

DAFTAR PUSTAKA

- Adams, M. R., dan M. J. R. Nout. 2001. Fermentation and Food Safety. Aspen Publishers, Inc. Maryland. 290 hlm.
- Adawyah, R. 2007. Pengolahan dan Pengawetan Ikan. PT. Bumi Aksara. Jakarta. 159 hlm.
- Akili, Y. R. R. 2012. Karakteristik Ekstrakseluler Khamir Laut yang dipanen pada Fase Log dan Aktivitas Hidrolisisnya terhadap Kualitas Protein Ikan Peperek (*Leiognathus* sp.). Skripsi. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Universitas Brawijaya. Malang. 97 hlm.
- Amri, K. dan I. Kanna. 2008. Budi Daya Udang Vaname Secara Intensif, Semi Intensif dan Tradisional. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta. 161 hlm.
- Andarwulan, N., F. Kusnandar, dan D. Herawati. 2011. Analisis Pangan. Dian Rakyat. Jakarta. 328 hlm.
- Anggraeni, Y. P., dan S. S. Yuwono. 2014. Pengaruh Fermentasi Alami pada Chips Ubi Jalar (*Ipomoea batatas*) terhadap Sifat Fisik Tepung Ubi Jalar Terfermentasi. *J. Pangan dan Agroindustri*. **2** (2): 59-69.
- Anggraeny, Y. N., dan U. Umiyasih. 2009. Pengaruh Fermentasi *Saccharomyces cerevisiae* terhadap Kandungan Nutrisi dan Kecernaan Ampas Pati Aren (*Arenga pinnata* Merr.) Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner. Hlm. 256-262.
- Anonymous. 1991. Pengolahan Tepung Ikan/Kepala Udang. Departemen Pertanian. Direktorat Jenderal Perikanan. Jakarta. 14 hlm.
- AOAC. 1995. Official Methods of Analysis of The Association of Official Analytical Chemists. Washington.
- Ariyani, F., M. Saleh, Tazwir, dan N. Hak. 2003. Optimasi Proses Produksi Hidrolisat Protein Ikan (HPI) dari Mujair (*Oreochromis mossambicus*). *J.Pen. Perik. Indo*. **9** (5): 11-21.
- Badan Pusat Statistik. 2013. Perkembangan Eskpor dan Impor Jawa Timur Oktober 2013. No. 78/12/35/Th. XI, 2 Desember 2013. www.jatim.bps.go.id. Diakses pada tanggal 17 Desember 2013 pada pukul 18.03 WIB.
- Becker, E. W. 1994. Microalgae: Biotechnology and Microbiology. Cambridge. Cambridge University Press.
- Bernadeta, P. Ardiningsih, dan I. H. Silalahi. 2012. Penentuan Kondisi Optimum Hidrolisat Protein dari Limbah Ikan Ekor Kuning (*Caesio cuning*) Berdasarkan Karakteristik Organoleptik. *JKK*. **1** (1): 26-30.

- Bharathi, S., D. Saravanan, M. Radhakrishnan, and R. Balagurunathan. 2011. Bioprospecting of Marine Yeast with Special Reference to Insulinase Production. *Int. J. ChemTech Res.* **3** (3): 1514-1519.
- Brasileiro, O. L., J. M. O. Cavalheiro, J. P. de S. Prado, A. G. dos Anjos, and T. T. B. Cavalheiri. 2012. Determination of the Chemical Composition and Functional Properties of Shrimp Waste Protein Concentrate and Lyophilized Flour. *Cienc Agrotec, Lavras.* **36** (2): 189-194.
- Bueno-Solano, C., J. Lopez-Cervantes, O. N. Campas-Baypoli, R. Lauterio-Garcia, N. P. Adan-Bante, and D. I. Sanchez-Machado. 2008. Chemical and Biological Characteristics of Protein Hydrolysates from Fermented Shrimp by-Products. *Food Chem.* (112): 671-675.
