

DAFTAR PUSTAKA

- Ali, M., Kusnadi, J., Aulanni'am, A., & Yunianta, Y. 2020. Amino acids, fatty acids and volatile compounds of Terasi Udang, an Indonesian Shrimp paste, during fermentation. *AACL Bioflux* 13(2): 938–950.
- Andriyani, E. A., Yuliati, K., & Supriadi, A. 2012. Efisiensi dan Identifikasi Loss pada Proses Pengolahan Terasi Udang Rebon (*Acetes* sp) di Desa Belo Laut Kecamatan Muntok Bangka Belitung. *Fishtech* 1(1): 26–40.
- Anggo, A. D., Swastawati, F., Ma'ruf, W. F., & Rianingsih, L. 2014. Mutu Organoleptik dan Kimiawi Terasi Udang Rebon dengan Kadar Garam Berbeda dan Lama Fermentasi. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia* 17(1): 53–59. <https://doi.org/10.17844/jphpi.v17i1.8137>
- Apriyantono, A., Fardiaz, D., Puspitasari, N. L., Sedarnawati., Budijanto, S. 1989. *Analisa Pangan*. Bogor: PAU IPB.
- Ardilla, Y. A., Anggreini, K. W., & Rahmani, T. P. D. 2022. Peran Bakteri Asam Laktat Indigen Genus *Lactobacillus* Pada Fermentasi Buah Durian (*Durio zibethinus*) sebagai Bahan Pembuatan Tempoyak. *Berkala Ilmiah Biologi* 13(2): 42–52. <https://doi.org/10.22146/bib.v13i2.4619>
- Arena, M. P., Silvain, A., Normanno, G., Grieco, F., Drider, D., Spano, G., & Fiocco, D. 2016. Use of *Lactobacillus plantarum* strains as a bio-control strategy against food-borne pathogenic microorganisms. *Frontiers in Microbiology* 7(464): 1–10. <https://doi.org/10.3389/fmicb.2016.00464>
- Aristyan I, Ibrahim R, Rianingsih L. 2014. Pengaruh Perbedaan Kadar Garam Terhadap Mutu Organoleptik Dan Mikrobiologis Terasi Rebon (*Acetes* sp.). *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan* 3(2): 60-66.
- Aryanta, I. W. R. 2023. Kandungan Gizi Dan Manfaat Tempe Bagi Kesehatan. *Jurnal Widya Kesehatan* 5(2): 25–32.
- Astawan, M., Wresdiyati, T., Widowati, S., Bintar, Harnina, S. & Ichsani, N. 2013. Karakteristik Fisikokimia dan Sifat Fungsional Tempe yang Dihasilkan dari Berbagai Varietas Kedelai. *Jurnal Pangan* 22(3): 241–252.
- Astuti, A. F., & Wardani, A. K. 2016. Pengaruh Lama Fermentasi Kecap Ampas Tahu Terhadap Kualitas Fisik, Kimia dan Organoleptik. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 4(1), 72–83.
- Association of Official Analytical Chemists. 2005. *Official Methods of Analysis of AOAC International*. 18th Edition. Gaithersburg: AOAC International.
- Aviany, H. B., & Pujiyanto, S. 2020. Analisis Efektivitas Probiotik di dalam Produk Kecantikan sebagai Antibakteri terhadap Bakteri *Staphylococcus epidermidis*. *Jurnal Berkala Bioteknologi* 3(2): 24–31.

- Basri, A. Z. I., Nazaruddin, & Werdiningsih, W. 2018. Pengaruh Konsentrasi Garam dan Starter *Lactobacillus plantarum* terhadap Mutu Terasi Udang Rebon (*Mysis relicta*). *Journal of Chemical Information and Modeling* 1–10.
- Berlian, Z., Syarifah, & Huda, I. 2016. Pengaruh Kuantitas Garam Terhadap Kualitas Bekasam. *Jurnal Biodata* 2(2): 151–157.
- BSN. 2016. Terasi Udang. Standar Nasional Indonesia 2716:2016.
