

DAFTAR PUSTAKA

- Abate, Y. (2016). Synthesis and Production of Lactic Acid (LA) from False Banana/Bula Using *Lactobacillus Plantarium*. *Addis Ababa University School of Graduate Studies Addis Ababa Institute of Technology School of Chemical & Bio-Engineering*.
- Abedi, E., & Hashemi, S. M. B. (2020). Lactic acid production – producing microorganisms and substrates sources-state of art. In *Heliyon* (Vol. 6, Issue 10). Elsevier Ltd. <https://doi.org/10.1016/j.heliyon.2020.e04974>
- Abna, I. M. (2018). Pemanfaatan Limbah Air Kelapa Sebagai Substrat oleh *Bacillus Subtilis* ATCC 6051 untuk Produksi Antibiotika. In *Jakarta Jalan Arjuna Utara* (Vol. 15, Issue 9).
- Adilang, L. C., Pelealu, N., & Citraningtyas, G. (2019). Uji aktivitas antibakteri ekstrak etanol batang dan pelepah daun tanaman pisang ambon (*Musa paradisiaca var sapientum* (L.) Kunt) Terhadap Bakteri *Staphylococcus aureus*. *Pharmakon–Program Studi Farmasi, FMIPA, Universitas Sam Ratulangi*.
- Alviani, P. (2017). Panen Uang dari Kebun Pisang. In *Serambi Engineering* (Issue 4). Perpustakaan Nasional: Katalog Dalam Terbitan.
- Ari Setyati, W., Martani, E., & Muhammad Zainuddin, dan. (2015). Kinetika Pertumbuhan dan Aktivitas Protease Isolat 36k dari Sedimen Ekosistem Mangrove, Karimunjawa, Jepara. *Program Studi Ilmu Kelautan Universitas Diponegoro*.
- Ayu Sonia J, H. J. (2018). Analisis Keanekaragaman dan Pengelompokan Varietas Pisang (*Musa paradisiaca* L.) Berdasarkan Metode Fenetik. *Departemen Biologi, Fakultas Sains Dan Teknologi Universitas Airlangga, Surabaya*.
- Borshchevskaya, L. N., Gordeeva, T. L., Kalinina, A. N., & Sineokii, S. P. (2016). Spectrophotometric determination of lactic acid. *Journal of Analytical Chemistry*, 71(8), 755–758. <https://doi.org/10.1134/S1061934816080037>
- Budidha, K., Mamouei, M., Baishya, N., Qassem, M., Vadgama, P., & Kyriacou, P. A. (2020). Identification and quantitative determination of lactate using optical spectroscopy—towards a noninvasive tool for early recognition of sepsis. *Sensors (Switzerland)*, 20(18), 1–16. <https://doi.org/10.3390/s20185402>
- Chen, H., Niu, J., Qin, T., Ma, Q., Wang, L., & Shu, G. (2015). Optimization of the medium for *Lactobacillus acidophilus* by Plackett-Burman and steepest ascent experiment. *Acta Scientiarum Polonorum, Technologia Alimentaria*, 14(3), 227–232. <https://doi.org/10.17306/J.AFS.2015.3.24>
- Devi, B. C., Febriansyah, B. A., Nurkhamidah, S., & Rahmawa, Y. (2017). Studi pemilihan proses pabrik poly-l-lactic acid (PLLA) dari tetes tebu. *Jurnal Teknik Institut Teknologi Sepuluh November*.
- Diw, Y., Indah Widya Yanti, D., & Abdurrahim Dali, F. (2013). Masyarakat Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia 133 JPHPI 2013, Volume 16 Nomor 2 Karakteristik