- Cao, W., C. Zhang, P. Hong, dan H. Ji. 2008. Response Surface Methodology for Autolysis Parameters Optimization of Shrimp Head and Amino Acids Release During Autolysis. *Food Chem.* (109): 176-183.
- Chalamaiah, M., K. Balaswamy, G. N. Galla, P. G. P. Galla, and T. Jyothirmayi. 2011. Chemical Composition and Functional Properties of Mrigal (*Cirrhinus mrigala*) Egg Protein Concentrates and Their Application in Pasta. *J. Food Sci. Tech.*
- Chi, Z., C. Ma., P. Wang and H. F. Li. 2007. Optimization of Medium and Cultivation Conditions for Alkaline Protease Production by the Marine Yeast *Aureobasidium pullulans*. *Bioresource Tech.* (98): 534-538.
- Desrosier, N. W. 1988. Teknologi Pengawetan Pangan. UI Press. Jakarta. 610 hlm.
- Djunaidi, I. H., T. Yuwanta, Supadmo, dan M. Nurcahyanto. 2009. Performa dan Bobot Organ Pencernaan Ayam Boiler yang Diberi Pakan Limbah Udang Hasil Fermentasi *Bacillus* sp. *Media Peternakan.* **32** (3): 212-219.
- Fajarwati, S. 2002. Produksi Protein Sel Tunggal *Candida utilis* pada Media Molase dengan Penambahan Glukosa dan Urea. Skripsi. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Fardiaz, S. 1992. Mikrobiologi Pangan 1. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta. 308 hlm.
- Febriani, M., Sukoso, dan A. W. Ekawati. 2001. Studi Khamir Laut sebagai Sumber Nutrisi Potensial untuk Pakan Ikan Kerapu Tikus (*Cromileptes altivelis*). Thesis. Program Pascasarjana. Universitas Brawijaya. Malang.
- Febriani, M. 2006. Substitusi Protein Hewani dengan Tepung Kedelai dan Khamir Laut untuk Pakan Patin (*Pangasius* sp.) dan Kerapu Tikus (*Cromileptes altivelis*). *J. Fish. Sci.* **8** (2): 169-176.

- _____. 2008. Penggunaan Khamir Laut sebagai Biokatalisator dalam Pembuatan Silase Ikan Peperek (*Leiognathus splendens*) dan Silase Keong Mas (*Pomacea* sp.). Prosiding Bidang Pengolahan Produk dan Bioteknologi Kelautan. Seminar Nasional Perikanan dan Kelautan. Malang, 08 November 2008. Hlm. 5-11.
- Fell, J. W., D. G. Samuel, P. Mayer, and Jr. F. J. Roth. 1976. Isolation of Yeasts from Biscayne Bay, Florida and Adjacent Benthic Areas. *Limnology and Oceanography* **5** (4): 366-371.
- Garraway, M. O., and R. C. Evans. 1984. Fungal Nutrition and Physiology. John Wiley and Sons. New York.
- Gbogouri, G. A., M. Linder, J. Fanni, dan M. Parmentier. 2004. Influence of Hydrolysis Degree on the Functional Properties of Salmon Byproducts Hydrolysates. *J. Food Sci.* **69** (8): 615-622.
- Haggler, A. N., and L. C. M. Haggler. 1981. Yeast from Marine and Estuarine Waters with Different Levels of Polution in The Satet of Rio de Janiero, Brazil. *Environ. Microbiol.* **41** (1): 173-178.
- Handayani, R. L. 1989. Pemanfatan Pucuk Tebu sebagai Bahan Baku Pembuatan Silase secara Biologis. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor. 78 hlm.
- Haslina. 2012. Nilai Gizi dan Daya Cerna Protein Patilo sebagai Makanan Jajanan yang Diperkaya dengan Hidrolisat Protein Ikan Mujair (*Oreochromis niloticus*). Prosiding Semnas FAI. Hlm 252-256.
