

DAFTAR PUSTAKA

- Achsraf. 2014. Fermentasi Sayur Asin. Universitas Pasundan. Bandung
- Adriani S.W dan Iriani N. 2016. Penentuan Isolat Bakteri Asidogenik yang Mampu Menghasilkan Total Asam Tertinggi dari Limbah Cair Tahu. *Industria: Jurnal Teknologi dan Manajemen Agroindustri* Volume 5 Nomor 1: 9-20
- Afriastini, J.J., 2003. *Marsilea crenata* C. Presl. In: de Winter, W.P. & Amaroso, V.B. (Editors). *Plant Resources of South-East Asia* No 15(2). Cryptogams: ferns and fern allies. Bogor: LIPI.
- Agnis P.R, Faisal A., dan Izza N . 2021. Efek Induksi Proliferasi Sel Osteoblas Tulang Trabekular Mencit Jantan oleh Ekstrak Etanol 96% Daun Semanggi (*Marsilea crenata* Presl.). *J.Sains Kes.*2021. Vol.3No.4
- Aneja, K.R. 2003. Experiments in Microbiology, Plant Pathology and Biotechnology. New Delhi: *New Age International*.
- Anggraeni,L., Lubis. N dan Junaedi.C . 2021. Pengaruh Konsentrasi Garam Terhadap Produk Fermentasi Sayuran. *Jurnal Sains Kesehatan*. 2021 Vol.3 No.6
- Anis U.P., Mustofa H., dan Habbib K. 2018. Pengaruh Konsentrasi Starter Terhadap Kadar Alkohol, Ph, Dan Total Asam Tertitiasi (Tat) Whey Kefir. *Jurnal Ilmu Peternakan Terapan*. 1(2):63-69, Maret 2018
- Amalia dan Suhartati. 2011. Air Tajin Sebagai Alternatif Makanan Pendamping ASI (MPASI). PKM. Akademi Kebidanan Sari Mulia. Banjarmasin
- Aprilia.V dan Apriyanto. M ,. 2021. Pangan Berbasis Fermentasi. Yogyakarta. Nuta Media Penerbit dan Percetakan
- Aristya, A. L., Legowo.A ., dan Al-Baarri. N., 2013. Total asam, total yeast, dan profil protein kefir susu kambing dengan penambahan jenis dan konsentrasi gula yang berbeda. *Jurnal Pangan dan Gizi* 4(7): 39-48
- Asniar. 2011. Mikroba dan Fermentasi Universitas Pasundan. Bandung
- Astriani. 2015. *Karakterisasi Gatot Fermentasi dan Isolasi Indigenus Gatot Singkong (*Rhizopus oligosporus*) dan *Lactobacillus manihotivorans*)*. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Jember :2015 .
- Ayustiningwarno, F., .2014, *Teknologi Pangan, Teori Praktis dan Aplikasi*, Graha Ilmu . Yogyakarta
- Barlina.R. 2004. Potensi Buah Kelapa Muda untuk Kesehatan dan Pengolahannya. *Prespektif* 3 (2) 46-60

- Belitz, H.,D., Grosch, W., Schieberle, P.2009. *Food Chemistry*. Edisi 4 Revisi. Springer Berlin Heidelberg. New York.
- Breidt.F., Perez-Diaz.I.,Bescher.W., Arroyo-Lopez. N., Jimenez-Diaz.R., Garrido. F., Gallego. B.,Yoon.S dan Johanningsmeir.S.,2013. *Fermented and Audified Vegetables*. Alpha Press
- Darmono. 2004. Logam dalam sistem Biologi Mhluk Hidup. UI Press Jakarta, 122 hal
- Desniar., Poernomo. D dan Wijatur.W. 2009. Pengaruh Konsentrasi Garam Pada Peda Ikan Kembung (*Rastrelliger sp.*) dengan fermentasi spontan. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*. 12 (1): 73-87
- Dinata A. 2011. *Basmi Lalat dengan Jeruk Manis*. Akademi Farmasi Surabaya
- Edam.M.,2017. Aplikasi Bakteri Asam Laktat untuk memofidikasi tepung singkong secara Fermentasi. *Jurnal Penelitian Teknologi Industri*. Vol 9. No.1 Juni 2017
- Eka. R. 2011. *Kurva Pertumbuhan* . Universitas Pasundan. Bandung
- Erguder B.I, Avci.A., Devrim. E., and Durak.I.,. 2007. Effects of cooking techniques on antioxidant enzyme activities of some fruits and vegetables. *Turk J Med Sci* 37.(3):151-156.
