

DAFTAR PUSTAKA

- Abedi, E., & Hashemi, S. M. B. 2020. Lactic Acid Production-Producing Microorganisms and Substrates Sources-state of Art. *Heliyon*, 6(10): e04974.
- Aliifah, F., Rustama, M. M., & Setiyadi, W. P. 2023. Skrining Bakteri Asam Laktat dan Yeast Potensial Proteolitik Ekstraseluler dan *Milk Clotting Activity* dari Getah Pepaya (*Carica papaya* L.) dan *Fresh Cheese*. *Jurnal Teknologi Hasil Peternakan*, 4(2): 167-186.
- Anthara, R., Immanuel, J. M., & Kaur, K. 2022. Electrophoresis Technique and its Applications in Forensic Science-A Review. *International Journal of Creative Research Thoughts (IJCRT)*, 10(6): 679-686.
- Aryanta, I Wayan Redi. 2021. Kefir dan Manfaatnya Bagi Kesehatan. *E-Jurnal Widya Kesehtan*, 3(1): 35-38.
- Astuti, R. A., Yufidasari, H. S., Nursyam, H., & Waluyo, E. 2021. Seleksi Bakteri Asam Laktat Penghasil Enzim Lipase, Protease, dan Amilase Asal Bekasam Berbagai Air Tawar. *Prosiding Seminar Nasional Perikanan dan Kelautan dalam Rangka Memperingati Hari Ikan Nasional*, 9(1): 149-154.
- Ayivi, R. D., Gyawali, R., Krastanov, A., Aljaloud, S. O., Worku, M., Tahergorabi, R., da Silva, R. C., & Ibrahim, S. A. 2020. Lactic Acid Bacteria: Food Safety and Human Health Applications. *Dairy*, 1(3): 202-232.
- Bessadok, B., Jaouadi, B., Bruck, T., Santulli, A., Messina, C. M., & Sadok, S. 2022. Molecular Identification and Biochemical Characterization of Novel Marine Yeast Strains with Potential Application in Industrial Biotechnology. *Fermentation*, 8(10): 538.
- Cahyaningtyas, F. D., & Wikandari, P. R. 2018. Review Artikel: Potensi Fruktooligosakarida dan Inulin Bahan Pangan Lokal sebagai Sumber Probiotik. *UNESA Journal of Chemistry*, 11(2): 97-107.
- Cai, Y. 2020. Analysis on Gel Electrophoresis in Biology. *E3S Web of Conferences*, 145: 01009.
- Delvia, F., Fridayanti, A., & Ibrahim, A. 2015. Isolasi dan Identifikasi Bakteri Asam Laktat (BAL) dari Buah Mangga (*Mangifera indica* L.). *Prosiding Seminar Nasional Kefarmasian Ke-1*, 114-120.
- Dewanata, P. A., & Mushlih, M. 2021. Differences in DNA Purity Test Using UV-Vis Spectrophotometer and Nanodrop Spectrophotometer in Type 2 Diabetes Mellitus Patients. *Indonesian Journal of Innovation Studies*, 15.
- Dewi, M. A., Mubarik, N. R., Desniar., Budiarti, S. 2022. Aplikasi Bakteri Asam Laktat dari Inasua sebagai Biopreservatif Ikan Patin (*Pangasius* sp.) *JPHPI*, 25(1): 152-162.
- Dincer, E., & Kivanc, M. 2018. Lipolytic Activity of Lactic Acid Bacteria Isolated from Turkish Pastirma. *Anadolu University Journal of Science and Technology C-Life Sciences and Biotechnology*, 7(1): 12-19.
- Elfian., Mappiratu., & Razak, A. R. 2017. Penggunaan Enzim Protease Kasar Getah Biduri untuk Produksi Cita Rasa Ikan Teri (*Stolephorus heterolobus*). *KOVALEN*, 3(2): 122-133.

- Fahlevi, M. R., Bakti, D., & Sitepu, S. F. 2017. Karakterisasi Molekuler *Elaeidobius kamerunicus* Faust. (Coleoptera: Curculionidae) Asal Sumatera Utara Menggunakan Metode Amplified Fragment Length Polymorphism (AFLP). *Jurnal Agroekoteknologi FP USU*, 5(4): 941-953.