- Heny. 2002. Perbandingan Kadar Asam Amino dalam Telur Ayam Ras dan Telur Bebek dengan *High Speed Amino Acid Analyzer*. Thesis. Fakultas Farmasi. Universitas Surabaya. Surabaya.
- Hidayat, T. 2005. Pembuatan Hidrolisat Protein dari Ikan Selar Kuning (*Caranx leptolepis*) dengan Menggunakan Enzim Papain. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor. Bogor. 70 hlm.
- Holilah. 2005. Pengaruh Penambahan Molase terhadap Keefektifan Ekstrak Kompos untuk Pengendalian *Colletotrichum capsici* (Syd.) Butter dan Bisby Penyebab Penyakit Antraknosa pada Cabai. Skripsi. Fakutas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Irawan, A. 2006. Kandungan Mineral Cumi-Cumi (*Loligo* sp.) dan Udang Vannamei (*Litopenaeus vannamei*) serta Pengaruh Perebusan terhadap Kelarutan Mineral. Skripsi. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor. Bogor. 75 hlm.
- Irma, K., D. Z. Arief. dan Ela, T. S. 1997. Pengaruh Konsentrasi Getah Pepaya (*Carica papaya* Linn) dan Waktu Hidrolisis Terhadap Hidrolisat Protein Kepala Udang Windu (*Karapaks Panaeus monodon*). Prosiding Seminar Teknologi Pangan 1997. Hlm 271-282.

- Jaedun, A. 2011. Metodologi Penelitian Eksperimen. Pelatihan Penulisan Artikel Ilmiah. LPMP Provinsi Daerah Istimewa Yogyakarta. 13 hlm.
- Jannah, A. K. 2012. Pengaruh Khamir Laut Jenis Campuran yang Dipanen Pada Fase Log dalam Menghidrolisis Protein Kerang Darah (*Anadara granosa*). Skripsi. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Universitas Brawijaya. Malang.
- Jay, J. M., M. J. Loessner and D. A. Golden. 1992. Modern Food Microbiology. Seventh Edition. Springer Science. New York. 790 hlm.
- Johnson, A. H., and M. S. Peterson. 1974. Encyclopedia of Food Technology. Vol. II. The AVI Publ. Co. Inc. Westport.
- Koesoemawardani, D., F. Nurainy, dan S. Handayani. 2011. Proses Pembuatan Hidrolisat Protein Ikan Rucah. *J. Natur Indonesia* **13** (3): 256-261.
- Kohlmeyer, J dan E. Kohlmeyer. 1979. Marine Mycology: The Higher Fungi. Academic Press. New York.
- Koran Sindo. 2013. Ekspor Udang Menggiurkan. Edisi 7 Desember 2013. www.koran-sindo.com/node/349794. Diakses pada tanggal 17 Desember 2013 pukul 17.30 WIB.
- Kordi, M. G. H. 2010. Budi Daya Udang Laut. Lily Publisher. Yogyakarta. 310 hlm.
- _____. 2011. Budi Daya 22 Komoditas Laut untuk Komsumsi Lokal dan Ekspor. Lily Publisher. Yogyakarta. 348 hlm.
- Kusmiati, A. Thontowi, dan S. Nuswantara. 2011. Efek Sumber Karbon Berbeda terhadap Produksi α -Glukan oleh *Saccharomyces cerevisiae* pada Fermentor Air Lift. *J. Natur Indonesia*. **13** (2): 138-145.
- Liawati. 1992. Mempelajari Pengaruh Perbedaan Perendaman dengan Mumbu Ekstrak dan Larutan Garam terhadap Daya Awet Cumi-Cumi (*Loligo edulis*) Asap. Skripsi. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Liu, L., Y. Wang, C. Peng, dan J. Wang. 2013. Optimization of the Preparation of Fish Protein Anti-Obesity Hydrolysates Using Response Surface Methodology. *Int. J. Mol. Sci.* (14): 3124-3139.
