**DAFTAR PUSTAKA**

Adisarwanto, T., (2014). Kedelai Tropika Produktivitas 3ton/ha. Jakarta. Penerbit Penebar Swadaya. Hal 25.

Andarwulan, N., Kusnandar, F., dan Herawati., (2011). Analisis Pangan. Dian Rakyat: Jakarta.

Apriyantono, A., D. Fardiaz, N.L. Puspitasari, S. Yasni dan S. Budiyanto. (1989). Petunjuk Praktikum Analisis Pangan. IPB Press, Bogor.

AOAC International., (1999). Official Method of Analysis.

Cooney. L., (1981). “Growth of Microorganism in Biotechnology”. Verlag, Chemie, Weinheim.

Aris, S.B., Rudi., & Lasarido. (2021). Pengolahan Limbah Industri Tahu Menggunakan Berbagai Jenis Tanaman Dengan Metode Fitoremediasi. Kalimantan Timur. Program Studi Agroteknologi. Hal 258.

Cahyadi, W., (2009). Kedelai Khasiat dan Teknologi. Jakarta. PT Bumi Aksara. Hal 4, 6, 58.

Fardiaz, S., (1992). Mikrobiologi Pangan. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.

Firmanto, H.B. Ir., (2010). Praktis Bercocok Tanam Kedelai Secara Intensif. Bandung. Penerbit Angkasa. Hal 2-5.

Fitri, K, S.A., Agung, M.U.K., dan Meika, J., (2015). Larutan Mc Farland standar digunakan sebagai referensi untuk menyesuaikan kekeruhan bakteri suspensi sehingga jumlah bakteri dalam kisaran yang diberikan untuk membakukan mikroba pengujian. Jurnal Akuatika,6(2) : 128-139.

Gomez, A.A. & Gomez., K.A. (1995). Prosedur Statistik Untuk Penelitian Pertanian. Jakarta. UI-Press.

Hakim, K., (2007), Pengaruh Penambahan Ammonium Sulfat Terhadap Produksi Etanol pada Fermentasi Umbi singkong (Manihot utilissima Pohl.) dengan Inokulum Saccharomyces cerevisiae, Skripsi, Fakultas Farmasi, Universitas Muhammadiyah Surakarta, Surakarta

Haryono, B. S.T.P., & Kurniati, D. (2013). KEDELAI. Provinsi Sumatera Utara. PT.Trisula Adisakti.

Inuhan, B., Arreneuz, B., & Wibowo, A.M. (2016). Optimasi Produksi Protein Sel Tunggal (PST) Dari Bakteri Yang Terdapat Pada Gastrointestinal (GI) Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*) dan Ikan Kembung (*Scomber canagorta*). Pontianak. Universitas Tanjungpura. Hal 24-25.

Irianto, H.E., & Muljannah, I., (2011). Proses dan aplikasi nanopartikel kitosan sebagai penghantar obat. Squalen, 6(1), 1-8.

Jasman., & Ramadan, M.A., (2021). Pengaruh Jenis Perlakuan Awal terhadap Konsentrasi Bioetanol Hasil Hidrolisis dan Fermentasi Tongkol Jagung menggunakan *Trichoderma reesei* dan *Saccaharomyces cerevisiae.* Nusa Tenggara Timur. Universitas Nusa Cendana. Hal 27.

Knob, A & Carmona, E,C., (2008). Xylanase production by *penicillium sclerotiorum and its characterization. World Applied Sciences journal* 4 (2).277-283.

Kuswardani, I., & Wijajaseputra, A.I. (1998). Produksi Protein Sel Tunggal Phanerochaete chrysosporium pada media limbah cair tahu yang diperkaya: kajian optimasi waktu panen. Prosiding Seminar Nasional Teknologi Pangan dan Gizi. 604-613.

Manfaati, R. (2010). Kinetika dan Variable Optimum Fermentasi Asam Laktat dengan Media Campuran Tepung Tapioka dan Limbah Cair Tahu oleh *Rhizopus oryzae.* Semarang. Magister Teknik Kimia.

Marian, E., & Tuhuteru S. (2019). Pemanfaatan Limbah Cair Tahu Sebagai Pupuk Organik Cair Pada Pertumbuhan dan Hasil Tanaman Sawi Putih. Papua. Sekolah Tinggi Ilmu Pertanian Petra Baliem Wamena. Hal 135-136.

Maryana, L., Anam, S., & Nugrahani, W.A. (2016). Produksi Protein Sel Tunggal Dari Kultur *Rhizopus oryzae* Dengan Medium Limbah Cair Tahu. Palu. Universitas Tadulako. Hal 134.

Muchtadi, D. (1989). Evaluasi Nilai Gizi Pangan. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi, IPB, Bogor.

Nasution,N.M. Feliatra., & Effendi, I. (2021). Analisis Pertumbuhan Protein Sel Tunggal Kultur *Bacillus cereus*Dengan Media yang Berbeda. Riau. Universitas Riau. Hal 48.

Natsir, S. (2018). Analisis Kandungan Protein Total Ikan Kakap Merah dan Ikan Kerapu Bebek. Ambon. Fakultas Tarbiyah dan Keguruan.

