

DAFTAR PUSTAKA

- Abate, Y. (2016). *Synthesis and Production of Lactic Acid (LA) from False Banana/Bula Using Lactobacillus Plantarium*. Addis Ababa University.
- Abdullah. (2007). Solid and Liquid Pineapple Waste Utilization for Lactic Acid Fermentation Using *Lactobacillus delbrueckii*. *Reaktor*, 11(1), 50–52.
- Abedi, E., & Hashemi, S. M. B. (2020). Lactic Acid Production – Producing Microorganisms and Substrates Sources-State of Art. *Heliyon*, 6(10). <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. *Forum Ilmiah*, 15(2), 339–348.
- Ali, F., Edwar, M., & Karisma Jurusan Teknik Kimia, A. (2007). *Pembuatan Kompos dari Ampas Tahu dengan Activator Stardec*.
- Alkizim, F., Khalid, F., & Muriithi, A. (2012). Inhibitory Effect of *Mangifera indica* on Gastrointestinal Motility. *Medicinal Chemistry & Drug Discovery*, 2012(1), 9–16. <https://www.researchgate.net/publication/224817625>
- Al-Otaibi, H. S., Gashgari, R. M., Mohammed, A. E., Almojel, S. A., Elobeid, M. M., & al Abraham, J. S. (2016). Investigation of the growth ability of probiotic (*Lactobacillus* and *Bifidobacterium*) in infant's milk under different environmental conditions. *Biomedical and Pharmacology Journal*, 9(2), 451–462. <https://doi.org/10.13005/bpj/958>
- Anggraeni, V. J., Yulianti, S., & Panjaitan, R. S. (2020). Artikel Review: Fitokimia dan Aktivitas Antibakteri dari Tanaman Mangga (*Mangifera indica* L). In *Indonesia Natural Research Pharmaceutical Journal* (Vol. 5, Issue 2).
- Anna, R., & Astuti. (2010). Asimilasi Kolesterol dan Dekonjugasi Garam Empedu oleh Bakteri Asam Laktat (BAL) dari Limbah Kotoran Ayam Secara In Vitro. *Prosiding Seminar Nasional Penelitian, Pendidikan Dan Penerapan MIPA UNY*.
- Aqyun, Q., Zein, A. F. M. Z., & Meidianawaty, V. (2019, January 7). The Comparison on Antihyperglycemic Activity Between Gedong Gincu Mango Leaf (*Mangifera indica* Var. Gedong Gincu) and Metformin in Streptozotocin-induced Diabetic Rats. *Journal of Physics: Conference Series*, 1146(1). <https://doi.org/10.1088/1742-6596/1146/1/012010>

- Asfiani, Samudi, S., & Madauna, I. S. (2019). Karakteristik Mangga (*Mangifera indica* L.) Lokal Berdasarkan Ciri Morfologis dan Anatomi. *Agrotekbis*, 7(5), 609–619.
- Awodele, O., Adeneye, A. A., Aiyeola, S. A., & Benebo, A. S. (2015). Modulatory Effect of *Mangifera indica* Against Carbon Tetrachloride Induced Kidney Damage in Rats. *Interdisciplinary Toxicology*, 8(4), 175–183. <https://doi.org/10.1515/intox-2015-0027>
- Bilallian, H. I., Rahayu, S. Y. S., & Bramasto, Y. (2015). *Pemanfaatan Limbah Cair Tahu Sebagai Penambah Nutrisi Untuk Pertumbuhan Bibit Sengon (Falcataria moluccana)*. 1–9.
- 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>
- Brooks, G. F., Carroll, K. C., Morse, S. A., & Mietzner, T. A. (2013). *Jawetz, Melnick, & Adelberg's Medical Microbiology* (26th Edition). Mc Graw Hill.
- 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>
- Claudia, K. M., Nursyirawan, & Effendi, I. (2021). Biodegradability of Proteolytic Bacteria in Mangrove Ecosystems. *Journal of Coastal and Ocean Sciences E-Issn*, 2(2), 120.
- Delvia, F., Fridayanti, A., & Ibrahim, A. (2015). Isolasi dan Identifikasi Bakteri Asam Laktat (BAL) dari Buah Mangga (*Mangifera indica* L.). *Farmaka Tropis*, 114–120.
- Devirizanty, Nurmalawati, S., & Hartanto, C. (2021). Perbandingan Unjuk Kinerja Berbagai Tipe pH Meter Digital di Laboratorium Kimia. *Jurnal Pengelolaan Laboratorium Sains Dan Teknologi*, 1(1), 1–9. <https://doi.org/10.33369/labsaintek.v1i1.15460>
- Ferdaus, F., Wijayanti, M. O., Retnoningtyas, E. S., & Irawati, W. (2008). Pengaruh pH, Konsentrasi Substrat, Penambahan Kalsium Karbonat dan Waktu Fermentasi Terhadap Perolehan Asam Laktat Dari Kulit Pisang. *Widya Teknik*, 7(1), 1–14.

