

DAFTAR PUSTAKA

- Agustono, W. P. Lokapirnasari, H. Setyono & T. Nurhajati. 2007. *Pengantar Teknologi Pakan Ikan*. Universitas Airlangga. Surabaya.
- Alexopoulos, C.J & C.W. Mims.1979. *Introductory Mycology* 3rded. John Wiley & Sons, Inc, New York. London.
- Anggorodi, R. 1994. Ilmu Makanan Ternak Unggas. Kemajuan Mutakhir. Universitas Indonesia Press. Jakarta.
- AOAC. 2005. *Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists. 14th Ed.*, Association of Official Analytical Chemists, Washington D.C.
- Bintartih, S. 2009. Pemanfaatan Ampas Dari Berbagai Jenis Kacang-Kacangan Pada Pembuatan Tempe Gembus. *Skripsi*. Universitas Pembangunan Nasional "Veteran" Jawa Timur. Jawa Timur.
- Buffaloe, N. D & D. V. Ferguson. 1981. *Microbiology, Second edition*. Houghton Mifflin Company. Boston.
- Deliani. 2008. Pengaruh Lama Fermentasi Terhadap Kadar Protein, Lemak, Komposisi Asam lemak, dan Asam Fitat Pada Pembuatan Tempe. *Tesis*. Medan.Sekolah Pasca Sarjana. Universitas Sumatera Utara.
- Desi, M. 2002. Aktifitas Keratinase *Bacillus licheniformis* dalam Memecah Keratin Bulu Ayam. *Skripsi*. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Djarajah, A. 2005. *Pengertian Pakan Dalam Pakan Ikan Alami*. Kanisius. Yogyakarta.
- Erika, P. 2010. Perlakuan penyeduhan air panas pada prose fermentasi singkong dengan *A. niger*. *Laporan Penelitian*. Universitas Katolik Indonesia. Jakarta.
- Erniati, R. 2007. Kemelimpahan dan Pembentukan Kista *Artemia* sp. Pada media yang Dipupuk Kotoran Ayam Dicampur Dedak Ampas Tahu. *Skripsi*. Universitas Muhammadiyah Purwokerto. Purwokerto.
- Fardiaz, S. 1992. *Mikrobiologi Pangan I*. Cetakan Pertama. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Frazier, W. C & D. C. Weshoff. 1958 *Food Microbiology*. Mc Graw Hill Publishing Co. Ltd. New York.
- Gray, W.D. 1970. *The Use of Fungi as Food and in Food Processing*. Ohio: CRC Press.

- Istiana, T. A. D. 2007. Pengaruh Isolat *Aspergillus niger* dan *Aspergillus Oryzae* Terhadap Produksi Glukosa Pada fermentasi Tepung Biji Nangka (*Artocarpus integra*) dan Tepung Biji Durian (*Durio zibethinus murr*). *Skripsi*. Universitas Muhammadiyah Purwokerto. Purwokerto.
- Kalsum, U & O. Sjojfan. 2008. Pengaruh waktu inkubasi campuran Ampas tahu dan onggok yang difermentasi Dengan *Neurospora sitophila* terhadap Kandungan zat makan. *Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner*. Universitas Islam Malang. Malang.
- Kumalasari, R. 2012. Pengaruh Konsentrasi Inokulum Terhadap Kualitas Tempe Kedelai (*Glycine max (L.) Merr*) Var. Grobogan. *Tugas Akhir*. Salatiga. Fakultas Sains dan Matematika. Universitas Kristen Satya Wacana.
- Kusumaningrum, M, C. I. Sutrisno, & B.W.H.E. Prasetyono. 2012. Kualitas Kimia Ransum Sapi Potong Berbasis Limbah Pertanian Dan Hasil Samping Pertanian Yang Difermentasi Dengan *Aspergillus niger*. *Animal Agriculture Journal*, Vol. 1. No. 2.
- Lestari, S. 2001. Pengaruh Kadar Ampas Tahu Yang Difermentasi Terhadap Efisiensi Pakan dan Pertumbuhan Ikan Mas (*Cyprinus carpio*). *Skripsi*. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Liyani, I. 2005. Pengaruh Perbedaan Lama Peram Fermentasi Ampas Sagu (*Metoxylon sp*) Menggunakan *A. niger* Terhadap Komponen Proksimat. *Skripsi*. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Maryanty, Y., Hesti, P & Paulina, Ruliawati. 2010. Produksi *Crude Lipase* Dari *Aspergillus niger* Pada Substrat Ongok Menggunakan Metode Fermentasi Fasa Padat. Politeknik Negeri Malang. Malang.
- Melati, I., Zahril, I. A & Titin, K. 2010. Pemanfaatan Ampas Tahu Terfermentasi Sebagai Substitusi tepung Kedelai Dalam Formulasi Pakan Ikan Patin. *Laporan Penelitian*. Balai Riset Perikanan Budidaya Air Tawar. Bogor.
- Mildayani, M. & Haliza, W. 2007. Pengaruh Imbangan Ampas Tahu dan Onggok yang Difermentasi dengan Ragi Oncom Terhadap Kandungan Zat Makanan. *Skripsi*. Fakultas Peternakan Universitas Brawijaya Malang. Malang.
- Mirwandono, E. & Siregar, Z. 2004. Pemanfaatan Hidrosat Tepung Kepala Udang dan Limbah Kelapa Sawit Yang Difermentasi dengan *Aspergillus niger*. *Laporan Penelitian*. Fakultas Pertanian Sumatera Utara. Sumatera.
- Miskiyah, I. Mulyawati, & W. Haliza. 2006. Pemanfaatan Ampas Kelapa limbah Pengolahan Minyak Kelapa Murni Menjadi Pakan. *Prosiding Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Verteriner*.
- Mudjiman, A. 2004. *Makanan Ikan*. Edisi revisi. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Nista, D., H. Natalia, & A. Taufik. 2007. *Teknologi Pengolahan Pakan Sapi*. Balai Pembibitan Ternak Unggul Sapi Dwiguna dan Ayam, Sumbawa.

