

DAFTAR PUSTAKA

- Ahmad, R. Z. 2005. **Pemanfaatan Khamir *Saccharomyces cerevisiae* untuk Ternak.** J. Penelitian dan pengembangan Peternakan. 15 (1): 49-55.
- Amalia, L, Herviana F dan Sri A M. 2011. **Subtitusi Tepung Kepala Ikan Lele Dumbo (*Clarias gariepinus* sp) untuk Meningkatkan Kandungan Kalsium Crackers.** J. Institut Pertanian Bogor: Bogor. 6 (1): 18-27.
- Andarwulan, N F. Kusnandar dan D. Herawati. 2011. **Analisis Pangan.** Dian Rakyat: Jakarta.
- Anggraeni, Y.P. dan S.S. Yuwono. 2014. **Pengaruh Fermentasi Alami pada Chips Ubi Jalar (*Ipomea batatas*) terhadap Sifat Fisik Tepung Ubi Jalar Terfermentasi.** Jurnal Pangan dan Agroindustri 2(2): 59-69.
- A.O.A.C.1984. **Official Methods of Analysis.** Assoiciation of Officials Analytical Chemists. Wasington.D.C.USA
- Bekatorou, A.,C. Psarianos, and A..A. Koutinas. 2006. **Production of Food Grade Yeast.** J. Food Technol. Biotech. 44 (3): 407 – 415
- Buckle, K. A., R. A. Edwards, G. H. Fleet, dan M. Wootton. 1978. **Ilmu Pangan.** UI Press : Jakarta
- Brown MR, Barrett SM, Volkman JK, Nearhos SP, Nell JA. 1996. **Biochemical composition of new yeasts and bacteria evaluated as food for bivalve aquaculture.** Aquaculture 143:341–360
- Chi.Z; Z. Chi; T. Zhang; G.Liu; J. Li dan X. Wang. 2009. **Production, Characterization and Gene Cloning Of The Extracellular Enzymes From The Marine-Derived Yeasts and their Potential Applications.** Biotechnology Advances 27.236–255.
- Fardiaz, S. 1992. **Mikrobiologi Pangan Edisi I.** PT. Gramedia Pustaka Utama: Jakarta.
- Fauziah, S. Sirajuddin, dan U. Najamuddin. 2014. **Analisis Kadar Asam Lemak Bebas dalam Gorengan Minyak Bekas Hasil Pengorenan Makanan Jajanan di Workshop Universitas Hasanuddin.** Workshop. Universitas Hasanuddin. Makasar
- Fathoni, A. 2014. **Pengaruh Volume Molase Rebus dan Lama Fermentasi yang Berbeda dengan Starter Khamir Laut terhadap Kualitas Hidrolisat Protein Kepala Udang Vaname (*Litopenaeus vannamei*).** Skripsi Teknologi Hasil Perikanan. Universitas Brawijaya. Malang
- Fleet G.H. 1987. **Yeast in dairy products: a review.** J. Appl. Bacteriol., 68, 199.
- Hadiwiyoto S. 1993. **Teknologi Hasil Perikanan.** Liberty, Yogyakarta.