- Fathonah, S. 2009. *Pengaruh Konsentrasi Garam dan Penambahan Sumber Karbohidrat Terhadap Mutu Organoleptik Produk Sawi Asin*. Skripsi S1 , Bogor : Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi. Fakultas Teknologi Pertanian. IPB.
- Faridah,H., and Sari.S. 2019.Utilization of Microorganism on the Development of Halal Food Based on Biotechnology. *Journal of Halal Product and Research*, 2(1),33-43
- Febry H.S dan Uswatun H.2019. Identifikasi dan Karakterisasi Bakteri Asam Laktat pada Acar Ketimun (*Cucumis sativus L.*) sebagai Agensi Probiotik. *Jurnal Teknologi Pangan dan Kesehatan (Journal of Food Technology And Health)* 1(1), 31-37, 2019
- Fadlilah,M . Saputri, F. 2018. Pengaruh Pemberian Air Kelapa Muda Terhadap Tekanan Darah Penderita Hipertensi. *Jurnal Ilmiah Multi Scince Kesehatan*, (2): 198-206
- Fevria, Resti, Hartanti. I.2020. Isolation and Charaxterization of Lactic Acid Bacteria (*Lactobacillus sp*)³ from Sauerkraut with Addition of Sugar Sciences and Technology (GCSST). Volume,4. 2020

- Firdiyani.F., Tri Winarni.A., Widodo. F. 2015. Ekstraksi Senyawa Bioaktif Sebagai Antioksidan Alami Spirulina plantesis segar dengan pelarut yang berbeda. *JPHPI* Volume 18 Nomor 1
- Gazali, A., Ilhamiyah, A. Jaelani. 2017. *Bacillus thuringiensis:Biologi, Isolasi Perbanyak dan Cara Aplikasinya*. Pustaka Banua, Banjarmasin.
- Harborne. 1987. *Chemical Signal in the Acosystem*. Annals Botani
- Hardoko., Winny L. dan Ratna H. Aktivitas Inhibisi Ekstrak Daun Semanggi Air Terhadap Enzim HMG-K_oA Reduktase. *Jurnal Sains dan Teknologi* Vol.3 No. 01,pp 45-57
- Hashem, A.,Abdel.H.,El-Tahlawy dan Hebeish.A., 2005. Enhancement of adsorption of Co (III) and Ni (II) ions onto peanut hulls through esterification using citric acid. *Adsorption Science and technology* 23: 367-380
- Hidayati, R.K., Fida,R., dan Yuni S..2017. "Profil Protein Semanggi Air (*Marsilea crenata*) yang ditanam pada Kombinasi Media Tanam Lumpur Lapindo dan Tanah Alfisol". *LenteraBio*. Vol 6 (1)
- Irawati,W. 2017. Pengaruh ketebalan media dan pemotongan jerami terhadap kondisi mikroflora dan histologi usus ayam sentul jantan. *J.Aagripet*.16:97-105
- Iwansyah A.S., Luthfiara G., Hervelly. H. 2019. Pengaruh Konsentrasi Natrium Klorida dan Lama Fermentasi pada Mutu Fisikokimia, Mikrobiologi dan sesuai kimchi rebung. *Jurnal Teknologi dan Manajemen Agroindytsi* 8 (3). 227-237
- Kekuda T.R., Vinayaka K., Kumar S., Sudharshan S. 2010. Antioxidant and Antibacterial Activity of Lichen Extracts Honey and Their Combination. *Journal of Pharmacy Research*, 2(12): 1875-1878
- Krisno.A.2011. *Bakteri Asam Laktat Sebagai Penurun Kolesterol*. Universitas Pasundan Bansung
- Kristiono. S. 2009. Analisis mikroskopis dan fitokimia vitamin semanggi air *Marsilea crenata Presl (Marsileaceae)*. Bogor: Departemen Teknologi Hasil Perairan, Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Institut Pertanian Bogor.
