

DAFTAR PUSTAKA

- Affandi R. dan Tang U. 2002. *Fisiologi Hewan Air*. University Riau Press. Riau. hal. 217.
- 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.
- Amalia, E. 2007. Pemanfaatan Kerang Hijau (*Mytilus viridis*) dalam Pembuatan Hidrolisat Protein menggunakan Enzim Papain. Skripsi. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor: Bogor.
- Andarwulan, N., F. Kusnandar, dan D. Herawari. 2011. *Analisis Pangan*. Dian Rakyat: Jakarta.
- AOAC (Association of Official Analytical Chemist). 2005. *Official Method of Analysis of The Association of Official Analytical of Chemist*. Wasington D. C. USA.
- Arifin, Z. 2008. Beberapa Unsur Mineral Esensial Mikro dalam Sistem Biologi dan Metode Analisisnya. *Jurnal Penelitian dan Pengembangan Pertanian*. 27 (3): 99-105.
- Bartono P dan Buffino E. 2006. *Dasar-Dasar Food Product*. Andi Off Set. Yogyakarta. halaman 117-118.
- Bharathi, S., D. Saravanan, M. Radhakrishnan, and R. Balagurunathan. 2011. Bioprospecting of Marine Yeast with Special Refrence to Inulinase Production. *Journal Chemistry Technology Research*. 3 (3): 1514-1519.
- Buckle, K. A., R. A. Edwards, G. H. Fleet, dan M. Wootton. 1987. *Ilmu Pangan*. UI Press : Jakarta.
- 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 Chemistry*. (112): 671-675.
- Cappenberg, Hendrik A.W. 2008. Beberapa Aspek Biologi Kerang Hijau *Perna viridis* Linnaeus 1758. *Jurnal Oseana*, Vol. XXXIII, No. 1 : 33.
- Chalamaiyah, M., K. Balaswamy, G. N. Galla, P. G. P. Galla, and T. Jyothirmayi. 2011. Chemical Composition and Functional Properties of Mrigal (*Cirrhinusmrigala*) Egg Protein Concentrates and Their Application in Pasta. *Journal Food Science Technology*. Vol. 50 (3). 514-520.
- Desrosier, N. W. 1988. *Teknologi Pengawetan Pangan*. UI Press. Jakarta. 610 hlm.



- Fardiaz, S. 1992. *Mikrobiologi Pangan I*. Gramedia. Jakarta.
- Fathony, A. 2014. Pengaruh Volume MolaseRebus dan Lama Fermentasi Yang Berbeda Dengan Starter Khamir Laut Terhadap Kualitas Hidrolisat Protein Kepala Udang Vaname (*Litopenaeus vannamei*). Skripsi. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Universitas Brawijaya. Malang.
- Fidianty A. A, Imam T, dan Lilik E. R. 2014. Fermentation Time Effect on The Quality of Powder Whole Egg Pan Drying Method of Reviewed Ph, Reduction of Sugar, Ffa and Color. Faculty of Animal Husbandry. University of Brawijaya. Malang.
- Gbogouri, G.A., M. Linder, J. Fanni, and M. Parmentier. 2004. Influence of Hydrolysis Degree on The Functional Properties. *Journal Food Science*. 69 (8): 615-622.
- Handayani, W. 2007. Pengaruh Variasi Konsentrasi Sodium Klorida Terhadap Hidrolisis Protein Ikan Lemuru (*Sardinella lemuru* Bleeker, 1853) Oleh Protease Ekstrak Nanas (*Ananas comosus* L.] Merr. Var. Dulcis). *Jurnal Teknologi Proses*. 6 (1): 3. 254-261.
- Haslaniza, H. 2010. The Effects of Enzyme Concentration, Temperature and Incubation Time on Nitrogen Content and Degree of Hydrolysis of Protein Precipitate From Cockle (*Anadara granosa*) Meat Wash Water. *International Food Research Journal* 17: 147-152.
- Haslina, 2012. Nilai Gizi Dan Daya Cerna Protein Patilo Sebagai Makanan Jajanan Yang Diperkaya Dengan Hidrolisat Protein Ikan Mujair (*Oreochromis mossambicus*). Prosiding Semnas FAI.
- Herawati. 2004. *Ilmu Makanan Ternak Dasar*. Cetakan keenam. UGM Press. Yogyakarta.
- Hidayat, N.M.C., dan Suhartini. 2006. *Mikrobiologi Industri*. Andi. Jakarta.
- Hidayat, T. 2005. Pembuatan Hidrolisat Protein Dari Ikan Selar Kuning (*Caranx leptolepis*) Dengan Menggunakan Enzim Papain. Skripsi. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Irma K, Dede Z dan Ela TS.1997. Pengaruh Konsentrasi Getah Pepaya (*Carica papaya*, Linn) dan Waktu Hidrolisis Terhadap Hidrolisat Protein Kepala Udang Windu (*Karapaks penaeus monodon*). Prosiding Seminar Teknologi Pangan. hlm. 271-282.
- 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.
- Johnson, A. H., and M. S. Peterson. 1974. *Encyclopedia of Food Technology*. Vol. II. The AVI Publ. Co. Inc. Westport.



