

## DAFTAR PUSTAKA

- Adam, M. R. and M. O. moss. 2000. *Food Microbiology*. Second Edition. The Royal Society of Chemistry. Ombrigde. UK
- Andarwulan, N F. Kusnandar dan D. Herawati. 2011. *Analisis Pangan*. Dian Rakyat : Jakarta.
- Anggraini dan Umiyashih. 2009. *Pengaruh Fermentasi Saccharomyces cerevisiae terhadap Kandungan Nutrisi dan Kecernaan Ampas Pati Aren (Arenga pinatta Merr)*. Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner. 256-262).
- Anwar, M. Saleh. T. dan N. Hak. 2012. *Optimasi Proses Produksi Hidrolisat Protein Ikan (HPI) dari Mujair (Oreochromis mossambicus)*. Jurnal Penelitian Perikanan Indonesia.
- Apriyana, I. 2014. *Pengaruh Penambahan Tepung Kepala Ikan Lele (Clarias sp.) dalam Pembuatan Cilok terhadap Kadar protein dan Sifat Organoleptiknya*. Universitas Negri Semarang: Semarang.
- Ariani R. D. 2014. *Pengaruh Perbedaan Penambahan Kadar Molase terhadap Produksi Biomassa Khamir Laut*. Skripsi Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Brawijaya: malang.
- Arief, D. Kusmiati, A. Thontowi dan S. Nuswantara. 2011. *Hubungan Salinitas Perairan dengan Kuantitas Bioetanol yang dihasilkan oleh Nipah (Nypa fruticans) pada Berbagai Metode*. Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Balia R. B. 2004. *Potensidan Prospek Yeast (khamir) dalam Meningkatkan Diversifikasi Pangan di Indonesia*. Departemen Pendidikan Nasional. Universitas Padjajaran: Bandung.
- Bartono P dan Buffino E. 2006. *Dasar-Dasar Food Product*. Andi Off Set: Yogyakarta. (117- 118)
- Brown, M. Stehanie, M. J. K. Steven, P. and John, A. G. L. 1996. *Biochemical Composition of New Yeasts and Bacteria Evaluated as Food for Bivalve Aquaculture*. Fisheries and marine Laboratories. NSW Fisheries: Australia.
- Bueno-Solano C. Lopez-Cervantes, O.N. Campas-Baypoli, R. Lauterio-Garcia, N. P. Adan-Bente, and D. I. Sanchez-Machado. 2008. Chemical and Biological Characteristics of Protein Hydrolysates from Fermented Shrimp by-Product. *Food Chem.* (112): 671-675.

- Burgaud, G. Danielle, A. Lucille, D. M. Anne, C. dan Georges, B. 2010. *Marine Culturable yeasts in Deep Sea Hydrothermal Vents*. Species Richness and Association with Fauna.
- Cakti, N. W. 2009. Perubahan Komposisi Protein dan Asam Amino Daging Udang Ronggeng (*Harpisquilla raphidea*) akibat Perebusan. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor: Bogor.
- 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. 1989. *Mikrobiologi Pangan*. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan. Direktorat Jendral Pendidikan Tinggi Pusat antar Universitas Pangan dan Gizi. Institut Pertanian Bogor: Bogor.
- Fardiaz, S. 1992. Mikrobiologi Pangan Edisi I. PT. Gramedia Pustaka Utama: Jakarta.
- Fathoni, A. 2014. *Pengaruh volume Molase Rebus dan lama Fermentasi yang Berbeda dengan Starter Khamir laut terhadap Kualitas Hidrolisat Protein Kepala Udang Vaname (*Litoeneus vannameu*)*. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Universitas Brawijaya: Malang.
- Ferazuma, H. Sri, A. M. dan Leily, A. 2011. *Subtitusi Tepung Kepala Ikan Lele Dumbo (*Clariasgariepinus sp.*) untuk Meningkatkan Kandungan Kalsium Crackers*. J. Institut Pertanian Bogor: Bogor. (6) (1): (18-27).
- Fifendy, M. Eldini dan Irdawati. 2013. *Pengaruh Pemanfaatan Molase terhadap Jumlah Mikroba dan Ketebalan Nata pada Teh Kombucha*. Jurnal Prosiding Semirata FMIPA. Universitas Lampung: Lampung.
- Fox, J. Addison, L. Lawrence and Franz, S. 2004. *Development of Law-fish Meal Feed Formulation for Commercial Production of Litopenaeusvannamei*. Texas A&M University Corpus and Texas Agricultural Experiment Station: Texas USA.
- Gandjar dan Sjamsuridzal. 2006. *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.
- Hartanto, R. 2003. *Modul Metodologi Penelitian*. Laboratorium Biomedika. Universitas Diponegoro: Semarang.
- Haslina, S. F. M. dan Suyatno. 2006. *Nilai Gizi Daya Cerna Protein dan Daya Terima Patilo sebagai Makanan Jajanan yang diperkaya dengan*