- Falakh, M. F., & Asri, M. T. 2022. Uji Potensi Isolat Bakteri Asam Laktat dari Nira Siwalan (*Borassus flabellifer* L.) sebagai Antimikroba terhadap *Salmonella typhi*. *LenteraBio*, 11(3): 514-524.
- Fatimah, E. 2021. Review Artikel: Karakteristik dan Peranan Enzim Lipase pada Produksi *Diacylglycerol* (DAG) dan *Virgin Coconut Oil* (VCO). *UNESA Journal of Chemistry*, 10(3): 246-256.
- Finanda, A., Mukarlina., & Rahmawati. 2021. Isolasi dan Karakterisasi Genus Bakteri Asam Laktat dari Fermentasi Daging Buah Pisang Kepok (*Musa paaradisiaca* L.). *Protobiont*, 10(2): 37-41.
- Guan, C., Tao, Z., Wang, L., Zhao, R., Chen, X., Huang, X., Su, J., Lu, Z., Chen, X., & Gu, R. 2020. Isolation of Novel *Lactobacillus* with Lipolytic Activity from the Vinasse and their Preliminary Potential using as Probiotic. *AMB Express*, 10: 91.
- Hafsan. 2014. Bakteriosin Asal Bakteri Asam Laktat sebagai Biopreservatif Pangan. *Jurnal Teknosains*, 8(2): 175-184.
- Hamidah, M. N., Rianingsih, L., & Romadhon. 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.
- Harahap, M. R. 2018. Elektroforesis: Analisis Elektronika terhadap Biokimia Genetika. *CIRCUIT: Jurnal Ilmiah Pendidikan Teknik Elektro*, 2(1): 21-26.
- Hariri, M. R., Peniwidiyanti., Irsyam, A. S. D., Irwanto, R. R., Martiansyah, I., Kusnadi., & Yuhaeini, E. 2021. Molecular Identification and Morphological Characterization of *Ficus* sp. (Moraceae) in Bogor Botanic Gardens. *Jurnal Biodjati*, 6(1): 36-44.
- Hariyadi, S., Narulita, E., & Rais, M. A. 2018. Perbandingan Metode Lisis Jaringan Hewan dalam Proses Isolasi DNA Genom pada Organ Liver Tikus Putih (*Rattus norvegicus*). *Proceeding Biology Education Conference*, 15(1): 689-692.
- Hasna, S. D., & Ardiansah, I. 2022. Kajian *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP) pada Tahap Pasteurisasi II Susu Isam di PT. Industri Susu Alami Murni. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*, 15(1): 1-7.
- Hengkengbala, S. L., Lintang, R. A. J., Sumilat, D. A., Mangindaan, R. E. P., Ginting, E. L., & Tumembouw, S. 2021. Karakteristik Morfologi dan Aktivitas Enzim Protease Bakteri Simbion Nudibranch. *Jurnal Pesisir dan Laut Tropis*, 9(3): 83-94.
- Ibrahim, A. M. 2021. Gambaran Variasi Gen CYP1A1 pada Pasien Lak-Laki Infertil. *Skripsi*. Jur. Kedokteran. Fakultas Kedokteran Univ. Islam Negeri Syarif Hidayatullah Jakarta
- Istawa, R. A., Fajri, R., & Arifin, D. Z. 2018. Daya Terima, Kadar Protein, Kadar Lipid, dan Jumlah Mikroba pada Kefir Susu Sapi dan Kefir Susu Kambing sebagai Alternatif Minuman Probiotik. *Journal of Holistic and Health Sciences*, 2(2): 60-65.

- Isty, G. M. N., Setyawardani, T., & Sumarmono, J. 2023. Karakteristik Fisik dan Sensori Kefir Susu Sapi yang Diperkaya dengan Ekstrak Beras Hitam. *Jurnal Triton*, 14(2): 573-582.
- Jannah, R., Safika., Jalaluddin, M., Darmawi., Farida., & Aliza, D. 2017. Jumlah Koloni Bakteri Selulolitik pada Sekum Ayam Kampung (*Gallus domesticus*). *JIMVET*, 1(3): 558-565.