- Goldstein, E. J. C., Tyrrell, K. L., & Citron, D. M. (2015). Lactobacillus Species: Taxonomic Complexity and Controversial Susceptibilities. *Clinical Infectious Diseases*, 60, S98–S107. <https://doi.org/10.1093/cid/civ072>
- Gopal, P. K. (2011). Lactic Acid Bacteria: Lactobacillus spp.: Lactobacillus acidophilus. *Encyclopedia of Dairy Sciences: Second Edition*, 91–95. <https://doi.org/10.1016/B978-0-12-374407-4.00260-0>
- Habibillah, M. F. (2009). *Pengaruh Variasi Konsentrasi dan Perbandingan Starter Bakteri (Lactobacillus acidophilus) dan (Bifidobacterium bifidum) Terhadap Kualitas Yoghurt Susu Kambing*. Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim.
- Hasan, P. N., Matti, A., & Rahayu, E. S. (2020). *API (Analytical Profile Index) KIT dan 16S rRNA dalam Identifikasi Bakteri Asam Laktat (BAL)*.
- Hidayat, I. R., Kusrahayu, & Mulyani, S. (2013). Total Bakteri Asam Laktat, Nilai pH dan Sifat Organoleptik Drink Yogurt dari Susu Sapi yang Diperkaya dengan Ekstrak Buah Mangga. *Animal Agriculture*, 161. <http://ejournal-s1.undip.ac.id/index.php/aaj>
- Hidayat, N., Prabowo, S., Rahmadi, A., Marwati, & Emmawati, A. (2020). *Teknologi Fermentasi* (1st ed.). IPB Press.
- Ichsan, M. C., & Wijaya, I. (2019). Karakter Morfologis dan Beberapa Keunggulan Mangga Arumanis (*Mangifera indica* L.). *Aagritrop Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian*, 66–72.
- ITIS. (2011). *Anacardiaceae off North America Update Database*. Integrated Taxonomy Information System.
- Jawad, A. H., Alkarkhi, A. F. M., Jason, O. C., Easa, A. M., & Norulaini, N. A. N. (2013). Production of The Lactic Acid from Mango Peel Waste. *Journal of King Saud University - Science*, 25(1), 39–45. <https://doi.org/10.1016/j.jksus.2012.04.001>
- Jiménez, Q. 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*.
- Komesu, A., Maciel, M. R. W., & Filho, R. M. (2017). Separation and Purification Technology for Lactic Acid. *Bioresources*, 12(3).

- Kurniasih, N., & Rosahdi, T. D. (2013). Perbandingan Efektivitas Sari Kacang Merah dan Kacang Hijau Sebagai Media Pertumbuhan *Lactobacillus acidophilus*. *Sains Dan Teknologi Nuklir*.
- Kuswiyanto. (2016). *Buku Ajar Virologi Untuk Analisis Kesehatan*. EGC.
- Leoangraini, U., & Muhadi, B. I. (2011). Fermentasi Mikroaerofilik *Lactobacillus acidophilus* Untuk Produksi Probiotik. *Industrial Research Workshop and National Seminar*, 188–192.
- Madigan, Martinko, Stahl, & Clark. (2012). *Biology of Microorganisms* (13th ed.). Pearson.
- Malvianie, E., Pratama, Y., & Salafudin. (2014). Fermentasi Sampah Buah Nanas Menggunakan Sistem Kontinu dengan Bantuan Bakteri *Acetobacter Xylinum*. *Jurnal Institut Teknologi Nasional*, 2(1).
- Mandey, L. C., & Mamujaja, C. F. (2016). Teknologi Produksi Jam Mangga (*Mangifera indica*). *J. Ilmu Dan Teknologi Pangan*, 4(1).
- Mansyur, Dhalika, Hernaman, Budiman, Islami, & Wiyatna. (2018). *Produksi Asam Laktat dalam Fermentasi Anaerob Limbah Air Kedelai dari Industri Tempe*.
- 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
- Masriatini, R. (2016). *Pengaruh Waktu dan Massa Zat Asam Benzoat Terhadap Kadar Vitamin C Dalam Pembuatan Sirup Mangga*. 1(2), 50–55.
- Murbawani, A. E., & Sintia, D. I. (2017). *Pabrik Asam Laktat dari Molase dengan Proses Fermentasi*. 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>
- 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), 2407–1536.