- Budiharjo, R., Sarjono, P. R., & Asy'ari, M. 2017. Pengaruh Konsentrasi NaCl Terhadap Aktivitas Spesifik Protease Ekstraseluler dan Pertumbuhan Bakteri Halotoleran Isolat Bittern Tambak Garam Madura. *Jurnal Kimia Sains dan Aplikasi* 20(3): 142–145. <https://doi.org/10.14710/jksa.20.3.142-145>
- Choirunnisa, L. 2017. Pengaruh Konsentrasi Starter dan Lama Fermentasi Terhadap Karakteristik Fruitghurt Kulit Buah Naga Merah. Skripsi. Jurusan Biologi, Fakultas Sains dan Teknologi, Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim.
- Chukeatirote, E., Arfarita, N., Niamsup, P., & Kanghae, A. 2015. Phenotypic and Genetic Characterization of Bacillus Species Exhibiting Strong Proteolytic Activity Isolated from Terasi, An Indonesian Fermented Seafood Product. *Journal of Northeast Agricultural University* 22(4): 15–22. [https://doi.org/10.1016/s1006-8104\(16\)30014-9](https://doi.org/10.1016/s1006-8104(16)30014-9)
- Desniar, Poernomo, D., & Wijatur, W. 2009. The Influence of Salt Concentration on Peda Chub Mackerel (*Rastrelliger* sp.) with Spontaneous Fermentation. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia* 12(1): 73–87.
- Ellent, S. S., Dewi, L., & Tapilouw, M. C. 2022. Karakteristik Mutu Tempe Kedelai (*Glycine max* L.) Yang Dikemas dengan Klobot. *Agritekno: Jurnal Teknologi Pertanian*, 11(1), 32-40.
- Ernitasari, Nur, F., & Hafsan. 2023. Ikan Fermentasi Nusantara: Tradisi, manfaat Gizi, dan Kekayaan Budaya (review). *Teknosains: Media Informasi dan Teknologi* 17(3): 372–381.
- Fatiqin, A., Novita, R., & Apriani, I. 2019. Pengujian *Salmonella* dengan Menggunakan Media SSA dan *E. coli* menggunakan Media EMBA pada Bahan Pangan. *Indobiosains* 1(1): 22–29. <https://doi.org/10.31851/indobiosains.v1i1.2206>
- Giyatmi, & Irianto, H. E. 2017. Enzymes in Fermented Fish. *Advances in Food and Nutrition Research* 8: 199-216. <https://doi.org/10.1016/bs.afnr.2016.10.004>
- Gunawan, A. A., Silitonga, F., & Yoe, Y. 2023. Kuliner Sambal Terasi Vegetarian sebagai Peningkatan Pendapatan Masyarakat. *Jurnal Cafeteria* 4(2), 418–427.

- Gunawan, S., Widjaja, T., Zullaikah, S., Ernawati, L., Istianah, N., Aparmarta, H. W., & Prasetyoko, D. 2015. Effect of fermenting cassava with *Lactobacillus plantarum*, *Saccharomyces cerevisiae*, and *Rhizopus oryzae* on the chemical composition of their flour. *International Food Research Journal* 22(3): 1280–1287.
- Hadiwiyoto, S. (1993). *Teknologi pengolahan hasil perikanan*. Liberty.
- Hajeb, P., Jinap, S., 2015. Umami taste components and their sources in asian foods. *Crit. Rev. Food Sci. Nutr.* 55, 778–791. <https://doi.org/10.1080/10408398.2012.678422>.
- Havenga, B., Ndlovu, T., Clements, T., Reyneke, B., Waso, M., & Khan, W. 2019. Exploring the antimicrobial resistance profiles of WHO critical priority list bacterial strains. *BMC Microbiology* 19(1): 1–16. <https://doi.org/10.1186/s12866-019-1687-0>
- Helmi, H., Arsyadi, A., & Salmi. 2022. Uji Kualitas Bakteri pada Terasi Tobaoli dengan Lama Fermentasi yang Berbeda. *Ekotonia: Jurnal Penelitian Biologi, Botani, Zoologi dan Mikrobiologi* 7(1): 77–84. <https://doi.org/10.33019/ekotonia.v7i1.3145>
- Hermawati, H. F., Krisnanda, B. I., Nurjanah, R., Hadi, Q. T. S., Kristanti, E. D., & Fadika, N. 2021. Pemanfaatan Ikan Rucah dalam Pembuatan Terasi dengan Bioteknologi Sederhana. *NECTAR : Jurnal Pendidikan Biologi* 2(1): 33–37.