- Hidrolisat Protein Ikan Mujair (Oreochro mismossambicus).* J. Gizi Indonesia (1)(2).
- Herawati. 2004. Ilmu Makanan Ternak Dasar. Cetakan keenam. UGM Press. Yogyakarta.
- Hidayat. 2011. *Pembuatan hidrolisat Protein dari Ikan Selar Kuning (Caranx leptolepis) dengan Menggunakan Enzim Papain.* Skripsi. Institut Pertanian Bogor: Bogor.
- Iriana, H. 2014. *Pengaruh volume Molase dan lama Fermentasi yang Berbeda dengan Starter Khamir laut terhadap Kualitas Hidrolisat Protein Kepala Udang Vaname (Litoeneus vannameu).* Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Universitas Brawijaya: Malang.
- Jannah, A. M. 2010. *Proses Fermentasi Hidrolisat Jerami Padi Untuk Menghasilkan Biomolekul.* JurusanTeknik Kimia Universitas Sriwijaya (17)(1).
- 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.
- Koesomawardani, D. dan S. Hadiwiyoto. 2001. *Produksi Hidrolisat Protein Ikan kembung.* Himpunan Makalah Seminar Teknologi Pangan Buku A. Teknologi Pangan dan Rekayasa: Semarang.
- Koesoemawardani, D. F. Nuraini dan Hidayati. 2011. *Proses pembuatan Hidrolisat Protein Ikan Rucah.* J. Natur Indo. (13) (3) (256-261).
- Krisnani, M. dan E. Gumbira, S. 1989. *Fermentor.* Pusatantar Universitas Pangandan Gizi. Institut Pertanian Bogor: Bogor.
- Kurniawan, S. L. dan Siti, H. 2012. *Hidrolisis Protein Tinta Cumi-Cumi (Loligo sp.) dengan Enzim Papain.* Jurnal Program Studi Teknologi Hasil Perikanan vol 1. Universitas Sriwijaya.
- Kusmartono, B. dan M. A. Noya. 2008. *Hidrolisis Kolagen Pembuatan lem dari Kulit Split dengan Katalisator H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>.* J. Teknologi. (1) (1) (78-82).
- Kusmiati, S. R. Tamat, Eddy, J. dan Ria, I. 2007. *Produksi Glukan dari dua Galur Agrobacterium sp. pada Media Mengandung Kombinasi Molase dan Urasil.* Biodiversitas (8) (1).
- Liputo, S. A. S. Berhimpon dan Feti, F. 2013. *Analisa Nilai Gizi serta Komponen Asam Amino dan Asam Lemak dari Nugget Ikan Nike (Awaous melanocephalus) dengan Penambahan Tempe.* Jurnal Universitas Sam Ratulangi.

