

DAFTAR PUSTAKA

1. Yuarini, D. A. A., Satriawan, I. K. & Suardi, I. D. P. O. Strategi Peningkatan Kualitas Produk Sayuran Segar Organik pada CV. Golden Leaf Farm Bali. *J. Manaj. Agribisnis* **3**, 93–109 (2015).
2. Azka, A. B. F., Santriadi, M. T. & Kholis, M. N. Pengaruh Konsentrasi Garam dan Lama Fermentasi terhadap Sifat Kimia dan Organoleptik Kimchi. *Agroindustrial Technol. J.* **02**, 91–97 (2018).
3. Nudayanto, A. & Zubaidah, E. Isolasi Bakteri Asam Laktat Penghasil Eksopolisakarida dari Kimchi. *J. Pangan dan Argoindustri* **3**, 743–748 (2015).
4. Hayati, R., Fadhil, R. & Agustina, R. Analisis Kualitas Sauerkraut (Asinan Jerman) dari Kol (*Brassica oleracea*) Selama Fermentasi dengan Variasi Konsentrasi Garam. *Rona Tek. Pertan.* **10**, 18–34 (2017).
5. Susilowati, S., Laia, S. & Purnomo, H. The Effect of Salt Concentration and Fermentation Time on pH Value, Total Acidity and Microbial Characteristic of Pickled Ginger (*Zingiber officinale* Rosc.). *Int. Food Res. J.* **25**, 2301–2306 (2018).
6. Arini, L. D. D. Pemanfaatan Bakteri Baik dalam Pembuatan Makanan. *Biomedika* **10**, 1–11 (2017).
7. Setiawan, Yuliana, N. & Setyani, S. Pengaruh Konsentrasi Garam Terhadap Warna, Total Asam dan Total Bakteri Asam Laktat Pikel Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea Batatas* var *Ayamurasaki*) Selama Fermentasi. *J. Teknol. Ind. dan Has. Pertan.* **18**, 42–51 (2013).
8. Saskia, R., Pato, U. & Rahmayuni. Pengaruh Konsentrasi Garam Terhadap Kadar HCN dan Penilaian Sensori Pikel Rebung. *Jom FAPERTA* **4**, 1–11 (2017).
9. Arihantana, N. M. I. H. & Partiw, D. P. K. Isolasi dan Identifikasi Bakteri Asam Laktat Indigenous dari Sawi Asin Isolation and Identification of Lactic Acid Bacteria From " Sawi Asin " (Fermented Vegetable). *Media Ilm. Teknol. Pangan* **2**, 41–50 (2015).
10. Susilowati, S. & Handini. Uji Kimia, Mikrobiologi Dan Organoleptik "Indonesian Sauerkraut" Dengan Cabai Dan Bawang Putih. *Semin. Nas. dan Gelar Prod.* **0**, 1–10 (2016).
11. Lee, J.-H. *et al.* Analysis of Microbiological Contamination in Kimchi and Its Ingredients. *J. Food Hyg. Saf.* **33**, 94–101 (2018).
12. Jang, H.-L. *et al.* Changes in Nutritional Composition and Physicochemical Properties of Mustard Leaf (*Brassica juncea*) Kimchi during Fermentation. *Korean J. Food Nutr.* **29**, 706–715 (2016).
13. Codex Alimentarius Internasional Food Standar. Standar for Kimchi. 1–4 (2017).
14. Yusmarini *et al.* Karakteristik Asinan Kubis yang Dibuat dengan Penambahan Isolat *Lactobacillus plantarum* 1. *J. Teknol. Pangan* **13**, 39–47 (2019).

