

DAFTAR PUSTAKA

- Aini, M. N. F., & Rinawati, W. (2021). Substitusi Tepung Ikan Kembung (*Rastrelliger brachysoma*) pada Pembuatan Nastar Kaya Protein. *Prosiding Pendidikan Teknik Boga Busana*, 15(1), 1–5.
- Alvarez-Sieiro, P., Montalbán-López, M., Mu, D., & Kuipers, O. P. (2016). Bacteriocins of Lactic Acid Bacteria: Extending the Family. *Applied Microbiology and Biotechnology*, 100(7), 2939–2951.
- Arjumand, Z., Moni, G., Sachin, G., Rk, S., & Sanjay, K. (2022). Comparative Analysis of Growth Phases of Lactic Acid Bacteria Grown on Different Media for Fermentation. *The Pharma Innovation Journal*, 11(12), 1465–1468.
- Asadi, S., & Jamali, M. (2017). Assessment the Frequency of *Staphylococcus aureus* Golden Methicillin-Resistant (MRSA) and Vancomycin-Resistant VRSA in Determining the MIC Using E-Test. *Immunological Disorders and Immunotherapy*, 2(1), 1-3.
- Ayivi, R. D., Gyawali, R., Krastanov, A., Aljaloud, S. O., Worku, M., Tahergorabi, R., Silva, R. C. D., & Ibrahim, S. A. (2020). Lactic Acid Bacteria: Food Safety and Human Health Applications. *Dairy*, 1(3), 202–232.
- Cahyaningtyas, D. E., Gaina, C. D., & Tangkonda, E. (2024). Isolasi dan Identifikasi Bakteri *Escherichia coli*, *Klebsiella* sp., dan *Staphylococcus aureus* pada Kambing dan Susu Kambing Peranakan Etawa. *Jurnal Veteriner Nusantara*, 7(1), 41–52.
- Cai, H., Tao, L., Zhou, X., Liu, Y., Sun, D., Ma, Q., Yu, Z., & Jiang, W. (2024). Lactic Acid Bacteria in Fermented Fish: Enhancing Flavor and Ensuring Safety. *Journal of Agriculture and Food Research*, 16, 101206.
- Chen, C. C., Lai, C. C., Huang, H. L., Huang, W. Y., Toh, H. S., Weng, T. C., Chuang, Y. C., Lu, Y. C., & Tang, H. J. (2019). Antimicrobial Activity of *Lactobacillus* Species Against Carbapenem-Resistant Enterobacteriaceae. *Frontiers in Microbiology*, 10, 789.
- Christanti, S. D., & Azhar, M. H. (2019). *Escherichia coli* and *Salmonella* sp. on Fishery Frozen Products at the Fish Quarantine, Quality Control, and Fisheries Product Safety Center Surabaya II, East Java. *Journal of Aquaculture Science*, 4(2), 62–72.
- Clinical and Laboratory Standards Institute (CLSI). 2023. *Performance Standards for Antimicrobial Susceptibility Testing*. CLSI supplement M100. Wayne, PA: CLSI.

- Costa, F. G., Mills, K. B., Crosby, H. A., & Horswill, A. R. (2024). The *Staphylococcus aureus* Regulatory Program in a Human Skin-like Environment. *mBio*, 15(5), 1-18.
- Dameanti, F. N. A., Akramsyah S, M. A., Hasan, C. S. Y., Amanda, J. T., & Sutrisno, R. (2022). Analisis Kualitas Air Limbah Peternakan Sapi Perah Berdasarkan Nilai *Biochemical Oxygen Demand* (BOD), *Chemical Oxygen Demand* (COD), pH dan *Escherichia coli* di Kabupaten Kediri. *TERNAK TROPIKA Journal of Tropical Animal Production*, 23(1), 71–79.
- De Vos, P., Garrity, G. M., Jones, D., Krieg, N. R., Ludwig, W., Rainey, F. A., Schleifer, K. H., & Whitman, W. B. (2009). *Bergey's Manual of Systematic Bacteriology: Volume 3: The Firmicutes (2nd ed.)*. New York: Springer.
