

## DAFTAR PUSTAKA

- Aberoumand, A., dan Aminimehr, A. 2024. The Effects Of Additives As A Marinade Producer On Nutritional Quality Parameters Of *Oncorhynchus mykiss* Fish During Storage at 4° C. *Food Science & Nutrition*, 12(1), 162-171.
- Aloysius, A., Ulfa, A., Situmorang, A. K. F., Harmileni, H., dan Fachrial, E. 2019. Aktivitas Antimikroba Bakteri Asam Laktat Yang Diisolasi Dari Makanan Tradisional Fermentasi Khas Batak “Naniura”. *BIOLINK (Jurnal Biologi Lingkungan Industri Kesehatan)*, 6(1), 8-15.
- Angelina, N. 2019. Uji Aktivitas Antioksidan dari Probiotik yang Terdapat dalam Dengke Naniura Hasil Fermentasi Ikan Mas (*Cyprinus carpio*). *Skripsi*. Universitas Sumatera Utara.
- Anzian, A., Hussin, M., Qadir, R., Azhari, S. H., Juhari, N. H., Yusof, Y. A., dan Hussin, A. S. M. 2024. Exploring the Physicochemical and Microbiological Properties of Glutinous Rice (Tapai pulut) Fermented using *Lactobacillus plantarum*: A Comprehensive Characterization using <sup>1</sup>H-NMR. *Food Bioscience*, 62, 1-15.
- Aviany, H. B., dan Pujiyanto, S. 2020. Analisis Efektivitas Probiotik di Dalam Produk Kecantikan sebagai Antibakteri terhadap Bakteri *Staphylococcus epidermidis*. *Berkala Bioteknologi*, 3(2).
- Ayivi, R. D., Gyawali, R., Krastanov, A., Aljaloud, S. O., Worku, M., Tahergorabi, R., dan Ibrahim, S. A. 2020. Lactic Acid Bacteria: Food Safety And Human Health Applications. *Dairy*, 1(3), 202-232.
- Bahri, S., Hikmah, N., dan Fadli, N. 2023. Relationship analysis of Scalloped Hammerhead (*Sphyrna lewini*) from West Aceh Waters using molecular genetics approach. In *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science* (Vol. 1137, No. 1, p. 012016). IOP Publishing.
- Beltran-Velasco, A. I., Reiriz, M., Uceda, S., dan Echeverry-Alzate, V. 2024. *Lactiplantibacillus (Lactobacillus) plantarum* As a Complementary Treatment To Improve Symptomatology In Neurodegenerative Disease: A Systematic Review Of Open Access Literature. *International Journal of Molecular Sciences*, 25(5), 3010.
- Brooks G.F., Carroll K.C., Butel J.S., Morse S.A., Mietzner T.A. 2013. *Jawetz, Melnick, & Adelberg's Medical Microbiology, 26th Edition*. The McGraw-Hill Companies: America.
- Bulele, T., Rares, F. E., & Porotu'o, J. (2019). Identifikasi Bakteri Dengan Pewarnaan Gram Pada Penderita Infeksi Mata Luar Di Rumah Sakit Mata Kota Manado. *eBiomedik*, 7(1).

- Bulu, S., Ledo, M. E., dan Rupidara, A. D. N. 2019. Identifikasi Morfologi Bakteri Asam Laktat Pada Nira Segar Lontar (*Borassus flabellifer* Linn). *Jambura Edu Biosfer Journal*, 1(2), 47-52.
- Chalisya, N., Lioe, H. N., dan Kusumaningrum, H. D. 2025. Antibacterial Activity And Peptides Characterization Of Partial-Purified Neutralized Cell-Free Supernatant Of Bacterial Isolates From Pado Fermented Fish. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 28(7), 603-617.