- Kumalasari.E., Sulistyani.N. 2011. Antifungal activity of ethanol extract of binahong stem (*Andera cardifolia* (Tenore) steenis) against *Candida albicans* and The Phytochemical screening. *Pharmaciana* 1:51-62
- Kohar I. 2004. Studi Kandungan Logam Pb dalam Batang dan Daun Kangkung (*Ipomoea Reptans*) yang direbus dengan penambahan NaCl dan Asam Asetat. *Makarasains*,8 :85-88.

- Lahardi, L., Endang, K., Haryati, S. 2019. *Konsentrasi Garam Terhadap Sifat Fisokimia dan Organelopetik Asinan Timun Krai (Curcumis sp)*. Skripsi. Universitas Semarang
- Laily, I.K., Rohula U., Esti .W. 2013. Isoalsi dan Karakterisasi Bakteri Asam Laktat Penghasil Roboflavin dari produk fermentasi sawi asin. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* 2 (4)
- Langkong, J., Nandi, K. dan Ihsan, Z.,. 2018. Studi Pembuatan Minuman Isotonik Berbahan Baku Air Kelapa Tua (*Cocos Nicefera L*) dan Ekstrak Belimbing Wuluh (*Avverhoa Bilimbi L*) menggunakan Metode Sterilisasi Non-Thermal Selama Penyimpanan. *Carnea Journal : Food Technology, Nutritions, and Culinary Journal*, 53-62, 2018
- Laswati, H. 2011. "Green Clover Potentiate Delaying the Increment of Imbalance Bone Remodeling Process in Postmenopausal Women," *Folia Medica Indones.*, vol. 47, no. 2, pp. 112–117.
- Ma'arif, B., Roihatul M., Arief S., Nashichuddin dan Galih, E. 2020. Kandungan Logam Berat Cd, Hg dan Pb di dalam Daun Semanggi (*Marsilea Crenata Presl*) dari Desa Semen Kecamatan Pagu Kabupaten Kediri. *J. Islamic Pharm Volume.5* (2) p53-56.
- Malaka, R., Metusalach., Abustam. 2007. Pengaruh jenis mineral terhadap produksi eksopolisakarida dan karakteristik pertumbuhan *Lactobacillus bulgaricus* strain ropy dalam media susu. *Prosiding Seminar Nasional Teknologi Pertenakan dan Veteriner 2013.3-5 September 2013*. Pusat Penelitian dan Pengembangan Pertenakan Kementerian Pertanian RI. Hal.592-598
- Marliana, E., Tjitjik, S., Mulyadi, T. 2016. Aktivitas Antioksidan Senyawa Flavonoid dari *Macaranga pearsonii merr*. *Jurnal Kimia Mulawarman* 13 (2) p: 97-100
- Maryana, D. 2014. *Pengaruh Penambahan Sukrosa Terhadap Jumlah Bakteri dan Keasaman Whey Fermentasi dengan Kombinasi Lactobacillus plantarum dan Lactobacillus acidophilus*. Skripsi. Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Meskin S.M., Wayne R. Bidlack., Audra J., Stanley T. 2002. *Phytochemical in Nutrition and Health*. CRS Press
- Mheen, T.I. 2010. *Kimchi Fermentation and Characteristics of The Related Lactic Acid Bacteria*. Korean Institute of Science and Technology Information, Korea.
- Molyneux P. 2004. The use of stable free radical diphenylpicrylhydrazyl (DPPH) for estimating antioksidan activity. *Songklanakarinn J Sci Technol* 26(2):211-219.