- Fadhli, M. L., Romadhon, R., & Sumardianto, S. (2020). Karakteristik Sensori Pindang Ikan Kembung (*Rastrelliger* sp.) dengan Penambahan Garam Bledug Kuwu. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Perikanan*, 2(1), 1–9.
- Fadilla, A. I., Maherawati, & Fadly, D. (2025). Aktivitas Antimikroba Isolat Bakteri Asam Laktat dari Pekasam. *Jurnal Akuatika Indonesia*, 10(1), 68–76.
- Fajri, Y., Sukarso, A. A., & Ayu Citra Rasmi, D. (2014). Fermentasi Ikan Kembung (*Rastrelliger* sp.) dalam Pembuatan Peda dengan Penambahan Bakteri Asam Laktat (BAL) yang Terkandung dalam Terasi Empang pada Berbagai Konsentrasi Garam. *Jurnal Biologi Tropis*, 14(2), 153–161.
- 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.
- Feng, Y., Ming, T., Zhou, J., Lu, C., Wang, R., & Su, X. (2022). The Response and Survival Mechanisms of *Staphylococcus aureus* under High Salinity Stress in Salted Foods. *Foods*, 11(10), 1503.
- Fernandes, A., Ramos, C., Monteiro, V., Santos, J., & Fernandes, P. (2022). Virulence Potential and Antibiotic Susceptibility of *S. aureus* Strains Isolated from Food Handlers. *Microorganisms*, 10(11), 2155.
- Hamidah, M. N., Rianingsih, L., & 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.
- Haryati, S. D., Darmawati, S., & Wilson, W. (2017). Perbandingan Efek Ekstrak Buah Alpukat (*Persea americana* Mill.) terhadap Pertumbuhan Bakteri *Pseudomonas aeruginosa* dengan Metode Disk dan Sumuran. *Prosiding Seminar Nasional Publikasi Hasil-Hasil Penelitian dan Pengabdian Masyarakat*, 348–352.

- Hudayati, A., Sumardianto, S., & Fahmi, A. S. (2021). Karakteristik Terasi Ikan Kembung (*Rastrelliger* sp.) dengan Penambahan Serbuk Bit Merah (*Beta vulgaris* L.) Sebagai Pewarna Alami. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Perikanan*, 3(1), 34–42.
- Ibrahim, S. A., Ayivi, R. D., Zimmerman, T., Siddiqui, S. A., Altemimi, A. B., Fidan, H., Esatbeyoglu, T., & Bakhshayesh, R. V. (2021). Lactic Acid Bacteria as Antimicrobial Agents: Food Safety and Microbial Food Spoilage Prevention. *Foods*, 10(12), 3131.
- Jabłońska-Ryś, E., Sławińska, A., Skrzypczak, K., & Goral, K. (2022). Dynamics of Changes in pH and the Contents of Free Sugars, Organic Acids and LAB in Button Mushrooms during Controlled Lactic Fermentation. *Foods*, 11(11), 1553.
- Kadariya, J., Smith, T. C., & Thapaliya, D. (2014). *Staphylococcus aureus* and *Staphylococcal* Food-Borne Disease: An Ongoing Challenge in Public Health. *BioMed Research International*, 2014, 1–9.
- Karagiota, A., Tsitsopoulou, H., Tasakis, R. N., Zoumpourtikoudi, V., & Touraki, M. (2021). Characterization and Quantitative Determination of a Diverse Group of *Bacillus subtilis* subsp. *Subtilis* NCIB 3610 Antibacterial Peptides Probiotics and Antimicrobial Proteins. *Probiotics and Antimicrobial Proteins*, 13, 555–570.
- Kementerian Kelautan dan Perikanan. (2024). *Statistik Perikanan Tangkap Indonesia Tahun 2024*. Jakarta: KKP.