- Juwita, R. 2012. Studi Produksi Alkohol Dari Tetes Tebu (*Saccharum officinarum L.*) Selama Proses Fermentasi. *Skripsi*. Program Studi Keteknikan Pertanian. Jurusan Teknologi Pertanian. Fakultas Pertanian. Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Koesoemawardani, D., F.Nuraini, dan S.Hidayati. 2011. Proses Pembuatan Hidrolisat protein ikan Rucah. *Jurnal Natur Indonesia*.13 (3).: 256 – 261.
- Kurniati, L. I., N. Aida, S. Gunawan, dan T. Widjaja. 2012. Pembuatan MOCAF (*Modifies Cassava Flour*) dengan Proses Fermentasi menggunakan *L. plantarum*, *S. cereviseae*, dan *R. oryzae*. *Jurnal Teknik Pomits*. 1 (1): 1-6.
- Kusmartono, B. dan M. A. Noya. 2008. Hidrolisis Kolagen Pembuatan Lem dari Kulit Split dengan Katalisator H_2SO_4 . *Jurnal Teknologi*. 1 (1): 78-82
- Kusumawardhani, T. 2003. Pengaruh Penambahan Molase Sebagai Aditif Pada Ensilase Campuran 55% Tebon Jagung (*Zea mays*) dan 45% Litter Broiler Terhadap Kecernaan dan Produksi Gas Secara In Vitro. *Skripsi*. Jurusan Nutrisi dan Makanan Ternak. Fakultas peternakan. Universitas Brawijaya. Malang.
- Liliandari, Putri dan Aunurohim. 2013. Kecepatan Filtrasi Kerang Hijau *Perna viridis* terhadap *chaetoceros* sp. dalam Media Logam Tercemar cadmium. *Jurnal Sains dan Seni Pomits*. Vol. 2, No.1, hlm. 1
- Misgiyarta, S. dan Widowati. 2003. *Seleksi dan Karakterisasi Bakteri Asam Laktat (BAL) Indigenus*.Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pasca panen Pertanian. Bogor.
- Noviati, M. 2007. Optimasi Kadar Molase dalam Medium Ekstrak Ubi Jalar untuk Pertumbuhan Isolat Khamir R1 dan R2 pada Fermentor AIR-LIFT 18 Liter. *Skripsi*. 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 (*Harpisquilla raphidea*) Akibat Perebusan.*Buletin Teknologi Hasil Perikanan*. **12** (1): 1-20.
- Panji, Y. 2011. *Metode Penelitian Komunikasi*. Universitas Mercu Buana.
- Pangesti, N. W. I, A. Pangastuti dan E. Retnaningtyas N. 2012. Pengaruh Penambahan Molase Pada Produksi Enzim Xilanase oleh Fungi *Aspergillus niger* dengan Substrat Jerami Padi. *Bioteknologi* 9 (2): 41-48.
- Pelczar, M. J., R. D. Reid, and E. C. S. Chan. 1986. *Microbiology*.Fourth Edition. Mc Graw-Hill, Inc. New York. 576 hlm.