Nengsih A.I., Feliatra. Effendi I. (2020). *Growth of Bacteria Bacillus cereus in Liquid Mediums with Different Carbohydrate Sources.*Pekanbaru. Universitas Riau. Hal 68.

Pagoray, H., Sulistyawati., & Fitriyani. (2021). Limbah Cair Industri Tahu dan Dampaknya Terhadap Kualitas Air dan Biota Perairan. Samarinda. Universitas Mulawarman.

Pawignya, H. (2011). Pembuatan Protein Sel Tunggal dari Limbah Nanas dengan Proses Fermentasi. Yogyakarta. Fakultas Teknologi Industri. Hal 2-3.

Poedjiadi, Anna dan F. M. Titin Supriyanti. (2006). Dasar - Dasar Biokimia.

Jakarta: UI-Press.

Putra, H.M. Feliatra., & Effendi, I., (2021). *Optimization OF Bacillus cereus Growth In Media With Different Carbon Sources.* Riau. Universitas Riau. Hal 208-209.

Putri, E. (2018). Kualitas Protein Susu Sapi Segar Berdasarkan Waktu Penyimpanan. Langsa. Universitas Cut Nyak Dhien Langsa. Hal 15.

Prabandari, E., (2001). Cara membuat tahu. Prov. Sumatera Utara. Jakarta. PT MUSI PERKASA UTAMA. Hal 42.

Rahayu, & Nurwitri., (2012). Mikrobiologi Pangan. Bogor. PT.Penerbit IPB Press. Hal 74-75.

Rahayu, D., (2019). Potensi Limbah Cair Tahu Sebagai Media Pertumbuhan Bakteri Asam Laktat *Lactobacillus bulgaricus* dan *streptococcus thermophilus.* Yogyakarta. Hal 1 dan 2.

Rauzatul, J., (2018). Pengaruh Aplikasi Bakteri *Bacillus cereus* dan *Pseudomonas Aeruginosa* Terhadap Produktivitas Tanaman Padi yang Terinfeksi Penyakit Blas Sebagai Referensi Mata Kuliah Mikrobiologi. Banda Aceh. Hal 16, 17, 18, 19.

Riadi, R., (2007). Teknologi Fermentasi. ISBN: 978-979-756-233-5. Yogyakarta: Graha Ilmu.

Samsudin, W., Selomo, M., & Natsir, F.M. (2018). Pengolahan Limbah Cair Industri Tahu Menjadi Pupuk Organik Cair Dengan Penambahan Efektive Mikroorganisme-4 (EM-4). Maluku. Universitas Hasanuddin. Hal 2.

Sayow F., Bobby V.J.P., Weny T., Kojoh D.A., (2020). Analisis Kandungan Limbah Industri Tahu Dan Tempe Rahayu Di Kelurahan Uner Kecamatan Kawangkoan Kabupaten Minahasa. Manado. UNSRAT. Hal 246.

Siregar, A.D., Lahay, R.R., & Rahmawati N., (2017). Respons Pertumbuhan Dan Produksi Kedelai (*Glycine max* (L. Merril) Terhadap Pemberian Biochar Sekam Padi Dan Pupuk P. Medan. USU. Hal 722-723.

Soedarmadji, S; B. Haryono dan Suhardi. (1989). Analisa Bahan Makanan dan Pertanian. Penerbit Liberty. Yogyakarta.

Somaye, F., Marizich., & Lale., (2008). *Single Cell Protein* (SCP) *Production from Uf Cheese When by Kluyveromyces Marxianus*. Iran. 18th Nationl Congres on Food Technology. 16-18 oct.

Suhairin., Muanah., Dewi, S.E., (2020). Pengolahan Limbah Cair Tahu Menjadi Pupuk Organik Cair Di Lombok Tengah NTB. Mataram. Universitas Muhammadiyah Mataram. Hal 374.

Susanti, R., & Hidayat, E., (2016). Profil Protein Susu Dan Produk Olahannya. Lampung. Universitas Negeri Semarang. Hal 99.

Shitophyta, M.L. Kaisupy S., & Sari P.I., (2021). *Utilization Of Tofu Liquid Waste Into Biogas:Review.* Yogyakarta. Universitas Ahmad Dahlan. Hal 1-2.

Widanti. A., (2021). Produksi Protein Sel Tunggal Dari Limbah Cair Tahu Dengan Kultur *Saccharomyces cerevisiae* 3005. Yogyakarta. Hal 2.

Wulandari, E. Idiyanti, T., & Sinaga, E., (2012). Limbah Molas: Pemanfaatan Sebagai Sumber Karbohidrat untuk Perkembangbiakan Mikroorganisme. Jakarta. Universitas Nasional Jakarta. Hal 566.

Winda, S., & Makmur, S. M.F.N., (2018). Pengolahan Limbah Cair Tahu Menjadi Pupuk Organik Cair dengan Penambahan Effective Mikroorganisme -4 (EM-4). Jurnal Nasional Ilmu Kesehatan.

Yuswadinata, S.N., & Whathoni, N., (2021). Tinjauan Bentuk Sediaan Farmasi Mengandung Peptida. Jawa barat. Universitas Padjadjaran. Hal 121.