

DAFTAR PUSTAKA

- Amaliah, Z. Z., & Bahri, S. (2018). Isolasi dan Karakterisasi Bakteri Asam Laktat dari Limbah Cair Rendaman Kacang Kedelai. *Jurnal Fitofarmaka Indonesia*, 5(1), 253-257.
- Ardilla, Y. A., & Anggreini, K. W. (2022). Peran Bakteri Asam Laktat Indigen Genus *Lactobacillus* Pada Fermentasi Buah Durian (*Durio zibethinus*) Sebagai Bahan Pembuatan Tempoyak. *Berkala Ilmiah Biologi*, 13(2), 42-52.
- Arief, M., & Fitriani, N. (2014, April 1). Pengaruh Pemberian Probiotik Berbeda Pada Pakan Komersial Terhadap Pertumbuhan Dan Efisiensi Pakan Ikan Lele Sangkuriang (*Clarias sp.*). *Jurnal Ilmiah dan Kelautan*, 6 (1), 49-53.
- Arzani, L. D., & Heldiyanti, R. (2022). Edukasi Mengenai Gut Microbiota dan Peran Probiotik terhadap Kesehatan Saluran cerna pada Anak Kurang Gizi. *Jurnal Ilmiah Pengabdian dan Inovasi*, 1(1), 13-20.
- Bulu, S., Ledo, M. E., & Rupidara, A. D. (2019). Identifikasi Bakteri Asam Laktat pada Nira Segar. *Jambura Edu Biosfer Journal*, 1(2), 47-52.
- DEA, F. (2018). *Probiotik: Suatu Tinjauan Keilmuan Baru bagi Pakan Budi Daya Perikanan Edisi Pertama*. Kencana: Jakarta
- Desniar, & Rusmana, I. (2012, September). Senyawa Antimikroba yang Dihasilkan oleh Bakteri Asam Laktat Asal Bekasam. *Jurnal Akuatika*, III (2), 135-145.
- Detha, A., & Datta, F. U. (2019). karakteristik Bakteri Asam Laktat yang Diisolasi dari Susu Kuda Sumba. *Jurnal Kajian Veteriner*, 7 (1), 85-92.
- Dewi, E. C., & Wulandari, S. (2013). Efektivitas Penambahan Madu Dan Susu Skim Terhadap Kadar Asam Laktat Dan pH Yoghurt Kacang Hijau (*Phaseolus radiatus L.*) Dengan Menggunakan Inokulum *Streptococcus thermophilus* Dan *Lactobacillus bulgaricus*. *Repository Universitas Riau*.
- Dewi, L. F., & Sartini. (2019, Maret). Isolasi Bakteri Asam Laktat dari Usus Sapi (*Bos taurus*) serta Kemampuannya dalam Menghambat Pertumbuhan Bakteri *Escherichia coli* dan *Shigella sp.* *Jurnal Ilmiah Biologi UMA (JIBIOMA)*, 1(1), 21-27.

- Fatma , I. I., & Nuraida, L. (2022). Potensi Probiotik Bakteri Asam Laktat Asal Madu dari Tiga Jenis Lebah yang Berbeda. *J. Teknol. dan Industri Pangan*, 33(2), 189-199.
- Fatma, I. I., & Haryanti, S. (2017, April). Uji Kualitas Madu pada Beberapa Wilayah Budidaya Lebah Madu Di Kabupaten Pati. *Jurnal Biologi*, 6(2), 58-65.
- Ibrahim, A., & Fridayanti, A. (2015). Isolasi dan Identifikasi Bakteri Asam Laktat (BAL) dari Buah Mangga (*Mangifera indica* L.). *Jurnal Ilmiah Manuntung*, 1(2), 159-163.
- Indrato , A. F., & Sulistyarsi, A. (2017). Isolasi Bakteri Probiotik Dari Usus Ikan Lele Untuk Fermentasi Yoghurt Sebagai Bahan Modul Berbasis Riset Dan Keterampilan Proses sains. *Prosiding Seminar Nasional Simbiosis II*, 315-328.
- Jenie, B. S. (2018). *Pangan Probiotik*. PT Penerbit IPB Press: Bogor
- Komalasari, H., & Yoga, W. K. (2022). Potensi Bakteri Probiotik Indigenous *Lactobacillus Plantarum* Dad-13 Sebagai Starter Pada Pembuatan Yoghurt Fungsional: Kajian Pustaka. *Food Scientia Journal of Food Science and Technology*, 2(2), 199-217.
- L & Indrayati. (2008). Aktivitas *Lactobacillus acidophilus* dan *Bifidobacterium* Terhadap Kualitas Yoghurt dan Penghambatannya pada *Helicobacter pylori*. *Jurnal Bionatura*, 10(2), 129-140
- Laily, I. N., & Utami, R. (2013). Isolasi dan Karakterisasi Bakteri Asam Laktat Penghasil Riboflavin dari Produk Fermentasi Sawi Asin. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 2(4), 179-184.
- Lawalata, H. J., & Rompas, C. F. (2020). Isolasi dan Identifikasi Bakteri Asam Laktat dari Fermentasi Anggur Buah Pala (*Myristica fragrans* Hoult) sebagai Penghasil Eksopolisakarida. *Jurnal Sains, Matematika dan Edukasi*, 8(1), 1-6.
- Legowo, G. (2015). Manfaat madu sebagai Antioksidan dalam Melawan Radikal Bebas dari Asap Rokok untuk Menjaga Kualitas Sperma. *Jurnal Majority*, 4(8), 41-46.
- Manguntung, B., & Sari , A. P. (2020). Isolasi dan Karakterisasi Bakteri Asam Laktat Dari Madu Hitam Sumbawa dan Potensinya Sebagai Antimikroba. *Jurnal Pendidikan Biologi Undiksha*, 7(1), 1-7.