- Loon, L. J. C. V. 2007. Application of Protein or Protein Hydrolysates to Improve Postexercise Recovery. *Int. J. Sport Nutrition and Exercise Metabolism*, (17): S104-S117.
- Lopez-Cervantez, J., D. I. Sanchez-Machado, C. Bueno-Solano, O. N. Campas-Baypoli, and N. P. Adan-Bante. 2013. Fatty Acid Composition and Total Lipid Content in Protein Hydrolysate of Shrimp Heads. *Int. J. Pharm and Bio Sci.* **4** (3): 464-470.

- Machfud, E., S. Gembira, dan Krisnani. 1989. Petunjuk Laboratorium, Fermentor. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan. Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi. Pusat antar Universitas Pangan dan Gizi. Institut Pertanian Bogor.
- Made, A., S. Saleh dan Andayani. 1996. Kajian Tentang Kualitas Produk Model Aktivitas dan Manfaat Penggunaan Kultur Khamir dalam Lahan Ternak Ayam. Direktorat Pembinaan dan Pengabdian pada Masyarakat. Dirjen Pendidikan Tinggi. Depdikbud. Jakarta.
- Manurung, D. M. 2009. Komposisi Kimia Asam Lemak dan Kolesterol Udang Ronggeng (*Harpiosquilla raphidea*) akibat Perebusan. Skripsi. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor. Bogor. 100 hlm.
- Masuda, Y., M. Junus, N. Onba, S. Masataka, and M. Furuse. 2000. Effect of Urea Molases on Napiergrass Silage Quality. *Asian-Aust. J. Anim. Sci.* **13** (11): 1542-1547.
- Moriya, K. and K. Horikoshi. 1995. Marine Killer Yeast Isolated from Deep Sea and Their Properties. *J. Marine Biotech.* 2: 135-138.
- Murni, R., Suparjo, Akmal, dan B. L. Ginting. 2008. Buku Ajar Teknologi Pemanfaatan Limbah Untuk Pakan. Laboratorium Makanan Ternak Fakultas Peternakan. Universitas Jambi. 36 hlm.
- Murniyati, A. S., dan Sunarman. 2000. Pendinginan, Pembekuan dan Pengawetan Ikan. Kanisius. Yogyakarta. 220 hlm.
- Muzaifa, M., N. Safriani, and F. Zakaria. 2012. Production of Protein Hydrolysates from Fish by-Product Prepared by Enzymatic Hydrolysis. *Int. J. Bioflux Society.* (5): 36-39.
- Nagahama, T., M. Hamamoto, T. Nakase, H. Takami, and K. Horikoshi. 2001. Distribution and Identification of Red Yeast in Deep-Sea Environment Around The Northwest Pacific Ocean. *J. Antonie van Leeuwenhoek.* (80): 101-110.
- Natsir, R. 2013 Hubungan Salinitas Perairan Dengan Kuantitas Bioetanol Yang Dihasilkan Oleh Nipah (*Nypa fruticans*) Pada Berbagai Metode. Universitas Hasanuddin. Makasar.
- Nazir, M. 2005. Metode Penelitian. PT Ghalia Indonesia. Jakarta.
- Noviati, M. 2007. Optimasi Kadar Molase dalam Medium Ekstrak Ubi Jalar untuk Pertumbuhan Isolat Khamir R1 dan R2 pada Fermentor *Air-Lift* 18 Liter. SSkripsi. Fakultas Sains dan Teknologi. Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah. Jakarta. 69 hlm.
- Nurjanah, A. M. Jacoeb, dan N. W. Cakti. 2008. Perubahan Komposisi Protein dan Asam Amino Daging Udang Ronggeng (*Harpiosquilla raphidea*) Akibat Perebusan. *Buletin Teknologi Hasil Perikanan.* **12** (1): 1-20.