- Jannah, S. N., Hanifa, Y. R., Utomo, A. B., Prambodo, A. K. D., & Lunggani, A. T. 2021. Isolasi dan Potensi Enzim Hidrolase Bakteri Simbion *Padina* sp. dari Pantai Lengkuas Belitung. *Bioma*, 23(1): 11-17.
- Julianto, B., Rossi, E., & Yusmarini. 2016. Karakteristik Kimiawi dan Mikrobiologi Kefir Susu Sapi dengan Penambahan Susu Kedelai. *Jom Faperta*, 3(1).
- Kabense, R., Ginting, E. L., Wullur, S., Kawung, N. J., Losung, F., & Tombokan, J. L. 2024. Penapisan Bakteri Proteolitik yang Bersimbiosis dengan Alga *Gracillaria* sp. *Jurnal Ilmiah Platax*, 7(2): 413-418.
- Khairunnisa, M., Helmi, T. Z., Darmawi., Dewi, M., & Hamzah, A. 2018. Isolasi dan Identifikasi *Staphylococcus aureus* pada Ambing Kambing Peranakan Etawa (PE). *JIMVET*, 2(4): 538-545.
- Kieliszek, M., Pobiega, K., Piwowarek, K., Kot, A. M. 2021. Characteristics of the Proteolytic Enzymes Produced by Lactic Acid Bacteria. *Molecules*, 26(7): 1858.
- Kinteki, G. A., Rizqiati, H., & Hintono, A. 2018. Pengaruh Lama Fermentasi Kefir Susu Kambing terhadap Mutu Hedonik, Total Bakteri Asam Laktat (BAL), Total Khamir, dan pH. *Jurnal Teknologi Pangan*, 3(1): 42-50.
- Lestari, Y. N., Amin, N., Ananda, D., & Rengganis, N. A. 2021. Identifikasi Karakteristik Kimiawi dan Daya Simpan Kefir Susu Jagung (*Zea mays* L. Saccharata). *Jurnal Gizi*, 10(2): 20-32.
- Lutfiah, N. A. 2015. Isolasi dan Identifikasi Bakteri Asam Laktat pada Susu Kambing Saanen (*Capra aegagrus* H.). *Skripsi*. Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim
- Medaando., Rahmawati., & 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): 24-34.
- Melliawati, R., Djohan, A. C., & Yopi. 2015. Seleksi Bakteri Asam Laktat sebagai Penghasil Enzim Protease. *PROS SEM NAS MASY BIODIV INDON*, 1(2): 184-188.
- Muzaifa, M., Abubakar, Y., Febriani., & Abubakar, A. Exploration Study of Indigenous Civet (*Paradoxorus hermaphrodites*) Bacteria: Isolates Characterization and Molecular Identification. *Agrointek*, 17(1): 75-85.
- NauE, D. A. B., Karneli., Syailendra, A., Syafitri, I., Wulandari, S., & Julianti, W. 2022. Buah Bit (*Beta vulgaris* L.) sebagai Alternatif Safranin pada Pewarnaan Gram. *Husada Mahakam: Jurnal Kesehatan*, 12(1): 19-24.
- Ni'mah, D., Fadli, M. Z., & Risandiansyah, R. 2021. Perbandingan Kuantitas dan Kualitas DNA *Bacillus* sp. antara *Heat Treatment* dan Filter berbasis Kit. *E-Jurnal Ilmiah BIOSANTROPIS (BIOSCIENCE-TROPIC)*, 6(2): 86-95.

- Ningsih, N. P., Sari, R., & Apridamayanti, P. 2018. Optimasi Aktivitas Bakteriosin yang Dihasilkan Oleh *Lactobacillus brevis* dari Es Pisang Ijo. *Jurnal Pendidikan Informatika dan Sains*, 7(2): 233-242.
- Nishak, R. R. A., Kentjonowaty, I., & Puspitarini, O. R. 2021. Pengaruh Penambahan Sari Kacang Hijau (*Vigna radiata*) terhadap Kandungan Protein dan pH Kefir Susu Sapi. *Dinamika Rekayasa: Jurnal Ilmiah*, 4(2): 267-270.
