

## DAFTAR REFERENSI

- Ahadiyanti, Nafarin. 2020. Tinjauan Mikrobiologi Tauco Saga (*Adenanthera pavonina, L*) Selama Proses Produksi. [skripsi]. Program Studi Teknologi Industri Pertanian, Institut Teknologi Indonesia : Tangerang Selatan.
- Amaliah, Zakiyah Z.N. 2016. Isolasi Dan Karakterisasi Bakteri Asam Laktat Dari Limbah Cair Rendaman Kacang Kedelai. [skripsi]. Fakultas Kedokteran dan Ilmu Kesehatan, UIN Syarif Hidayatullah : Jakarta.
- Amar, A., Nurani, D., 2012 Potential and nutritional performance of Tempe saga as functional food candidate Proceeding Scientific International Seminar, Indonesia Food Technolgy Asociation : Jakarta.
- Amar, A.2016. Saga Sebagai Sumber Protein Nabati Pendamping Kedelai di Indonesia, Terealisasiakah?. Dalam Buku *Pangan Indonesia yang diimpikan* Ed. Santoso, U., Rahayiu, W.P., Pambayun, R., Giyatmi, Ardiansyah . pp 70-73. Interlude Yogyakarta ISBN 978602625014-8
- Amar,A 2018 Tempe dan Keju Saga (*Adenanthera pavonina. L*) sebagai makanan Berkualitas yang Layak di Produksi .Dalam Buku *Pangan Indonesia yang berkualitas* Ed. Santoso, U., Rahayiu, W.P., Pambayun, R., Giyatmi, Ardiansyah . pp 145-148. Interlude Yogyakarta ISBN602587321-8
- Amar,A., S.Makosim, Marwati. 2017 Karakteristik Keju Lunak Saga (*Adenanthera pavonina, Linn.*) dengan berbagai Kemasan dan Waktu Simpan yang berbeda *Jurnal IPTEK ITI* 1 (2) Doi.10.13140/RG.2.2.14718.89927
- Andiani, Winarsih. 2012. Isolasi dan Identifikasi Bakteri Asam Laktat Dari Susu Kerbau Asal Kabupaten Enrekang. [skripsi]. Fakultas Ilmu Kesehatan, Universitas Islam Negeri Alauddin : Makasar.
- Anwar, K., 1994 Pengaruh Lama Perendaman dan Perebusan Saga Pohon Pada Mutu tauco.[skripsi]. Institut Teknologi Indonesia : Tangerang Selatan.
- Astawan M .2009. *Sehat dengan Hidangan Kacang dan Biji-bijian* Penebar Swadaya. Jakarta
- Anastiawan. 2014. Isolasi dan Karakteristik Bakteri Probiotik Yang Berasal Dari Usus Itik Pedaging *Anas Domesticus*. [skripsi]. Universitas Hasanudin : Makasar.
- Badan Pengawasan Obat dan Makanan. 2009. Penetapan Batas Maksimum Cemarannya Mikroba dan Kimia Dalam Makanan. Nomor HK.00.06.1.52.4011 <https://codexindonesia.bsn.go.id/uploads/download/Regulasi%20Pangan%20BPO M%20No%20HK.00.06.1.52.4011.pdf>. Diakses pada 03 Maret 2021