- Chrisnawati, S. D., Sabdaningsih, A., Jati, O. E., dan Ayuningrum, D. 2023. Isolasi dan Identifikasi Molekuler Bakteri Rhizosfer dari Sedimen Mangrove Jenis *Rhizopora* sp. di Ekosistem Mangrove Tapak, Semarang. *Jurnal Kelautan: Indonesian Journal of Marine Science and Technology*, 16(2), 117-124.
- Devika, M. M., Bhuvaneshwari, M. G., dan Mohanram, K. 2019. Comparative Study of Membrane Filtration and Spread Plate Technique for Dialysis Water Analysis. *Saudi Journal of Pathology Microbiology* 4 (9), 649-653.
- Elijah, A. I., Atanda, O. O., Popoola, A. R., dan Uzochukwu, S. V. A. 2014. Molecular Characterization And Potential Of Bacterial Species Associated With Cassava Waste. *Nigerian Food Journal*, 32(2), 56-65.
- Fakhira, A. G., Abimanyu, Y., A'yun, Q., Qotrunnisa, H., dan Anindita, N. S. 2023. Pemanfaatan Bakteri Asam Laktat (BAL) Pada Pangan Lokal Terfermentasi Sayur Menjadi Acar Dengan Analisis pH. In *Prosiding Seminar Nasional Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat LPPM Universitas' Aisyiyah Yogyakarta*, 1, 26-30.
- Fallo, G. 2017. Isolasi Dan Penapisan Aktinomiset Penghasil Senyawa Antimikrob Isolation And Screening Aktinomisetes To Produce Antimicrobial Compounds. *SAINTEKBU*, 9(2), 38-46.
- Farida, E., Jenie, B. S. L., Nuraida, L., dan Giriwono, P. E. 2019. Aktivitas Antioksidan Dan Penghambatan A-Glukosidase Oleh Ekstrak Etanol Bakteri Asam Laktat Indigenus. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 30(1), 56-63.
- Febrian, G. M., Julianti, E., dan Rusmarilin, H. 2016. Pengaruh Berbagai Jenis Asam Jeruk Dan Lama Perendaman Terhadap Mutu Ikan Mas Naniura. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian*, 4(4), 471-481.
- Girsang, E. N., Langi, T. M., dan Ludong, M. 2022. The Effect Of Adding Andaliman Powder (*Zanthoxylum acanthopodium*) On The Storage Of The Tempe Tempe Nugget. *Jurnal Agroekoteknologi Terapan*, 3(2), 198-204.
- Goetie, I. H., Sundu, R., dan Supriningrum, R. 2022. Uji Aktivitas Antibakteri Ekstrak Kulit Batang Sekilang (*Embelia borneensis* Scheff) terhadap Bakteri *Escherichia coli* dan *Staphylococcus aureus* Menggunakan Metode Disc Diffusion. *Jurnal Riset Kefarmasian Indonesia*, 4(2), 144-155.

- Hamidah, M. N., Rianingsih, L., dan Romadhon, R. 2019. Aktivitas Antibakteri Isolat Bakteri Asam Laktat Dari Peda Dengan Jenis Ikan Berbeda Terhadap *E. coli* dan *S. aureus*. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Perikanan*, 1(2), 11-21.
- Hang, M. 2021. The Probiotic Potential Of Lactic Acid Bacteria (LAB) Isolated From Naniura (a traditional Batak food). *Canrea Journal: Food Technology, Nutritions, and Culinary Journal*, 4(1) 68-74.
- Harmayani, E., Santoso, U., dan Gardjito, M. 2019. *Makanan Tradisional Indonesia Seri 1: Kelompok Makanan Fermentasi Dan Makanan Yang Populer Di Masyarakat (Vol. 1)*. Yogyakarta: Ugm Press.
- Haro, G., Iksen, I., dan Nasri, N. 2020. Identification, Characterization And Antibacterial Potential Of Probiotic Lactic Acid Bacteria Isolated From Naniura (A Traditional Batak Fermented Food From Carp) Against *Salmonella typhi*. *Rasayan Journal of Chemistry*, 13(1), 464-468.
