**DAFTAR PUSTAKA**

Afriani, M. 2012. Pengaruh Fermentasi dan Konsentrasi Ragi Roti Rot Terhadap Kadar Bioetanol Dari Fermentasi Glukosa Hasil Hidrolisis Selulosa Terhadap Kosong Kelapa Sawit. Departemen Kimia Universitas Sumatra Utara.

Agustining, D. 2012. Daya Hambat *Saccharomyces cerevisiae* Terhadap Pertumbuhan Jamur Fusarium Oxysporum. Skripsi. Universitas Jember.

Ahmad, Z.R. 2005. Pemanfaatan Khamir *Saccharomyces cerevisiae* untuk Ternak, Wartazoa 15 (1); 49-55.

Amayanti, A., Joni & Ali. 2004. Analisis Resiko Lingkungan dari Pengolahan Limbah Cari Tahu dengan Kayu Apu (*Pistia stratiotes L*). FTSP-ITS: Semarang.

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.

Aini, N., 2015. Media Alternatif Untuk Pertumbuhan Jamu Menggunakan Sumber Karbohidrat Yang Berbeda. Universitas Muhammadiyah Surakarta.

Batubara, U. M., 2009. Pembuatan Pakan Ikan dari Protein Sel Tunggal Bakteri Fotosintetik Anoksigenik dengan Memanfaatkan Limbah Cair Tepung Tapioka yang Diuji pada Ikan Nila (*Oreochormis niloticus*). Skripsi. Departemen Biologi. USU: Medan.

BPPT. 1997. Teknologi Pengolahan Limbah Tahu – Tempe Dengan Proses Biofilter Anaerob Aerob. Laporan Kegiatan. Kelompok Teknologi Pengolahan AIR Bersi dan Limbah Cair. BPPT.

Calessman, dkk. 2005. Pertumbuhan *Saccharomyces cerevisiae*.

Cappucino, J. G., and Sherman, N., 2014. Manual Laboratorium Mikrobiologi. 8th ed. J. Manurung dan H. Vidhayanti, Ed. Jakarta: EGC.

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

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

Darsono, V. 2007. Pengolahan Secara Aerob dan Anaerob. Jurnal Teknologi Industri. 11:9-20.

Effendi, H. 2003. Telaah Kualitas Air. Yogyakarta: Kanisius.

Fitri, K, S. A., Agung, M. U. K., dan Meika, J. 2015. Larutan Mcfarland Standar Digunakan Sebagai Referensi Untuk Menyesuaikan Kekeruhan Bakteri Suspensi Sehingga Jumlah Bakteri Dalam Kisaran Yang Diberikan Untuk Membekukan Mikroba Pengujian. Jurnal Akuatika, 6 (2) : 128 – 139.

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

Forsith, W. G. C. V. C, Quesnel. 1963. Mekanisme Of Cacoa Cunning Ad Vence In Enzimologst. New York : Mc Graw Hill Book Co.

Gandjar, I. 2006. Mikrobiologi Dasar dan Terapan. Jakarta: Yayasan Obor Indonesia.

Gomez, K. A, dan Anturo A. Gomez. (1995). Prosedur StatistikUntuk Penelitian Pertanian. Jakarta : IU 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.

Herlambang, A. 2005. Penghilangan Bau Secara Biologi Dengan Biofilter Sintetik. JAI. Vol.1, No, 1. Kelompok Teknologi Pengolahan Air Bersih Dan Limbah Cair, Pusat Pengkajian Dan Penerapan Teknologi Lingkungan, BPPT.

Husin, A. 2003. Pengolahan Limbah Cair Tahu Industri Tahu Menggunakan Biji Kelor

(*Moringa oleifera*) Sebagai Koagulan. Laporan Penelitian Dosen Muda Fakultas Teknik Univesitas Sumatera Utara.

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

Hidayat, N, C. P. Masdiana dan S. Suhartini. 2006. Microbiologi Industry. Andi : Yogyakarta.

Indah, M. S. 2007. Struktur Protein. Fakultas Kedokteran, Universitas Sumatra Utara, Medan, hlm. 89

Jutono dkk. 1980. Pedoman Praktikum Mikrobiologi Umum. Yogyakarta: Fakultas Pertan ian UGM.

Kaswinarni, F. 2007. Kajian Teknis Pengolahan Limbah Padat dan Cair Industri Tahu. (Tesis). Semarang: Program Study Magister Ilmu Lingkungan Program Pascasarjana Universitas Diponegoro.

Kuswardani, I dan A. I. Wijajaseputra. 1998. Produk 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.

Legowo, A. (2005). Analisis Pangan. Badan Penerbit Universitas Diponegoro: Semarang.

Lay, B. W. (1994). Analisis Mikroba Di Laboratorium. Jakarta: PT. Raja Grafindo Persada.

