–132.
- Sujaya, Nengah et al. 2008. Isolasi dan karakterisasi Bakteri Asam Laktat dari Susu Kuda Sumbawa. *Jurnal Veteriner* 9(2) : 52-59
- Suprihatin, 2010. *Teknologi Fermentasi*. UNESA University Press. Surabaya.
- Sutarna. 2000. *Kultur Media Bakteri*. Temu Teknis Fungsional non Peneliti.
- Surono Ingrid S. 2004. *Probiotik Susu Fermentasi dan Kesehatan*. Jakarta: PT. Tri Cipta Karya.
- Tartibian B, Maleki BH. 2012. The Effects of Honey Supplementation on Seminal Plasma Cytokines, Oxidative Stress Biomarkers, and Antioxidants During 8 Weeks of Intensive Cycling Training. *Journal of Andrology*: 33(3), 449-61.
- Wachidah, Rizky N. 2016. *Pengaruh Konsentrasi Larutan Madu Lebah Hutan (Apis dorsata) Terhadap Hambatan Pertumbuhan Bakteri Porphyromonas gingivalis Dominan Gingivitis (Kajian in vitro)*. Skripsi. Fakultas Kedokteran Gigi Universitas Sebelas Maret : Surakarta.
- Wardani, B. W. 2018. *Panduan singkat budidaya dan breeding lebah trigona sp*. Balai Penelitian dan Pengembangan Teknologi Hasil Hutan Bukan Kayu. Mataram.

Wibowo MS. 2012. Pertumbuhan dan Kontrol Bakteri. *Jurnal Pertumbuhan Bakteri*.

Wikandari, P. R., Suparmo., Marsono, Y., Rahayu, E. S. 2012. Karakterisasi Bakteri Asam Laktat Proteolitik pada Bekasam. *Jurnal Natur Indonesia : 14(2)*, 120-125.

Young, M.M. 1985. *The Principles, Application and Regulation of Biotechnology in Industry, Agriculture and Medicine*. Comprehensive Biotechnology. 1: 189-213.