- Hidayat, I. R. 2013. Total Bakteri Asam Laktat, Nilai pH, dan Sifat Organoleptik Drink Yoghurt dari Susu Sapi yang Diperkaya dengan Ekstrak Buah Mangga. *Animal Agriculture Journal* 2(1): 160-167.
- Isdaryanti, I., Tahar, M., & Ismail, A. I. 2022. Effect of Storage Time on the Quality of Shrimp Paste. *Baselang*, 2(2), 79-83.
- Jinap, S., A.R. Ilya-Nur, S.C. Tang, P. Hajeb, K. Shahrim, M. Khairunnisak. 2010. Sensory Attributes of Dishes Containing Shrimp Paste With Different Concentrations of Glutamate and 5' Nucleotides. *Journal of Appetite*: 239.
- Jubaidah, S., Nurhasnawati, H., & Wijaya, H. 2016. Penetapan Kadar Protein Tempe Jagung (*Zea mays L.*) dengan Kombinasi Kedelai (*Glycine max (L.) Merrill*) secara Spektrofotometri Sinar Tampak. *Jurnal Ilmiah Manuntung* 2(1): 111–119. <https://doi.org/10.51352/jim.v2i1.55>
- Kanetro, B. 2017. *Teknologi Pengolahan dan Pangan Fungsional Kacang-kacangan*. 1st ed. Plantaxia. Yogyakarta.
- Karim, F.A., F. Swastawati, dan A.D Anggo. 2014. Pengaruh Perbedaan Bahan Baku Terhadap Kandungan Asam Glutamat pada Terasi. *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan* 3 (4): 51-58.

- Khotimah, K., & Kusnadi, J. 2014. Aktifitas Antibakteri Minuman Probiotik Sari Kurma (*Phoenix dactilyfera* L.) menggunakan *Lactobacillus plantarum* dan *Lactobacillus casei*. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri* 2(3): 110–120.
- Kleekayai, T., Pinitklang, S., Laohakunjit, N., & Suntornsuk, W. 2016. Volatile components and sensory characteristics of Thai traditional fermented shrimp pastes during fermentation periods. *Journal of Food Science and Technology* 53(3): 1399–1410. <https://doi.org/10.1007/s13197-015-2142-3>
- Koswara, S., Purba, M., Sulistyorini, D., Anita, N. A., Latifa, Y. K., Yunita, E. N. A., Wulandari, R., Riani, D., Lustriane, C., Siti Aminah, Ms., Nurita Lastri, A. T., & Puji Lestari, S. 2017. *Produksi Pangan Untuk Industri Rumah Tangga: Terasi Udang*. Badan Pengawas Obat dan Makanan. www.pom.go.id
- Krisnawati, A. 2017. Kedelai sebagai Sumber Pangan Fungsional. *Iptek Tanaman Pangan* 12(1): 57–65.
- Kwak, C. S., Son, D., Chung, Y. S., & Kwon, Y. H. 2015. Antioxidant activity and antiinflammatory activity of ethanol extract and fractions of Doenjang in LPSstimulated RAW 264.7 macrophages. *Nutrition Research and Practice* 9(6), 569–578. <https://doi.org/10.4162/nrp.2015.9.6.569>
- Lestari, S. D., Herpandi & Simamora, G. R. R. 2017. Effects of different *Pediococcus halophilus* Level and Fermentation Time on Chemical Properties of Fermented Anchovy Paste “Terasi Ikan”. In *IOP Conference Series: Materials Science and Engineering* 193(1), 1-7.
- Mani, A. 2018. Food Preservation by Fermentation and Fermented Food Products. *International Journal of Academic Research & Development* 1: 51–57.
- Meiyani Diah A.T.M, P.H Riyadi, A.D Anggo. 2014. Pemanfaatan Air Rebusan Kepala Udang Putih (*Penaeus Merquiensis*) Sebagai Flavor Dalam Bentuk Bubuk Dengan Penambahan Maltodekstrin. *Jurnal Pengolahan Dan Bioteknologi Hasil Perikanan* 3 (2): 67-74.