- Basri, 1992 Pengaruh Lama Perendaman dan Perebusan Pada Beberapa Karakteristik Tauco Saga Pohon. [skripsi] Institut Teknologi Indonesia : Serpong.
- Buchanan, R.E and N.E. Gibbons. 1974. *Bergey's Manual of Determinative Bacteriology 8<sup>th</sup>*. The Williams and Wilkins Company, Baltimore.
- Candra, Joddi. 2006. Isolasi dan Karakterisasi Bakteri Asam Laktat dari Produk Bekasam Ikan Bandeng (*Chanos chanos*). [skripsi]. Jurusan Teknologi Hasil Perikanan, IPB University : Bogor.
- Dwyana, Z. 2006. Penuntunan Praktikum Mikrobiologi Farmasi. Universitas Hasanudin : Makassar.
- Ernawati. 2010. Isolasi dan Identifikasi Bakteri Asam Laktat Pada Susu Kambing Segar. [skripsi]. Universitas Islam Negeri Malang.
- Fardiaz, S. 1989. *Mikrobiologi Pangan*. Bogor : IPB Press Bogor Indonesia
- Ginandjar, Indrawati, dkk. 2006. *Mikrobiologi Dasar dan Terapan*. Jakarta : Yayasan Obor Indonesia.
- Harley, John P. 2005. *Laboratory Exercises in Microbiology 6<sup>th</sup> Edition*. New York: The McGraw-Hill Companies, Inc.
- Hidayat, Nur, Masdiana C. Padaga dan Sri Suhartini. 2006. *Mikrobiologi Industri*. Yogyakarta: Penerbit Andi
- Jaromin, A., Korycińska, M., & Kozubek, A. 2011. Coralwood (*Adenanthera pavonina* L.) Seeds and Their Protective Effect. *Nuts and Seeds in Health and Disease Prevention*, 389–394. doi:10.1016/b978-0-12-375688-6.10046-5
- Lutfiah, Nur Aini. 2015. Isolasi dan Identifikasi Bakteri Asam Laktat Pada Susu Kambing Saanen (*Capra aegagrus H.*). [skripsi]. Jurusan Biologi Fakultas Sains dan Teknologi, Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim : Malang.
- Muchtadi, T. R. 2010. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Bandung: Alfabeta
- Noordiana, N. Fatimah, A. B., dan Mun, A. S. 2013. Antibacterial Agents Produced by Lactic Acid Bacteria Isolated from Threadfin Salmon and Grass Shrimp. *International Food Research Journal*. Vol. 20 (1): 117-124
- Nugraha, A.Y.W, dan F. T. Seta. 2009. Pembuatan Susu dari Biji Saga (*Adenanthera pavonina*) sebagai Alternatif Pengganti Nutrisi Protein Susu Sapi dan Susu Kedelai. [skripsi]. Jurusan Teknik Kimia Fakultas Teknik, Universitas Diponegoro : Semarang.

- Pelczar, Michael J dan Chan, E.C.S. 2008. *Dasar-Dasar Mikrobiologi*. Penerbit Universitas Indonesia (UI-Press).
- Pisol, Balqis, Noriham Abdullah, Khalillah Abdul Khalil, dan Lilis Nuraida. 2015. Isolation and Identification of Lactic Acid Bacteria from Different Stages of Traditional Malaysian Tempeh production. *Malaysian Journal of Microbiology*, Vol. 11(4),pp. 358-364
- Pratiwi, Sylvia T. 2008. *Mikrobiologi Farmasi*. Jakarta: Penerbit Erlangga
- Reddy G, M Altaf, BJ Naveena, M Venkateshwar, & EV Kumar. 2008. Amyolytic Bacterial Lactic Acid Fermentation — A review. *Journal Elsevier Biotechnology Adv*. Vol. 26: 22–34.
- Rostini, Iis. 2007. *Peran Bakteri Asam Laktat (Lactobacillus Plantarum) terhadap Masa Simpan Pilet Nila Merah pada Suhu Rendah*. Universitas Padjajaran : Jati Nangor.
- Romadhon, Subagiyo, *et al.*, 2012. Isolasi dan Karakteristik Bakteri Asam Laktat Dari Usus Udang Penghasil Bakteriosin Sebagai Agen Antibakteria Pada Produk – produk Hasil Perikanan. *Jurnal Saintek Perikanan* Vol. 8 No.1.
- Savadogo, A., C. A. T. Quattara, I. H. N. Bassole and A. S. Traore. 2004. Antimicrobial activities of lactic acid bacteria strains isolated from Burkina Baso fermented milk. *Pakistan Journal of Nutrition*. 3 (3): 174-179
- Suita, E. 2013. Seri Teknologi Perbenihan Tanaman Hutan Saga Pohon (*Adenanthera pavonina L*). Kementerian Kehutanan.
- Surono, I.S 2016 Ethnic fermented food and beverage of Indonesia (ed.), in *Ethnic Fermented Foods and Alcoholic Beverages of Asia*, ed. J.P. Tamang DOI 10.1007/978-81-322-2800-4\_14 © Springer India
- Surono, Ingrid.S. 2004. *Probiotik Susu Fermentasi dan Kesehatan*. Jakarta: PT. Tri Cipta Karya (TRICK).
- Umniyatie, S., Mariyam,S. 2002 The influence of Fermetation Length of Tauco processing in Salts Solutaion to the Growth of Lactic Acid bacteria and Khamir *Jurnal Chimera*, 7 (2) <http://journal.um.ac.id/index.php/chimera/article/view/1696>
- Yousef, A. E dan Clastrom. 2003. *Food Microbiology (A Laboratory Manual)*. Wiley-Interscience, John Wiley and Sons, Inc. Ohiostate Unniversity. USA.

Zahro, Fatimatuz. 2014. Isolasi Dan Identifikasi Bakteri Asam Laktat Asal Fermentasi Markisa Ungu (*Pasiflora edulis* var. Sims) Sebagai Penghasil Eksopolisakarida. SKRIPSI. Jurusan Biologi Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim : Malang.