

DAFTAR PUSTKA

- Akyuni Q, Frisca RP, Novia A, Resti P. (2022). Pembuatan Kimchi Berbahan Dasar Sawi Putih (*Brassica pekinensia* L.). *Prosiding Semnas Bio*.
- Anwar F, Ali K. (2009). *Makanan Tepat Badan Sehat*. Jakarta: Hikmah.
- AOAC. (1995). *Official Methods of Analysis of Association of Official Analytical Chemist*. Viginia USA: AOAC International.
- Aprianto A. (2004). *Analisis Pangan*. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Azka ABF, Muhammad TS, dan Muhammad NK. (2018). Pengaruh Konsentrasi Garam dan Lama Fermentasi terhadap Sifat Kimia dan Organoleptik Kimchi. *Agroindustrial Technology Journal*. 02(01):91-97.
- Blandino A, ME Al-Aseeri, SS Pandiella, D Cantero, C Webb. (2003). Cereal-based fermented foods and beverages. *Journal Food Research International*. 36(6): 527-543.
- Chae LW dan Ta Huang. (2009). Modeling of Ethanol Fermentation Using *Zymomonas mobilis* ATCC 10988 Grown on the Media Containing Clucos and Fractos. *Biochemical Engineering Journal*. 4: 217-227
- Codex. (2001). *Standart for Kimchi CXS 223-2001*. World Health Organization.
- Cullimore RD. (2000). *Principal Atlas For Bacterial Identification*. United States of America: Lewis Publisher.
- Dewi, AP. (2018). Penetapan Kadar Vitamin C Dengan Spektrofotometri Uv-Vis Pada Berbagai Variasi Buah Tomat. *Journal Of Pharmacy and Science*. 2(1): 9-13
- Djaafar TF, Rahayu ES. (2006). Karakteristik yogurt dengan inokulum *Lactobacillus* yang diisolasi dari makanan fermentasi tradisional. *Jurnal Agros*. 8(1): 73-80.
- Frazier WC, Westhoff DC. (1988). *Food Micro-biology 4th* Edittion. Singapore: MCGraw Hill Book Co.
- Haryadi, Nurliana, Sugito. (2013). Nilai PH dan Jumlah Bakteri Asam Laktat Kefir Susu Kambing setelah Difermentasi dengan Penambahan Gula dan Lama Inkubasi yang Berbeda. *Jurnal medika veterinaria*. 7(1) ISSN: 0853-1943.
- Hasan MN, MZ Sultan, M Mar-E-Um. (2014). Significance of Fermented Food in Nutrition and Food Science. *Journal of Scientific Research*. 6(2): 373-386.