- Mukhopadhyay. 2022. Natural Extracts Using Supercritical Carbon Dioxide. Boca Raton p:360
- Nasution, Fatimah.S. 2012. *Identifikasi dan Karakteristik Bakteri Asam Laktat pada Kotoran Ayam Broiler sebagai Agen Probiotik*. Skripsi. Universitas Negeri Medan
- Negara, J.K., Sio.A., Rifkhan., Arifin., A, Oktaviana., dan Wihansah. 2016. Mikrobiologis serta Sensori (Rasa,Warna,Tekstur,Aroma) pada Dua bentuk penyajian Keju yang Berbeda. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*. 4(2): 286-290
- Nugerahani I., Thomas I. dan Irene F. 2000. Pengaruh Perbandingan Air Dan Beras Pada Pembuatan Air Tajin Terhadap Sifat Fisikokimia Dan Organoleptik Sawr Asin. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Gizi Volume 1 Nomor 2, Oktober 2000*
- Nurhaeni.,Gladys dan Jaya.H. Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Lumut Hati (Marchantia Polymorpha).*Kovalen*, 5(3):315-321
- Nurhartadi, E., Nursiwi,Utami, dan Widayani. 2018. Pengaruh waktu inkubasi dan konsentrasi sukrosa terhadap karakteristik minuman probiotik dari whey hasil samping keju. *J. Teknologi Hasil Pertanian*, 9 (2):73-83
- Nurjanah., Aulia A dan Asadatun A. 2012. Aktivitas Antioksidan dan Komponen Bioaktif Semanggi Air (*Marsilea Crenata*). *Jurnal Inovasi dan Kewirausahaan Volume 1 Halaman 152-158*
- Palar H. 2004. Pencemaran dan Toksikologi Logam Berat. Rineka Cipta : Jakarta
- Panjaitan. 2012. Fermentasi Sayur. Univeristas Pasundan. Bandung
- Papageorge L.M., Roger F.Mc Feeters., And Henr P. 2003. Factors Influencing Tecture Retention Of Salt –Tree Acidified Red Bell Peppers during storage. *J. Agric Food Chen*. 1460-1463
- Prasodjo A.G, Fida.R dan Yuliani. 2015. Efektivitas Penggunaan Berbagai Konsentrasi Perasan Buah Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi*) terhadap Kadar Pb Sawi Hijau (*Brassica juncea*). *LenteraBio Vol.4 No.1 : 77-81*
- Prastyhastari,L. Elok. Z. 2014. Evaluasi Pertumbuhan Lactobacillus casei dalam Medium Susu Skim yang Disubstitusi Tepung Beras Merah. *Jurnal Pangan dan Agroindustri Vo.2 No.4 : 285-296*
- Purbasari, A., Agustinus, dan Wasito.S. 2013. Pengaruh konsentrasi biji kefir dan waktu fermentasi terhadap viskositas dan penilaian organoleptik kefir susu kambing. *Jurnal Ilmiah Peternakan*. 1(3): 1021-1029.

- Puspaingtyas D.E., Puspita. M., Nanda.H., Debora.B. 2019. Analisis Potensi Prebiotik Growol : Kajian Berdasarkan Perubahan Karbohidrat Pangan. *Journal of The Indonesian Nutrition Association* p: 0436-0265
- Putri, T.I. dan Dewantari.2017. Peningkatan produktivitas kambing gembong yang terancam punah melalui suplementasi multi vitamin-mineral dalam ramsum berbasis hijauan lokal. *Majalah Ilmiah Perternakan*, 20(2):64-67
- Putri, R. Haryadi. Djagal, dan Nur, C. 2012. Isolasi dan Karakteristik Bakteri Asam Laktat Amilolitik Selama Fermentasi Growol Makanan Tradisional Indonesia. *Jurnal Teknologi Pertanian* Vol.13 :52-60
- Randal. H. 2019. Analisis Nilai Tambah Asinan Rebung Bambu Tabah (*Gigantochloa nigrociliata* Bruze-Kruz) Berdasarkan Nilai Organoleptik Terbaik Selama Fermentasi. *Jurna Rekayasa dan Manajemen Agroindustri* Vol. 07 No. 4, 499-508, Desember 2019.