- Metty, I., Widiyanti, F. L., & Shayida, H. 2022. Analisis Kesukaan Tepung Tempe Semangit Berbahan Dasar Kacang Kedelai Import dan Lokal sebagai Bumbu Penyedap. *Prosiding Seminar Nasional Multidisiplin Ilmu* 4(1): 49-53.
- Ningsih, D. R., Rastuti, U., & Kamaludin, R. 2012. Karakterisasi enzim amilase dari bakteri *Bacillus amyloliquefaciens*. *Pengembangan Sumber Daya Pedesaan dan Kearifan Lokal Berkelanjutan* 39–45.
- Ningtyas, N., Mubarik, N. R., & Rahayuningsih, M. 2023. Penapisan dan Karakterisasi Amilase dari Bakteri Asal Ekoenzim. *Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia* 28(3): 441-448.

- Ngalimat, M. S., Yahaya, R. S. R., Baharudin, M. M. A., Yaminudin, S. M., Karim, M., Ahmad. S. A. & Sabri, S. 2021. A Review on thebiotechnological applications of the operational group *Bacillus amyloliquefaciens*. *Microorganisms* 9: 614. <https://doi.org/10.3390/microorganisms9030614>
- Noor, Z., Cahyanto, M. N., Indrati, R., & Sardjono, S. 2017. Skrining *Lactobacillus plantarum* Penghasil Asam Laktat untuk Fermentasi Mocaf. *Agritech* 37(4): 437–442. <https://doi.org/10.22146/agritech.18821>
- Noordiana, N., Fatimah, A. B., & Mun, A. S. 2013. Antibacterial agents produced by lactic acid bacteria isolated from Threadfin Salmon and Grass Shrimp. *International Food Research Journal* 20(1): 117–124.
- Nopiarsy., Hermanto., Priyanto, G., & Sari, D.W. 2023. Pengaruh Perlakuan Pendahuluan Ubi Kayu dan Cara Fermentasi Terhadap Karakteristik Mocaf. *Journal of Scientech Research and Development* 5(1): 780–790.
- Melliawati, R., Djohan, A. C., & Yopi, Y. 2015. Selection of lactic acid bacteria as a protease enzyme producer. In *Prosiding Seminar Nasional Masyarakat Biodiversitas Indonesia* 1(2), 184-188.
- Mirzah, M., & Muis, H. (2015). Peningkatan kualitas nutrisi limbah kulit ubi kayu melalui fermentasi menggunakan *Bacillus amyloliquefaciens*. *Jurnal Peternakan Indonesia* 17(2), 131-142.
- Mulyani, S., Sunarko, K. M. F., & Setiani, B. E. 2021. Pengaruh Lama Fermentasi Terhadap Total Asam, Total Bakteri Asam Laktat dan Warna Kefir Belimbing Manis (*Averrhoa carambola*). *Jurnal Ilmiah Sains* 21(2), 113-118.
- Mumtiah, O. N., Kusdiyantini, E., & Budiharjo, A. 2014. Isolasi, Karakterisasi Bakteri Asam Laktat, dan Analisis Proksimat dari Makanan Fermentasi Bekasam Ikan Mujair (*Oreochromis mossambicus* Peters). *Jurnal Biologi* 3(2).
- Murti, R. W., Sumardianto, S., & Purnamayati, L. 2021. Pengaruh perbedaan konsentrasi garam terhadap asam glutamat terasi udang rebon (*Acetes* sp.). *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia* 24(1), 50-59.
- Nurdyansyah, F., & Hasbullah, U. H. A. 2018. Optimasi Fermentasi Asam Laktat oleh *Lactobacillus casei* pada Media Fermentasi yang Disubstitusi Tepung Kulit Pisang. *Al-Kaunyah: Jurnal Biologi* 11(1): 64–71. <https://doi.org/10.15408/kaunyah.v11i1.6166>.
- Obadina, A. O., Akinola, O. J., Shittu, T. A., & Bakare, H. A. 2013. Effect of Natural Fermentation on the Chemical and Nutritional Composition of Fermented Soymilk Nono. *Nigerian Food Journal*, 31(2), 91-97.