- Mulyani, M. E. dan Sukesi. 2011. *Analisis Proksimat Beras Merah (Oryza sativa) Varieties Slegreng dan Aek Sibundong*. Prosiding Tugas Akhir Semester Genap 2010/2011. Jurusan Kimia Fakultas MIPA. Institut Teknologi Sepuluh Nopember.
- Nelson dan Suparjo. 2011. *Penentuan lama Fermentasi Kulit Buah Kakao dengan Phanerochaete Chrysosporium*. Evaluasi Nutrisi secara Kimiawi. Agrinak. (1) (1).
- Novita, W. K. Arief, F. C. Nisa, dan U. Murdiyatmo. 2006. *Karakterisasi Parsial Ekstrak kasar Enzim Protease dari Bacillus amyloliquefaciens NRRL B-14396*. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Brawijaya: Malang.
- Noviyanti, T. Puji, A. dan Winda, R. 2012. *Pengaruh Temeratur terhadap Aktivitas Enzim dari Daun Sansakang (Pycnarhena caulinflora diels)*. Program Studi Kimia, Fakultas MIPA. Universitas Tanjung Pura. (1) (1) (31-34).
- Nugrahanto, A. 2011. *Budidaya Ikan Lele*. Jurusan Teknik Informasi: Yogyakarta.
- Nurdyastuti, I. 2007. *Teknologi Proses produksi Bio-Ethanol*. Prospek pengembangan bio-fuel sebagai substitusi bahan bakar minyak.
- Nurhayati T, Ni'matuzahroh, dan Surtiningsih. 2013. *Keanekaragaman Khamir Pendegradasi Minyak Hasil Isolasi dari Pelabuhan Tanjung Perak*. Institut Teknologi Bandung: Bandung. 9 (87-91).
- Nurul, A. M. Junus dan M. Nasich. 2007. *The Effects of Molasses Addition on Crude Protein and Crude Fibre Content of Biogas Sludge Solids*. University of Brawijaya Malang: Malang.
- Perwitasari, D. S. dan A. Cahyo. 2009. *Pembuatan Dekstrin sebagai Bahan Perekat dari Hidrolisis Pati Umbi Talas dengan Katalisator HCl*. Chemical Engineering Seminar. (1-8).
- 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. (5) (3) (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 (Musmusculus)*. Laporan Skripsi. Fakultas Perikanan Universitas Brawijaya: Malang.
- Putranto, W. S. Roosita, L. B. Obin, R. dan Eka, W. 2010. *Isolasi Yeasts dari Daging dan Potensinya sebagai Agen Biopreservasi dan Pewarnaan Makanan*. Jurnal IlmuTernak. Fakultas Peternakan. UNPAD.

- Purbasari, D. 2008. *Produksi dan Karakterisasi Hidrolisat Protein dari Kerang Mas Ngur (Atactodeastriata)*. Skripsi Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor: Bogor.
- Purwaningsih, S. 2012. *Aktivitas Antioksidan dan Komposisi Kimia Keong Matah Merah (C. Obtusa)*. J. Ilmu Kelautan. (17) (1) (39-48).
- Rachman, A. 1989. *Pengantar Teknologi Fermentasi*. Pusat antar Universitas Pangandaran Gizi. Institut Pertanian Bogor: Bogor.
- Rahmadi. 2003. *Pembuatan Nata dan Limbah Cair Tahu dengan Menggunakan Molases sebagai Sumber Karbon Acetobacter xylinum*. Ekuilibrium. 6(1): 1-5.
- 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).
- Rita, I. 2011. *Proses Emulsifikasi dan Analisis Biaya Produksi Minimum Emulsi Minyak Sawit Merah*. Tesis. Sekolah Pascasarjana. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- 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.
- 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, R. D. 2011. *Optimasi Produksi Etanol oleh Flocculant Sacchromyses cerevisiae (NRRL – Y 265) dari tetes tebu (Kajian kecepatan Aglitali dan Konsentrasi Urea)*. Skripsi Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Brawijaya: Malang.
- Sarlin, P. dan Philip, R. 2013. *A Molases Based Fermentation Medium For Marine Yeast Biomass Production*. University of Science and Technology: India.
- Simbolon. 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.
- Sitompul. 2011. Pengaruh Gula Reduksi dan Total Nitrogen terhadap Densitas dan Viabilitas Sel *Saccharomyces cerevisiae* dalam Fermentasi Etanol dari Molase. Universitas Brawijaya: Malang.

