

DAFTAR PUSTAKA

- Abun. 2009. **Pengolahan Limbah Udang Windu Secara Kimiawi dengan NaOH dan H₂SO₄ terhadap Protein dan Mineral Terlarut**. Universitas Padjadjaran: Jatinangor
- Adawyah, R. 2007. **Pengolahan dan Pengawetan Ikan**. PT. Bumi Aksara. Jakarta. 159 hlm.
- Amalia, E. 2007. **Pemanfaatan Kerang Hijau (*Mytilus viridis*) dalam Pembuatan Hidrolisat Protein menggunakan Enzim Papain**. Skripsi. Institut Pertanian Bogor: Bogor
- Amri, K. dan I. Kanna. 2008. **Budi Daya Udang Vaname Secara Intensif, Semi Intensif dan Tradisional**. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta. 161 hlm.
- Arianingrum, R., E. Sulistyowati dan D. Salirawati. 2007. **Pengaruh Lama Fermentasi Tempe Kedelai Terhadap Aktivitas Tripsin**. Jurnal penelitian saintek. Vol. 12 No. 2: 171-192.
- Ariesta, A. 2007. **Karakteristik Mutu dan Kelarutan Kithosan dari Ampas Silase Kepala Udang Windu (*P. monodon*)**. Skripsi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Asrullah, M., A. H. Mathar, Citrakesumari, N. Jafar dan S. Fatimah. 2012. **Denaturation and Protein Digestibility in The Processing of Lawa Bale (Traditional Food of South Sulawesi)**. Media Gizi Masyarakat Indonesi 1 (2): 84-90.
- Astuti, F. K., M. Junnus, and E. Setyowati. 2013 **The Effect of Fermentation Time and Proportion Liquid Sludge for Crude Fiber in Sluge Organic Biogas**. Skripsi. Faculty Farms. Brawijaya University.
- Bamforth, C. W. 2005. **Food, Fermentation and Micro-organisms**. New York
- Becker, E. W. 1994. **Microalgae: Biotechnology and Microbiology**. Cambridge. Cambridge University Press.
- Bell, C., P. Neaves, dan A.P. Williams. 2005. **Food Microbiology And Laboratory Practice**. Blackwell Publishing. Singapore. Hal 4-6.
- Bernadeta, P. Ardiningsih, dan I. H. Silalahi. 2012. **Penentuan Kondisi Optimum Hidrolisat Protein dari Limbah Ikan Ekor Kuning (*Caesio cuning*) Berdasarkan Karakteristik Organoleptik**. J. Pengeluaran Kas. 1 (1): 26 – 30
- Boyer, P.D. 1971. **The Enzymes**. Academic press. London. Vol 3. No. 3 Hlm: 120-164.
- 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.

- Buckle, K. A., R. A. Edwards, G. H. Fleet, dan M. Wootton. 1978. **Ilmu Pangan.** UI Press : Jakarta
- Budy, D. 2014. **Pengaruh Volume Molase Dan Lama Fermentasi Yang Berbeda Dengan Starter Khamir Laut Terhadap Kualitas Hidrolisat Protein Kepala Udang Vaname (*Litopenaeusvannamei*) Rebus.** Skripsi. Universitas Brawijaya. Malang.
- Bueno-Solano, C., J. L. Cervantes, O. N. C. Baypoli, R. L. Garcia, N. P. A. Bante, and D. I. S. Machando. 2008. **Chemical and Biological Characteristic of Protein Hydrolysates from Fermented Shrimp by-product.** Article. Mexico
- Candra, J. I. 2006. **Isolasi dan Karakterisasi Bakteri Asam Laktat dari Produk Bekasam Ikan Bandengan (*Chanos chanos*).** Skripsi. Institut Pertanian Bogor: Bogor
- Diana, F.M. 2010. **Fungsi Metabolisme Protein Dalam Tubuh Manusia.** Jurnal Kesehatan Masyarakat. 4 (1).
- Faradias, S. 1992. **Mikrobiologi Pangan I.** Gramedia: Jakarta
- 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.
- 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.
- Fentiana, N. 2009. **Peranan Enzim Protease Jeroan Ikan Bandeng (*Chanos chanos*) Dalam Proses Kemunduran Mutu.** Skripsi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- 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.
- 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 Daya Cerna Protein dan Daya Terima Patilo sebaga Makanan Jajanan yang Diperkaya dengan Hidrolisat Protein Ikan Mujair (*Oreochromis mossambicus*).** Tesis. Universitas Diponegoro. Semarang.