- Pamaya, D., Muchlissin, S. I., Maharani, E. T., Wahyuni., Darmawati, S., & Ethica, N. S. 2018. Isolasi Bakteri Penghasil Enzim Protease *Bacillus Amyloliquefaciens* Irod2 pada Oncom Merah Pasca Fermentasi 48 Jam. Seminar Nasional Edusaintek 41–46.
- Perdani, A.W., & Utama, Z. (2020). Korelasi Kadar Asam Fitat dan Protein Terlarut Tepung Tempe Kedelai Lokal Kuning (*Glycine max*) dan Hitam (*Glycine soja*) Selama Fermentasi. Prosiding. Fakultas Teknik, Universitas Negeri Yogyakarta.
- Persatuan Ahli Gizi Indonesia (PERSAGI). 2009. Tabel Komposisi Pangan Indonesia. Jakarta: PT. Elex Media Komputindo.
- Pongsetkul, J., Benjakul, S., Sampavapol, P., Osako, K., & Faithong, N. 2014. Chemical composition and physical properties of salted shrimp paste (Kapi) produced in Thailand. *International Aquatic Research* 6(3): 155–166.
- Pratama, D. R., Melia, S., & Purwati, E. (2020). Perbedaan konsentrasi kombinasi starter tiga bakteri terhadap total bakteri asam laktat, nilai pH, dan total asam tertitiasi yogurt. *Jurnal Peternakan Indonesia* 22(3), 339-345.
- Prihanto, A. A., & Muyasyaroh, H. 2021. The Indonesian Fermented Food Product Terasi: History and Potential Bioactivities. *Systematic Reviews in Pharmacy*, 12(2): 378–384. <https://doi.org/10.31838/srp.2021.2.52>
- Prihanto, A. A., Nurdiani, R., Jatmiko, Y. D., Firdaus, M., & Kusuma, T. S. 2021. Physicochemical and sensory properties of terasi (an Indonesian fermented shrimp paste) produced using *Lactobacillus plantarum* and *Bacillus amyloliquefaciens*. *Microbiological Research* 242: 1–7. <https://doi.org/10.1016/j.micres.2020.126619>
- Purnamasari, E., Munawarah, D. S., & Zam, D. S. I. 2013. Mutu Kimia Dendeng Semi Basah Daging Ayam yang Direndam Jus Daun Sirih (*Piper Betle* L.) dengan Konsentrasi dan Lama Perendaman Berbeda. *Jurnal Peternakan* 10(1), 917.
- Purwati, E., D. R. Pratama., S. Melia, and H. Purwanto. 2018. Influence of Use *Lactobacillus fermentum* L23 and *Streptococcus thermophilus* with Dragon Fruit Extract (*Hylocereus Polyrhizus*) to Quality of Microbiology, Chemistry and Organoleptic Value of Yoghurt. *International Journal of Engineering & Technology* 8 (11)-Special Issue.
- Putra, D. 2016. Penapisan bakteri penghasil enzim kitinolitik pada terasi udang rebon (*Mysis relicta*). Skripsi. Universitas Lampung.
- Rachmawati, M.H., Soetjipto, H., & Kristijanto, A.I.G.N. 2019. Profil Asam Lemak Minyak Tempe Busuk. *Jurnal Kimia* 13(1): 82–87.

- Rahmayati, R., Riyadi, P. H., & Rianingsih, L. 2014. Perbedaan Konsentrasi Garam Terhadap Pembentukan Warna Terasi Udang Rebon (*Acetes sp.*) Paste. *Jurnal Pengolahan Dan Bioteknologi Hasil Perikanan* 3(1): 108–117.
- Romadhon, Rianingsih, L., & Anggo, A. D. 2018. Aktivitas Antibakteri dari Beberapa Tingkatan Mutu Terasi Udang Rebon. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia* 21(1):68–76. <https://doi.org/10.17844/jphpi.v21i1.21263>
- Roslina, W., Mahadi, I., & Wulandari, S. 2022. Pengaruh Konsentrasi Garam dan Lama Fermentasi Terhadap Kualitas Terasi Udang Rebon Sebagai Rancangan Booklet Bioteknologi SMA. *Biogenesis* 18(2): 85–97.