- Hanggita, S. Kurniawan dan Susi L. 2012. **Hidrolisis Protein Tinta Cumi-Cumi (*Loligo sp)* dengan Enzim Papain.** J. Teknologi Hasil Perikanan. Universitas Sriwijaya. Vol 1 no.01.
- Hariyum A. 1986. **Pembuatan Protein Sel Tunggal.** PT. Waca Utama Pramesti.
- Hartanto, R. 2003. **Modul Metodologi Penelitian.** Universitas Diponegoro. Semarang
- Haslina, Sri F M dan Suyatno. 2006. **Nilai Gizi Daya Cerna Protein dan Daya Terima Patilo sebagai Makanan Jajanan yang diperkaya dengan Hidrolisat Protein Ikan Mujair (*Oreochromis mossambicus*).** J. Gizi Indonesia. Vol 1 No. 2.
- Hidayat, N., Masdiana C.P dan Sri Suhartini. 2006. **Mikrobiologi Industri.** Andi: Yogyakarta.
- Hidayat, T. 2011. **Profil Asam Amino Kerang Bulu.** Skripsi. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor
- Hidayat, T. 2005. **Pembuatan Hidrolisat Protein dari Ikan Selar Kuning (*Caranx leptolepis*) dengan Menggunakan Enzim Papain.** Skripsi. Institut Pertanian Bogor
- Holiyah. 2005. **Pengaruh Penambahan Molase terhadap Keefektifan Ekstrak Kompos untuk Pengendalian *Colletotrichum capsici* (Syd.) Butter dan Bisby Penyebab Penyakit Antraknosa pada Cabai.** Skripsi. Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Jannah, A. M. 2010. **Proses Fermentasi Hidrolisat Jerami Padi Untuk Menghasilkan Biomolekul.** Jurusan Teknik Kimia Universitas Sriwijaya. Palembang.
- 2012. **Proses Fermentasi Hidrolisat Jerami Padi Untuk Menghasilkan Biomolekul.** Jurusan Teknik Kimia Universitas Sriwijaya. Palembang.
- Jodoanidjoyo, RM. Said G dan Hartoto L. 1986. **Biokonversi (transformasi mikrobial).** Departemen Pendidikan dan Kebudayaan, Dirjen Pendidikan Tinggi, PAU-Bioteknologi. IPB: Bogor.
- Koesoemawardani, D., F. Nuraini, dan Hidayati. 2011. **Proses Pembuatan Hidrolisat protein ikan Ruah.** J. Natur Indo.13 (3).: 256 – 261
- Kirk and Othmer, 1985. **Encyclopedia of Chemical Technology,** Vol.1, 3nd edition. John Wiley and Sons, Inc., Canada.
- Kreger, V. R. 1984. **The Yeast a Taxonomic Study. Third Revised dan Enlarged Edition.** Elsavier Science Publisher BV. Amsterdam. 1082 PP.
- Kusmiati, Swasono R. Tamat, Eddy, J, dan Ria, I. 2007. **Produksi Glukan dari dua Galur Agrobacterium sp. pada Media Mengandung Kombinasi Molase dan Urasil.** Biodiversitas, (online), Vol. 8. No.1.



Marzuki. 1980. **Metodologi Riset.** Hanindita offset. Yogyakarta.

Mulyani ME dan Sukesni. 2011. **Analisis Proksimat Beras Merah (*Oryza sativa Varietes Siegreng* dan *Aek Sibundong*).** Prosiding Tugas Akhir Semester Genap 2010/2011. Jurusan Kimia Fakultas MIPA. Institut Teknologi Sepuluh Nopember. Bandung.

Muchtadi,T.R. 1989. **Teknologi Proses Pengolahan Pangan.** PAU Pangan dan Gizi, IPB Bogor.

Najiyati. 1992. **Morfologi Ikan Lele Lokal.** Teknologi Budidaya. Bogor.

Nugrahanto, A. 2011. **Budidaya Ikan Lele.** Jurusan Teknik Informasi: Yogyakarta.

Nurdyastuti, I. 2007. **Teknologi Proses Produksi Bio-ethanol.** J. Prospek Pengembangan Bio-fuel.

Pelczar, Ml. Dan Chan G.C.S. 1989. **Mikrobiologi Dasar.** Mc. Graww Hill Book Company. New York

Perwitasari,D.S dan cahyo, A.,2009. **Pembuatan Dekstrin sebagai Bahan Perekat Hidrolisat Pati Umbi Talas Dengan Katalisator HCl.** In Chemical Engineering Seminar Soebardjo Brotohardjono VI.Surabaya.

Ping, W., zheming, C., and M.A. Chunling. 2005. **Alkaline Protease Productions by a Strain of Marine Yeast.** Journal of Ocean University of China. ISSN 1672-5182, Vol.5, No.3, pp.263-268

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.

Prescott, S.C. and C. G. Dunn. 1959. **Industrial Microbiology.** Mc.Graw-Hill. New York

Purbasari, D. 2008. **Produksi dan Karakteristik Hidrolisat Protein dari Kerang Mas Ngur (*A. striata*).** Skripsi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.

Purwaningsih, S. 2012. **Aktivitas Antioksidan dan Komposisi Kimia Keong Matah Merah (*C. obtusa*).** J. Ilmu Kelautan. 17 (1): 39-48.

Rieuwpassa, F. J. Joko, S. dan Wini, T. 2013. **Karakterisasi Sifat Fungsional konsentrat Protein Telur Ikan Cakalang (*Katsuworuspelamis*).** Fakultas pasca Sarjana. IPB: bogor. (2) (299-309).