- Nugraheni, M. 2007. Pengaruh Ekstrak Kecambah Kacang Hijau Sebagai Sumber Nitrogen Pada Pemanfaatan Limbah Tahu Terhadap Karakteristik Nata De Soya Mentah Dan Limbahnya. *Jurnal Teknologi Dan Kejuruan*. Vol. 30. No. 2
- Nuraini, Sabrina & Suslina A. Latief. 2007. Improving the Quality Of Tapioka By Product Thurgh Fermentation By *Neurospora crasa* to Produce β Carotene Rich Feed. *Pakistan Journal of Nutrition*. Vol. 8. No. 4.
- Nurhayati, O. Sjoftan dan Koentjoko. 2006. Kualitas nutrisi campuran bungkil inti sawit dan onggok yang difermentasi menggunakan *A. niger*. Fakultas Peternakan Universitas Brawijaya, Malang. *J. Indon. Trop. Animal. Agriculture*. Vol. 31. No. 3.
- Poedjiadi, A. 1994. *Dasar-dasar Biokimia*. Universitas Indonesia (UI Press). Jakarta.
- Probowati, R. C. Sutrisno. C.I., & S.Sumarsih. 2012. Kadar vfa dan nh3 secara *in vitro* Pakan Sapi Potong Berbasis Limbah Pertanian dan Hasil Samping Pertanian Difermentasi dengan *A. niger*. *Animal Agriculture Journal*, Vol. 1. No. 2.
- Puastuti, W. 2007. Teknologi Pemrosesan Bulu Ayam dan Pemanfaatannya Sebagai Sumber Protein Pakan Ruminansia. Laporan Penelitian. Balai penelitian ternak. Bogor.
- Pujiastuti, P. 2009. Perbandingan Efisiensi Teknologi Pengolahan Limbah Cair Industri Tahu Secara Aerasi; Biofilter Anaerob dan Biofilter Anaerob-Aerob Ditinjau Dari Parameter BOD dan COD, *Jurnal Penelitian Biomedika*. Vol. 6. No. 4.
- Purwadaria, T., T. Haryati, A.P. Sinurat, J. Darma, & T. Pasaribu. 1995. *In vitro* nutrient value of coconut meal fermented with *Aspergillus niger* NRRL 337 at different enzymatic incubation temperatures. *2nd Conference on Agricultural Biotechnology* Jakarta.
- Purwaningsih, E. N. 2008. *Pengaruh komposisi Bahan Baku dan Bahan Pembungkus Terhadap Mutu Tempe Kacang*. Universitas Negeri Malang. Surabaya.
- Rahman, A. 1992. *Tekhnologi Fermentasi*. Penerbit Arcan (Kerjasama dengan Pusat antar Universitas Pangan dan Gizi IPB). Jakarta.
- Rai, S. N., K. Singh, B. N. Gupta & T. K. Walli. 1988. Microbial conversion of crop residues with reference to its energy utilisation by ruminants – An overview. In: an Animal Feed. *Indian Council of Agricultural Research*, New Delhi.
- Raper, K. B. & D. I. Fennel. 1977. *The Genus Aspergillus*. The William & Wilkins Co. Baltimor.