- Sakanti, H. R., Sumardianto, & Rianingsih, L. 2013. Pengaruh Konsentrasi Garam dan Lama Fermentasi Pada Proses Pengolahan Terasi Udang Rebon (*Acetes sp.*) Terhadap Kandungan Asam Glutamat. *Jurnal Pengolahan Dan Bioteknologi Hasil Perikanan* 2(2), 27–36.
- Sari, D. A., Hakiim, A., Sukanta. 2017. Pengeringan Terasi Lokal Karawang: Sinar Matahari–Tray Dryer. *Jurnal Sains dan Teknologi* 6(2), 311-320.
- Sarofa, U., Latifah, & D.S, R. 2016. Pemanfaatan Limbah Kepala Udang Windu (*Penaeus monodon*) untuk Pembuatan Terasi dengan Kajian Penambahan Garam dan Lama Fermentasi. *Jurnal Rekapangan* 10(1): 67–72.
- Setiarto, R. H. B., Jenie, B. S. L., Faridah, D. N., Saskiawan, I., & Sulistiani. (2015). Seleksi Bakteri Asam Laktat Penghasil Amilase dan Pululanase dan Aplikasinya pada Fermentasi Talas. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan* 26(1): 80–89. <https://doi.org/10.6066/jtip.2015.26.1.80>
- Shahzad, R., Shehzad, A., Bilal, S., & Lee, I. J. 2020. *Bacillus amyloliquefaciens* RWL-1 as a New Potential Strain for Augmenting Biochemical and Nutritional Composition of Fermented Soybean. *Molecules* 25(10): 1–14. <https://doi.org/10.3390/molecules25102346>
- Shobahiya, N., Nurminabari, I. S., & Cahyadi, W. 2017. Pengaruh Jenis Media Fermentasi dan Konsentrasi Garam terhadap Karakteristik Asinan Sawi Hijau (*Brassica rapa* L). Artikel. Jurusan Teknologi Pangan, Fakultas Teknik, Universitas Pasundan.
- Siezen, R. J., & Vlieg, J. E. H. (2011). Genomic diversity and versatility of *Lactobacillus plantarum*, a natural metabolic engineer. *Microbial cell factories* 10, 1-13.
- Silitonga, F., & Maldin, S. A. 2022. Basic English For Restaurant Service. 1 st ed. CV. Batam Publisher. Batam.
- Silitonga, F., Wibowo, A. E., Siska Amelia Maldin, Baktivillo Sianipar, & Mohamad Nur Afriliandi Nasution. 2023. Pengembangan Objek Wisata Sebagai Investasi Masyarakat di Pulau Lance Batam. *Jurnal Keker Wisata* 1(1): 1–11. <https://doi.org/10.59193/jkw.v1i1.93>

- Sine, Y., & Soetarto, E. 2021. Kualitas Tempe Gude (*Cajanus cajan* (L) Millps.) berdasarkan Karakteristik Morfologi dan Lama Waktu Fermentasi. *Indigenous Biologi: Jurnal Pendidikan dan Sains Biologi* 3(3), 96–102. <https://doi.org/10.33323/indigenous.v3i3.167>
- Sobri, A., Herpandi dan S. Lestari. 2017. Uji pengaruh suhu pengeringan pada karakteristik kimia dan sensori kaldu bubuk kepala ikan gabus (*Chana striata*). *Jurnal Teknologi Hasil Perikanan*, 6(2): 97-106.
- Soeka, Y. S., Rahmansyah, M., & Sulistiani. 2015. Optimasi Enzim α -Amilase dari *Bacillus amyloliquefaciens* O1 yang Diinduksi Substrat Dedak Padi dan Karboksimetilselulosa. *Jurnal Biologi Indonesia* 11(2): 259–266.
- Sudarmadji, Slamet, Haryono, B., dan Suhardi. 2010. Analisa Bahan Makanan dan Pertanian. Liberty. Yogyakarta.
- Sumardi, S., Agustrina, R., & Irawan, B. 2020. Pengaruh pemaparan Medan Magnet 0, 2 mT pada media yang mengandung Ion Logam (Al, Pb, cd dan Cu) Terhadap *Bacillus* sp dalam menghasilkan Protease. *Berita biologi* 19(1), 47-58.