- Nofiani, R., Ardiningsih, P., Adhitiyawarman., & Sarwiyati. 2022. Characteristics of Lactic Acid Bacteria Isolated from Traditional Fermented Fish. *BIODIVERSITAS*, 23(11): 5662-5669.
- Nurin, L. A., Amalia, R., Arisna, T. S., Sulistyanto, W. N., & Trimulyono, G. 2017. Isolasi dan Karakterisasi Bakteri Asam Laktat yang Berperan dalam Fermentasi Tumpi Jagung Bahan Pakan Ternak. *Sains dan Matematika*, 6(1): 20-25.
- Pangestika, Y., Budiharjo, A., & Kusumaningrum, H. P. 2015. Analisis Filogenetik *Curcuma zedoaria* (Temu Putih) Berdasarkan Gen Internal Transcribed Spacer (ITS). *Jurnal Biologi*, 4(4): 8-13.
- Pertiwi, A. F., Taufik, E., & Arief, I. I. 2023. Karakteristik Kefir Susu Sapi Dengan Penambahan Ekstrak Bunga Telang (*Clitoria ternatea*). *Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia (JIPI)*, 28(1): 34-45.
- Pertiwi, N. P. D. 2022. Identifikasi Spesies Ikan Pelagis yang Dijual di Pasar Kota Denpasar Menggunakan Marka Control Region Mitokondria (mtDNA). *Jurnal Pendidikan Biologi Undiksha*, 9(1): 95-102.
- Putra, L. A. G., Yonathan, C. J., Niedhatrata, N. I., Firdaus, M. H. R., & Yoewono, J. R. 2020. A Review of the Development of Polymerase Chain Reaction Technique and Its Uses in Scientific Field. *Stannum: Jurnal Sains dan Terapan Kimia*, 2(1): 17-30.
- Putra, W. A., Karnila, R., & Diharmi, A. 2021. Aktivitas Ekstrak Kasar Enzim Kolagenase dari Organ Dalam Ikan Malong (*Congresox talabon*) pada pH Berbeda. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*, 13(1): 27-30.
- 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*, 1(2): 6-12.
- Putri, C. M., Rustama, M. M., & Putranto, W. S. 2024. Skrining Bakteri Asam Laktat dan Khamir Potensial Proteolitik Ekstraseluler dan *Milk Clotting Activity* dari Ekstrak dan *Fresh Cheese Stroberi* (*Fragaria x ananassa* Duch.). *Jurnal Teknologi Hasil Peternakan*, 5(1) 61-82.
- Putri, Y. W., Putra, A. E., & Utama, B. I. 2018. Identifikasi dan Karakteristik Bakteri Asam Laktat yang Diisolasi dari Vagina Wanita Usia Subur. *Jurnal Kesehatan Andalas*, 7(3): 20-25.
- Raveendran, S., Parameswaran, B., Ummalyma, S. B., Abraham, A., Mathew, A. K., Madhavan, A., Rebello, S., & Pandey, A. 2018. Applications of Microbial Enzymes in Food Industry. *Food Technology & Biotechnology*, 56(1): 16-30.

- Rohmah, F., & Estiasih, T. 2018. Perubahan Karakteristik Kefir Selama Penyimpanan: Kajian Pustaka. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 6(3): 30-36.
- Roslim, D. I., Asih, H., & Herman. 2020. Sekuen DNA Parsial dai Gen GAPDH pada Sirsak (*Annona muricata* L.). *AL-KAUNIYAH: Jurnal Biologi*, 13(2): 209-217.
- Roziafanto, A. N., Tirta, A. P., & Solihat, I. 2022. Pelatihan Pembuatan Pangan Fungsional (Susu Kefir). *Jurnal Pengabdian Masyarakat AKA*, 2(1): 6-9.
- Sabbathini, G. C., Pujiyanto, S., Wijanarka., & Lisdiyanti, P. 2017. Isolasi dan Identifikasi Bakteri Genus *Sphingomonas* dari Daun Padi (*Oryza sativa*) di Area Persawahan Cibinong. *Jurnal Biologi*, 6(1): 59-64.