- Ratno. 2012. *Fermentasi*. Universitas Pasundan, Bandung
- Rindengan.B. 2004. Potensi Buah Kelapa Muda Untuk Kesehatan dan Pengolahannya. *Badai Penelitian Tanaman Kelapa dan Palma Lain*. Volume 3 No.2, Desember 2004 :46-60
- Safitri. M. F dan Swarastuti. 2011. Kualitas Kefir Berdasarkan Konsentrasi Kefir Grain. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 2(2):87-92.
- Saidi,A.I, Rima.A., Evi.Y. 2021. *Buku Ajar Pasca Panen Pengolahan Sayuran Daun*. Sidoarjo. UMSIDA Press
- Saleh N.S., dan Moses S. 2017. Serbuk Semanggi Sebagai Minuman Herbal. *Teknobunga* Volume 4 No.1 November 2017
- Sari,P., dan Puspaningtyas,D. 2019. Skor Aktivitas Prebiotik Growol (makanan fermentasi tradisional dari singkong) terhadap *Lactobacillus sp.* dan *Escherichia coli*. *Jurnal Ilmu Gizi Indonesia*,2(2), 101-106.
- Samdy, Pantiwari, Latifa. 2016. Keanekaragaman Jenis Tumbuhan Paku (Pteridophyta) dikawasan Air Terjun Lawean Sendang Kabupaten Malang. *Seminar Nasional II*. Malang : Universitas Muhammadiyah Malang
- Seth c.s Misra., Chauhan L, and Singh, R. 2008. Genotoxicity Of Cadmium On Root Meristem Cells Of Allium Cepa : Cytogenic And Comet Asay Approach. *Exotoxiology And Environmental Safety* 71 (3), 711-716
- Shobahiya. 2017. Pengaruh Jenis Media Fermentasi Dan Konsentrasi Garam Terhadap Karakteristik Asinan Sawi Hijau (*Brassica Rapa L*). *Program Studi Teknologi Pangan Fakultas Teknik Universitas Pasundan* :Bandung

- Siswanto, Budisetyawati, dan Ernawati. 2013. Peran beberapa zat gizi mikro dalam sistem imunitas. *J.Gizi Indon.*, 36 (1):57-64
- Soekarto, S. T. 2000. Pangan Semi Basah, Keamanan dan Potensinya dalam Perbaikan Gizi Masyarakat. Seminar Teknologi Pangan IV, 15-17 Mei 2000. Bogor.
- Sulasyah., Purbowotiningrum R., Agustina L. Aminin. 2018. Antioxidant from Tumeric Fermentataion Product (*Curcuma longa*) by *Aspergillus Oryzae*. *Jurnal Kimia Sains and Aplication* Vol.21 No.1
- Surono,I.S.2004. Probiotik. Susu Fermentasi dan Kesehatan. Tri Cipta Karya. Jakarta
- Suryadi. 2012. *Laporan Praktikum Sayur Asin*. Universitas Pasundan. Bandung
- Sudiarta,I.W.2011. *Isolasi dan Identifikasi Bakteri Asam Laktat Indegenous dari Kecap Ikan Lemuru (Sardinella longiceps) Selama Fermentasi (Iesis)*. Universitas Udaya
- SNI. 2006. No. 01-2346-2006. Petunjuk Pengujian Organoleptik dan atau Sensori. Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Sudarminto SY.2015. *Air Kelapa Muda* . Malang : Universitas Brawijaya
- Suhardini N.P., dan Zubaidah E. Studi Aktivitas Antoksidan Kombucha dari Berbagai Jenis Daun Selama Fermentasi. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* Vol.4 No.1 p.221-229
- Suhartini. 2009. Peran Konservasi Keanekaragaman Hayati Dalam Menunjang Pembangunan yang Berkelanjutan. Prosiding Seminar Nasional Penelitian Pendidikan dan Penerapan MIPA.Fakultas MIPA. UNY. Yogyakarta.
