

DAFTAR PUSTAKA

- Aguirre-Garcia, Y. L., S. D. Nery-Flores, L. G. Campos-Muzquiz, A. C. Flores-Gallegos, L. Palomo-Ligas, J. A. Ascacio-Valdés, L. Sepúlveda-Torres, dan R. Rodríguez-Herrera. 2024. Lactic Acid Fermentation in the Food Industry and Bio-Preservation of Food. *Fermentation*, 10(3).
- Aisyah, S., A. Rosidah, dan S. D. Damayanti. 2024. Efek Kombucha Bunga Telang (*Clitoria ternatea*) terhadap Penurunan pH Lambung dan Peningkatan Luas Kerusakan Epitel Mukosa Lambung. *Jurnal Kedokteran Komunitas*, 12(1), 1–11.
- Asnita, D., dan A. Meryandini. 2018. Bakteri Asam Laktat Kandidat Probiotik dari Susu Kuda Bima Lactic Acid Bacteria from Bima Horse's Milk as a Probiotic Candidates. *Sumberdaya Hayati*, 9(2), 49–54.
- Ayivi, R. D., R. Gyawali, A. Krastanov, S. O. Aljaloud, M. Worku, R. Tahergorabi, R. C. Silva, dan S. A. Ibrahim. 2020. Lactic Acid Bacteria: Food Safety and Human Health Applications. *Dairy*, 1(3), 202–232. <https://doi.org/10.3390/dairy1030015>
- Aýun, Q., S. N. Muthiáh, dan D. Sukmalara. 2023. Potensi Bakteri Asam Laktat (BAL) Dari Jus Tempe Sebagai Kandidat Probiotik. *JURNAL Al-AZHAR INDONESIA SERI SAINS DAN TEKNOLOGI*, 8(2), 171.
- Bramasta, R. C., E. Faiqoh, I. G. Hendrawan, A. Sembiring, dan N. L. A. Yusmalinda. 2021. Identifikasi Hiu yang Diperdagangkan di Bali Menggunakan Metode DNA Barcoding dan Analisis Filogenetik. *Journal of Marine and Aquatic Sciences*, 7(1), 84. <https://doi.org/10.24843/jmas.2021.v07.i01.p12>
- Chrisnawati, S. D., A. Sabdaningsih, O. E. Jati, dan D. Ayuningrum. 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. <https://doi.org/10.21107/jk.v16i2.15952>
- Djide, N. J. N., dan R. M. Asri. 2019. Skrining Potensi Probiotik dan Sitotoksik Bakteri *Weisella confusa* Isolat Dangke Sapi. *Majalah Farmasi Dan Farmakologi*, 23(2), 58–60. <https://doi.org/10.20956/mff.v23i2.6953>
- Falakh, M. F., dan T. A. Mahanani. 2022. Uji Potensi Isolat Bakteri Asam Laktat dari Nira Siwalan (*Borassus flabellifer* L.) sebagai Antimikroba terhadap *Salmonella*. *Food Chemistry: X*, 18(1), 40–45.
- Fujiana, F., V. T. Pondaag, A. Afra, F. Evy, dan D. Fadly. 2021. Potensi Pangan Fermentasi Tempe Dalam Mengatasi Kejadian Stunting di Indonesia. *Poltekita : Jurnal Ilmu Kesehatan*, 15(2), 20–26. <https://doi.org/10.33860/jik.v15i2.481>

