

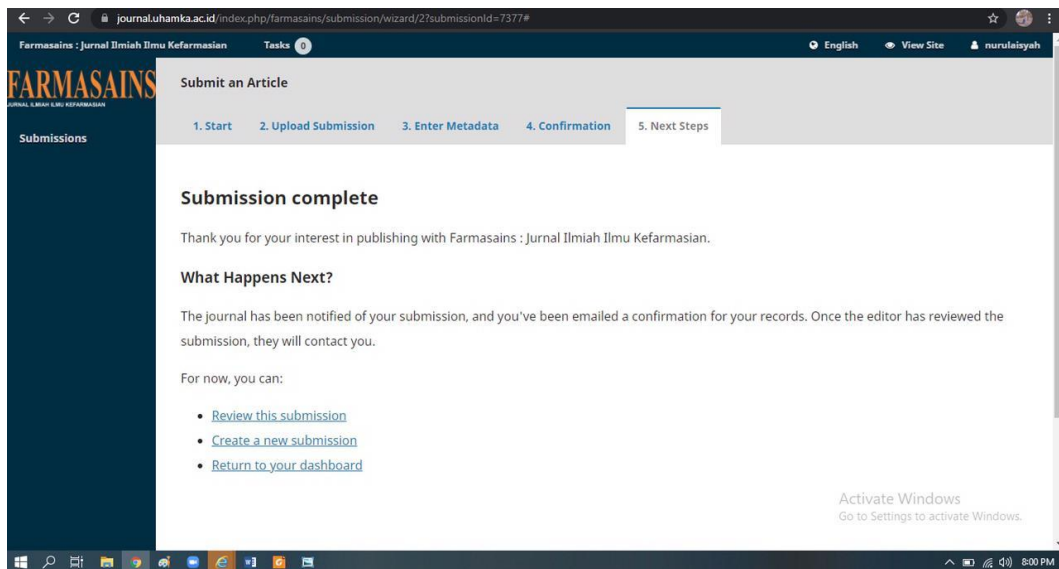
DAFTAR PUSTAKA

1. Bimo Setiarto RH, Laksmi Jenie BS, Faridah DN, Saskiawan I. Study of Development Resistant Starch Contained in Food Ingredients as Prebiotic Source. *J Ilmu Pertan Indones.* 2015;20(3):191-200. doi:10.18343/jipi.20.3.191
2. Senditya M, Hadi MS, Estiasih T, Saparianti E. Efek Prebiotik dan Sinbiotik Simplisia Daun Cincau Hitam (*Mesona palustris* BL) Secara In Vivo : Kajian Pustaka In Vivo Prebiotic and Synbiotic Effect of Black Grass Jelly (*Mesona palustris* BL) Leaf Simplisia : A Review. 2014;2(3):141-151.
3. Gouper P, Altivelis C. Pengaruh Pemberian Probiotik dan Prebiotik Terhadap Performan Juvenile ikan Kerapu Bebek (*Comileptes altivelis*). *Bul Vet Udayana.* 2014;6(1).
4. Azka ABF, Santriadi MT, Kholis MN. Pengaruh Konsentrasi Garam Dan Lama Fermentasi Terhadap Sifat Kimia Dan Organoleptik Kimchi. *Agroindustrial Technol J.* 2018;2(1):91. doi:10.21111/atj.v2i1.2818
5. Nurhadianty V, Cahyati C, Nirwana WCO, Dewi LK. *Pengantar Teknologi Fermentasi Skala Industri.*; 2018.
6. Winarno FG, Fardiaz S, Fardiaz D. *Pengantar Teknologi Pangan.* Cet.2. Gramedia; 1992.
7. Pradnyanita AAD, Permana IDGM, Suparthana IP. Pengaruh Perbandingan Konsentrasi Asam Asetat dan Asam Sitrat Terhadap KarakteristikPikel Cabai Pimiento (*Capsicum chinense*). *J Ilmu dan Teknol Pangan.* 2017;6(1):1-10.
8. *Ilmu Pangan.* Jakarta : Universitas Indonesia(UI-Pres),2007; 2007.
9. Effendi S. *Teknologi Pengolahan Dan Pengawetan Pangan.* ALFABETA, CV; 2015.
10. Papp Z. Morphological and Microchemical Characterization of Himalayan Salt Samples. *Rev Roum Chim.* 2016;61(3):169-174.
11. Khopkar SM, Saptoraharjo A, Nurhadi A. *Konsep Dasar Kimia Analitik.* Cet.1. Penerbit Universitas Indonesia (UI-Press); 1990.
12. Ferdiansyah MK, Seriowati U, Nurlaili EP. Pengaruh Perbedaan Konsentrasi Garam dan Gula Terhadap Karakteristik Pikel Rebung Ampel Kuning (*Bambusa vulgaris*) M. Khoiron Ferdiansyah, Ulfa Setiowati, Enny Purwati Nurlaili, dan Fafa Nurdyansyah. *J Teknol Pertan Andalas.* 2020;24(2):178-187.
13. A S, N F, M D. Analisis Kandungan Asam Laktat Pada Susu Formula Merek X Secara Volumetri. 2016;2:54-59.
14. I.O. A. Kandungan pH, Total Asam Titrasi, Padatan Terlarut dan Vitamin