- Sumardianto, Azizi, M. Q., & Purnamayati, L. 2022. Karakteristik Terasi Udang Rebon (*Acetes sp.*) dengan Penambahan Pewarna Alami Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea Batatas* L.) Yang Berbeda. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia* 25(3): 494–503. <https://doi.org/10.17844/jphpi.v25i3.43432>
- Todorov, S. D., & Franco, B. D. G. de M. 2010. *Lactobacillus plantarum*: Characterization of the species and application in food production. *Food Reviews International* 26(3): 205–229.
- Triana, E., & Yulinery, T. 2015. Uji stabilitas probiotik *Lactobacillus plantarum* Mar8 terenkapsulasi dalam sediaan oralit dengan analisis viabilitas. *Pros Sem Nas Masy Biodiv Indon* 1(2): 278–282. <https://doi.org/10.13057/psnmbi/m010218>
- Wahdayani, E., Fadilah, R., & Lahming. 2021. Pengaruh Lama Fermentasi dan Perbedaan Suhu Pengeringan Terhadap Mutu Terasi Bubuk Udang Rebon (*Acetes Sp.*). *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian* 7(2): 167–176.
- Wahono, F., Sumardianto, & Rianingsih, L. 2022. Pengaruh Perbedaan Jenis Garam Terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Sensori Terasi Udang Rebon (*Mysis relicta*). *Saintek Perikanan: Indonesian Journal of Fisheries Science and Technology* 18(2): 130–137. <https://doi.org/10.14710/ijfst.18.2.130-137>
- Wang H, Yang L, Ping Y, Bai Y, Luo H, Huang H, et al. (2016) Engineering of a *Bacillus amyloliquefaciens* Strain with High Neutral Protease Producing Capacity and Optimization of Its Fermentation Conditions. *PLoS ONE* 11(1): e0146373. doi:10.1371/journal.pone.0146373.

- Weber, K.S., Heras, J. M., & Suarez, C. 2020. *Lactobacillus plantarum*, a new biological tool to control malolactic fermentation: A review and an outlook. *Beverages* 6(2), 23.
- Wizna, Muis, H., & Deswan, A. 2014. Pengaruh Dosis Inokulum dan Lama Fermentasi Campuran Dedak Padi dan Darah dengan *Bacillus amyloliquefaciens* terhadap Kandungan Serat Kasar, Kecernaan Serat Kasar dan Energi Metabolisme. *Jurnal Peternakan Indonesia* 16(2): 128–133. <https://doi.org/10.25077/jpi.16.2.128-133.2014>
- Yang, X., Hu, W., Xiu, Z., Jiang, A., Yang, X., Saren, G., Ji, Y., Guan, Y., & Feng, K. 2020. Effect of Salt Concentration on Microbial Communities, Physicochemical Properties and Metabolite Profile During Spontaneous Fermentation of Chinese Northeast Sauerkraut. *Journal of Applied Microbiology* 129(6): 1458–1471. <https://doi.org/10.1111/jam.14786>
- Yohannes, K. W., Wan, Z., Yu, Q., Li, H., Wei, X., Liu, Y., Wang, J., & Sun, B. 2020. Prebiotic, Probiotic, Antimicrobial, and Functional Food Applications of *Bacillus amyloliquefaciens*. *Journal of Agricultural and Food Chemistry* 68(50), 14709–14727. <https://doi.org/10.1021/acs.jafc.0c06396>
- Yusmarini, Pato, U., Fitriani, S., Rahmayuni, V. S., Johan., & Zelviani. P. F. 2019. Karakteristik Asinan Kubis yang Dibuat dengan Penambahan Isolat *Lactobacillus plantarum*. *Jurnal Teknologi Pangan* 13(1): 39–47.
- Zareian, M., Ebrahimpour, A., Bakar, F. A., Mohamed, A. K. S., Forghani, B., Ab-Kadir, M. S. B., & Saari, N. 2012. A Glutamic Acid-Producing Lactic Acid Bacteria Isolated from Malaysian Fermented Foods. *International Journal of Molecular Sciences* 13(5): 5482–5497. <https://doi.org/10.3390/ijms13055482>