- bakteri asam laktat Characteristics of Lactic Acid Bacteria Isolated during Bakasang Fermentation Process. *Universitas Negeri Gorontalo Kampus Universitas Gorontalo*.
- Endang, A., Hasan, Z., Made Artika, I., Abidin, S., & Hasan, A. E. Z. (2014). Produksi Asam Laktat dan Pola Pertumbuhan Bakteri Asam Laktat dengan Pemberian Dosis Rendah Propolis Trigona spp asal Pandeglang Indonesia. *Current Biochemistry*.
- Fauzi, R., Studi Sarjana Farmasi, P., Ilmu-Ilmu Kesehatan, F., & Fatmawati, A. (2020). PHARMACEUTICAL JOURNAL OF INDONESIA Efek Anti diare Ekstrak Etanol Daun Kelor (*Moringa oleifera* L.) Pada Mencit Putih Jantan. In *PHARMACEUTICAL JOURNAL OF INDONESIA* (Vol. 2020, Issue 1). <http://.pji.ub.ac.id>
- Febryanto, R., Rijai, L., & Hajrah. (2016). Potensi ekstrak daun pisang (*Musa textilis n e*) terhadap penurunan kadar gula darah. In *Prosiding Seminar Nasional Kefarmasian Ke-4*.
- Ferdaus, F., Okta Wijayanti, M., Susiani Retnonigtyas, E., & Irawati, W. (2008). Pengaruh pH, Konsentrasi Substrat, Penambahan Kalsium Karbonat dan Waktu Fermentasi Terhadap Perolehan Asam Laktat dari Kulit Pisang. *Widya Teknik*.
- Hasan, P. N., Matti, A., & Endang, R. (2020). API (Analytical Profile Index) KIT dan 16S rRNA dalam identifikasi Bakteri Asam Laktat (BAL). *Pusat Studi Pangan Dan Gizi, Universitas Gadjah Mada* .
- Hendarto, D. R., Handayani, A. P., Esterelita, E., & Handoko, Y. A. (2019). Mekanisme biokimiawi dan optimalisasi *Lactobacillus bulgaricus* dan *Streptococcus thermophilus* dalam pengolahan yoghurt yang berkualitas. In *J. Sains Dasar* (Vol. 8, Issue 1).
- Hidayat, N., Prabowo, S., Rahmadi, A., & Emmawati, A. (2021). Teknologi Fermentasi. In *International Plant Genetic Resource Institue (IPGRI)*. IPB Press.
- Iskandar, D. (2017). Perbandingan metode spektrofotometri uv-vis dan iodimetri dalam penentuan asam askorbat sebagai bahan ajar kimia analitik mahasiswa jurusan teknologi pertanian berbasis open-ended experiment dan problem solving. *Jurnal Teknologi Technoscintia*, 10(1).
- Kartika, G. R. A., & Suryaningtyas, E. W. (2021). Kandidat probiotik ramah lingkungan dari batang pisang (*Musa paradisiaca*) untuk peningkatan produksi ikan nila (*Oreochromis niloticus*) . *Journal of Marine and Aquatic Sciences*.
- Komesu, A., Regina, M., Maciel, W., & Filho, R. M. (2017). Lactic acid purification. In *BioResources* (Vol. 12, Issue 3).
- Latifi, A. N., Saeyeldin, A., & Simms, M. (2019). *Lactobacillus acidophilus* bacteremia in a diabetic patient. *J Case Rep Images Infect Dis*, 2, 100005–100021. <https://doi.org/10.5348/100005Z16AL2019CR>
- Leoanggraini, U. (2012). Proses Fermetasi Fed Batch *Lactobacillus acidophilus* untuk Produksi Probiotik. *Journal of Refrigeration, Air Conditioning and Energy*.

- Leoangraini, U., & Muhadi, I. B. (2011). Fermentasi Mikroaerofilik *Lactobacillus acidophilus* untuk Produksi Probiotik. In *Industrial Research Workshop and National Seminar*.
- Lestari, O. S., Fani Prastikawati, E., & Prima Filia, A. (2012). *Pemanfaatan pohon pisang untuk meningkatkan ekonomi masyarakat*.
- Mahareni, S. S. (2011). Kinetika Pertumbuhan Sel *Sacharomyces cerevisiae* dalam Media Tepung Kulit Pisang. *Seminar Rekayasa Kimia Dan Proses*.
- Maryanty, Y., Lintang Wahyu Saputra, F., Prasetyo Jurusan Teknik Kimia, R., Negeri Malang, P., & Soekarno Hatta, J. (2019). *Pembuatan Asam Laktat dari Selulosa oleh Bakteri *Lactobacillus delbrueckii* dengan Selulase dari Bakteri *Bacillus subtilis* dan *Bacillus circulans**. 4(2), 153–161. www.jtkl.polinema.ac.id
- Mayneke Claudia, K., & Effendi, I. (2021). Biodegradability of Proteolytic Bacteria in Mangrove Ecosystems. In *Journal of Coastal and Ocean Sciences e-issn* (Vol. 2, Issue 2).
- Murbawani, E. A., & Sintia, I. D. (2017). Pabrik Asam Laktat dari Molase dengan Proses Fermentasi. *Teknik Kimia Industri Institut Teknologi Sepuluh Nopember*.
- Nandini, A., Nuherdiana, S. D., Nagarajan, D., & Jo Shu- Chang, J. S. (2021). Optimasi Mikroorganisme (LAB) terhadap Pembentukan Asam Laktat dengan Metode Batch Fermentasi. *Akta Kimia Indonesia*, 6(2), 127. <https://doi.org/10.12962/j25493736.v6i2.7846>
- NCBI. (2018). Taksonomy: *Lactobacillus acidophilus*. *National Center for Biotechnology Information*.
- Ningrumsari, I., & Herlinawati, L. (2019). Role of *Lactobacillus acidophilus* in Fermented Feed to Improve the Quality of Broiler Chicken Meat (Protein, Cholesterol). *Jurnal Pertanian*.
- Nugraheni, S. D., Mastur, D., Penelitian, B., Pemanis, T., & Serat, D. (2017). Perbaikan Bioproses untuk Peningkatan Produksi Bioetanol dari Molase Tebu Bioprocess Improvement for Enhancing Bioethanol Production of Sugarcane Molase. *Perspektif*, 16(2), 485121. <https://doi.org/10.21082/psp.v16n2.2017>
- Nurdyansyah, F., Hafidz, U., & Hasbullah, A. (2018). Optimization of Lactid Acid Fermentation by *Lactobacillus casei* on Fermentation Medium with Banana Peel Flour Subtitution. *Journal of Biology*. <https://doi.org/10.15408/kauniyah.v11i1>
- Nurfuzianti, R., Lubis, N., & Cahyati, E. (2021). Review: pengaruh proses fermentasi terhadap kandungan asam laktat pada makanan fermentasi. *Parapemikir : Jurnal Ilmiah Farmasi*, 10(2), 1–6. <https://doi.org/10.30591/pjif.v10i2.2098>
- 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. <https://doi.org/10.17969/jtipi.v9i1.5903>