- Hasanuddin, A. P. 2023. Analisis Kadar Antioksidan Pada Ekstrak Daun Binahong Hijau (*Anredera cordifolia* (Ten.) Steenis). *Bioma: Jurnal Biologi Makassar*, 8(2), 66-74.
- Hayek, S. A., Gyawali, R., Aljaloud, S. O., Krastanov, A., dan Ibrahim, S. A. 2019. Cultivation Media For Lactic Acid Bacteria Used In Dairy Products. *Journal of Dairy Research*, 86(4), 490-502.
- Hikmatyar, M.F., Royani, J.I., Dasumiati. 2015. Isolasi dan Amplifikasi DNA Keladi Tikus (*Thyponium flagelliform*) Untuk Identifikasi Keragaman Genetik, *Jurnal Bioteknologi dan Biosains Indonesia*, 2(2), 42-48.
- Hu, Y., Zhao, Y., Jia, X., Liu, D., Huang, X., Wang, C., dan Lyu, Y. 2023. Lactic Acid Bacteria With a Strong Antioxidant Function Isolated From “Jiangshui,” pickles, and feces. *Frontiers in Microbiology*, 14, 1163662.
- Hudaya, A., Radiastuti, N., Sukandar, D., dan Djajanegara, I. 2014. Uji Aktivitas Antibakteri Ekstrak Air Bunga Kecombrang terhadap Bakteri *Escherichia coli* dan *Staphylococcus aureus* sebagai Bahan Pangan Fungsional. *Al-Kauniyah Jurnal Biologi*, 7(1), 9-15.
- Ibrahim, J., Kiramang, K., dan Irmawaty, I. 2017. Tingkat Cemarkan Bakteri *Staphylococcus aureus* Pada Daging Ayam Yang Dijual Di Pasar Tradisional Makassar. *Jurnal Ilmu dan Industri Peternakan*, 3(3), 169-181.
- Ilyanie, Y., Faujan, N. H., dan Muryany, M. Y. I. 2023. Species Identification Of Potential Probiotic Lactic Acid Bacteria Isolated From Malaysian Fermented Food Based On 16s Ribosomal RNA (16S rRNA) And Internal Transcribed Spacer (its) Sequences. *Malaysian Applied Biology*, 52(4), 73-84.
- Ismail, Y. S., Yulvizar, C., dan Putriani, P. 2017. Isolasi, Karakterisasi Dan Uji Aktivitas Antimikroba Bakteri Asam Laktat Dari Fermentasi Biji Kakao (*Theobroma cacao* L.). *Jurnal Bioleuser*, 1(2), 45-53.

- Kasi, P. D., Ariandi, A., dan Tenriawaru, E. P. 2019. Identifikasi Bakteri Asam Laktat dari Limbah Cair Sagu dengan Gen 16S rRNA. *Majalah Ilmiah Biologi BIOSFERA: A Scientific Journal*, 36(1), 35-40.
- Khairunisa, F., Musni, N., Vanda, H., Hasan, M., Asmilia, N., Sari, W. E., dan Isa, M. 2023. The Effect Of Aerob And Anaerobic Condition And Addition Of Caco 3 On The Growth And Antibacterial Activity Of Lactic Acid Bacteria Isolated From Layer Hens Intestine After Administrated Of AkbiSprob. *Indonesian Journal of Veterinary Science/Jurnal Kedokteran Hewan*, 17(3).
- Khairunisa, F., Pato, U. 2016. Perbandingan Aktivitas Antibakteri Antara *Lactobacillus casei* subsp. *casei* R-68 DAN *Lactobacillus casei* Komersil Terhadap *Staphylococcus aureus* FNCC-15 DAN *Escherichia coli* FNCC-19. *FAPERTA*, 3(2), 1-9.
- Khikmah, N. 2015. Uji Antibakteri Susu Fermentasi Komersial Pada Bakteri Patogen. *Jurnal Penelitian Saintek*, 20(1), 45-52.