- Holt JG, Krieg NR, Sneath PHA. (1994). *Bergey's Manual of Determinative Bacteriology*. Ninth Edition. Maryland, USA: Williams and Wilkins. pp. 527-603.
- Isnafia IA, Hermanianto, Ratih R. (2002). Viabilitas Kultur Kering Sosis Fermentasi dengan Beberapa Kombinasi Mikroba pada Media Tumbuh dan Metode Pengeringan yang Berbeda. *Jurnal Media Peternakan*. 25(1): 14-19
- Iwansyah AC, Luthfiyara GP, Hervelly. (2019). Pengaruh Konsentrasi Natrium Klorida dan Lama Fermentasi pada Mutu Fisikokimia, Mikrobiologi, dan Sensori Kimchi Rebung. *Jurnal Teknologi Pangan dan Manajemen Agroindustri*. 8(3): 227-237.
- Jung JY, Lee SH, Kim JM, Park MS, Bae JW, Hahn YS, Madsen EL, Jeon CO. (2011). Metagenomic Analydid of Kimchi, a Traditional Korean Fermented Food. *Journal Applied and Environmental Mickrobiology*. p.2264-2274.
- Khasbullah F, Windu M, Krisnarini. (2020). Uji Vitamin C dan Mutu Organoleptik Kimchi Pakcoy (*Brassica rapa* Subps.Chinensis) terhadap pengaruh Konsentrasi Garam dan Lama Fermentasi. *Jurnal Wacana Pertanian*. 16(2): 47-55
- Kim J, Jongsik C, dan Hong-UiH. (2000). *Leuconoctoc kimchi* sp.nov., a new species from kimchi. *International Journal of Systematic and Evolutionary Microbiology*. 50: 1915-1919.
- Lee ME, Jang JY, Lee JH. Park HW. Choi HJ, Kim TW. (2015). Starter Cultures for Kimchi Fermentation. *Journal Microbial Biotechnol*. 5(5): 560-568.
- Lee JJ., Choi YJ, Lee MJ, Park SJ, Oh SJ, Yun YR, Min SG, Seo HY, Park SH, Lee MA. (2020). Effects of Combining Two Lactic Acid Bacteria As a Starter Culture On Model Kimchi Fermentation. *Food Research International a Journal of The Canadian Institute of Food Science and Techonology*. 136: 1-10.
- Lestari C, Ismed S, Ridwansyah,. (2017). Pengaruh Konsentrasi Larutan Garam dan Suhu Fermentasi Terhadap Mutu Kimchi Lobak. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*. 5(1): 34-41.
- Maryana D. (2014). Pengaruh Penambahan Sukrosa terhadap Jumlah Bakteri dan Keasaman Whey Fermentasi dengan Menggunakan *Lactobacillus plantarum* dan *Lactobacillus acidophilus*. *Skripsi*. Tidak Diterbitkan, Makasar: Fakultas Peternakan, Universitas Hasanudian.
- Mijayani PC. (2008). Pembuatan Kefir Susu Kacang Hijau (*Phaseolus radiate* L.) Kajian Pengaruh Konsentrasi Susu Skim dan Lama Fermentasi terhadap Parameter Fisik, Kimia dan Organoleptik. *Skripsi*. Malang: Jurusan

Teknologi Hasil Pertanian Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Brawijaya.

- Murtini JT. (1997). Pengaruh Penambahan Starter Bakteri Asam Laktat Pada Pembuatan Bekasam Ikan Sepat (*Trichogaster trichopterus*) terhadap Mutu dan Daya Awetnya. *Jurnal Penelitian Perikanan Indonesia*. 3(2).
- Nakdiyanti R, Siti CB. (2019). Mutu Sauerkraut Kubis dan Wortel Grade Rendah dengan Konsentrasi Garam yang Berbeda. *Jurnal Teknologi Pangan dan Kesehatan*. 1(2): 101-112.
- Naland H. (2008). Kombucha The dengan Seribu Khasiat. Jakarta: Agromedia Pustaka.
- Nyoman, Semadi A, Ida BWG, Pande KDK, Supartha IM. (2019). The Role of Lactic Acid Bacteria on Safety and Quality of Fermented Foods. *Proceedings of the 2nd International Conference on Biosciences and Medical Engineering (ICBME2019) AIP Conf. Proc.* 2155, 020005-1–020005-7: <https://doi.org/10.1063/1.5125509>
- Patra JK, Gitishree D, Spiros P, Han-Seung Shin. (2016). Kimchi and other Widely Consumed Traditional Fermented Foods of Korea: A review. *Frontiers in Microbiology*. 7
- Putri MP, Setiawati YH. (2017). Analisis Kadar Vitamin C pada Buah Nanas Segar (*Ananas comosus* (L.) Merr) dan Buah Nanas Kaleng Dengan Metode Spektrofotometri UV-Vis. *Jurnal Wiyata: Penelitian Sains dan Kesehatan*. 2(1):34-38.
- Putri CP, Resti F, Moralita C, Afifatul A. (2020). Pengaruh Penambahan Gula terhadap Waktu Fermentasi Sauerkraut dari Kol (*Brassica oleracea* L.). *Journal of Biological Education and Science*. 1(2): 70-75.
- Rahim A, Alimuddin A. (2016). Analisis Kandungan Asam Askorbat dalam Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) dengan Iodimetri. *Jurnal Kimia Mulawarman*. 14(1).
- Rahayu A, Suranto, Purwoko T. (2005). Analisis Karbohidrat, Protein, dan Lemak pada Pembuatan Kecap Lamtoro Gung (*Leucaena leucocephala*) terfermentasi *Aspergillus oryzae*. *Jurnal Bioteknologi*. 2(2): 14-20.
- Rahmadi A. (2019). *Bakteri Asam Laktat dan Mandai Cempedak*. Samarinda: Mulawarman University Press.
- Rahman A. (1989). *Pengantar Teknologi Fermentasi*. Bogor: Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi.