- Nohong. (2010). Pemanfaatan Limbah Tahu Sebagai Bahan Penyerap Logam Krom, Kadmiun dan Besi Dalam Air Lindi TPA. In *Jurnal Pembelajaran Sains* (Vol. 6, Issue 2).
- Nudyanto, A., & Zubaidah, E. (2015). Isolasi Bakteri Asam Laktat Penghasil Eksopolisakarida dari Kimchi. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 3(2), 743–748.
- Nurdyansyah, F., & Hasbullah, U. H. A. (2018). Optimasi Fermentasi Asam Laktat oleh *Lactobacillus casei* Pada Media Fermentasi yang Disubstitusi Tepung Kulit Pisang. *Journal of Biology*, 11(1), 64–71.
- Nurfuzianti, R., Lubis, N., & Cahyati, E. (2021). 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>
- Okfrianti, Y., & 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. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Kesehatan*, 6(1), 2338–9095.
- Oktavianis, V., & Efendi, Y. (2013). *Ebook Mikrobiologi Pertumbuhan Bakteri*. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Bung Hatta.
- Oktavianto, Y., Sunaryo, & Suryanto, A. (2015). Karakteristik Tanaman Mangga (*Mangifera indica* L.) Cantek, Ireng, Empok, Jempol di Desa Tiron, Kecamatan Banyakan Kabupaten Kediri. *Jurnal Produksi Tanaman*, 3(2), 91–97.
- Peebo, K., & Neubauer, P. (2018). Application of Continuous Culture Methods to Recombinant Protein Production in Microorganisms. *Microorganisms*, 6(3). <https://doi.org/10.3390/microorganisms6030056>
- Polosakan, R. (2016). Sebaran Jenis-Jenis Mangifera di Indonesia. *Ethos (Jurnal Penelitian Dan Pengabdian Masyarakat)*, 93–98.
- Prabowo, A. (2011). *Pengawetan Dedak Padi dengan Cara Fermentasi*.
- Pujasari, A. (2019). *Pengaruh Jenis Bakteri Asam Laktat dan Konsentrasi Inokulum Terhadap Produksi Asam Laktat dari Air Kelapa*. Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim.
- Rahayu, L. H., Sudrajat, R. W., & Rinihapsari, E. (2016). Teknologi Pembuatan Tepung Ampas Tahu Untuk Produksi Aneka Makanan Bagi Ibu-Ibu Rumah Tangga Di Kelurahan Gunungpati, Semarang. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 7(1).