- Kosasi, C., Lolo, W. A., dan Sudewi, S. 2019. Isolasi Dan Uji Aktivitas Antibakteri Dari Bakteri Yang Berasosiasi Dengan Alga *Turbinaria ornata* (Turner) J. Agardh Serta Identifikasi Secara Biokimia. *Pharmacon*, 8(2), 351-359.
- Łepecka, A., Szymański, P., Okoń, A., dan Zielińska, D. 2023. Antioxidant Activity Of Environmental Lactic Acid Bacteria Strains Isolated From Organic Raw Fermented Meat Products. *Food Science and Technology*, 174, 114440.
- Lu, X., Shi, M., Liu, L., Chen, Z., Xu, X., Feng, G., dan Zeng, M. 2024. Enhancement Of Flavor Quality In Oyster Hydrolysate Through Fermentation With Oyster-Derived Lactic Acid Bacteria. *Food Bioscience*, 62, 1-14.
- Manik, M., Kaban, J., Silalahi, J., dan Ginting, M. 2020. Lactic acid bacteria (LAB) With Probiotic Potential From Dengke Naniura. *Baghdad Science Journal*, 18(1), 35-40.
- Mansur, D. S., dan Hidayat, M. N. 2019. Ketahanan Bakteri Asam Laktat Asal Saluran Pencernaan Broiler Terhadap pH dan Garam Empedu. *Jurnal Ilmu Dan Industri Peternakan*, 5(1), 27 37.
- Martí-Quijal, F. J., Tornos, A., Princep, A., Luz, C., Meca, G., Tedeschi, P., dan Barba, F. J. 2020. Impact of fermentation on the recovery of antioxidant bioactive compounds from sea bass byproducts. *Antioxidants*, 9(3), 239.
- Mathur, P., dan Schaffner, D. W. 2013. Effect Of Lime Juice On *Vibrio parahaemolyticus* And *Salmonella enterica* Inactivation During The Preparation Of The Raw Fish Dish Ceviche. *Journal of food protection*, 76(6), 1027-1030.
- Medaando, M., Rahmawati, R., dan Turnip, M. 2024. Identifikasi Bakteri Asam Laktat Berdasarkan Kemiripan Fenotipik dari Kulit Nanas Varietas Queen di Kalimantan Barat yang Difermentasi secara Alami. *Life Science*, 13(1), 22-34.

- Mitra, M. 2018. DNA sequencing basics and its applications. *SCIOL Genet Sci*, 1, 80-84.
- Muir, P., Li, S., Lou, S., Wang, D., Spakowicz, D. J., Salichos, L., dan Gerstein, M. 2016. The Real Cost Of Sequencing: Scaling Computation To Keep Pace With Data Generation. *Genome biology*, 17(1), 53.
- Mulyani, R., Adi, P., dan Yang, J. J. 2022. Produk Fermentasi Tradisional Indonesia Berbahan Dasar Pangan Hewani (Daging dan Ikan): A Review. *Journal of Applied Agriculture, Health, and Technology*, 1(2), 34-48.
- Muthia, K. N. S., Sarjono, P. R., dan Aminin, A. L. 2017. Aktivitas Antioksidan Dan Antibakteri Produk Fermentasi Susu Kedelai Dan Whey Tahu Menggunakan Bakteri Asam Laktat Komersial. *Jurnal Kimia Sains dan Aplikasi*, 20(1), 9-12.
- Nafia, S. Z. I., Pujiyanto, S., dan Budiharjo, A. 2021. Isolasi, Skrining, dan Identifikasi Molekuler Bakteri Termotoleran Proteolitik dari Sumber Air Panas Nglimut Gonoharjo Kendal. *Bioma: Berkala Ilmiah Biologi*, 24(1), 30-35.