- Okfrianti, Y., Darwis, & Pravita, A. (2018). Bakteri Asam Laktat *Lactobacillus Plantarum* C410LI dan *Lactobacillus Rossiae* LS6 yang Diisolasi dari Lemea Rejang terhadap Suhu, pH dan Garam Empedu Berpotensi sebagai Prebiotik Artikel history. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Kesehatan*, 6(1), 2338–9095.
- Pandia, E. S., Fitri, R., Sundari, S., & Saipul. (2017). Pemanfaatan limbah batang pisang sebagai media tanam di desa peunaron lama kecamatan peunaron kabupaten aceh timur. *Jurnal Jeumpa*, 4(1).
- Peebo, K., & Neubauer, P. (2018). Application of continuous culture methods to recombinant protein production in microorganisms. In *Microorganisms* (Vol. 6, Issue 3). MDPI AG. <https://doi.org/10.3390/microorganisms6030056>
- Prabowo Hidayanto, A. (2017). Teknologi Fermentasi. *Universitas Esa Unggul* .
- Putra, A. H., Anwar, P., & Jiyanto, D. (2021). Kualitas fisik silase daun kelapa sawit dengan penambahan bahan aditif ekstrak cairan asam laktat. *Jurnal Green Swarnadwipa ISSN : 2715-2685*, 10(3).
- Quero-Jiménez, P. C., Montenegro, O. N., Sosa, R., de La Torre, J. B., Valero Acosta, J., López Pérez, D., Santana Rodríguez, A., Ramos Méndez, R., Alonso, A. C., Corrales, A. J., & Broche Hernández, N. (2019). *Total carbohydrates concentration evaluation in products of microbial origin*.
- Rahmadi, A. (2018). *Bakteri Asam Laktat dan Mandai Cempedak Hybrid Sun-Electrical Dryer with Open Source Micro-controller Platform for Local Herbal Products in East Kalimantan View project 2016 FMIPA-UNMUL View project*. <https://doi.org/10.13140/RG.2.2.18884.27521/1>
- Rahmayetty, Kanani, N., Fauziah, I., Nurul, U., & Teknik, F. (2019). Pengaruh Laju Pembebanan Substrat Terhadap Produksi Asam Laktat. In *Jurnal Integrasi Proses* (Vol. 8, Issue 2). <http://jurnal.untirta.ac.id/index.php/jip>
- Ria Barleany, D., Irawan, A., & Suhendi, E. (2015). Sintesa Asam Laktat Berbahan Baku Tandan Kosong Kelapa Sawit Menggunakan *Trichoderma Reesei* dan *Lactobacillus acidiphilus*. *Jurusan Teknik Kimia, Universitas Sultan Ageng Tirtayasa*.
- Risna, Y. K., & Widodo, dan. (2022). Kurva pertumbuhan solat bakteri asam laktat dari saluran pencernaan Itik lokal asal Aceh. *Jurnal Peternakan Indonesia*, 24(1), 1–7. <https://doi.org/10.25077/jpi.24.1.1-7.2022>
- Rochana, A., Dhalika, T., Budiman, A., & Kamil, K. A. (2017). Nutritional value of a banana stem (*Musa paradisiaca* val) of anaerobic fermentation product supplemented with nitrogen, sulphur and phosphorus sources. *Pakistan Journal of Nutrition*, 16(10), 738–742. <https://doi.org/10.3923/pjn.2017.738.742>
- Roni, K. A., & Herawati, N. (2012). Uji Kandungan Asam Laktat di Dalam Limbah Kubis dengan Menggunakan NaCl dan CaCl₂. *Berkala Teknik*, 2(4), 320.
- Ryu, H.-W., Wee, Y.-J., & Kim, J.-N. (2006). Biotechnological production of lactic acid and its recent applications Food Technol Biotechnological Production of Lactic