Manfaati, R. (2010). Kinetika dan Variabel Optimum Fermentasi Asam Laktat dengan Media Campuran Tepung Tapioka dan oleh Rhizopus oryzae. Tesis. Magister Teknik Kimia. UNDIP: Semarang.

Marx, J.L. (1991). Revolusi Bioteknologi. Yayasan Obor Indonesia: Jakarta.

Maryana, L., Ana, S., & Nugrahani, .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.

Murray, R. K., Granner, D. K., & Rodwell, V. W. Biokimia Harper (27 ed). Jakarta : Buku Kedokteran EGC : 2009.

Muhibuddin, A., L. Addina., A. L. Abadi, dan A. Ahmad. 2011. Biodiversity Of Soil Fungi On Integrated Pest Management Farming System Agrivita Vol. 33, No. 22 : 111 – 118.

Machfud, E., G. Said, dan Krisnani. 1989. Fermentor. Bogor. IPB Press.

Nigam, J.N. (1998). Single Cell Protein from Pineapple Cannery Effluent. World Journal of Microbiology and Biotechnology. 14, 693-696.

Nohong. 2010. Pemanfaatan Limbah Cair Tahu Sebagai Bahan Penyerap Logam Krom, Kadmiun dan Besi Dalam Air Lindi TPA. Jurnal Pembelajaran Sains. Vol. 6, No. 2: 257-269. Kendari: Jurusan Kimia FMIPA Universitas Haluoleo Kendari.

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

Nurhayati, N., & Berliana. (2014). Perubahan Kandungan Protein Dan Serat Kasar Kulit Nanas Yang Difermentasi Dengan Plain Yoghurt. Jurnal Ilmiah Ilmu – Ilmu Pertenakan, 15 (1).

Nurul Latifah. 2011. Senyawa Organik Pada Limbah Cair Tahu. Tesis. Program Pascasarjana Universitas Diponegoro : Semarang.

Pelczar, M.J., E.C.S. Chan. 2008. Dasar-Dasar Mikrobiologi jilid 1. UI-press: Jakarta.

Pawignya, H. 2011. Pembuatan Protein Sel Tunggal dari Limbah Nanas Dengan Proses Fermenatsi. Teknik Kimia Fakultas Teknologi Industri UPN “Veteran”. ISSN 1693-4393 Yogyakarta.

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

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

Sidharta, B. R., (2000). Pengantar Mikrobiologi Kelautan. Universitas Atma Jaya Yogyakarta. Yogyakarta.

Sitaresmi. 2002. Mikrobiologi Lingkungan I. Jakarta. Biologi FMIPA UI.

Somaye, F., M.N. Marizieh & N. Lale. 2008. Single Cell Protein (SCP) Production from UF Cheese When by Kluyveromyces marxianus. 18th National Congress on Food Technology, Iran. 16 – 18 Oct.

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

Sugiharto. 1994. Dasar-Dasar Pengolahan Air Limbah. Jakarta: Penerbit Universitas Indonesia.

Suryanto, D., 2009. Prospek Keanekaragaman Hayati Mikroba (Microbial Bioprospecting) Sumatra Utara. Makalah Pidato Pengukuhan Guru Besar Tetap Bidang Mikrobiologi fak. FMIPA. USU. Medan.

Susanti, M. T., Wahyuningsih, I. pujihastuti & E. Supryo. 1997. Optimasi Produksi Protein Sel Tunggal dari Bagase Terhidrolisis Dengan Fermenatsi Oleh Saccharomyces cerevisiae. Laporan Penelitian Dosen Muda (biaya DIK Rutin) Fak. Teknik. UNDIP Semarang.

Sutedjo, M. 1996. Mikrobiologi Tanah. Rineka Cipta. Jakarta.

Silaban, G. O., E. B. M, Siregar., & L, Hakim. (2015). Uji Potensi Fungi Pelapuk Putih Asal Batang Kayu Eukaliptus (Eucalyptus grandis) Sebagai Pendegradasi Lignin. Jurnal Ilmu Dan Teknologi Kayu Tropis. (1) : 1-6.

Standar Nasional Indonesia. 1992. Syarat Mutu Biskuit. Departemen Perindustrian RI..

Wignyanto dkk. 2001. Pengaruh Konstentrasi Gula Reduksi Sari Hati Nanas Dan Inokulum *Saccharomyces cerevisiae* Pada Fermentasi Etanol. Jurnal Teknologi Pertanian 2(1).

Zulfikli dan Ami, A. 2001. Pengolahan Limbah Cair Pabrik Tahu dengan Rotating Biological Contactor (RBC) pada Skala Laboratorium. Limnotek.Vol, VIII. No, I. :21-34.