- Nasri, N., Harahap, U., Silalahi, J., dan Satria, D. 2021. Antibacterial Activity Of Lactic Acid Bacteria Isolated From Dengke Naniura of Carp (*Cyprinus carpio*) Against Diarrhea-Causing Pathogenic Bacteria. *Biodiversitas Journal of Biological Diversity*, 22(8).
- Nasution, A. Y., Rasyidah, R., dan Mayasari, U. 2022. Potensi Bakteri Asam Laktat Sebagai Penghasil Eksopolisakarida Dari Dekke NaNiura. *Jurnal Al-Azhar Indonesia Seri Sains dan Teknologi*, 7(3).
- Newell, P. D., Fricker, A. D., Roco, C. A., Chandrangsu, P., dan Merkel, S. M. 2013. A Small-Group Activity Introducing The Use And Interpretation Of BLAST. *Journal of Microbiology & Biology Education*, 14(2), 238-243.
- Popova-Krumova, P., Danova, S., Atanasova, N., dan Yankov, D. 2024. Lactic acid production by *Lactiplantibacillus plantarum* AC 11S—Kinetics and modeling. *Microorganisms*, 12(4), 739.
- Prasetya, Y. A., Winarsih, I. Y., Pratiwi, K. A., Hartono, M. C., dan Rochimah, D. N. 2019. Deteksi Fenotipik *Escherichia coli* Penghasil *Extended Spectrum Beta-Lactamases* (ESBLs) Pada Sampel Makanan Di Krian Sidoarjo. *Life Science*, 8(1), 75-85.
- Putri, A. L., dan Kusdiyantini, E. 2018. Isolasi Dan Identifikasi Bakteri Asam Laktat Dari Pangan Fermentasi Berbasis Ikan (Inasua) Yang Diperjualbelikan Di Maluku-Indonesia. *Jurnal Biologi Tropika*, 1(2), 6-12.
- Rahayu, H. M., dan Setiadi, A. E. 2023. Isolation and Characterization of Indigenous Lactic Acid Bacteria from Pakatikng Rape, Dayakâ€™s Traditional Fermented Food. *Jurnal Penelitian Pendidikan IPA*, 9(2), 920-925.

- Rahayu, W. P., Nurjannah, S., dan Komalasari, E. 2018. *Escherichia coli: Patogenitas, Analisis dan Kajian Risiko*. Bogor: IPB Press.
- Rezac, S., Kok, C. R., Heermann, M., dan Hutkins, R. 2018. Fermented foods as a dietary source of live organisms. *Frontiers in microbiology*, 9, 1785.
- Riadi, S., Situmeang, S. M., dan Musthari, M. 2017. Isolasi Dan Uji Aktivitas Antimikroba Bakteri Asam Laktat (BAL) Dari Yoghurt Dalam Menghambat Pertumbuhan Bakteri *Escherichia coli* dan *Salmonella typhi*. *Jurnal Biosains*, 3(3), 144.
- Rianti, E. D. D., Tania, P. O. A., dan Listyawati, A. F. 2022. Kuat Medan Listrik AC Dalam Menghambat Pertumbuhan Koloni *Staphylococcus aureus* dan *Escherichia coli*. *Bioma: Jurnal Ilmiah Biologi*, 11(1), 79-88.
- Riastawaty, D., Girsang, E., Fachrial, E., Ginting, C. N., Piska, F., dan Nasution, A. N. 2023. The Activity of  $\alpha$ -glucosidase Inhibition of *Pediococcus Acidilactici* BAMA 4 Isolated from “Naniura” Traditional Foods from North Sumatera, Indonesia. *The Open Biochemistry Journal*, 17(1).
- Ridwan, R., dan Kaharudin, L. O. 2023. Isolasi dan Identifikasi Molekular Bakteri Asam Laktat Penghasil Antimikrobia dari Saluran Pencernaan Belut (*Monopterus albus*). *Bio-Edu*, 6(3), 173-184.