- Nurul, A. F., M. Junus, and M. Nasich. 2013. The Effects of Molasses Addition on Crude Protein and Crude Fibre Content of Biogas Sludge Solids. University Brawijaya, Malang. 8 hlm.
- Pelczar, M. J., R. D. Reid, and E. C. S. Chan. Microbiology. Fourth Edition. McGraw-Hill, Inc. New York. 576 hlm.
- Pigot, G. M., and B. W. Tucker. 1990. Utility Fish Flesh Effectively While Maintaining Nutritional Qualities. Sea Food Effect of Technology on Nutrition. Marcel Decker Inc. New York.
- Ping, W., C. Zhenming, and M. A. Chunling. 2006. Alkaline Protease Production by a Strain of Marine Yeast. *J. Ocean University of China (Oceanic and Coastal Sea Research)*. **5** (3): 263-268.
- Prabandari, R., A. Mangalik, J. Achmad, dan Agustina. 2005. Pengaruh Waktu Perebusan dari Dua Jenis Udang yang Berbeda terhadap Kualitas Tepung Limbah Udang Putih (*Panaeus indicus*) dan Udang Windu (*Panaeus monodon*). *EnviroScienteeae*. **1** (1): 24-28.
- Prihatmoko, A., Sukoso dan Yahya, 2004. Kajian Biokimia Klinis Aplikasi Starter Khamir Laut untuk Hidrolisat Ikan Peperek (*Leiognathus sp.*) pada pertumbuhan hewan uji Mencit (*Mus musculus*). Laporan Skripsi. Fakultas Perikanan Universitas Brawijaya. Malang.
- Puga-lopez, D. P., J. T. Ponce-palafox, G. Barba-quintero, M. R. Torres-herrera, E. Romero-beltran, J. L. Arrendondo-figueroa, dan M. G. U. Gomez. 2013. Physicochemical, Proximate Composition, Microbiological and Sensory Analysis of Fermed and Wild Harvested White Shrimp *Litopenaeus vannamei* (Boone, 1931) Tissues. *Curr. Res. J. Biol. Sci.* **5** (3): 130-135.
- Purbasari, D. 2008. Produksi dan Karakterisasi Hidrolisat Protein dari Kerang Mas Ngur (*Atactodea striata*). Skripsi. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor. Bogor. 77 hlm.
- Pusparani, T., dan S. S. Yuwono. 2014. Pengaruh Fermentasi Alami pada Chips Ubi Jalar (*Ipomoea batatas*) terhadap Sifat Fisik Tepung Ubi Jalar. *J. Pangan dan Agroindustri*. **2** (4): 137-147.
- Rahmadi, D. 2003. Pengaruh Lama Fermentasi dengan Kultur Mikroorganisme Campuran terhadap Komposisi Kimiawi Limbah Kubis. *J. Indon. Trop. Anim. Agric.* **28** (2): 90-94.
- Reed, G and T. W. Nagodawithana. 1991. Yeast Technology. Second Edition. Van Nostrand Reinhold. New York. 454 hlm.
- Rieuwpassa, F. J., J. Santoso, dan W. Trilaksani. 2013. Karakterisasi Sifat Fungsional Konsentrat Protein Telur Ikan Cakalang (*Katsuwonus pelamis*). *J. Ilmu dan Tekn. Kel. Trop.* **5** (2): 299:309.

- Rohim, A. 2014. Pengaruh Perbedaan Penambahan Kadar Molase Rebus pada Medium Gula Terhadap Biomassa Sel Khamir Laut. Skripsi. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Universitas Brawijaya. Malang.
- Rusmiyati. 2000. Pengaruh pH pada Kestabilan Emulsi Minyak Kedelai dan Air Menggunakan Fosfolipid sebagai Pengemulsi. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Ruttanapornvareesakul, Y., M. Ikeda, K. Hara, K. Osako, O. Kongpun and Y. Nozaki. 2005. Effect of Shrimp Head Protein Hydrolysates on the State of Water and Denaturation of Fish Myofibrils During Dehydration. *Fisheries Sci.* (71): 220-228.