- Komara, D., Turnip, M., & Kurniatuhadi, R. (2022). Potensi Uji Daya Hambat Bakteri Asam Laktat Isolat *Lactobacillus* sp. (KG61) terhadap *Escherichia coli* dan *Staphylococcus aureus*. *Agroprimatech*, 6(1), 25–31.
- Krista, G. M., Rinaldi, K., Rahma, A. T., & Maswanti, A. J. (2025). Penentuan Kurva Pertumbuhan *Lactococcus lactis* dan Evaluasi Potensi Supernatan Bebas Sel sebagai Agen Antibakteri terhadap *Escherichia coli*. *Jurnal Teknologi*, 25(2), 164–171.
- Kurniati, E., Anugroho, F., & Sulianto, A. A. (2020). Analisis Pengaruh pH dan Suhu pada Desinfeksi Air Menggunakan *Microbubble* dan Karbondioksida Bertekanan. *Jurnal Pengelolaan Sumberdaya Alam dan Lingkungan (Journal of Natural Resources and Environmental Management)*, 10(2), 247–256.
- Kusumastuti, M. Y., Meilani, D., & Tawarnate, S. (2021). Aktivitas Antibakteri Ekstrak, Fraksi Kloroform dan Fraksi n-Heksan Daun Kemangi terhadap *Staphylococcus aureus* dan *Escherichia coli*. *Jurnal Indah Sains dan Klinis*, 2(1), 17–22.
- Kuswiyanto. (2014). *Bakteriologi 2: Buku Ajar Analis Kesehatan*. Jakarta: EGC.

- Li, H., Li, G., Bi, Y., & Liu, S. (2024). Fermented Fish Products: Balancing Tradition and Innovation for Improved Quality. *Foods*, 13(16), 2565.
- Lubis, U., Liviawaty, E., Dewanti, L. P., & Pratama, R. I. (2024). Karakteristik Organoleptik Pada Kembung Rendah Garam Selama Pengendalian Lingkungan dengan Penggunaan Kadar Garam yang Berbeda. *Jurnal Perikanan Unram*, 14(3), 1632–1642.
- Manurung, H. J., Swastawati, F., & Wijayanti, I. (2017). Pengaruh Penambahan Asap Cair terhadap Tingkat Oksidasi Ikan Kembung (*Rastrelliger* sp.) Asin dengan Metode Pengeringan yang Berbeda. *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*, 6(1), 30–37.
- Mao, Y., Zhang, X., & Xu, Z. (2020). Identification of Antibacterial Substances of *Lactobacillus plantarum* DY-6 for Bacteriostatic Action. *Food Science & Nutrition*, 8(6), 2854–2863.
- Miftachurrochmah, A., Sunarharum, W. B., & Fibrianto, K. (2025). Traditional Fermented Fish ‘Bekasam’ as a Flavor Enhancer: Perspectives on Characteristics of Fermented Product and Sensory Properties. *Journal of Ethnic Foods*, 12(40), 1–11.
- Mokoena, M. P. (2017). Lactic Acid Bacteria and Their Bacteriocins: Classification, Biosynthesis and Applications against Uropathogens: A Mini-Review. *Molecules*, 22(8), 1255.
- Nandi, F. J., Helmi, H., & Lingga, R. (2026). Skrining Bakteri Asam Laktat Asal Fermentasi Tandan Kosong Kelapa Sawit (TKKS) Sebagai Kandidat Probiotik Ternak. *Berita Biologi*, 25(1), 243–259.
- Negash, A. W., & Tsehai, B. A. (2020). Current Applications of Bacteriocin. *International Journal of Microbiology*, 2020, 1–7.
- Nisah, S. A., Liviawaty, E., Rostini, I., Afrianto, E., & Rusky, I. P. (2021). Karakteristik Organoleptik Pada Kembung dengan Menggunakan Berbagai Media Fermentasi. *Jurnal Akuatek*, 2(2), 130–139.