- Rizki, S. A., Latief, M., Fitrianiingsih, F., dan Rahman, H. 2022. Uji Aktivitas Antibakteri Ekstrak N-heksan, Etil asetat, dan Etanol Daun Durian (*Durio zibethinus* Linn.) terhadap Bakteri *Propionibacterium acnes* dan *Staphylococcus epidermidis*. *Jurnal Kedokteran dan Kesehatan*, 10(3), 442-457.
- Rizqoh, D., W.O. Kumala., Sipriyadi., B. Sinuhaji dan Oktoviani. 2021. Potensi Bakteri Endofit Andaliman (*Zanthoxylum acanthopodium* DC.) Menghambat Bakteri Penyebab Infeksi pada Manusia. *Jurnal Ilmiah Penelitian Kesehatan*. 6(3): 194-204.
- Rompas, S. A. T., Wewengkang, D. S., dan Mpila, D. A. 2022. Uji Aktivitas Antibakteri Organisme Laut Tunikata Polycarpa Aurata Terhadap Bakteri *Escherichia coli* dan *Staphylococcus aureus*. *Pharmacon*, 11(1), 1271-1278.
- Salsabilla, K. N., dan Trimulyono, G. 2022. Isolasi dan Uji Antagonis Bakteri Asam Laktat dari Tape Pisang Kepok terhadap *Escherichia coli*. *LenteraBio: Berkala Ilmiah Biologi*, 11(3), 430-440.
- Sanlibaba, P and Gucer, Y. 2015. Antimicrobial Activity of Lactic Acid Bacteria. *Journal of International Scientific Publications*, 3, 451- 457.
- Sarıtaş, S., Portocarrero, A. C. M., Miranda López, J. M., Lombardo, M., Koch, W., Raposo, A., dan Witkowska, A. M. 2024. The Impact Of Fermentation On The Antioxidant Activity Of Food Products. *Molecules*, 29(16), 3941.

- Setiadi, M. K., dan Husni, A. 2024. Aktivitas Antioksidan Dan Tingkat Penerimaan Konsumen Yoghurt Yang Diperkaya Rumput Laut *Caulerpa lentillifera*. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 27(5), 417-430.
- Shahidi, F., dan Zhong, Y. 2015. Measurement of Antioxidant Activity. *Journal of functional foods*, 18, 757-781.
- Silvia, S. A., dan Wibowo, M. A. 2015. Aktivitas Antimikroba Ekstrak Daun Soma (*Ploiarium alternifolium* Melch) Terhadap Jamur *Malassezia furfur* Dan Bakteri *Staphylococcus aureus*. *Jurnal Kimia Khatulistiwa*, 4(3), 84-93.
- Simanjuntak, R., dan Naibaho, B. 2024. Karakteristik Bakteri Asam Laktat dari Dengke Naniura. *Jurnal Riset Teknologi Pangan Dan Hasil Pertanian*, 4(1), 61-69.
- Simanjuntak, R., Julianti, E., Silalahi, J., dan Rahayu, E. S. 2023. Dengke Naniura Sumber Bakteri Asam Laktat. In *Prosiding Seminar Nasional Pertanian*, 3(2), 47-58.
- Simanjuntak, R., Julianti, E., Silalahi, J., dan Rahayu, E. S. 2024. Dengke Naniura Source Of Probiotics To Lower Cholesterol. In *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 1302(1).
- Soedarto. 2015. *Mikrobiologi Kedokteran*. Jakarta: Sagung Seto
- Stephen, J. M., dan Saleh, A. M. 2023. Homofermentative *Lactobacilli* Isolated From Organic Sources Exhibit Potential Ability Of Lactic Acid Production. *Frontiers in Microbiology*, 14, 1297036.
- Suphandi, M., Sugata, M., dan Tan, T. J. 2023. Aktivitas Antimikroba Bakteri Asam Laktat yang Diisolasi dari Susu Sapi di Indonesia. *Biota: Jurnal Ilmiah Ilmu-Ilmu Hayati*, 8(2), 1-9.