15. Fevria, R. & Hartanto, I. Isolation and Characterization of Lactic Acid Bacteria (*Lactobacillus* sp) from Sauerkraut with the addition of Cayenne Pepper. *Bioscience* **3**, 169 (2019).
16. Badan Standar Nasional. Sauerkraut Dalam Kemasan SNI 01.2600.1992. (1992).
17. Kenya Standar. Pickled Fruits and Vegetables - Specification. DKS 2687: 2016. (2016).
18. Lestari, C. & Suhaidi, I. Pengaruh konsentrasi larutan garam dan suhu fermentasi terhadap mutu kimchi lobak. *J. Rekayasa Pangan dan Pertan.* **5**, 34–41 (2017).
19. Iwansyah, A. C., Patiya, L. G. & Hervelly, H. Pengaruh Konsentrasi Natrium Klorida dan Lama Fermentasi pada Mutu Fisikokimia, Mikrobiologi, dan Sensori Kimchi Rebung. *Ind. J. Teknol. dan Manaj. Agroindustri* **8**, 227–237 (2019).
20. Buckle, K. A., Edwards, R. A., Fleet, G. H. & Wootton, M. *Ilmu Pangan. Terjemahan H. Purnomo dan Adiano.* (UI Press - Jakarta, 2009).
21. Kusnandar, F. *Kimia Pangan: Komponen Makro.* (Dian Rakyat, 2011).
22. Nakdiyani, R. & Batubara, S. C. Mutu Sauerkraut Kubis Dan Wortel Grade Rendah Dengan Konsentrasi Garam Yang Berbeda. *J. Teknol. Pangan dan Kesehat.* **1**, 101–112 (2019).
23. Menconi, A. *et al.* Identification and Characterization of Lactic Acid Bacteria in a Commercial Probiotic Culture. *Biosci. Microbiota, Food Heal.* **33**, 25–30 (2014).
24. Utama, C. & Mulyanto, A. Potensi Limbah Pasar Sayur Menjadi Starter Fermentasi. *J. Kesehat.* **2**, 6–13 (2009).
25. Tabatabaei-Yazdi, A., Alizadeh-Behbahani, B. & Mortazavi, A. Effect of Temperature and Salt Concentration on Microbial Changes During Tarkhineh Fermentation. *Sci. J. Biol. Sci.* **2**, 8–16 (2013).
26. Ibourahema, C., Dauphin, R. D., Jacqueline, D. & Thonart, P. Characterization of Lactic Acid Bacteria Isolated from Poultry Farms in Senegal. *African J. Biotechnol.* **7**, 2006–2012 (2008).
27. Simbolon, D. L., Yusmarini & Ali, A. Viabilitas *Lactobacillus plantarum* 1 yang Diisolasi Dari Industri Pengolahan Pati Sagu Terhadap Garam Empedu. *Jom Faperta* **3**, 1–6 (2016).
28. Breidt, F., Feeters, R. F. M., Diaz, I. P. & Lee., C. H. *Fermented Vegetables. Food Microbiology: Fundamentals and Frontiers.* (ASM Press, Washington, 2013). doi:doi:10.1128/9781555818463.ch33.
29. Kusumaningrum, Yusmarini & Ali, A. Isolasi Dan Identifikasi Bakteri Asam Laktat Amilolitik dari Industri Pengolahan Pati Sagu. *Jom FAPERTA* **2**, (2015).
30. Yusmarini, Y., Pato, U., Johan, V. S., Ali, A. & Kusumaningrum, K. Karakterisasi Bakteri Asam Laktat Amilolitik dari Industri Pengolahan Pati Sagu. *Agritech* **37**, 96 (2017).
31. Yolanda, B. & Meitiniarti, V. I. Isolasi Bakteri Asam Laktat dari Kimchi dan Kemampuannya Menghasilkan Zat Anti Bakteri. *Scr. Biol.* **4**, 165 (2017).
32. Halim, C. N. & Zubaidah, E. Studi Kemampuan Probiotik Isolat Bakteri

- Asam Laktat Penghasil Eksopolisakarida Tinggi Asal Sawi Asin (*Brassica juncea*). *J. Pangan dan Agroindustri* **1**, 129–137 (2013).
33. Badan Standarisasi Nasional. Petunjuk Pengujian Organoleptik dan atau Sensori. SNI 01-2346-2006. (2006).
 34. Udomsil, N., Rodtong, S., Tanasupawat, S. & Yongsawatdigul, J. Proteinase-Producing Halophilic Lactic Acid Bacteria Isolated from Fish Sauce Fermentation and Their Ability to Produce Volatile Compounds. *Int. J. Food Microbiol.* **141**, 186–194 (2010).
 35. Ahmadsah, L. S. F., Min, S. G., Han, S. K., Hong, Y. & Kim, H. Y. Effect of Low Salt Concentrations on Microbial Changes During Kimchi Fermentation Monitored by PCR-DGGE and Their Sensory Acceptance. *J. Microbiol. Biotechnol.* **25**, 2049–2057 (2015).



LAMPIRAN 1

BUKTI SUBMIT JURNAL



The screenshot shows the website for Jurnal Teknologi Pangan. The header includes the journal's logo, name, and ISSN information. A navigation menu is located below the header. The main content area displays the 'ACTIVE SUBMISSIONS' section, which includes a table of active submissions and a sidebar with various links.

HOME > USER > AUTHOR > ACTIVE SUBMISSIONS

ACTIVE SUBMISSIONS

[ACTIVE](#) [ARCHIVE](#)

ID	MM-DD SUBMIT	SEC	AUTHORS	TITLE	STATUS
2256	09-04	ART	Anggraeni	REVIEW ARTIKEL: PENGARUH KONSENTRASI GARAM TERHADAP...	Awaiting assignment

1 - 1 of 1 Items

START A NEW SUBMISSION

[CLICK HERE](#) to go to step one of the five-step submission process.

Editorial Board
Reviewer Ackno
Guidelines
Focus and Scop
Publication Ethic

TEMPLATE

DOC

Gambar II.2 Bukti Submit Jurnal

LAMPIRAN 2
JURNAL AKREDITASI



Gambar II.3 Akreditasi Jurnal

RIWAYAT HIDUP



Nama Lengkap : Leny Anggraeni
NPM : 24041116003
Tempat Tanggal Lahir : Garut, 12 April 1998
Agama : Islam
Alamat : Jl. Terusan Pembangunan Kp. Cihonje RT. 02 RW. 10 No. 33
Desa Jayaraga, Kecamatan Tarogong Kidul, Garut - Jawa Barat.
Alamat Email : lenyanggraeni14@gmail.com
Riwayat Pendidikan : 1. SDN PATARUMAN 7 (2004 – 2010)
2. SMPN 1 GARUT (2010 – 2013)
3. SMAN 6 GARUT (2013 – 2016)
4. Universitas Garut S1 Farmasi (2016 – 2020)

Demikian riwayat hidup ini saya buat dengan sebenar-benarnya.

Garut, 16 Desember 2020

Hormat Saya

Leny Anggraeni