- Prasetyo, A. D. 2009. Penentuan Kandungan Logam (Hg, Pb dan Cd) Dengan Penambahan Bahan Pengawet dan Waktu Perendaman Yang Berbeda Pada Kerang Hijau (*Perna viridis L.*) di Perairan Muara Kamal, Teluk Jakarta. *Skripsi*. Program Studi Biologi. Fakultas Sains dan Bioteknologi. Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah. Jakarta.
- Purbasari, D. 2008. Produksi dan Karakterisasi Hidrolisat Protein Dari Kerang Mas Ngur (*Atactodea striata*). *Skripsi*. Program Studi Teknologi Hasil Perikanan. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Rieuwpassa, F.J., J. Santoso, dan W. Trilaksani. 2013. Karakterisasi Sifat Fungsional Kosentrat Protein Telur Ikan Cakalang (*K. pelamis*). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Kelautan Tropis*. 5 (2): 299-309.
- Rosdianti.2008. 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.
- 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.
- 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.
- Septiani, Y., T. Purwoko, dan A. Pangastuti. 2004. Kadar Karbohidrat, Lemak, dan Protein pada Kecap dari Tempe. *Journal Biotechnology*. 1 (2): 48-53.
- Setyobudiandi, I. 2000. Sumberdaya Hayati Moluska Kerang Mytilidae. *Skripsi*. Program Studi Manajemen Sumberdaya Perikanan. Fakultas Perikanan dan Ilmu kelautan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Simanjorang, E., N. Kurniawati, Z. Hasan. 2012. Pengaruh Penggunaan Enzim Papain Dengan Konsentrasi Berbeda Terhadap Karakteristik Kimia Kecap Tutut. *Jurnal Perikanan dan Kelautan*. Vol. 3, No. 4 : 211.
- Simanjuntak, R. 2009. Studi Pembuatan Etanol Dari Limbah Gula (Molase). *Skripsi*. Departemen Teknologi Pertanian. Fakultas Pertanian. Universitas Sumatera Utara.
- Simbolon K. 2008. 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.

- Singh PG, Volpe G, Creely MC, Grotsch H, Geli MI, Petrov D. 2006. The lag phase and G1 phase of a single yeast cell monitored by Raman microspectroscopy. *Journal Raman Spectroscopy*. 37:858–864.
- SNI 06-6989.11-2004. Air dan Air Limbah – Bagian 11: Cara uji derajat keasaman (*pH*) dengan menggunakan alat *pH* meter. Badan Standarisasi Nasional.
- Souissi, N., Ali Bougatef, Yousra Triki-Ellouz and Moncef Nasri. 2007. Biochemical and Functional Properties of *Sardinella* (*Sardinella aurita*) By-Product Hydrolysates. *Journal Food Technology Biotechnology*. 45(2) 187-194
- Sudarmadji, S., B. Haryono, dan Suhardi. 2003. *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty. Yogjakarta.
- Sukoso. 2012. *Eksplorasi Potensi Khamir Laut*. PPSUB. Malang. 72 hlm.
- Suprihatin. 2010. *Teknologi Fermentasi*. UNESA University Press. Surabaya.
- Surakhmad W. 1994. *Dasar Metode Teknik Pengantar Penelitian Ilmiah*. Tarsito. Bandung.
- Tampoebolon. 2009. Kajian Perbedaan Aras dan Lama Pemeraman Fermentasi Ampas Sagu dengan *Aspergillus niger* terhadap Kandungan Protein Kasar dan Serat kasar. *Seminar Nasional Kebangkitan Peternakan*. 235 – 243 hlm.
- Tetelepta L. D. 2011. Pertumbuhan Kultur *Chlorella* Spp. Skala Laboratorium pada Beberapa Tingkat Kepadatan Inokulum. *Prosiding Seminar Nasional: Pengembangan Pulau-Pulau Kecil*.
- Widadi, I. R. 2011. Pembuatan dan Karakterisasi Hidrolisat Protein dari Ikan Lele Dumbo (*Clarias gariepinus*) menggunakan Enzim Papain. *Skripsi*. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Widyasaputra, R., dan S. S. Yuwono. 2013. Pengaruh Fermentasi Alami *Chips* terhadap Sifat Fisik Tepung Ubi Jalar Putih (*Ipomoea batatas* L.) Terfermentasi. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*.1 (1): 78-89.
- Widyasari, R. A. H. 2000. Pemanfaatan Hidrolisat Protein Ikan Mujair (*Oreochromis mossambicus*) dalam Pengolahan “Cookies” sebagai Makanan Tambahan Balita. *Skripsi*. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor: Bogor
- Winarno, F. G. 2003. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno, F. G. 2007. *Teknobiologi Pangan*. M-Brio Press: Bogor.