- Suteja, I. I., Wijanarka, W., dan Kusdiyantini, E. 2022. Uji Dan Identifikasi Aktivitas Antioksidan Isolat BAL CIN-2 Hasil Isolasi Cincalok. *Jurnal Penelitian Saintek*, 1(1), 49-60.
- Taek, Y. M. 2018. Uji Aktivitas Antioksidan Infusa Daun Binahong (*Anredera cordifolia* (Ten.) Steenis) Dengan Metode Dpph (1, 1-Diphenyl-2-Picrylhydrazyl). *Karya Tulis Ilmiah Program Studi Farmasi Kupang*, 24-25.
- Tambunan, P. 2021. Kekuatan Bisnis “Dekke Naniura” Keunikan Kuliner Tradisional Suku Batak (Toba) di Provinsi Sumatera Utara, Pulau Sumatera, Indonesia. *Jurnal Hutan Tropis*, 9(2), 387-396.
- Tarigan, O. J., Lestari, S., dan Widiastuti, I. 2016. Pengaruh Jenis Asam Dan Lama Marinasi Terhadap Karakteristik Sensoris, Mikrobiologis, Dan Kimia Naniura Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*). *Fishtech*, 5(2), 112-122.
- Vougiouklaki, D., Tsironi, T., Tsantes, A. G., Tsakali, E., Van Impe, J. F., dan Houhoula, D. 2023. Probiotic Properties And Antioxidant Activity In Vitro Of Lactic Acid Bacteria. *Microorganisms*, 11(5), 1264.

- Wang, C. T., Wang, X. Z., Tang, Y. Y., Zhang, J. C., Yu, S. L., Xu, J. Z., dan Bao, Z. M. 2009. A Rapid And Cheap Protocol For Preparation Of PCR Templates In Peanut. *Electronic Journal of Biotechnology*, 12(2), 9-10.
- Wulandari, A., Nurhikmah, N., dan Tandi, J. 2024. Uji Aktivitas Antioksidan Formula Minyak Herbal Dengan Metode 1, 1-Diphenyl-2-picrylhidrazil (DPPH). *Jurnal Mandala Pharmacon Indonesia*, 10(1), 25-31.
- Yilmaz-Ersan, L., Ozcan, T., Akpınar-Bayizit, A., dan Sahin, S. 2018. Comparison of antioxidant capacity of cow and ewe milk kefir. *Journal of dairy science*, 101(5), 3788-3798.
- Yuliana, A., dan Azhar, M. 2022. Isolasi dan Identifikasi Molekuler Bakteri Asam Laktat pada Dadih dengan Menggunakan Gen 16S rRNA. *Natural Science*, 8(1), 72-78.
- Yuvizar, C., dan Dewiyanti, I. 2024. Screening Of Lactic Acid Bacteria From Oysters For Antibacterial Activity Against Selected Pathogens. In *BIO Web of Conferences*, 92, 1-7.
- Zaenab, Z., Zainuddin, Z., Sriwulan, S., Nisaa, K., Haryati, H., Karim, M. Y., Anshary, H. 2025. Exploration of Bioslurry Bacteria Candidate Probiotics for Fish Feed: Identification, Morphological Characteristics and Enzyme Activity. *Egyptian Journal of Aquatic Biology & Fisheries Vol. 29(3)*, 2251 – 2268.
- Zamanpour, S., Rezvani, R., Isfahani, A. J., dan Afshari, A. 2023. Isolation And Some Basic Characteristics Of Lactic Acid Bacteria From Beetroot (*Beta vulgaris* L.) A Preliminary Study. *Canrea Journal: Food Technology, Nutritions, and Culinary Journal*, 42-56.
- Zeng, Z., He, X., Li, F., Zhang, Y., Huang, Z., Wang, Y., dan Li, J. 2021. Probiotic Properties Of *Bacillus proteolyticus* Isolated From Tibetan Yaks, China. *Frontiers in Microbiology*, 12, 649207.