

## DAFTAR PUSTAKA

- Adi Wira Kusuma, G. P., Ayu Nocianitri, K., & Kartika Pratiwi, I. D. P. (2020). Pengaruh Lama Fermentasi Terhadap Karakteristik Fermented Rice Drink Sebagai Minuman Probiotik Dengan Isolat *Lactobacillus* sp. F213. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan (ITEPA)*, 9(2), 182–193. <https://doi.org/10.24843/itepa.2020.v09.i02.p08>
- Agustina, Y., Kartika, R., & Panggabean, A. S. (2015). Pengaruh Variasi Waktu Fermentasi Terhadap Kadar Laktosa, Lemak, pH Dan Keasaman Pada Susu Sapi Yang Difermentasi Menjadi Yogurt. *Jurnal Kimia Mulawarman*, 12(2), 97–100. <http://jurnal.kimia.fmipa.unmul.ac.id/index.php/JKM/article/view/9/13>
- Al-fatolah, S. P., Priantari, I., & Eurika, N. (2019). Yoghurt Dengan Penambahan Sari Buah Pepaya Dan Jenis Susu Yang Berbeda. *Jurnal Biologi Dan Pembelajaran Biologi*, 1–14.
- Alvina, A., & Hamdani, D. (2019). Proses Pembuatan Tempe Tradisional. *Jurnal Pangan Halal*, 1(1), 9–12.
- Amaliah, Z. Z. N., Bahri, S., & Amelia, P. (2018). Isolasi dan Karakterisasi Bakteri Asam Laktat dari Limbah Cair Rendaman Kacang Kedelai. *Jurnal Fitofarmaka Indonesia*, 5(1), 253–257.
- Asbur, Y., & Khairunnisyah. (2021). Tempe sebagai sumber antioksidan. *AGRILAND Jurnal Ilmu Pertanian*, 9(3), 183–192.
- Bawole, K. V., Umboh, S. D., & Tallei, T. E. (2018). Uji Ketahanan Bakteri Asam Laktat Hasil Fermentasi Kubis Merah (*Brassica oleracea* L.) Pada pH 3. *Jurnal MIPA*, 7(2), 20. <https://doi.org/10.35799/jm.7.2.2018.20624>
- Benedicta, Y., & Meitiniarti, V. I. (2017). Isolasi Bakteri Asam Laktat Dari Kimchi Dan Kemampuannya Menghasilkan Senyawa Anti Bakteri. *Scripta Biologica*, 4(3), 165–169. <https://doi.org/10.20884/1.sb.2017.4.3.447>
- Bulu, S., Ledo, M. E. ., & Rupidara, A. D. . (2019). Identifikasi Bakteri Asam Laktat pada Nira Segar Lontar (*Borassus flabellifer* Linn). *Jambura Edu Biosfer Journal*, 1(2), 47–52. <https://doi.org/10.34312/jebj.v1i2.2518>
- Detha, A., Datta, F. U., Beribe, E., Foeh, N., & Ndaong, N. (2019). Karakteristik Bakteri Asam Laktat Yang Diisolasi Dari Susu Kuda Sumba. *Jurnal Kajian Veteriner*, 7(1), 85–92. <https://doi.org/10.35508/jkv.v7i1.1058>
- Emmawati, A., Laksmi, B. S., Nuraida, L., & Syah, D. (2015). Karakterisasi Isolat Bakteri Asam Laktat dari Mandai yang Berpotensi sebagai Probiotik. *Jurnal Agritech*, 35(2), 146–155. <https://doi.org/10.22146/agritech.9400>
- Griana, T. P., & Kinasih, L. S. (2020). Potensi Makanan Fermentasi Khas Indonesia Sebagai Imunomodulator. *Prosiding Seminar Nasional Biologi Di Era Pandemi Covid-19*, 6(1), 401–412. <https://journal3.uin-alauddin.ac.id/index.php/psb/article/view/15939>
- Hutajulu, N., & Lestari, D. P. A. (2021). *Manfaat Tempe bagi Kesehatan*. Universitas Airlangga. <http://ners.unair.ac.id/site/index.php/news-fkp-unair/30-lihat/1684-manfaat-tempe-bagi-kesehatan>
- Ibrahim, A., Fridayanti, A., & Delvia, F. (2015). Isolasi dan Identifikasi Bakteri Asam Laktat (Bal) dari Buah Mangga (*Mangifera indica* L.). *Jurnal Ilmiah Manuntung*, 1(2), 159–163. <https://doi.org/10.51352/jim.v1i2.29>
- Ismail, Y. S., Yulvizar, C., & Putriani. (2017). Isolasi, karakterisasi dan uji

- aktivitas antimikroba bakteri asam laktat dari fermentasi biji kakao (*Theobroma cacao* L.). *Bioleuser*, 1(2), 45–53.