- Sari, A. K., Astuti, W., & Pratiwi, D. R. 2020. Skrining Lipase dari Isolat Bakteri Endofit Batang Pacing (*Cotus speciosus* (J. Koenig) Sm) dan Penentuan Kondisi Kerja Optimumnya. *Jurnal Atomik*, 5(1): 1-5.
- Sari, A. R. S., Nurwantoro., Hintono, A., & Mulyani, S. 2020. Pengaruh Penggunaan F1 Grain Kefir sebagai Starter terhadap Kadar Alkohol, Total Khamir dan Kesukaan Kefir Optima. *Jurnal Teknologi Pangan*, 4(2): 137-144.
- Sari, F., Widyorini, N., & Sabdaningsih, A. 2021. Isolasi dan Identifikasi dengan Gen 16S rRNA dari Bakteri Asosiasi Spons Kelas Demospongiae di Perairan Tulamben Bali. *Jurnal Pasir Laut*, 5(2): 110-118.
- Sari, R. 2019. Identifikasi Bakteri Asam Laktat (BAL) Penghasil Bakteriosin dari Makanan Botok Ikan Tongkol (*Euthynus affinis* c) Khas Kalimantan Barat yang Memiliki Aktivitas terhadap Bakteri Patogen. *Jurnal Mahasiswa Farmasi Fakultas Kedokteran UNTAN*, 4(1).
- Sari, R., Deslianri, L., & Apridamayanti, P. 2016. Skrining Aktivitas Antibakteri Bakteriosin dari Minuman *Ce Hun Tiau*. *Pharm Sci Res*, 3(2): 88-96.
- Sasmita., Halim, A., Sapriati, A. N., & Kursia, S. 2018. Isolasi dan Identifikasi Bakteri Asam Laktat dari Liur Basa (Limbah Sayur Bayam dan Sawi). *As-Syifaa*, 10(02): 141-151.
- Sasmito, D.E.K., Kurniawan, R., & Muhimmah, I. 2014. Karakteristik Primer pada Polymerase Chain Reaction (PCR) untuk Sekuensing DNA: Mini Review. *Seminar Nasional Informatika Medis*, 5: 93-102.
- Setiyawan, S. A., Budiharjo, A., & Kusumaningrum, H. P. 2015. Seleksi Primer LCO – HCO, Primer bird-f1 – HCO dan Primer bch – bcl Untuk Amplifikasi Gen COI DNA Mitokondria Itik Magelang (*Anas javanica*). *BIOMA*, 16(2): 83-89.
- Sinaga, A., Putri, L. A. P., & Bangun, M. K. 2017. Analisis Pola Pita Andaliman (*Zanthoxylum Acanthopodium* D.C) Berdasarkan Primer OPD 03, OPD 20, OPC 07, OPM 20, OPN 09. *Jurnal Agroekoteknologi FP USU*, 5(1): 55-64.
- Sine, Y. 2022. Potensi Bakteri Asam Laktat pada Makanan Fermentasi. *Jurnal Saintek Lahan Kering*, 5(2): 21-23.
- Soeka, Y. S., & Sulistiani. 2017. Karakterisasi Enzim Protease dari Bakteri *Stenotrophomonas* sp. Asal Gunung Bromo, Jawa Timur. *Berita Biologi*, 16(2): 203-211.

- 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*, 18(3): 127-132.
- Suciati, P., Tjahjaningsih, W., Masithah, E. D., & Pramono, H. 2016. Aktivitas Enzimatik Isolat Bakteri Asam Laktat dari Saluran Pencernaan Kepiting Bakau (*Scylla spp.*) sebagai Kandidat Probiotik. *Jurnal Ilmiah Perikanan dan Kelautan*, 8(2):94-108.
- Sulmiyati., Said, N. S., Fahrodi, D. U., Malaka, R., & Maruddin, F. 2019. The Physicochemical, Microbiology, and Sensory Characteristics of Kefir Goat Milk with Different Levels of Kefir Grain. *Tropical Animal Science Journal*, 42(2): 152-158.
- Supriyatna, A., Amalia, D., Jauhari, A. A., & Holydaziah, D. 2015. Aktivitas Enzim Amilase, Lipase, dan Protease dari Larva *Hermetia illucens* yang Diberi Pakan Jerami Padi. *Jurnal Istek*, 9(2): 18-32.