- Haslina, S. F. Muis, dan Suyanto. 2004. **Nilai Gizi, Daya Cerna Protein dan Daya Terima Patilo sebagai makanan jajanan yang Diperkaya dengan Hidrolisat Protein Ikan Mujair**. J. Gizi Indo. 1 (2): 34-40.
- Hidayat, T. 2005. **Pembuatan Hidrolisat Protein dari Ikan Selar Kuning dengan Menggunakan Enzim Papain**. Skripsi. Institut Pertanian Bogor
- Indratwari, A. 2010. **Karakteristik Ekstrak Khamir Laut dalam Hidrolisat Protein Kepala Ikan Peperek (*Lelognathus sp.*)**. Skripsi. Universitas Brawijaya: Malang
- 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**. Prosiding Seminar Teknologi Pangan 1997. Hlm 271-282.
- Jannah, A. K. 2012. **Pengaruh Khamir Laut Jenis Campuran yang dipanen pada Fase Log dalam Menghidrolisis Protein Kerang Darah (*Anadra granosa*)**. Skripsi. Universitas Brawijaya: Malang
- Juwita. 2012. **Studi Produksi Alkohol Dari Tetes Tebu Selama Proses Fermentasi**. Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Hasanudin: Makassar
- Khangembam, B. K., YVR. K .S dan Chakrabarti, R. 2012. **Purification and Characterization of Tripsin the Digestive System of Carp *Calta calta* (Hamilton)**. International Aquatic Reserch.
- Koesoemawardani, D., F. Nuraini, dan Hidayati. 2011. **Proses Pembuatan Hidrolisat protein ikan Rucah**. J. Natur Indo.13 (3):. 256 – 261.
- Kordi, G dan A.B. Tancung. 2005. **Pengelolaan Kualitas Air dalam Budidaya Perairan**. Penerbit Rineka Cipta: Jakarta
- Kordi, M. G. H. 2011. **Budi daya 22 komoditas Laut untuk Konsumsi Lokal dan Ekspor**. Lily Publisher. Yogyakarta. 348 hlm.
- Lestari, A. 2009. **Manajemen Risiko dalam Usaha Pembenihan Udang Vaname (*L. vannamei*), Studi Kasus di PT. Suri Tani Pemuka, Kabupaten Serang, Provinsi Banten**. Skripsi. 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.
- 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.
- Murni, R., Suparjo, Akmal, dan B. L. Ginting. 2008. **Buku Ajar Teknologi Pemanfaatan Limbah untuk Pakan.** Laboratorium Makanan Ternak. Fakultas Peternakan. Universitas Jambi. Jambi
- Murtidjo Bambang Agus. 2001. **Benih Udang Windu Skala Kecil.** Penerbit Kanisius. Yogyakarta
- Murueta, J., Fernando L, Garcia C, Maria D, Navarrete. 2013. **pH-Solubilization Process as an Alternative to Enzymatic Hydrolysis Applied to Shrimp Waste.** Institute Politecnico Nacional. Mexico
- 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.
- Noor, Z. 1989. **Biokimia Nutrisi Bagian Pertama.** Yogyakarta: PAU Pangan dan Gizi UGM.
- Palupi, R. 2007. **Pengaruh Pengolahan Limbah Udang Terhadap Nilai Gizi dan Daya Cerna Proteinnya.** Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner. Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya. Palembang
- Pelczar, J.M. dan E.C.S. Chan. 2006. **Microbiology, Mc Graw Hill Companies Inc.** New York. Hal. 26-47.
- Poedjiadi, Anna, Supriyanti, F.M.Titin. 2007. **Dasar-dasar Biokimia.** Jakarta: Universitas Indonesia Press.
- Purbasari, D. 2008. **Produksi dan Karakteristik Hidrolisat Protein dari Kerang Mas Ngur (*A. striata*).** Skripsi. Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Putro, A. G. 2010. **Pengaruh Suplementasi Probiotik Cair EM4 Terhadap Kecernaan Bahan Kering dan Bahan Organik Ransum Domba Kolal Jantan.** Sripsi. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Rahim, D. A. 2009. **Produksi Etanol oleh *Saccharomyces cerevisiae* var. *ellipsoideus* dari sirup dekstrin Pati Sagu (*Metroxylon sp.*) menggunakan Metode Aerasi Penuh dan Aerasi Dihentikan.** Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Ravichandran G. Rameshkumar, dan A. Rosario Prince. 2009. **Biochemical Composition of Shell and Flesh of the Indian White Shrimp *Penaeus indicus* (H.milne Edwards 1837).** Marine Biology. Annamalia University. India.
- Riyanto I. 2006. **Analisa Kadar, Daya Cerna dan Karakteristik protein Daging Ayam Kampung dan Hasil Olahan.** Skripsi. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor: Bogor.
- Salwane, S., W. M. Wan Aida, S. Mamot, M. Y. Maskat, and S. Ibrahim. 2013. **Effect of Enzyme Concentration, Temperature, PH and Time on**

the Degree of Hydrolysis of Protein Extract from Viscera of Tuna (*Euthynnus affinis*) by Using Alcalase. J. Sains Malaysiana. 42 (3): 279 – 287

Santoso, J., E. Hendra, dan T.M. Siregar. 2008. **Pengaruh Lama Dan Pengulangan Ekstraksi Terhadap Karakteristik Fisiko-Kimia Konsentrat Protein Ikan Nila Hitam (*Oreochromis niloticus*)**. Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan, 6 (2).