- C Pada Beberapa Komoditas Hortikultura. 2017;1(2):68-74.
15. Nurfuzianti R. PENGARUH PROSES FERMENTASI TERHADAP KANDUNGAN ASAM LAKTAT PADA MAKANAN FERMENTASI. *Parapemikir J Ilm Farm.* 2021;10(2):1-6.
 16. Rahmadi A. *Bakteri Asam Laktat Dan Mandai Cempedak*. Maret 2019. Mulawarman University PRESS; 2018.
 17. Rahmi I. Review: Syarat Pangan Yang Berpotensi Sebagai Probiotik Ditinjau Dari Nutrisinya. *J Ilmu Pangan dan Has Pertan.* 2021;4(2):208-219. doi:10.26877/jiphp.v4i2.6636
 18. Yuliana N, Nurdjanah S, Sari M. Penambahan Asam Asetat Dan Fumarat Untuk Mempertahankan Kualitas Pikel Ubi Jalar Kuning Pasca Fermentasi. *Agritech.* 2014;34(3):298-307.
 19. Setiawan Setiawan, Netti Yuliana SS. 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.* 2013;18(1):42-51.
 20. Hartati ME. Pengaruh Penambahan Pati Jahe Hasil Samping Pembuatan Jahe Instan Pada Mutu Kue Kering. *Baristand Ind Surabaya.* Published online 2013:24-31.
 21. Lubis N, Prasetiawati R, Rahmat G. Formulasi, Evaluasi, dan Perbandingan Intensitas Kepedasan Granul Effervescent Jahe. *Indones J Pharm Sci Technol.* 2016;3(1):9.
 22. 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.* 2018;25(6):2301-2306.
 23. Bansal S, Singh A, Mangal M, Sharma SK. Isolation and Characterization of Lactic Acid Bacteria from Fermented Foods. *Vegetos.* 2013;26(2):325-330. doi:10.5958/j.2229-4473.26.2.092
 24. Khristnaviera BY, Meitiniarti VI. Isolasi Bakteri Asam Laktat Dari Kimchi Dan Kemampuannya Menghasilkan Zat Anti Bakteri. *Scr Biol.* 2017;4(3):165. doi:10.20884/1.sb.2017.4.3.447
 25. Halim CN, Zubaidah E. Probiotic Assay of Lactic Acid Bacteria as High Exopolysaccharides Producer from Sour Pickled Mustard (*Brassica juncea*). *J Pangan dan Argoindustri.* 2013;1(1):129-137. <https://jpa.ub.ac.id/index.php/jpa/article/view/12>

LAMPIRAN

BUKTI SUBMIT JURNAL



Gambar II.3 Bukti submit jurnal

RIWAYAT HIDUP

Nama : Nurul Aisyah
Npm : 24041117042
Tempat/Tanggal Lahir : Bandung, 22 Mei 1998
Agama : Islam
Alamat : Kp. Bojong Koang RT.002 RW 003 Ds.
Sumpersari Kec. Ciparay Kab.Bandung
Riwayat Pendidikan : 1. 2004 – 2010 : SD MIN Sutam
2. 2010 – 2013 : SMP Negeri 2 Ciparay
3. 2013 – 2016 : SMK Bhakti Kencana Majalaya
4. 2017 – 2021 : Universitas Garut S1 Farmasi

Demikian riwayat hidup ini saya buat dengan sebenar-benarnya

Garut, 01 November 2021

Hormat Saya



Nurul Aisyah