Rosdianti, I. 2008. **Pemanfaatan Enzim Papain dalam Produksi Hidrolisat Protein dari Limbah Industri Minyak Kelapa.** Skripsi. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Institut Pertanian Bogor. Bogor



- Sari, S. P. 2014. **Subtitusi Molase Rebus dengan Kadar yang Berbeda pada Medium Fermentasi Khamir Laut.** Skripsi. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Universitas Brawijaya. Malang.
- Sari, R. D. 2011. **Optimasi Produksi Etanol oleh *Flocculant Sacchromyces cerevisiae* (NRRL – Y 265) dari Tetes Tebu (Kajian Kecepatan Agitasi dan Konsentrasi Urea).** Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Brawijaya. Malang
- Sudarmadji, S., B. Haryono, dan Suhardi. 2003. **Analisa Bahan Makanan dan Pertanian.** Liberty: Yogjakarta
- Steinkraus, K. H. 1977. In K. H. Steinkraus (Ed.), *Indigenous fermented foods*. New York: Marcel Dekker.
- Steviani, S. 2011. **Pengaruh Penambahan Molase dalam Penambahan Berbaagai Media pada Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*).** Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret: Surakarta.
- Simbolon, K. 2008. **Pengaruh Presentase Ragi Tape dan Lama Fermentasi terhadap Mutu Tape Ubi Jalar.** Skripsi. Universitas Sumatera Utara
- Sitompul, R. 2011. **Teknologi Energi Terbarukan yang Tepat untuk Aplikasi di Masyarakat Pedesaan.** PNPM Support Facility (PSF): Jakarta
- Suminto. 2008. **Pertumbuhan Bakteri Probiotik *Alkaligenus Sp.* dan *Flavobacterium Sp.* yang diisolasi dari Usus Udang pada Media Kultur Molase dan Kaolin.** Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Universitas Diponegoro: Semarang.
- Suprapti. 2001. **Ikan Lele Lokal (*Clarias batrachus*).** Teknologi Budidaya: Jakarta.
- Suyatno, Haslina, dan Siti F. M. 2006. **Nilai Gizi Daya Cerna Protein dan Daya Terima Patilo Sebagai Makanan Jajanan yang diperkaya dengan Hidrolisat Protein Ikan Mujair (*Oreochromis mossambicus*).** Jurnal Gizi Indonesia. Vol 1 no2.
- Sukoso. 2012. **Eksplorasi Potensi Khamir Laut.** PPSUB: Malang
- Sulistyo, D. R. Arief, dan A. Nur. 2007. **Pembuatan Nata dari Limbah Cair Tahu dengan menggunakan Molasses sebagai Sumber Karbon *Acetobacter Xylinum*.** J. Ekulibrium. 6 (1): 1 – 5
- Syaifurrisal, A. Sri R M, Debby R, dan Angga A A. 2010. **Nugget Ikan Lele sebagai Variasi Produk Olahan Ikan Lele yang Murah dan Bergizi.** Universitas Airlangga: Surabaya.
- SNI 06-6989.11-2004. **Air dan Air Limbah – Bagian 11: Cara uji derajat keasaman (pH) dengan menggunakan alat pH meter.** Badan Standarisasi Nasional.

Walker, G.M. 1998. ***Yeast Physiology and Biotechnology***. John Wiley and Sons, Inc. United States Of Amerika.

Waluyo, E., Sukoso dan B.B. Sasmita., 2004 Analisa Lemak pada Proses Pembuatan Hidrolisat Protein Ikan Peperek (*Lieognathus sp.*) dengan Starter ***Marine Yeast***. Laporan Skripsi. Fakultas Perikanan Universitas Brawijaya. Malang.

Widadi, I. R. 2011. **Pembuatan dan Karakterisasi Hidrolisat Protein dari Ikan Lele Dumbo (*Clarias gariepinus*) Menggunakan Enzim Papain.** J. Institut Teknologi Bandung: Bandung.

Winarno, F.G. 1997 **Kimia Pangan dan Gizi**. Garmedia Pustaka Utama. Jakarta.

_____. 2004. **Kimia Pangan dan Gizi**. Garmedia Pustaka Utama. Jakarta.

Zhenming, C., L. Zhiqiang, G. Lingmei, G. Fang, M. A. Chunling, W. Xianghong, and Li. Haifeng. 2006. ***Marine Yeast and Their Applications in Marineculture***. J. Ocean University of China. 5 (3): 251 – 256