- Giyatno, D. C., dan E. Retnaningrum. 2021. Isolasi dan Karakterisasi Bakteri Asam Laktat Penghasil Eksopolisakarida dari Buah Kersen (*Muntingia calabura* L.). *Jurnal Sains Dasar*, 9(2), 42–49. <https://doi.org/10.21831/jsd.v9i2.34523>
- Hameed, R. S., dan A. S. J. Salman. 2023. Co-Aggregative Effect of Probiotics Bacteria against Diarrheal Causative Bacteria. *Archives of Razi Institute*, 78(3), 831–841. <https://doi.org/10.22092/ARI.2022.359870.2494>
- Harahap, S. S., Ridwanto, A. S. Daulay, Y. P. Rahayu. 2024. Isolasi dan Uji Aktivitas Antibakteri Bakteri Asam Laktat Pada Minuman Classic Enzyme Berbagai Macam Buah Terhadap Pertumbuhan Bakteri *Staphylococcus aureus*. *PREPOTIF : Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 8(3), 5647–5657.
- Harper, A. R., R. C. J. Dobson, V. K. Morris, dan G. J. Moggré. 2022. Fermentation of plant-based dairy alternatives by lactic acid bacteria. *Microbial Biotechnology*, 15(5), 1404–1421. <https://doi.org/10.1111/1751-7915.14008>
- Huang, Y., S. H. Flint, dan J. S. Palmer. 2020. *Bacillus cereus* spores and toxins – The potential role of biofilms. *Food Microbiology*, 90(103493).
- Indayati, I., dan H. Purwanto. 2021. Controlling *Culex Quinquefasciatus* Say, 1823 (Diptera: Culicidae) Using Several *Lysinibacillus Sphaericus* Isolates Endogenic to Indonesia. *Jurnal Biologi Tropis*, 21(1), 298–304.
- Ismail, I., F. Mubarak, R. I. Rasyak, R. Rusli, F. Fitriana, dan H. M. Mashar, H. 2023. Isolasi dan Uji Aktivitas Bakteri Asam Laktat dari Produk Fermentasi Kombucha Teh Dalam Menghambat Bakteri *Escherichia coli*, *Staphylococcus aureus*, dan *Salmonella thypi*. *Jurnal Mandala Pharmacon Indonesia*, 9(2), 335–344. <https://doi.org/10.35311/jmpi.v9i2.386>
- Izzah, N., M. Azlee, N. Izzahtul, L. Azman, S. H. Mohd. 2024. In Silico Characterization and Phylogenetic Analysis of Tryptophan Decarboxylase (TDC) Gene in *Mtragyna speciosa*. *Relevation and Science*, 2, 1–14.
- Jannah, S. N., A. Dinoto, K. G. Wiryawan, dan I. Rusmana. 2014. Characteristics of lactic acid bacteria isolated from gastrointestinal tract of cemani chicken and their potential use as probiotics. *Media Peternakan*, 37(3), 182–189. <https://doi.org/10.5398/medpet.2014.37.3.182>
- Labiba, N. M., A. Q. Marjan, dan N. Nasrullah. 2020. Pengembangan Soyghurt (Yoghurt Susu Kacang Kedelai) Sebagai Minuman Probiotik Tinggi Isoflavon. *Amerta Nutrition*, 4(3), 244. <https://doi.org/10.20473/amnt.v4i3.2020.244-249>
- Li, X., W. Li, L. Zhao, Y. Li, W. He, K. Ding, dan P. Cao. 2024. Characterization and Assessment of Native Lactic Acid Bacteria from Broiler Intestines for Potential Probiotic Properties. *Microorganisms*, 12(4).

- Ma, J., J. Wang, Y. Wan, S. Wang, dan C. Jiang. 2025. Probiotic-fermented traditional Chinese herbal medicine, a promising approach to maintaining the intestinal microecology. *Journal of Ethnopharmacology*, 337(P1), 118815. <https://doi.org/10.1016/j.jep.2024.118815>
- Melia, S., Yuherman, Jaswandi, dan E. Purwati. 2018. Selection of buffalo milk lactic acid bacteria with probiotic potential. *Asian Journal of Pharmaceutical and Clinical Research*, 11(6), 186–189.
- Mulyani, R., P. Adi, dan J. J. Yang. 2023. Produk Fermentasi Tradisional Indonesia Berbahan Dasar Pangan Hewani (Daging dan Ikan): A Review. *Journal of Applied Agriculture, Health, and Technology*, 1(2), 34–48. <https://doi.org/10.20961/jaht.v1i2.473>
- Muthi'ah, S. N., dan M. Jannah. 2023. Analisis Filogenetik Pada Spesies Jeruk (Citrus sp.) Berdasarkan Sekuen ITS Secara In Silico. *BIO-SAINS : Jurnal Ilmiah Biologi*, 2(2), 62–66. <https://doi.org/10.34005/bio-sains.v2i2.2106>
- Nabilah, F. N., S. Listiyowati, dan R. I. Astuti. 2022. Diversitas Pangan Fermentasi Berbasis-Susu di Indonesia dan Kandungan Gizinya. *Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia*, 27(4), 552–561. <https://doi.org/10.18343/jipi.27.4.552>
- Nami, Y., B. Panahi, M. H. Jalaly, H., dan M. A. Hejazi. 2024. Isolation and assessment of novel exopolysaccharide-producing *Weissella confusa* ABRIFBI-96 isolated from an Iranian homemade dairy fermented food “Tof” as a main starter culture for probiotic fermented milk. *LWT - Food Science and Technology*, 197(March). <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2024.115910>
- Nasution, M. H. B., S. Ramadhani, dan E. Fachrial. 2020. Isolasi, Karakterisasi dan Aktivitas Antibakteri Bakteri Asam Laktat yang Diisolasi dari Makanan Khas Batak “Dali Ni Horbo.” *Jurnal Natur Indonesia*, 18(1), 1–11.
- Nasution, Rasyidah, dan U. Mayasari. 2022. Potensi Bakteri Asam Laktat Sebagai Penghasil Eksopolisakarida Dari Dekke Na Niura. *Jurnal Al-Azhar Indonesia Seri Sains Dan Teknologi*, 7(3), 214. <https://doi.org/10.36722/sst.v7i3.1236>
- Noer, S. 2021. Identifikasi Bakteri secara Molekular Menggunakan 16S rRNA. *EduBiologia: Biological Science and Education Journal*, 1(1), 1. <https://doi.org/10.30998/edubiologia.v1i1.8596>
- Oberkampff, M., A. Hamiot, P. Altamirano-Silva, P. Bellés-Sancho, Y. D. N. Tremblay, N. DiBenedetto, R. Seifert, O. Soutourina, L. Bry, B. Dupuy, B., dan J. Peltier, J. 2022. c-di-AMP signaling is required for bile salt resistance, osmotolerance, and long-term host colonization by *Clostridioides difficile*. *Science Signaling*, 15(750), 1–37. <https://doi.org/10.1126/scisignal.abn8171>
- Pambudiono, A., E. Suarsini, dan M. Amin. 2019. Isolasi Dna Genom Bakteri Potensial