- Nurjannah, L., Suryani, S., Achmadi, S. S., & Azhari, A. (2017). Produksi Asam Laktat oleh *Lactobacillus delbrueckii* subsp. *Bulgaricus* dengan Sumber Karbon Tetes Tebu. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*, 9(1), 1–9.
- Pal, M., Ketchakmadze, D., Durglishvili, N., & Ketchakmadze, I. (2022). *Staphylococcus aureus*: A Major Pathogen of Food Poisoning. *Nutrition and Food Processing*, 5(1), 1–3.
- Perdiana., Fitri, A. D. P., dan Yulianto, T. 2014. Laju Asam Amino Terlarut yang Terdistribusi ke dalam Kolom Air Laut pada Umpan Ikan Kembung (*Rastrelliger kanagurta*) (Skala Laboratorium). *Journal of Fisheries Resources Utilization Management and Technology*. 3(3), 28-36.

- Plavec, T. V., & Berlec, A. (2020). Safety Aspects of Genetically Modified Lactic Acid Bacteria. *Microorganisms*, 8(2), 1-21.
- 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), 1-12.
- Putri, M. I., Suparno, S., & Junaidi, J. (2025). Kajian Morfometrik dan Meristik Ikan Kembung (*Rastrelliger* sp.) di Pasia Nan Tigo dan Koto XI Tarusan, Sumatera Barat. *SEMAH Jurnal Pengelolaan Sumberdaya Perairan*, 9(1), 35–40.
- Rahmiati, R., & Mumpuni, M. (2017). Eksplorasi Bakteri Asam Laktat Kandidat Probiotik dan Potensinya dalam Menghambat Bakteri Patogen. *Elkawanie*, 3(2), 141–150.
- Reffai, Y. M., & Fechtali, T. (2025). A Critical Review on the Role of Lactic Acid Bacteria in Sourdough Nutritional Quality: Mechanisms, Potential, and Challenges. *Applied Microbiology*, 5(3), 74.
- Sabnis, A., & Edwards, A. M. (2023). Lipopolysaccharide as an Antibiotic Target. *Biochimica et Biophysica Acta (BBA) - Molecular Cell Research*, 1870(7),
- Safitri, D., Fitriah, F., Nashihah, S., Andika, A., & Fajeriyati, N. (2025). Isolasi dan Identifikasi Bakteri Asam Laktat pada Pekasam Ikan Haruan: Efek Fermentasi dan Penggorengan. *Bioscientist : Jurnal Ilmiah Biologi*, 13(2), 782–791.
- Sanam, M. U. E., Detha, A. I. R., & Rohi, N. K. (2022). Detection of Antibacterial Activity of Lactic Acid Bacteria, Isolated from Sumba Mare's Milk, Against *Bacillus cereus*, *Staphylococcus aureus*, and *Escherichia coli*. *Journal of Advanced Veterinary and Animal Research*, 9(1), 53–58.
- Sari, A. H., Marlina, E. T., & Hidayati, Y. A. (2024). Karakterisasi Bakteri Asam Laktat dan Total Asam Organik Ekoenzim Asal Filtrat Feses Sapi Potong dan Jerami Padi Pada Lama Fermentasi yang Berbeda. *Jurnal Teknologi Hasil Peternakan*, 5(1), 109–120.
- Sellam, A., Zerrouki, Y., Khalid, I., Maleb, A., & Meziane, M. (2025). Antibacterial Activity and Molecular Characterization of Probiotic Lactic Acid Bacteria Isolated from Traditional Moroccan Fermented Milk. *Scientific African*, 29, e02887.
- Sibarani, A. E. E. B., Rahmawati, R., & Saputra, F. (2023). Identification of Lactic Acid Bacteria From Pandan Civet Feces (*P. hermaphroditus*) in West Kalimantan Based on Phenotypic Similarity. *Jurnal Biologi Tropis*, 23(4), 37–49.

- Siswanti, Agnesia, P. Y., & Katri, R. B. A. (2017). Utilization of Meat and Bone Mackerel (*Rastrelliger kanagurta*) in Making Snack Stick. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 10(1), 41–49.