- Rahmadi, A. (2019). *Bakteri Asam Laktat dan Mandai Cempedak* (Maret 2019). Mulawarman University Press.
- Rahmawati, F. (2013). *Teknologi Proses Pengolahan Tahu dan Pemanfaatan Limbahnya* (1st ed.). Universitas Negeri Yogyakarta Press.
- Rahmayetty, Barleany, D. R., Irawan, A., & Suhendi, E. (2015). Sintesa Asam Laktat Berbahan Baku Tandan Kosong Kelapa Sawit Menggunakan *Trichoderma reseei* dan *Lactobacillus acidophilus*. *Seminar Nasional Sains Dan Teknologi*.
- Reddy, S. (2008). *Essential of Clinical Periodontology and Periodontics* (Jaype, Ed.; 2nd ed.). Jaypebrothers.
- Rizqiati, H., Ramadhanti, D. L., & Prayoga, M. I. Y. (2021). Pengaruh Variasi Konsentrasi Sukrosa Terhadap Total Bakteri Asam Laktat, pH, Kadar Alkohol dan Hedonik Water Kefir Belimbing Manis (*Averrhoa carambola*). *JURNAL ILMIAH SAINS*, 21(1), 54. <https://doi.org/10.35799/jis.21.1.2021.31160>
- Roni, A., & Herawati, N. (2012). Uji Kandungan Asam Laktat di Dalam Limbah Kubis dengan Menggunakan NaCl dan CaCl₂. *Berkala*, 2(4), 320.
- Rosmania, & Yanti, F. (2020). Perhitungan Jumlah Bakteri di Laboratorium Mikrobiologi Menggunakan Pengembangan Metode Spektrofotometri. *Jurnal Penelitian Sains*, 22(2), 76–86. <http://ejurnal.mipa.unsri.ac.id/index.php/jps/index>
- Rosyidah, E. (2013). *Isolasi Asam Laktat dan Selulotik Serta Aplikasinya Untuk Meningkatkan Kualitas Tepung Jagung*.
- Rum, I. A. (2009). Optimasi Pembuatan Cocogurt (Yogurt Santan Kelapa) dengan Kultur Campuran *Lactobacillus acidophilus* dan *Streptococcus thermophilus*. *International Seminar Biotechnology*.
- Sari, O. P. A. (2018). *Studi Fermentasi Spontan Metode Tetap dan Tidak Tetap Terhadap Karakteristik Tepung Modifikasi Biji Nangka (*Artocarpus heterophyllus* L)*. Sekolah Tinggi Ilmu Kesehatan PKU Muhammadiyah Surakarta.
- Sastrohamidjojo, H. (2018). *Dasar-dasar Spektroskopi*. Gadjah Mada University Press.
- Selle, K. M., Klaenhammer, T. R., & Russell, W. M. (2014). *Lactobacillus: Lactobacillus acidophilus*. *Encyclopedia of Food Microbiology: Second Edition*, 412–417. <https://doi.org/10.1016/B978-0-12-384730-0.00179-8>

- Sembiring, M. B., Rahmi, D., Maulina, M., Tari, V., Rahmayanti, R., & Suwardi, A. B. (2020). Identifikasi Karakter Morfologi dan Sensoris Kultivar Mangga (*Mangifera Indica L.*) di Kecamatan Langsa Lama, Aceh, Indonesia. *Jurnal Biologi Tropis*, 20(2), 179–184. <https://doi.org/10.29303/jbt.v20i2.1876>
- Seniati. (2019). Pengukuran Kepadatan Bakteri *Vibrio harveyi* Secara Cepat dengan Menggunakan Spektrofotometer. *Agrokompleks*, 19(2).
- Setiarto, R. H. B., Widhyastuti, N., Saskiawan, I., & Safitri, R. M. (2017). Pengaruh Variasi Konsentrasi Inulin Pada Proses Fermentasi oleh *Lactobacillus acidophilus*, *Lactobacillus bulgaricus* dan *Streptococcus thermophilus*. *Pengaruh Variasi Konsentrasi Inulin*. <https://www.researchgate.net/publication/317343586>
- Setyaningrum, N. K. D. (2009). *Optimasi Produksi Asam Laktat oleh Lactobacillus lactis FNCC-086 dengan Memanfaatkan Limbah Keju (Whey) Sebagai Media Fermentasi (Kajian pH dan Suhu)*. Universitas Brawijaya.
- Sharah, A., Karnila, R., & Desmelati. (2015). Pembuatan Kurva Pertumbuhan Bakteri Asam Laktat yang Diisolasi dari Ikan Kembung (*Rastrelliger sp.*). *JOM*.
- Siburian, R. R., Ahmad, A., Muria, R., Jurusan, M., Kimia, T., & Jurusan, D. (2015). Pengaruh Waktu Inokulasi Inokulum dalam Pembuatan Bioetanol Dari Pelepah Sawit Menggunakan *Saccharomyces cerevisiae*. *JOM FTEKNIK*, 2(2), 1.
- Silalahi, F. Y., & Ikhsan, M. (2009). *Fermentasi Fruitghurt dengan Variasi Kulit Buah*.
- Sitompul, J. P., Jauhari, A. K. P., Gumilar, G. G., Calimanto, Y., & Rasrendra, C. B. (2019). Studi Kondisi Operasi dalam Pemisahan Asam Laktat dari Produk Konversi Katalitik Tandan Kosong Sawit Melalui Esterifikasi-Hidrolisis. *Jurnal Rekayasa Proses*, 13(2), 122. <https://doi.org/10.22146/jrekpros.44195>
- Srivastava, A. K., Tripathi, A. D., Jha, A., Poonia, A., & Sharma, N. (2015). Production, optimization and characterization of lactic acid by *Lactobacillus delbrueckii* NCIM 2025 from utilizing agro-industrial byproduct (cane molasses). *Journal of Food Science and Technology*, 52(6), 3571–3578. <https://doi.org/10.1007/s13197-014-1423-6>
- Suarsa, W. (2015). *Panduan Spektroskopi*. Universitas Udayana.