- Sari, S. P. 2014. Substitusi Molase Rebus dengan Kadar yang Berbeda pada Medium Fermentasi Khamir Laut. Laporan Skripsi. Fakultas Perikanan Universitas Brawijaya. Malang.
- Sari, N. P., L. Santoso, dan S. Hudaidah. 2012. Pengaruh Penambahan Tepung Kepala Udang dalam Pakan terhadap Pigmentasi Ikan Koi (*Cyprinus carpio*) Jenis Kohaku. E-Jurnal Rekayasa dan Teknologi Budidaya Perairan, Volume 1 No 1 Oktober. Hlm. 31-38.
- Sarlin, P. J., and R. Philip. 2013. A Molasses Based Fermentation Medium for Marine Yeast Biomass Production. *Int. J. Res. Marine Sci.* 2 (2): 39-44.
- Savitri, R. D. 2011. Aplikasi Proses Hidrolisis Enzimatis dan Fermentasi dalam Pengolahan *Condiment* Kupang Putih (*Corbula faba* H). Skripsi. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor. Bogor. 101 hlm.
- Sevilla, C. G., J. A. Ochave, T. G. Punsalan, B. P. Regala, dan G. G. Uriarte. 2006. Pengantar Metode Penelitian. UI Press. Jakarta. 315 hlm.
- Shahidi, F. B. J. R. 1994. Seafood: Chemistry, Processing Technology and Quality. Blackie Academic and Professional. Glasgow.
- SNI 06-6989.56-2005. Air dan Air Limbah – Bagian 56: Cara Uji Kadar Kalsium (Ca) dengan Spektrofotometer Serapan Atom (SSA). 11 hal.
- Sudarmadji, S., B. Haryono dan Suhardi, 1989. Analisa Bahan Makanan dan Pertanian. Liberty Yogyakarta Bekerjasama dengan Pusat Antar Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Sudirwan, B. 2008. Pengaruh Penggunaan Kepala Udang Terfermentasi *Aspergillus niger* terhadap Berat Organ Dalam, Lemak Abdominal dan Profil Darah Ayam Pedaging. Skripsi. Jurusan Nutrisi dan Makanan Ternak. Fakultas Peternakan. Universitas Brawijaya. Malang. 56 hlm.
- Sukoso. 2012. Eksplorasi Potensi Khamir Laut. PPSUB. Malang. 72 hlm.
- Sulistyo, D. R. Arief, dan A. Nur. 2007. Pembuatan Nata dari Limbah Cair Tahu dengan Menggunakan Molases sebagai Sumber Karbon *Acetobacter xylinum*. *Ekuiilibrium*. 6 (1): 1-5.

- Suptijah, P. 1998. Pemanfaatan Ekstrak Protease dalam Fermentasi Kecap Udang. 5 hlm.
- Suptijah, P., E. Salamah, H. Sumaryanto, S. Purwaningsih dan J. Santoso. 1992. Pengaruh Berbagai Metode Isolasi Khitin Kulit Udang Terhadap Kadar dan Mutunya. Laporan Akhir Penelitian. Fakultas Perikanan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Susanto, W. H. dan B. R. Setyohadi. 2011. Pengaruh Varietas Apel (*Malus sylvestris*) dan Lama Fermentasi oleh Khamir *Saccharomyces cerevisiae* sebagai Pra-Pengolahan Terhadap Karakteristik Sirup. *J. Teknologi Pertanian*. **12** (3): 135-142.
- Standbury, P. F., dan A. Whitaker. 1984. Principles of Fermentation Technology. Pergamon Press. New York.
- Swastawati, F., I. Wijayanti, dan E. Susanto. 2008. Pemanfaatan Limbah Kulit Udang Menjadi *Edible Coating* untuk Mengurangi Pencemaran Lingkungan. **4** (4): 101-106.