- Razak M, Muntikah. (2017). *Ilmu Teknologi Pangan*. Jakarta: BPPSDM Kemenkes RI.
- Rodrigues D, Rocha Santos TAP, Pereira CI, et al. (2011). The Potential Effect of FOS and Inulin upon Probiotic Bacterium Performance in Curdled Milk Matrices. *LWT-Food Science and Technology*. 44: 100-108.
- Sadi T, Jeffery LSH, Rahim N, Rashdi AA, Nejis NA, Hassan R. (2006). Bio Prospecting and management of microorganisms. *National conference on agro biodiversity conservation and sustainable utilization*. pp 129-130.
- Schlegel HG. (1994). *Mikrobiologi Umum*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Suciati P, Wahyu T, Endang DM, Heru P. (2016). Aktivitas Enzimatis Isolat Bakteri Asam Laktat dari Saluran Pencernaan Kepiting Bakau (*Squilla sp.*) sebagai Kandidat Probiotik. *Jurnal Ilmiah Perikanan dan Kelautan*. 8(2): 94-108.
- Suharyono S, Rizal F, Nurainy M, Kurniadi. (2012). Pertumbuhan *L.casei* pada berbagai lama fermentasi minuman sinbiotik dari ekstrak cincau hijau (*Premna oblongifolia merr*). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*. 5(2): 117-128.
- Surono, IS. (2004). *Probiotik Susu Fermentasi dan Kesehatan*. Jakarta: Tri Cipta Karya.
- Surono IS. (2016). *Probiotik, Mikrobiome dan Pangan Fungsional*. Yogyakarta: Penerbit Deepublish.
- Syukur S. (2017). *Bioteknologi Dasar dan Bakteri Asam Laktat Antimikrobia*. Padang: Caeano Pustaka Universitas Andalas.
- Utama CS, Zuprizal, Chusnul H, Wihandoyo. (2018). Isolasi dan Identifikasi Bakteri Asam Laktat Selulolitik yang Berasal dari Jus Kubis Terfermentasi. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 7(1): 1-6.
- Vatansever S, Anuradha V, Julie GR, Clifford AH. (2017). The Effect of Fermentation on the Physicochemical Characteristics of Dry-Salted Vegetables. *Journal of Food Research*. 6(5).
- Wijanarko D. (2017). *Mudah dan Praktis dari Budidaya Sawi*. Yogyakarta: Shira Media.
- Yoo MJ, Kim HR, Chung HJ. (2001). Changes in physicochemical and microbiological properties in low-temperature and long-term fermented kimchi during fermentation. *Korean Journal Diet Cultur*. 16:431-441.

- Yousef AE, Clastrom C. (2003). *Food Microbiology (A Laboratory Manual)*. Wiley-Interscience, John Wiley and Sons, Inc. USA: Ohio State University.
- Yunus Y, E Zubaidah. (2015). Pengaruh Konsentrasi Sukrosa dan Lama Fermentasi Terhadap Viabilitas *L. Casei* Selama Penyimpanan Beku Velvee Pisang Ambon. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 3(2): 303-312.
- Yusmarini, R Efendi. (2004). Evaluasi Mutu Soygurt yang dibuat dengan Penambahan Jenis Gula. *Jurnal Nature Indonesia*. 6(2):104-110.
- Yusmarini UP, Vonny SJ, Shanti F, Rahmayuni, Puja FZ. (2019). Karakteristik Asinan Kubis Yang dibuat dengan Penambahan Isolat *Lactobacillus plantarum* 1. *Jurnal Teknologi Pangan*. 13(1): 39-47