- Susilowati, A. Y. 2020. Isolasi dan Identifikasi Bakteri Asam Laktat dari Susu Kambing sebagai Bakteri Antagonis *Listeria monocytogenes* dan *Escherichia coli* Penyebab *Foodborne Disease*. *Skripsi*. Jur. Biologi Fakultas Sains dan Matematika Univ. Diponegoro
- Triwibowo, B., Wicaksono, R., Antika, Y., Ermi, S., Jarmiati., Setiadi, A. A., Syahriar, R. 2019. The Effect of Kefir Grain Concentration and Fermentation Duration on Characteristics of Cow Milk-Based Kefir. *Journal of Physics: Conference Series*, 1444.
- Umasugi, A., Tumbol, R. A., Krechoff, R. L., Manoppo, H., Pangemanan, N. P. L., & Ginting, E. L. Penggunaan Bakteri Probiotik untuk Pencegahan Infeksi Bakteri *Streptococcus agalactiae* pada Ikan Nila, *Oreochromis niloticus*. *Budidaya Perairan*, 6(2): 39-44.
- Ummayyah, I. 2019. Isolasi Bakteri Proteolitik dari Bekatul dan Uji Aktivitas Enzim Protease pada Berbagai Suhu. *Skripsi*. Jur. Kimia Fakultas Sains dan Teknologi Univ. Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim Malang
- Wang, Y., Wu, J., Lv, M., Shao, Z., Hungwe, M., Wang, J., Bai, X., Xie, J., Wang, Y., & Geng, W. 2021. Metabolism Characteristics of Lactic Acid Bacteria and the Expanding Applications in Food Industry. *Frontiers in Bioengineering and Biotechnology*, 9: 612285.
- Werdiningsih, S. E. 2018. Skrining Bakteri Asam Laktat Lipolitik Hasil Isolasi dari Susu Kacang Tanah Terfermentasi. *Skripsi*. Jur. Kimia Fakultas Sains dan Teknologi Univ. Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim Malang
- Wijayanti, N., Astutiningsih, C., & Mulyati, S. 2014. Transformasi α -Pinena dengan Bakteri *Pseudomonas aeruginosa* ATCC 25923. *Biosaintifika*, 6(1): 24-28.
- Yang, E., Lu, F., & Liu, Y. 2023. Recent Advances of Enzymes in the Food Industry. *Foods*, 12(24).
- Yu, M., Cao, Y., & Ji, Y. 2017. The Principle and Application of New PCR Technologies. *IOP Conf. Series: Earth and Environmental Science*: 100.

- Yuliana, A., & Azhar, M. 2022. Isolasi dan Identifikasi Molekuler Bakteri Asam Laktat pada Dadih dengan Menggunakan Gen 16S rRNA. *Natural Science: Jurnal Penelitian Bidang IPA dan Pendidikan IPA*, 8(1): 72-78.
- Yuniarti, F., Hidayati, W., Fitriani., & Sarah, A. 2023. Skrining Antibakteri dan Identifikasi Molekular Bakteri Asam Laktat dari Fermentasi Buah Kakao Merah (*Theobroma cacao* L. Varietas Criollo) terhadap Bakteri *Shigella dysenteriae*. *AL-KAUNIYAH: Jurnal Biologi*, 16(1): 21-29.
- Yuniati, R., Nugroho, T. T., & Puspita, F. 2015. Uji Aktivitas Enzim Protease dari Isolat *Bacillus* sp. Galur Lokal Riau. *JOM FMIPA*, 1(2): 116-122.
- Yustinadewi, P. D., Yustiantara, P. S., & Narayani, I. 2018. Teknik Perancangan Primer untuk Sekuen Gen MDR-1 Varian 1199 pada *Sampel Buffy Coat* Pasien Anak dengan LLA. *Jurnal Metamorfosa*, 5(1): 105-111.
- Zapasnik, A., Sokolowska, B., & Bryla, M. 2022. Role of Lactic Acid Bacteria in Food Preservation and Safety. *Foods*, 11(9): 1283.