- Pengkelat Logam Berat Kadmium dari Limbah Cair Penepungan Agar. *Seminar Nasional Pendidikan Dan Saintek*, 3(2), 103–107.
- Panjaitan, R., L. Nuraida, dan R. D. Hariyadi. 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., F. Setiyoningrum, F. Afiati, R. Irzaldi, dan P. Lisdiyanti. 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>
- Prima, H. S., Niken, dan F. Yansen. 2023. Karakterisasi dan Identifikasi Molekuler Bakteri Asam Laktat Diisolasi dari Ikan Bilih (*Mystacoleucus padangensis*) Danau Singkarak Berpotensi Sebagai Probiotik. *Majalah Kedokteran Andalas*, 46(4), 536–547.
- Rezaldi, M. Y., dan I. Alhafizi. 2023. Game Asset Design As A Culture Conservation Effort Through New Media. *Jurnal Bahasa Rupa*, 6(3), 210–216. <https://doi.org/10.31598/bahasarupa.v6i3.1393>
- Rizko, N., H. P. Kusumaningrum, R. F. Siti, S. Pujiyanto, T. Erfianti, S. N. Mawarni, H. T. Rahayu, dan D. Khairunnisa. 2020. Isolasi DNA Daun Jeruk Bali Merah (*Citrus maxima* Merr.) dengan Modifikasi Metode Doyle and Doyle. *Berkala Bioteknologi*, 3(2), 1–7.
- Rumaisha, R., H. Aldrat, dan O. S. Betha. 2021. Isolasi dan Karakterisasi Bakteri Asam Laktat dari Kefir Susu Kambing Saanen (*Capra aegagrus Hircus*). *Pharmaceutical and Biomedical Sciences Journal (PBSJ)*, 2(2), 79–86. <https://doi.org/10.15408/pbsj.v2i2.19970>
- Sevgili, A., C. Can, D. I. Ceyhan, dan O. Erkmen. 2023. Molecular identification of LAB and yeasts from traditional sourdoughs and their impacts on the sourdough bread quality characteristics. *Current Research in Food Science*, 6(January). <https://doi.org/10.1016/j.crfs.2023.100479>
- Shehata, M. G., S. H. D. Masry, N. M. Abd El-Aziz, F. L. Ridouane, S. B. Mirza, dan S. A. El-Sohaimy. 2024. Probiotic potential of lactic acid bacteria isolated from honeybees stomach: Functional and technological insights. *Annals of Agricultural Sciences*, 69(1), 11–18. <https://doi.org/10.1016/j.aoas.2024.06.001>
- Siadari, U., R. Silaban, A. M. M. Shanty, A. L. Nora, D. S. Harahap, D. S., dan P. Y. A. Pane. 2023. Strategi Pengembangan Usaha Dali Ni Horbo Pada Pelaku Usaha Di Kabupaten Tapanuli Utara. *COVIT(Community Service of Health)*, 3(1), 46–52.
- Siburian, I. R. R., I. N. E. Lister, C. N. Ginting, dan E. Fachrial. 2021. Molecular