- Kristiadi, O. H., & Lunggani, A. T. (2022). Tempe Kacang Kedelai Sebagai Pangan Fermentasi Unggulan Khas Indonesia. *Jurnal Andaliman : Jurnal Gizi Pangan, Klinik Dan Masyarakat*, 2(2), 48–56.
- Kurnia, M., Amir, H., & Handayani, D. (2020). Isolasi Dan Identifikasi Bakteri Asam Laktat Dari Makanan Tradisional Suku Rejang Di Provinsi Bengkulu: “Lemea.” *Alotrop*, 4(1), 25–32. <https://doi.org/10.33369/atp.v4i1.13705>
- Magdalena, S., Yogiara, Y., & Yulandi, A. (2021). Profil Bakteri Asam Laktat dan Evaluasi Sensori dari Tempe Bungkus Daun Jati yang Disuplementasi dengan Daun Kelor. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 10(1), 208–215. <https://doi.org/10.17728/jatp.7330>
- Maharani, M. M., Bakrie, M., & Nurlela, N. (2021). Pengaruh Jenis Ragi, Massa Ragi Dan Waktu Fermentasi Pada Pembuatan Bioetanol Dari Limbah Biji Durian. *Jurnal Redoks*, 6(1), 57. <https://doi.org/10.31851/redoks.v6i1.5200>
- Mufidah, L., Rachmawati, E., & Mayang, R. C. A. S. (2021). Kajian Pustaka Jenis Starter , Lama Fermentasi , Dan Sifat Organoleptik Yoghurt Susu Kedelai. *Jurnal Socia Akademika*, 7(1), 17–23.
- Nasution, A. Y., Rasyidah, & Mayasari, U. (2022). Potensi Bakteri Asam Laktat Sebagai Penghasil Eksopolisakarida Dari Dekke Na Niura. *Jurnal Al-Azhar Indonesia Seri Sains Dan Teknologi*, 7(3), 214–220. <https://doi.org/10.36722/sst.v7i3.1236>
- Nur, F., Hafsana, H., & Wahdiniar, A. (2015). Isolasi Bakteri Asam Laktat Berpotensi Probiotik Pada Dangke, Makanan Tradisional dari Susu Kerbau di Curio Kabupaten Enrekang. *Biogenesis: Jurnal Ilmiah Biologi*, 3(1), 60–65. <https://doi.org/10.24252/bio.v3i1.568>
- Panjaitan, R., Nuraida, L., & Dewanti-Hariyadi, R. (2018). Seleksi Isolat Bakteri Asam Laktat Asal Tempe Dan Tape Sebagai Kandidat Probiotik. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan*, 29(2), 175–184. <https://doi.org/10.6066/jtip.2018.29.2.175>
- Priadi, G., Setiyoningrum, F., Afiati, F., Irzaldi, R., & Lisdiyanti, P. (2020). Studi in Vitro Bakteri Asam Laktat Kandidat Probiotik Dari Makanan Fermentasi Indonesia. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan*, 31(1), 21–28. <https://doi.org/10.6066/jtip.2020.31.1.21>
- Rahmiati, R., & Mumpuni, M. (2017). Eksplorasi Bakteri Asam Laktat Kandidat Probiotik Dan Potensinya Dalam Menghambat Bakteri Patogen. *Elkawnie : Journal of Islamic Science and Technology*, 3(2), 141–150. <https://doi.org/10.22373/ekw.v3i2.1870>
- Redi Aryanta, I. wayan. (2020). Manfaat Tempe Untuk Kesehatan. *Widya Kesehatan*, 2(1), 44–50. <https://doi.org/10.32795/widyakesehatan.v2i1.609>
- Richard Hendarto, D., Putri Handayani, A., Esterelita, E., & Aji Handoko, Y. (2021). Mekanisme Biokimiawi dan Optimalisasi *Lactobacillus bulgaricus* dan *Streptococcus thermophilus* dalam Pengolahan Yoghurt yang Berkualitas. *Jurnal Sains Dasar*, 8(1), 13–19. <https://doi.org/10.21831/jsd.v8i1.24261>
- Sujono, S., M.R.A, R., K, H., & K, K. (2019). Karakter Rasa dan pH Yoghurt

- Susu Kambing pd lama dan Jenis Starter yang Berbeda. *BERDIKARI: Jurnal Inovasi Dan Penerapan Ipteks*, 7(1), 27–35. <https://doi.org/10.18196/bdr.7154>
- Suknia, S. L., & Rahmani, T. P. D. (2020). Proses Pembuatan Tempe Home Industry Berbahan Dasar Kedelai (*Glycine max* (L.) Merr) dan Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L.) Di Candiwesi, Salatiga. *Southeast Asian Journal of Islamic Education*, 03(01), 59–76.