- Sugoro, I. 2006. Optimasi Sumber Nitrogen Probiotik Khamir R1 dan R110 dalam Medium Ekstrak Singkong. Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner. (906-911).
- Sukoso, 2012. *Eksplorasi Potensi Khamir Laut*. PPSUB. Malang.
- Sulistyaningrum, L. S. 2008. *Optimas Fermentasi Asam Kojat oleh Galur Mutan Aspergillus flavus NTGA7A4UVE10*. Skripsi. Fakultas Matematika dan Ilmu pengetahuan Alam. Universitas Indonesia: Jakarta. (4-5)
- Sumiati, T. 2008. *Pengaruh Pengolahan terhadap Mutu Cerna Protein Ikan Mujair (Tilapia mossambica)*. Fakultas pertanian. Institut Pertanian Bogor: Bogor.
- 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. (4) (1) (21 – 27).
- Suri, W. L. Sumaryati, S. dan jamsari. 2013. *Optimazation of Protease Activity from Lactic Acid Bacteria (LAB) Pediococcus pentosaceus Isolated from Soursop Fermentation (Annona muricata L.)*. Jurusan Kimia FMIPA Unand, Kampus limau Manis. (2) (1).
- Suryaningrum, D. 2010. *Penelitian Optimalisasi Pemanfaatan Ikan Lele Dumbo (ClariasGariepinus ) Dalam Rangka Mendukung Ketahanan Pangan dan Budidaya Perikanan*. Balai Besar Riset Pengolahan Produk dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan.
- Steviani, S. 2011. *Pengaruh Penambahan Molase dalam Penambahan Berbaagai Media pada Jamur Tiram Putih (Pleurotuso streeatus)*. Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret: Surakarta.
- Syaifurrisal, A. Sri, R. M. Debby, R. dan Angga, A. A. 2010. *Nuget Ikan Lele sebagai Variasi Produk Olahan Ikan Lele yang Murah dan Bergizi*. Universitas Airlangga: Surabaya.
- Urano, Naoto, Makiko, Y. and Ryohei, U. 2001. *Distribution of Halotolerant and/or Fermentative Yeast in Aquatic Environments*. Journal of Tokyo University of Fisheries. (87) (23-29).
- 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.
- Wartono. 2011. *Karya Ilmiah tentang Budidaya Ikan Lele*. Jurusan teknik Informatika: Yogyakarta.

- Widadi, I. R. 2011. *Pembuatan dan Karakterisasi Hidrolisat Protein dari Ikan Lele Dumbo (Clariasgariepinus) Menggunakan Enzim Papain*. J. Institut Teknologi Bandung: Bandung.
- Widyasaputra, R. dan Sudarminto. 2013. *Pengaruh Fermentasi Alami Chips terhadap Sifat Fisik tepung Ubi Jalar Putih (Ipomoea batatas L) Terfermentasi*. Jurnal Pangan dan Agroindustri. (1) (1) (78-89).
- Winarno, F. G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama: Jakarta.
- Wulandari, E. Tami, I. dan Ernawati, S. 2012. *Limbah Molase: Pemanfaatan sebagai Sumber Karbohidrat untuk Perkembangbiakan Mikroorganisme*. Jurnal Valensi (2) (5) (565-572).
- Yusriah dan Nengah, D. K. 2013. *Pengaruh pH dan Suhu terhadap Aktivitas Protease Penicillium sp.* Fakultas Matematika dan Ilmu pengetahuan Alam. Intitut Teknologi Sepuluh Nopember: Surabaya.

