

DAFTAR PUSTAKA

- Adji, Kusuma. 2008. Evaluasi Kontaminasi Bakteri Pathogen Pada Ikan Segar Diperairan Teluk Semarang. *Tesis*. Program Pasca Sarjana Universitas Diponegoro Semarang.
- Anonim. 2006. *Standar Nasional Indonesia Ikan Segar No. SNI No.01-2729.1-2006*. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Arias, C. 2009. Chilled and Frozen Raw Fish *dalam* Fernandes, R. (edt): *Fish and Seafood*. Laetherhead Publishing and Royal Society of Chemistry. UK.
- Berry, C. 2013. *A Guide to Formaldehyde*. N.C. Departement of Labour Occupational safety and Health Program. Raleigh.
- De Goffau, M. 2004. *Presevation of Fish and Meat*. Agromisa Foundation. Wageningen.
- Ekowati, C.N. 2003. Pembentukan Asam Organik Oleh Isolat Bakteri Asam Laktat Pada Media Ekstrak Buah Durian (*Durio zibethinus* Murr.). *J. Pen. Sains & Teknologi* 9(2).
- Ghanbari, M., and Jami, M. 2013. Lactic Acid Bacteria and Their Bacteriocins: A Promising Approach to Seafood Biopreservation *dalam* Kongo, M.(edt): *Lactid Acid Bacteria-R & D For Food, Health, and Liverstock Purpose*. In Tech. Croatia.
- Harley, J. P. dan L. M. Prescott. 2002. *Laboratory Exercise in Microbiology, Fifth Edition*. The McGraw-Hill Companies. New York.
- Hasanuddin. 2010. Mikroflora Pada Tempoyak. Abstrak. *Agritech* 30 (4): 218.
- Konig, H. dan J. Frochlich. 2009. *Biology of Microorganism on Grapes In Must And In Wine*. Springer. Verlag Berlin Heidelberg.
- Milo, M.S., Purwijatiningsih, L.M.E., Pranata, F.S., 2013. Mutu Ikan Tongkol (*Euthynnus affinis* C.) Di Kabupaten Gunungkidul dan Sleman Derah Istimewa Yogyakarta. *J. UAJY*.

- Nurmalinda, A., Periadnadi., dan Nurmiati. 2013. Isolasi dan Karakterisasi Parsial Bakteri Indigenous Pemfermentasi dari Buah Durian (*Durio zibethinus* Murr.). *J. Bio.Universitas Andalas*.
- Owens, J. D dan L. Nuraida. 2004. *Indigenous Fermented Foods of Southeast Asia*. CRC Press. New York.
- Pommerville, J. 2013. *Alcarno's Fundamentals of Microbiology: Body Systems*. Cathleen Sether. United States.
- Purwani, E., S.W. N., Hapsari, dan R., Rauf. 2009. Respon Hambatan Bakteri Gram Positif dan Negatif Pada Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*) Yang Diawetkan Dengan Ekstrak Jahe (*Zingiber officinale*). *J. Kesehatan ISSN 2* (1): 1979-7621.
- Rahman, M. S. 2012. *Food Presevation and Processing Methods*. Blackwell Publishing Ltd.
- Rachmawati, I., Suranto., dan Setyaningsih, R. 2005. Uji Antibakteri Asam Laktat Asal Asinan Sawi Terhadap Bakteri Patogen. *J. Bioteknologi 2* (2): 43-48.
- Rostini. 2007. Peranan Bakteri Asam Laktat (*Lactobacillus plantarum*) Terhadap Masa Simpan Filet Nila Merah Pada Suhu Rendah. *Skripsi*. Fakultas Perikanan Dan Ilmu Kelautan Universitas Padjadjaran.
- Setiadi. 2006. *Bertanam Durian*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Sundararaj. 2004. *Microbiology*. Government of Tamil Nadu. Chennai.
- Van Berkel, Brigitte., Brigiet van den Boogaard., dan Coartien Heijnen. 2004. *Preservation Of Fish And Meat*. Agromisa Foundation. Wageningen.
- Vandepitte, J., J. Verhaegen., K. Engbaek., P. Rohner., P. Piot., dan C. C. Heuck. 2003. *Basic Laboratory Procedures Inclincal Bacteriology 2nd Edition*. World Health Organization. Geneva.
- Viogenta, P. 2010. Karakteristik Anti Bakteri Isolat *Lactobacillus* Dari Tempoyak. *Skripsi*. Fakultas Matematika Dan Ilmu Pengetahuan Alam Universitas Lampung.
- Yuliani, N. 2005. Komponen Asam Organik Tempoyak. *J. Teknologi dan Industri Pangan XV* (1).
- Yulinery, T., I. Y., Petria, dan N., Nurhidayat. 2009. Penggunaan Antimikroba Dari Isolat *Lactobacillus* Terseleksi Sebagai Bahan Pengawet Alami Untuk Menghambat Pertumbuhan *Vibrio* Sp. dan *Staphylococcus aureus* Pada Fillet Ikan Kakap. *Berk. Penel. Hayati* :15 (85-92).