

DAFTAR PUSTAKA

- Adelaide, L. N., Waworuntu, O. A., & Rares, F. E. S. (2025). Identifikasi Methicillin-Resistant *Staphylococcus aureus* pada Tenaga Kesehatan di Intensive Care Unit dan Instalasi Gawat Darurat RSUD GMIM Pancaran Kasih Manado. *Jurnal Syntax Admiration*, 6(1), 698–705. <https://doi.org/10.46799/jsa.v6i1.2074>
- Agustina, C. R. (2022). Aktivitas Antibakteri Dari Fermentasi Air Kelapa (*Cocos nucifera*) Terhadap *Ralstonia* Sp. Pada Tanaman Tomat (*Solanum lycopersicum*). *Braz Dent J.*, 33(1), 1–12.
- Aisyah, S., Hasyimuddin, H., dan Samsinar, S. (2018). Uji Alkohol pada Fermentasi Tuak. *Teknosains: Media Informasi Sains dan Teknologi*, 12(2):148–156.
- Abdullah, K. M. (2022). Metodologi Penelitian Kuantitatif. In N. Saputra. Yayasan Penerbit Muhammad Zaini.
- Adisetya, E., Krisdiarto, A. W., & Partha, I. B. B. (2022). Pengaruh kondisi penyadapan terhadap kualitas nira kelapa (*Cocos nucifera*). Prosiding Seminar Nasional INSTIPER, 1(1), 271–278. DOI: 10.55180/pro.v1i1.263
- Amoa-awua, W. K., Sampson, E., & Tano-debrah, K. (2006). Growth of yeasts, lactic and acetic acid bacteria in palm wine during tapping and fermentation from felled oil palm (*Elaeis guineensis*) in Ghana. *Journal of Applied Microbiology*, 102(2), 599–606
- Borges, A., Abreu, A. C., Dias, C., Saavedra, M. J., Borges, F., & Simões, M. (2019). *New perspectives on the use of phytochemicals as an emergent strategy to control bacterial infections including biofilms*.
- Chrisnandari, R. D. (2018). Sintesis dan Karakterisasi Molecularly Imprinted Polymer Untuk Kloramfenikol Menggunakan Polimerisasi Fasa Ruah. *Journal Pharmasci*, 3(1), 40–46.
- Endo, A., Irisawa, T., Dicks, L., & Tanasupawat, S. (2014). Fermented Foods: Fermentations of East and Southeast Asia. *Encyclopedia of Food Microbiology: Second Edition*, 846–851. <https://doi.org/10.1016/B978-0-12-384730-0.00119-1>
- Fitriani, Y., Wijana, G., Dan Darmawati, I. A. P. (2019). Teknik Sterilisasi Dan Efektivitas 2,4-D Terhadap Pembentukan Kalus Eksplan Daun Nilam (*Pogostemon Cablin Benth*) In Vitro. *Journal Agric. Sci. And Biotechnol*, 8(1), 41–52.
- Forbes, B. A., Sahm, D. F., & Weissfeld, A. S. (2018). *Bailey & Scott's diagnostic microbiology* (12th ed.). Mosby Elsevier.