- Suningsih, N., Ibrahim, W., Liandris, O., & Yulianti, R. (2019). Kualitas Fisik dan Nutrisi Jerami Padi Fermentasi pada Berbagai Penambahan Starter. *Jurnal Sain Peternakan Indonesia*, 14(2), 191–200. <https://doi.org/10.31186/jspi.id.14.2.191-200>
- Supriatna, I., Hismayasari, I. B., Bidiadnyani, I. G. A., Sayuti, M., & Yani, A. (2016). Analisis Karakteristik Bakteri Probiotik. *Jurnal Airaha*, 5(2), 130–132.
- Surbakti, F. (2021). Identifikasi dan Karakterisasi Bakteri Asam Laktat pada Acar Ketimun (*Cucumis Sativus* L.) Sebagai Agensi Probiotik. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Kesehatan (The Journal of Food Technology and Health)*, 1(1), 31–37. <https://doi.org/10.36441/jtepakes.v1i1.182>
- Suryani, Y., Hernaman, I., & Ningsih. (2017). Pengaruh Penambahan Urea Dan Sulfur Pada Limbah Padat Bioetanol Yang Difermentasi Em-4 Terhadap Kandungan Protein Dan Serat Kasar. *Jurnal Ilmiah Peternakan Terpadu*, 5(1), 13–17. <https://doi.org/10.23960/jipt.v5i1.p13-17>
- Syainah, E., Novita, S., & Yanti, R. (2014). Kajian Pembuatan Yoghurt dari Berbagai Jenis Susu dan Inkubasi yang Berbeda terhadap Mutu dan Daya Terima. *Jurnal Skala Kesehatan*, 5(1), 48–58.
- Tangapo, A. M., & Mambu, S. M. (2019). Edukasi Mengenai Pentingnya Konsumsi Probiotik Untuk Peningkatan Kesehatan Pada Kelompok Wanita di Kelurahan Banjer Kecamatan Tikala Kota Manado. *VIVABIO: Jurnal Pengabdian Multidisiplin*, 1(3), 13–17. <https://doi.org/10.35799/vivabio.1.3.2019.26723>
- Widiyaningsih, E. N. (2011). Peran Probiotik Untuk Kesehatan. *Jurnal Kesehatan*, 4(1), 14–20.
- Widowati, E., Andriani, I. M., & Kusumaningrum, A. P. (2011). Kajian Total Bakteri Probiotik dan Aktivitas Antioksidan Yoghurt Tempe Dengan Variasi Substrat. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, IV(1), 18–31.
- Wulanningsih, U. A. (2022). Pelatihan Pembuatan Yoghurt Susu Sapi Dengan *Lactobacillus Bulgaricus* Dan *Streptococcus Thermophilus*. *Jurnal Cerdik: Jurnal Pendidikan Dan Pengajaran*, 1(2), 66–78. <https://doi.org/10.21776/ub.jcerdik.2022.001.02.06>
- Yanuartono, Y., Indarjulianto, S., Purnamaningsih, H., Nururrozi, A., & Raharjo, S. (2019). Fermentasi: Metode untuk Meningkatkan Nilai Nutrisi Jerami Padi. *Jurnal Sain Peternakan Indonesia*, 14(1), 49–60. <https://doi.org/10.31186/jspi.id.14.1.49-60>
- Yulvizar, C. (2013). Isolasi dan Identifikasi Bakteri Probiotik pada *Rastrelliger* sp. *Biospecies*, 6(2), 1–7.
- Zulaikhah, S. R. (2021). Sifat Fisikokimia Yogurt dengan Berbagai Proporsi Penambahan Sari Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*). *Jurnal Sains Peternakan*, 9(1), 7–15.