- Suharmanto, E., & Kurniawan, F. (2013). Adaptif Probe Serat Optik Untuk Spektrofotometer Genesys 10S Uv-Vis Generasi Kedua. *Jurnal Sains Dan Seni*, 2(1), 2337–3520.
- Sulistijowati, R. (2012). Potensi Filtrat *Lactobacillus Acidophilus* ATCC 4796 Sebagai Biopreservatif pada Rebusan Daging Ikan Tongkol. *Jurnal IJAS*, 2(2).
- Suprihatin. (2010). *Teknologi Perpindahan Massa Dalam Perancangan Proses Reaksi* (I). Universitas Negeri Surabaya Press.
- Susanto, A. (2019). *Proses Fermentasi (Batch, Fed Batch dan Continues Process)* (1st ed.). Universitas Indonesia Press.
- Syukur, S. (2017). *Bioteknologi Dasar dan Bakteri Asam Laktat Antimikrobia* (Handoko, Ed.). Lembaga Pengembangan Teknologi Informasi dan Komunikasi (LPTIK) Universitas Andalas.
- Taleghani, H. G., Najafpour, G. D., & Ghoreyshi, A. A. (2014). Batch and Continuous Production of Lactic Acid Using *Lactobacillus bulgaricus* (ATCC 8001). *J. Biotechnol*, 11(1), 1–12. www.pjbt.org
- Tallapragada, P., Rayavarapu, B., Purushothama, P., & Ranganath, N. N. (2018). Screening of Potential Probiotic Lactic Acid Bacteria and Production of Amylase and Its Partial Purification. *Journal of Genetic Engineering and Biotechnology*, 16(2), 357–362. <https://doi.org/10.1016/j.jgeb.2018.03.005>
- Triovanta, U. (2020). Produksi Asam Laktat dari Fermentasi Limbah Cair Olahan Kelapa dengan Variasi Konsentrasi Inokulum *Lactobacillus acidophilus*. *Serambi Engineering*, 5(4).
- Wanzel, T. (2022). *Molecular and Atomic Spectroscopy*.
- Wardani, A. K., Nurtyastuti, F., & Pertiwi, E. (2013). Produksi Etanol Dari Tetes Tebu Oleh *Saccharomyces cerevisiae* Pembentuk Flok (NRRL-Y 265). *AGRITECH*, 33(2).
- Wee, Y.-J., Kim, J.-N., & Ryu, H.-W. (2006). Biotechnological Production of Lactic Acid and Its Recent Applications. *Food Technology and Biotechnology*. <https://www.researchgate.net/publication/228357901>
- 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*, 124–131.

- Yudhistira, B., Andriani, M., & Utami, R. (2016). Karakterisasi: Limbah Cair Industri Tahu dengan Koagulan yang Berbeda (Asam Asetat dan Kalsium Sulfat). *Journal of Sustainable Agriculture*, 31(2), 137–145.
- Yuliana, N. (2008). Kinetika Pertumbuhan Bakteri Asam Laktat Isolat T5 yang Berasal Dari Tempoyak. *Jurnal Teknologi Industri Dan Hasil Pertanian*, 73(2).
- Zimbro, M. J., Power, D. A., Miller, S. M., Wilson, G. E., & Johnson, J. A. (2009). *Manual of Microbiological Culture Media* (Second Edition). Becton, Dickinson and Company.
- Zotta, T., Parente, E., & Ricciardi, A. (2017). Aerobic Metabolism in The Genus *Lactobacillus*: Impact on Stress Response and Potential Application kn The Food Industry. *Journal of Applied Microbiology*, 122(4), 857–869.