- Urano, N., M. Yamazaki, and R. Ueno. 2001. Distribution of Halotolerant and/or Fermentative Yeasts in Aquatic Environments. *J. Tokyo University of Fisheries*, **87**: 23-29.
- Utama, C. S., dan S. Sumarsih. 2010. Pengaruh Penambahan Aras Ekstrak Kubis Sortir dan Lama Pemeraman terhadap Kandungan Nutrisi Silase Ikan. *J. Kesehatan*. **3** (1): 27-32.
- Wahyudi. 1997. Produksi Alkohol oleh *Saccharomyces ellipsoideus* dengan Tetes Tebu (Molase) sebagai Bahan Baku Utama. Skripsi. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor. Bogor. 77 hlm.
- Waluyo, E. 2004. Analisa Lemak pada Penggunaan Marine Yeast pada Pembuatan Hidrolisat Ikan Peperek (*Leiognathus sp.*). Laporan Skripsi. Fakultas Perikanan Universitas Brawijaya. Malang.
- Waluyo, L. 2007. Mikrobiologi Umum. UMM Press. Malang. 372 hlm.
- Wang, L., Z. Chi, X. Wang, Z. Liu dan J. Liu. 2007. Diversity of Lipase-Producing Yeasts from Marine Environment and Oil Hydrolysis by Their Crude Enzymes. *Annals of Microbiol.* **57** (4): 495-501.
- Wardhani, I. K. 2007. Mempelajari Mutu Silase dan Kitosan dari Ampas Silase Limbah Udang. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor. Bogor. 60 hlm.
- Welker, G. M. 1998. Yeast Physiology and Biotechnology. John Wiley and Sons, Inc. Chinchester, Inggris. 450 hlm.
- Widyasaputra, R., dan S. S. Yuwono. 2013. Pengaruh Fermentasu Alami *Chips* terhadap Sifat Fisik Tepung Ubi Jalar Putih (*Ipomoea batatas* L) Terfermentasi. *J. Pangan dan Agroindustri*. **1** (1): 78-89.

- Widyati, R. 2004. Pengetahuan Dasar Pengolahan Makanan Eropa. PT. Grasindo. Jakarta.
- Wikanta, W., Y. Abdurrajak, Sumarno dan M. Amin. 2013. Pengaruh Penambahan Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi* L.) dan Perebusan terhadap Kadar Residu Formalin dan Profil Protein Udang Putih (*Letapenaeus vannamei*) Berformalin serta Pemanfaatannya sebagai Sumber Pendidikan Gizi dan Keamanan Pangan pada Masyarakat. Seminar Nasional VIII Pendidikan Biologi, hlm. 76-84.
- Winarno, F. G., S. Fardiaz dan D. Fardiaz. 1984. Pengantar Teknologi Pangan. PT. Gramedia .Jakarta. 83 hlm.
- Winarno, F. G. 1992. Kimia Pangan dan Gizi. PT. Gramedia. Jakarta.
- _____. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. Cetakan kesebelas. PT. Gramedia. Jakarta. 239 hlm.
- Winarso, D. 2003. Perubahan Karakteristik Fisik akibat Perbedaan Umur, Macam Otot, Waktu, dan Temperatur Perebusan pada Daging Ayam Kampung. *J. Indon. Trop. Anim. Agric.* **28** (3): 119-132.
- Wiratno, E. N., T. Ardyati, dan A. K. Wardani. 2013. Pengaruh Gula Reduksi dan Total Nitrogen terhadap Densitas dan Viabilitas Sel *Saccharomyces cerevisiae* dalam Fermentasi Etanol dari Molase. Universitas Brawijaya. Malang. Hlm. 6-9.
- Zhenming, C., L. Zhiqiang, G. Lingmei, G. Fang, M. Chunling, W. Xianghong, dan L. Haifeng. 2006. Marine Yeast and Their Applications in Mariculture. *J. Ocean University of China (Oceanis and Coastal Sea Research)*. **5** (3): 251-256.