- Susiwi. 2009. *Handout* Penilaian Organoleptik. Universitas Pendidikan Indonesia. Bogor.
- Tarwendah. 2017. Jurnal review : studi komparasi atribut sensori dan kesadaran merek produk pangan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 5(2), 2017
- Thalib, M.2019. Pengaruh Penambahan Bahan Tambahan Pangan Dalam Pengolahan Sayur-Sayuran Menjadi Produk Saus Tomat. Universitas Hasanuddin. Makassar
- Tjahjadi, C. 2008. Teknologi Pengolahan Sayur dan Buah. Widya Padjadjaran, Bandung
- Utama,C.,S. Zuprizal .,Chusnul. H dan Wihandoyo. 2018. Isolasi dan Identifikasi Bakteri Asam Laktat Selulotik yang Berasal dari Jus Kubis Terfermentasi. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* 7 (1) 2018

- Utama, C.S. Mulyanto. 2009. Potensi Limbah Pasar Sayur Menjadi Starter Fermentasi. *Jurnal Kesehatan* Vol.2 No.1
- Warisno. 2004. Mudah dan Praktis Membuat Nata de Coco Jakarta : Media Pustaka
- Widamori, Y., Vanhanen dan Savage. 2014. Effect of Kimchi Fermentation of Oxalate Levels in Silver Beet (*Beta vulgaris* va. *Cicla*). *Foods* 2:269-278.
- Widodo, dan Dukut I. 2002. *Soerabaia Tempo Doeloe*. Surabaya: Dinas Pariwisata
- Winarno FG. 2004. *Kimia Pangan dan Fizi*. Jakarta : PT Gramedia
- Witari S.A dan Nurika.I. 2016. Penentuan Isolat Asidogenik yang mampu menghasilkan total asam tertinggi dari limbah cair tahu. *Jurnal Teknologi dan Manajemen Agroindustri* Volume 5 Nomor 1: 9-20
- Witek.A and Reddy. 2013. Removal of microelemental Cr (III) dan Cu (II) by using soybean meal waste-unusual isothermes and insights of binding mechanism. *Bioresource Trchnology* 127:350-357
- Wuri.M., dan Hemiyetti. 2018. Ketersediaan Bahan Baku, Kandungan Gizi, Potensi Probiotik Dan Daya Tahan Simpan Sawi Asin Kering Kabupaten Rejang Lebong Sebagai Produk Agroindustri. *Jurnal Agroindustri* Vol. 8 No. 1, Mei 2018: 34-43
- Yacoeb, A. M., Nurjanah., Arifin, M., Sulistiono, W. and Kristiono, S. 2010. "Deskripsi Histologis dan Perubahan Komposisi Kimia Daun dan Tangkai Semanggi (*Marsilea crenata* Presl., *Marsileaceae*) akibat perebusan," *J. Pengolah. Has. Perikan. Indones.*, vol. 12, no. 2
- Yanuari, A. 2011. Produk Fermentasi Sayur Asin. Universitas Brawijaya, Malang.
- Yao,D., Chou, Wang, Zhao, and Zhang. 2018. Pantothenic acid, vitamin C, and biotin play important roles in the growth of *Lactobacillus helveticus*. *J. Front Microbiol.* 9 (1194):1-9
- Yusmarini., Usman.P., Vonny S., Shanti , Rahmayuni dan Puja.F .2019. Karakteristik Asinan Kubis Yang Dibuat Dengan Penambahan Isolat *Lactobacillus Plantarum* 1 : *Jurnal Teknologi Pangan* Vol. 13 No. 1 Juni 2019
- Yolanda.H dan Yanti.M. 2011. Uji Coba Penggunaan Limbah Air Kelapa Tua sebagai Bahan Dasar Media Isolasi. *MKB: Volume 43 No.3 tahun 2011*
- Zubaidah dan Dewi. 2014. Produksi Pigmen Angkak Tinggi Lovastation pada media Beras IR36. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. Vol 2. No.1 :26-38