- Ridayanti, A. P & L. Elin 2006. Pembuatan Abon Ampas Tahu Sebagai Upaya Pemanfaatan Limbah Industri Pangan. *Laporan Penelitian*. Universitas Djuanda Bogor. Bogor.
- Rollis. 2013. Pengaruh Pemberian Kombinasi Tepung Daging Keong Mas (*Pomeaceacanaliculata*) Dan Tepung Ikan Terhadap Pertumbuhan Ikan Patin (*Pangasiuspangasius*). *Skripsi*. Universitas Muhammadiyah Purwokerto. Purwokerto.
- Sadikin, M. 2002. *Biokimia Enzim*. Widya Media. Jakarta.
- Sa'id, E. G. 1987. *Bioindustri Penerapan Teknologi Fermentasi*. PT. Mediyatama Sarana Perkasa. Jakarta.
- Samson, R. A., E. S. Hoekstra, J. C Frisvad & O, Filtenborg. 1995. *Introduction To Food-Borne Fungi*. Centralbureau Voor Schimmelcultures. Netherlands.
- Sonjaya, T. 2001. Nilai Retensi Nitrogen dan Kandungan Energi Metabolis Tepung Bulu Ayam yang Mendapat Perlakuan Kimiawi, Biologis, dan Enzimatis. *Skripsi*. Jurusan Ilmu Nutrisi dan Makanan Ternak Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor.
- Steel, R.G.D & J.H. Torrie. 1993. Prinsip dan Prosedur Statistik. (terjemahan *Principle and Procedure of Statistics* Oleh B. Sumantri). Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Suparjo, S. S & Raguati. 2003. Pengaruh penggunaan pakan berserat tinggi dalam ransum ayam pedaging terhadap organ dalam. *Journal Ilmiah Ilmu-ilmu Peternakan* Vol. 6. No. 1.
- Suprpti, L. 2005. *Kecap air kelapa*. Edisi Teknologi Pengolahan Pangan. Kanisius. Yogyakarta.
- Suriawiria. 1975. *Pengantar Mikrobiologi umum*. Angkasa. Bandung.
- Suwarsito & Subuh Anggoro. 2005. Pemanfaatan Ampas Tahu Dengan Metode Fermentasi Untuk Bahan Baku Ikan Lele. *Laporan penelitian*. Universitas Muhammadiyah Purwokerto. Purwokerto.
- Suwarsito & Cahyono Purbomartono. 2005. Pemanfaatan Limbah Tahu Sebagai pakan Ikan Sebagai Budidaya ikan Nilem di Desa Cikembulan kecamatan Pekuncen Kabupaten Banyumas. *Laporan penelitian*. Universitas Muhammadiyah Purwokerto. Purwokerto.
- Tampobolon, B. I. M. 2009. Kajian Perbedaan Aras Dan Lama Pemeraman Fermentasi Ampas Sagu dengan *Aspergillus niger* Terhadap Kandungan Protein Kasar Dan Serat Kasar.

- Tillman, A.D. Hartadi, S. Reksodiprojo, S. Prawirokusumo & Lebdoesoekojo, 1998. Ilmu Makanan Ternak Dasar. Cetakan Keenam. Gajah Mada University Press, Yogyakarta.
- Wang, D.I.C, C.I Cooney., & A.L Demein,. 1979. Fermentation and Enzymes Technoligy. John and Sons Inc., p.
- Winarno. FG. 2008. Kimia Pangan dan Gizi, Edisi Terbaru. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno. FG & S. Fardiaz, 1979. *Biofermentasi Dan Biosintesa Protein*. Angkasa. Bandung.
- Yulistiyani, D., W. Puastuti., E. Wina & Supriati. 2012. Pengaruh Berbagai Pengolahan Terhadap Nilai Nutrisi Tongkol Jagung, Komposisi Kimia Dan Kecernaan In Vitro. Balai Penelitian Ternak, Bogor. *JITV* Vol. 17 No. 1.
- Zahroh, F. 2007. Pengaruh Suhu Inkubasi Dan Konsentrasi Kapang *Aspergillus niger* Isolat SC₃ Terhadap Produksi Glukosa Pada fermentasi tepung Biji Nangka (*Artocarpus integra*). *Skripsi*. Universitas Muhammadiyah Purwokerto. Purwokerto.