- Geneva: World Health Organization. (2025). Global Antimicrobial Resistance and Use Surveillance System (GLASS) report. Antibiotic use data for 2022. In *World Health Organization* (Issue Licence: CC BY-NC-SA 3.0 IGO). <https://dataindonesia.id/sektor-riil/detail/angka-konsumsi-ikan-ri-naik-jadi-5648-kgkapita-pada-2022>
- Intahphuak, S., Khonsung, P., & Panthong, A. (2010). Anti-inflammatory, analgesic, and antipyretic activities of virgin coconut oil. *Pharmaceutical Biology*, 48(2), 151-157. <https://doi.org/10.3109/13880200903062614>
- Jagadhita, I. G. A. L. (2022). Analisis Fitokimia Nira Dan Tuak Kelapa (Cocos Nucifera L.). *E-Jurnal Medika Udayana*, 11(2), 65. <https://doi.org/10.24843/mu.2022.v11.i02.p12>
- Jiang, S., Hun, T. G., Chong, K. H., & Nor-Khaizura, M. A. R. (2025). Antioxidant Activity and Antibacterial Activity of Fermented Coconut Water by L. Plantarum and L. Fermentum. *International Journal of Basic and Applied Sciences*, 14(6), 123–127. <https://www.sciencepubco.com/index.php/IJBAS/article/view/34747>
- Jayakumar, J., Kumar, V. A., Biswas, L., & Biswas, R. 2021. Therapeutic applications of lysostaphin against Staphylococcus aureus. *Journal of Applied Microbiology*, 131(3), 1072–1082. <https://doi.org/10.1111/jam.14985>
- Khutade, K., Shah, H., & Chanda, S. (2022). *International Journal Of Scientific Research Antibacterial Efficacy Of Palm Wine Against Common Bacterial Harshada Shah Sangita Chanda*. 2277, 53–55.
- Lal, J. J., Sreeranjit Kumar, C. V., & Indira, M. (2023). Coconut Palm. *Encyclopedia of Food Sciences and Nutrition*, 1464–1475. <https://doi.org/10.1016/b012-227055-x/00263-7>
- Masturoh, I., dan Tamesvari, N. A. (2018). Bahan Ajar Rekam Medis Dan Informasi Kesehatan (Rmik) Metodologi Penelitian Kesehatan. 19–30.
- Maulidina, V. (2020). *Aktivitas Antibakteri Ekstrak Daun Teh (Camellia sinensis (L.) Kuntze) terhadap Bakteri Streptococcus pneumoniae Resistan Makrolida*. Skripsi. Program Studi Biologi, Fakultas Sains dan Teknologi, Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah Jakarta.
- Noviyanti, R., dan Mattulada, I. K. (2015). Konsumsi tuak mempengaruhi terjadinya erosi gigi di Kecamatan Maiwa Kabupaten Enrekang. *Journal of Dentomaxillofacial Science*, 13(3), 155-159
- Nurhayati, L. S., Yahdiyani, N., Dan Hidayatulloh, A. (2020). Perbandingan Pengujian Aktivitas Antibakteri Starter Yogurt Dengan Metode Difusi

- Sumuran Dan Metode Difusi Cakram. *Jurnal Teknologi Hasil Peternakan*, 1(2), 41. <https://doi.org/10.24198/Jthp.V1i2.27537>
- Nurul, A. I. (2023). Tinjauan Artikel : Uji Mikrobiologi Article Review : Microbiological Test. *Jurnal Farmasi* , 31–36
- Novriyanti, R., Putri, N. E. K., & Rijai, L. (2022). Skrining fitokimia dan uji aktivitas antioksidan ekstrak etanol kulit jeruk nipis (*Citrus aurantifolia*).
- Othman, L., Sleiman, A., & Abdel-Massih, R. M. (2019). Antimicrobial activity of polyphenols and alkaloids in middle eastern plants. *Frontiers in Microbiology*, 10, 1111.
- Pandiselvam, R., Manikantan, M. R., Binu, S. M., Ramesh, S. V., Beegum, S., Gopal, M., Hebbar, K. B., Mathew, A. C., Kothakota, A., Kaavya, R., & Shil, S. (2021). Reaction kinetics of physico-chemical attributes in coconut inflorescence sap during fermentation. *Journal of Food Science and Technology*, 58(9), 3589–3597. <https://doi.org/10.1007/s13197-021-05088-3>
- Putri, N. A., Wijaya, A., dan Samosir, R. (2020). Pola resistensi Salmonella terhadap antibiotik di Indonesia. *Journal of Infectious Disease Research*, 4(2), 87–94.
- Purwati, D., Rofinda, Z. D., Dan Husni, H. (2020). Karakteristik Pasien Transfusi Darah Dengan Inkompabilitas Crossmatch Di UTD RSUP DR. M. Djamil Padang. *Jurnal Kesehatan Andalas*, 9(3), 308. <https://doi.org/10.25077/Jka.V9i3.1328>
- Prestiandari, E., Hernawati, S., & Dewi, L. R. (2018). Daya Hambat Ekstrak Buah Delima Merah (*Punica granatum* Linn) terhadap Pertumbuhan *Staphylococcus aureus* [Abstrak]. *Pustaka Kesehatan*, 6(1), 192-198. <https://doi.org/10.19184/pk.v6i1.7157>
- Qadi, W. S. M., Mediani, A., Benchoula, K., Wong, E. H., Misnan, N. M., & Sani, N. A. (2023). Characterization of Physicochemical, Biological, and Chemical Changes Associated with Coconut Milk Fermentation and Correlation Revealed by ¹H NMR-Based Metabolomics. *Foods*, 12(10). <https://doi.org/10.3390/foods12101971>
- Ramadhina, I. A., Adriani, L., Dan Sujana, E. (2019). Pengaruh Pemberian Ekstrak Daun Kepel (*Stelechocarpus Burahol*) Terhadap Kadar Kolesterol Darah Dan Telur Puyuh (*Coturnix-Coturnix Japonica*). *Jurnal Nutrisi Ternak Tropis Dan Ilmu Pakan*, 1(1), 34–40. <https://doi.org/10.24198/Jnttip.V1i1.25429>
- Rindengan, B., & Karouw, S. (2018). Diversifikasi produk olahan nira kelapa. *Buletin Palma*, 19(1), 33–42.