- identification, characterization, and antimicrobial activity of isolated lactic acid bacteria from dali ni horbo. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 713(1). <https://doi.org/10.1088/1755-1315/713/1/012017>
- Simatupang, M. M., dan R. D. Rahmayani. 2019. Analisis Pengaruh Higiene Penjamah Dan Sanitasi Makanan Terhadap Kontaminasi E. Coli Pada Jajanan Sekolah. *Journal Analytical and Environmental Chemistry*, 1(1), 69–73. <http://jurnal.fmipa.unila.ac.id/analit/article/view/1239/982>
- Sinaga, N. M. R., A. E. Lubis, dan F. Lafau. 2020. Analisis Finansial Dan Pemasaran Dali Ni Horbo. *Jurnal Agrilink*, 2(2), 107–118.
- Sirwati, F., S. Nurfalinda, A. S. Salsabila, dan H. D. Hilda. 2024. Comparison of Boiling Methods for Bacterial DNA Isolation Using Waterbath and Heatblock Perbandingan Metode Boiling untuk Isolasi DNA Bakteri Menggunakan Waterbath dan Heatblock. *Serambi Biologi*, 9(1), 115–118.
- Srinivash, M., R. Krishnamoorthi, P. U. Mahalingam, B. Malaikozhundan, dan M. Keerthivasan. 2023. Probiotic potential of exopolysaccharide producing lactic acid bacteria isolated from homemade fermented food products. *Journal of Agriculture and Food Research*, 11(October 2022).
- Suardana, I. W., Y. Ramona, dan S. Wahyuni, S. 2017. Bakteri Asam Laktat Isolat 18A (*Lactococcus lactis* ssp *lactis* 1) Asal Kolon Sapi Bali Berpotensi sebagai Probiotik. *Jurnal Veteriner*, 18(3), 422.
- Subari, A., A. Razak, A., dan R. Sumarmin. 2021. Phylogenetic Analysis of *Rasbora* spp. Based on the Mitochondrial DNA COI gene in Harapan Forest. *Jurnal Biologi Tropis*, 21(1), 89–94. <https://doi.org/10.29303/jbt.v21i1.2351>
- Sulistiani, A. Dinoto, H. Julistiono, R. P. Handayani, A. Roswiem, N. P. Sari, dan S. Saputra. 2020. Seleksi Bakteri Asam Laktat dari Nira Aren [(*Arenga pinnata* (Wurmb))] Asal Papua Sebagai Kandidat Probiotik. *Jurnal Biologi Indonesia*, 16(1), 1–11. <https://doi.org/10.47349/jbi/16012020/1>
- Susilowati, A. Y., S. N. Jannah, H. P. Kusumaningrum, dan S. S. Sulistiani. 2022. Isolasi dan Identifikasi Bakteri Asam Laktat dari Susu Kambing Sebagai Bakteri Antagonis *Listeria monocytogenes* dan *Escherichia coli* Penyebab Foodborne Disease. *Jurnal Teknologi Pangan*, 6(2), 24–31.
- Tirloni, E., S. Stella, F. Celandroni, D. Mazzantini, C. Bernardi, dan E. Ghelardi. 2022. *Bacillus cereus* in Dairy Products and Production Plants. *Foods*, 11(17), 1–14. <https://doi.org/10.3390/foods11172572>
- Wang, B., K. Rutherford-Markwick, N. Liu, X. Zhang, dan A. N. Mutukumira. 2024. Probiotic potential of acetic acid bacteria isolated from kombucha in New Zealand in vitro. *The Microbe*, 4(July), 100130.

- Widyadnyana, D. G. A., I. D. M. Sukrama, dan I. W. Suardana. 2017. Identifikasi Bakteri Asam Laktat Isolat 9A dari Kolon Sapi Bali sebagai Probiotik melalui Analisis Gen 16S rRNA. *Jurnal Sain Veteriner*, 33(2), 56–61. <https://doi.org/10.22146/jsv.17923>
- Yuliana, A., dan M. Azhar. 2022. Isolasi dan Identifikasi Molekuler Bakteri Asam Laktat pada Dadih dengan Menggunakan Gen 16S rRNA. *Natural Science*, 8(1), 72–78. <https://doi.org/10.15548/nsc.v8i1.3261>
- Yuniarti, F., W. Hidayati, F. Fitriani, dan A. Sarah. 2023. Skrining Antibakteri dan Identifikasi Molekuler Bakteri Asam Laktat dari Fermentasi Buah Kakao Merah (*Theobroma cacao* L. Varietas Criollo) Terhadap Bakteri *Shigella dysenteriae*. *Al-Kaunyah: Jurnal Biologi*, 16(1), 21–29.
- Zebua, T. I., J. T. Zandrato, dan N. K. Khairi. 2023. Pemberdayaan masyarakat dalam pengembangan desa wisata Huta Tinggi, kecamatan Pangururan, kabupaten Samosir Sumatera Utara. *Journal of Commerce, Management ...*, 2(3), 199–205. <https://ympn.co.id/index.php/JCMTS/article/view/71%0Ahttps://ympn.co.id/index.php/JCMTS/article/download/71/243>