- Suphandi, M., Sugata, M., & Tan, T. J. (2023). Aktivitas Antimikroba Bakteri Asam Laktat yang Diisolasi dari Susu Sapi di Indonesia. *Biota : Jurnal Ilmiah Ilmu-Ilmu Hayati*, 8(2), 111–119.
- Surbakti, F., & Hasanah, U. (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.
- Tavares, J., Martins, A., Fidalgo, L. G., Lima, V., Amaral, R. A., Pinto, C. A., Silva, A. M., & Saraiva, J. A. (2021). Fresh Fish Degradation and Advances in Preservation Using Physical Emerging Technologies. *Foods*, 10(4), 1-20.
- Turupaita, Z. U., Yahyah, & Saraswati, S. A. (2023). Hasil Tangkapan dan Pola Musim Ikan Kembung (*Rastrelliger* sp.) yang Didaratkan di TPI Oeba. *Jurnal Ilmiah Bahari Papadak*, 4(1), 241–253.
- Vera-Peña, M. Y., Hernández-García, H., & Valencia-García, F. E. (2022). Kinetic Modeling of Lactic Acid Production, Co-Substrate Consumptions and Growth in *Lactiplantibacillus plantarum* 60-1. *DYNA*, 89(224), 50–57.
- Vos, P., Garrity, G.M., Jones, D., Krieg, N.R., Ludwig, W., Rainey, F.A., Schleifer, K.H., & Whitman, W.B. (Eds.). 2009. *Bergey's Manual of Systematic Bacteriology*. 2nd Edition. Volume 3: The Firmicutes. New York: Springer.
- 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.
- Wei, Q., Pan, X., Li, J., Jia, Z., Fang, T., & Jiang, Y. (2021). Isolation and Molecular Identification of the Native Microflora on *Flammulina velutipes* Fruiting Bodies and Modeling the Growth of Dominant Microbiota (*Lactococcus lactis*). *Frontiers in Microbiology*, 12, 664874.
- Wulandari, E., Putranto, W. S., Gumilar, J., Suryaningsih, L., Pratama, A., & Anggaini, T. K. (2022). Kecepatan Pertumbuhan Spesifik Bakteri Asam Laktat dengan Ekstrak Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L.) sebagai Studi Awal Produksi Flavored Yogurt. *Jurnal Agripet*, 22(1), 72–78.
- Yang, E., Fan, L., Yan, J., Jiang, Y., Doucette, C., Fillmore, S., & Walker, B. (2018). Influence of Culture Media, pH and Temperature on Growth and Bacteriocin Production of Bacteriocinogenic Lactic Acid Bacteria. *AMB Express*, 8(1), 10.

- Yanti, D. I. W., & Dali, F. A. (2014). Karakterisasi Bakteri Asam Laktat yang Diisolasi selama Fermentasi Bakasang. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 16(2), 133–141.
- Yu, T., & Zeng, F. (2024). Chloramphenicol Interferes with 50S Ribosomal Subunit Maturation via Direct and Indirect Mechanisms. *Biomolecules*, 14(10), 1225.
- Zheng, J., Wittouck, S., Salvetti, E., Franz, C. M. A. P., Harris, H. M. B., Mattarelli, P., O'Toole, P. W., Pot, B., Vandamme, P., Walter, J., Watanabe, K., Wuyts, S., Felis, G. E., Gänzle, M. G., & Lebeer, S. (2020). A Taxonomic Note on the Genus *Lactobacillus*: Description of 23 Novel Genera, Emended Description of the Genus *Lactobacillus* Beijerinck 1901, and Union of *Lactobacillaceae* and *Leuconostocaceae*. *International Journal of Systematic and Evolutionary Microbiology*, 70(4), 2782–2858.
- Zimmerman, T., Siddiqui, S. A., Bischoff, W., & Ibrahim, S. A. (2021). Tackling Airborne Virus Threats in the Food Industry: A Proactive Approach. *International Journal of Environmental Research and Public Health*, 18(8), 4335.