- Acid and Its Recent Applications. *Department of Material Chemical and Biochemical Engineering, Chonnam National University.*
- Seniati, Maribah, & Irham, A. (2019). Pengukuran Kepadatan Bakteri *Vibrio harveyi* Secara Cepat dengan Menggunakan Spektrofotometer. *Jurnal Online Politeknik Pertanian Negeri Pangkajene Kepulauan.*
- Setyowulan, I. A., Nurlaili, P., Nurdyansyah, F., & Hasbullah, U. A. (2018). *Pengaruh konsentrasi substrat tepung kulit pisang kepok dan kecepatan pengadukan terhadap pertumbuhan Lactobacillus acidophilus.*
- Sharah, A., Karnila, R., & Desmelati. (2015). Pembuatan Kurva Pertumbuhan Bakteri Asam Laktat Yang di Isolasi dari Ikan Peda Kembang (*Rastrelliger sp.*). *Fakultas Perikanan Dan Ilmu Kelautan, Universitas Riau.*
- Sobari, E. (2018). *Dasar-dasar Proses Pengolahan Bahan Pangan.* POLSUB PRESS.
- Suharti, T. (2017). *Dasar-dasar spektrofotometri UV-Vis dan spektrometri masa untuk penentuan struktur senyawa organik.* AURA CV. Anugrah Utama Raharja.
- Sulistijowati, R. (2012). Potensi filtrat *Lactobacillus acidophilus* ATCC 4796 sebagai biopreservatif pada rebusan daging ikan tongkol. *IJAS.*
- Sulistiyanto Wibowo, F. X., Prasetyaningrum, E., Tinggi, S., Farmasi, I., Pharmasi, Y., & Semarang, ". (2015). *Pemanfaatan Ekstrak Batang Tanaman Pisang (Musa paradisiacal) Sebagai Obat Antiacne dalam Sediaan Gel Antiacne.*
- Triovanta, U., Ratna, & Darwin. (2020). Produksi asam laktat dari fermentasi limbah cair olahan kelapa dengan variasi konsentrasi inokulum *Lactobacillus acidophilus*. *Serambi Engineering, V(4).*
- Tsapekos, P., Alvarado-Morales, M., Baladi, S., Bosma, E. F., & Angelidaki, I. (2020). Fermentative Production of Lactic Acid as a Sustainable Approach to Valorize Household Bio-Waste. *Frontiers in Sustainability, 1.* <https://doi.org/10.3389/frsus.2020.00004>
- Umesh, M., & Preethi, K. (2014). *Fermentative utilization of fruit peel waste for lactic acid production by Lactobacillus plantarum.*
- Wahyu Pamungkas. (2011). Teknologi Fermentasi, Alternatif Solusi dalam Upaya Pemanfaatan Bahan Pakan Lokal. *Media Akuakultur .*
- Wardhani, A. K. (2020). Identifikasi morfologi dan pertumbuhan bakteri pada cairan terfermentasi silase pakan ikan. *Artikel Pemakalah Paralel.*
- Wenzel, T. (2022). Molecular and atomic spectroscopy. *LibreTexts.* <https://LibreTexts.org>
- Wijanarka, W., Soetarto, E. S., Dewi, K., & Indrianto, A. (2013). Kinetika Pertumbuhan Dan Produksi Inulinase Fusan F7. *Bioma : Berkala Ilmiah Biologi, 15(2), 53.* <https://doi.org/10.14710/bioma.15.2.53-57>
- Wikantika, K., Martha Dwivany, F., & Sutanto, A. (2021). Pisang Indonesia. *Institut Teknologi Bandung Press.*

Wiyantoko, B., Rusitasari, R., & Novia Putri, R. (2017). Identifikasi Glukosa Hasil Hidrolisis Serat Daun Nanas Menggunakan Metode Fenol-Asam Sulfat Secara Spektrofotometri UV-Visibel. *Prosiding Seminar Nasional Kimia FMIPA UNESA*.