- Sari, K., dan Yusuf, M. (2022). Kandungan bioaktif dalam fermentasi nira kelapa dan potensi kesehatannya. *Jurnal Kimia dan Kesehatan*, 8(2), 66–74
- Santoso, H., Rindengan, B., & Kembuan, H. (2020). Karakteristik kimia dan potensi nira kelapa sebagai bahan baku produk pangan fermentasi. *Jurnal Penelitian Teknologi Industri*, 12(2), 85–92.
- Suryani, N. K., et al. (2019). Karakteristik mikrobiologis fermentasi spontan tuak kelapa. *Jurnal Biologi Udayana*, 23(1), 45–52.
- Sihombing, J., Marbun, P., dan Sinaga, T. (2022). Aktivitas antibakteri minuman tradisional Indonesia terhadap bakteri penyebab diare. *Jurnal Mikrobiologi Indonesia*, 15(1), 12–20.
- Suryanto dan Nurbaya, S. (2016). Pemeriksaan Kadar Alkohol Dalam Minuman Tuak. *Jurnal Farmanesia*, 3(1), 22-23.
- Silva, L. C. N., Silva, M. V., & Correia, M. T. d. S. (2017). Editorial: New Frontiers in the Search of Antimicrobials Agents from Natural Products. *Frontiers in Microbiology*, 8, 210.
- Tanjung Aryasa, I. W., Rahayu Artini, N. P., Risky V.A, D. P., & Dwi Hendrayana, I. M. (2022). *Program Studi Teknologi Laboratorium Medik, Institut Ilmu Kesehatan Medika Persada Bali. golongan C.*
- Tenda, E. T., Kumaunang, J., & Tulalo, M. (2015). Keragaman plasma nutfah kelapa di Indonesia. *Buletin Palma*, 16(2), 85–95
- Turner, N. A., Sharma-Kuinkel, B. K., Maskarinec, S. A., Eichenberger, E. M., Shah, P. P., Carugati, M., Holland, T. L., & Fowler, V. G. (2019). Methicillin-resistant *Staphylococcus aureus*: an overview of basic and clinical research. *Nature Reviews Microbiology*, 17(4), 203–218. <https://doi.org/10.1038/s41579-018-0147-4>
- Tamang, J. P., Shin, D. H., Jung, S. J., & Chae, S. W. (2016). Functional properties of microorganisms in fermented foods. *Frontiers in Microbiology*, 7, 578
- Tan, H. L., Chan, K. G., Pusparajah, P., Lee, L. H., & Goh, B. H. (2018). *Gynura procumbens*: An overview of the biological activities. *Frontiers in Pharmacology*, 9(52)
- Wijaya, L., et al. (2024). Cultural, nutritional and microbial perspectives of tuak, a traditional Balinese beverage. *Journal of Ethnic Foods*, 11, 4.
- Wulandari, S., Taryono, Indarti, S., (2021). Sterilisasi Peralatan Dan Media Kultur Jaringan. *Agrinova: Journal of Agrotechnology Innovation*