- Masrikhiyah, R., & Prasetya, H. W. (2020). Peningkatan Pengetahuan Mengenai Manfaat Pangan Probiotik dan Prebiotik Bagi Kesehatan. *Jurnal Abdi Masyarakat*, 1(1), 42-46.
- Melia, S., & Aritonang, S. N. (2022). The Screening Of Probiotik Lactic Acid Bacteria From Honey Of Stingless Bee From West Sumatra, Indonesia and Using as Starter Culture. *Biodiversitas*, 23(12), 6379-6385.
- Mukarlina, & Rahmawati. (2022). Aktivitas Antibakteri Yoghurt Dengan Penambahan Madu Terhadap Bakteri Staphylococcus aureus Dan Escherichia coli. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Gizi*, 21 (1), 12-18.
- Ningsih, N. P., & Sari, R. (2018). Optimasi Aktivitas Bakteriosin yang Dihasilkan oleh Lactobacillus brevis dari Es Pisang Ijo. *Jurnal Pendidikan Informatika dan Sains*, 7(2), 233-242.
- Parwata, I. A., & Ratnayani, K. (2010). Aktivitas Antiradikal Bebas Kadar Beta Karoten Pada Madu Randu (Ceiba pentandra) dan Madu Kelengkeng (Nephelium longata L.). *Jurnal Kimia*, 4(1), 54-62.
- Pratama, D. R., & Aritonang, S. N. (2019). Implementasi Teknologi Yogurt dengan Menggunakan Kultur Bakteri Isolat Dadih Asal Nagari Tanjung Bonai untuk Pemberdayaan Peternak Di Jorong Kayu Maranting. *Jurnal Hilirisasi IPTEKS*, 2(4b), 481-489.
- Pratiwi, a. D., & Susanti. (2022). *Manfaat Probiotik dalam Perawatan Kulit*. Eureka Media Aksara: Jawa Tengah
- Putri, A. A., & Erina. (2018). Isolasi Bakteri Asam Laktat Genus Lactobacillus dari Feses Rusa Sambar (Cervus unicolor). *JIMVET*, 2(1), 170-176.
- Rachman, S. D., & Djajasoepena, S. (2015). Kualitas Yoghurt yang Dibuat dengan Kultur Dua (Lactobacillus bulgaricus dan Streptococcus thermophilus) dan Tiga Bakteri (Lactobacillus bulgaricus, Streptococcus thermophilus dan Lactobacillus acidophilus). *Chimica et Natura Acta*, 3(2), 76-79.
- Rosiana, N. M., & Khoiriyah, T. (2018). Yogurt Tinggi Antioksidan Dan Rendah Gula Dari Sari Buah Apel Rome Beauty Dan Madu. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*, 13(2), 81-90.
- Sakri, F. M. (2015). *Madu dan Khasiatnya: Suplemen Sehat Tanpa Efek Samping*. Penerbit Diandra Pustaka Indonesia: Depok

- Sari, R. A. (2012). Karakteristik Bakteri Asam Laktat Genus *Leuconostoc* Dari Pekasam Ale-ale Hasil Formulasi Skala Laboratorium. *JKK*, 1(1), 14-20.
- Setiarto, H. B. (2021). Bioteknologi Bakteri Asam Laktat untuk Pengembangan Pangan Fungsional. Guapedia: Indonesia
- Sianipar, G. W., & Sartini. (2020). Isolasi dan Karakteristik Bakteri Endofit pada Akar Pepaya (*Carica papaya* L). *Jurnal Ilmiah Biologi UMA (JIBIOMA)*, 2(2), 83-92.
- Syainah, E., & Novita, S. (2014). Kajian Pembuatan Yoghurt dari Berbagai Jenis Susu dan Inkubasi yang Berbeda Terhadap Mutu dan Daya Terima. *Jurnal Skala Kesehatan*, 5(1).
- 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. *Jurnal Pengabdian Multidisiplin*, 1(3), 13-17.
- Widiyaningsih, E. N. (2011). Peran Probiotik Untuk Kesehatan. *Jurnal Kesehatan*, 4(1), 14-20.
- Widodo, & Wahyuningsih, T. D. (2019). Bakteri Asam Laktat Strain Lokal: Isolasi sampai Aplikasi sebagai Probiotik dan Starter Fermentasi Susu. Gadjah Mada University Press: Yogyakarta
- Yuniastuti, A. (2014). *Probiotik (Dalam Perspektif Kesehatan)*. UNNES Press: Semarang