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 dan Philip R. 2013. **A Molasses Based Fermentation Medium For Marine Yeast Biomass Production**. University of Science and Technology. India.

Saunders, R. M dan Kohler, G. O. 1971. **In Vitro Determination of Protein Digestibility In Wheat Millfeeds For Monogastric Animal**. Agricultural research.

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.

Simanjuntak, R. 2009. **Studi Pembuatan Etanol Dari Limbah Gula (Molase)**. Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Sumatera Utara: Sumatera Utara.

Silaban, R dan Panggabean F. T. M. 2012. **Kajian Pemanfaatan Enzim Papain Getah Buah Pepaya Untuk Melunakan Daging**. Disertasi. Universitas Negeri Medan. Medan.

Sitompul, R. 2011. **Teknologi Energi Terbaru yang Tepat untuk Aplikasi di Masyarakat Pedesaan**. PNPM Support Facility (PSF): Jakarta

Steviani, S. 2011. **Pengaruh penambahan molase dalam berbagai media pada jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus*)**. Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.

Sukoso. 2012. **Eksplorasi Potensi Khamir Laut**. PPSUB. Malang. 72 hlm.

Sulistyo Dwi R, Adrian N. 2007. **Pembuatan Nata Dari Limbah Cair Tahu Dengan Menggunakan Molases Sebagai Sumber Karbon *Acetobacter xylinum***. FT Universitas Sebelas Maret. Surakarta. *Ekuilibrum*. 6 (1) : 1-5.

Suptijah, P., E. Salamah, H. Sumaryanto, J. Santoso, dan S. Purwaningsih. 1992. **Pengaruh Berbagai Metode Isolasi Khitin Kulit Udang terhadap Kadar dan Mutunya**. Laporan Akhir Penelitian. Fakultas Perikanan. Institut Pertanian Bogor. Bogor

- 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. hlm: 235 – 243
- Urtati, E., L. Nurita, S. Arimurti. 2009. **Karakteristik Protease Ekstrak Kasar (*Bacillus sp*) 31.** Jurnal Ilmu Dasar Vol. 10 No. 1 hlm: 102 – 108.
- Waluyo, E. 2004. **Analisa Lemak Pada Penggunaan Marine Yeast Pada Pembuatan Hidrolisat Ikan Peperek (*Leiognathus sp*).** Skripsi. Fakultas Perikanan Universitas Brawijaya. Malang.
- Waluyo L. 2007. **Mikrobiologi Umum.** UMM Press. Malang.
- Williams. 2007. **Teori Pengembangan Konsep dan Aplikasi.** Pustaka Belajar. Yogyakarta.
- Widadi, I. R. 2011. **Pembuatan dan Karakterisasi Hidrolisat Protein dari Ikan Lele Dumbo (*Clarias gariepinus*) menggunakan Enzim Papain.** Skripsi. Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Widyasari, R. A. H. 2000. **Pemanfaatan Hidrolisat Protein Ikan Mujair (*Oreochromis mossambicus*) dalam Pengolahan “Cookies” sebagai Makanan Tambahan Balita.** Skripsi. Institut Pertanian Bogor: Bogor
- Winarno, F. G., S. Fardiaz dan D. Fardiaz. 1984. **Pengantar Teknologi Pangan.** PT. Gramedia .Jakarta. 83 hlm.
- Winarno, F. G. 2007. **Teknologi Pangan.** M-Brio Press: Bogor
- Winedar, H., S. Listyawati dan Sutarno. 2006. **Daya Cerna Pakan, Kandungan Protein Daging, dan Pertambahan Berat Badan Ayam Broiler setelah Pemberian Pakan Yang Difermentasi dengan *Effective Microorganisme-4 (EM-4)*.** Bioteknologi 3 (1): 14 – 19.
- Yuniasari, D. 2009. **Pengaruh Pemberian Bakteri Nitrifikasi dan Denitrifikasi serta Molase dengan C/N Rasio berbeda terhadap Profil Kualitas Air, Kelangsungn Hidup dan Pertumbuhan Udang Vaname *Litopenaeus vannamei*.** Skripsi. Institut Pertanian Bogor: Bogor
- Yusriah dan Kuswytasari, N. D. 2013. **Pengaruh pH dan Suhu Terhadap Aktivitas Protease *Penicillium sp*.** Jurnal sains dan seni POMITS. Institut Teknologi Sepuluh Nopember. Vol. 2 NO. 1.