

## DAFTAR PUSTAKA

- Akmal, A., Helmi, dan A. Romita. 1996. Isolasi Mikroba Tanah Penghasil Antibiotika dan Sampel Tanah pada Lokasi Penumpukan Sampah. *Cermin Dunia Kedokteran*. No. 108. 1996 45.
- Abraham, A. G., G. L. De Antoni, dan M. C. Anon. 1993. Proteolytic Activity of *Lactobacillus bulgaricus* Grown in Milk. *J. Dairy Sci.* 76:1498–1505.
- Adawiyah, R. 2007. *Pengolahan dan Pengawetan Ikan*. Bumi Aksara. Jakarta. 137 hlm.
- Afrianto, E., dan E. Liviawaty. 1989. *Pengawetan dan Pengolahan Ikan*. Kanisius. Yogyakarta. 128 hlm.
- Afrianto, E., dan E. Liviawaty. 2005. *Pengawetan dan Pengolahan Ikan*. Kanisius. Yogyakarta. 148 hlm.
- Agrios, G. N. 1997. *Plant Pathology Fift Edition*. Departemen of Plant Pathology. University of Florida. 952 hlm.
- Astawan, M. W., dan M. Astawan. 1988. *Teknologi Pengolahan Pangan Hewani Tepat Guna*. Akademika Pressindo. Jakarta. 120 hlm.
- Astawan, M. 2009. *Sehat dengan Hidangan Kacang dan Biji-bijian*. Penebar Swadaya. Jakarta. 174 hlm.
- Baehaki, A., Rinto, dan A. Budiman. 2011. Isolasi dan Karakterisasi Protease dari Bakteri Tanah Rawa Indralaya Sumatera Selatan. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. 22(1): 40-45.
- Bains, W. 1998. *Biotechnology From A to Z. Second Edition*. Oxford University Press. New York. 420 hlm.
- Balai Pengendalian Tanaman Pangan dan Hortikultura Jawa Tengah. 2011. *Corynebacterium*. Diakses 20 Juni 2015 [www.laboratoriumphpbanyumas.com](http://www.laboratoriumphpbanyumas.com).

- Banjarnahor, M. R. 2010. Pengendalian Hayati. Diakses 14 Mei 2015 [www.raflesmartohap.blogspot.com](http://www.raflesmartohap.blogspot.com).
- Bauer, M. W., S. B. Halió, dan R. M. Kelly. 1996. Proteases and Glycosyl Hydrolases from Hyperthermophilic Microorganisms. *Adv Protein Chem.* 48: 271-310.
- Bergmeyer, H. U., dan M. M. Grassl. 1983. *Method of Enzymatic Analysis*. Ed ke-2. Weinheim. Verlag Chemie. hlm 1007-1009.
- Buckle, K. A., R. A. Edwards, G. H. Fleet, dan M. Wootton. 2007. *Ilmu Pangan*. Penerjemah: Hari Purnomo dan Adiono. Universitas Indonesia. Jakarta.
- Buller, N. B. 2004. *Bacteria from Fish and Other Aquatic Animals. A Practical Identification Manual*. CABI Publishing. Wallingford. hlm 12. 75-76.
- Cappuccino, J. G., dan N. Sherman. 1983. *Microbiology a Laboratory Manual* 4<sup>th</sup> ed. Menlo park: Addison-Wesley Publ. Company. Inc.
- Cappucino, J. G., dan N. Sherman. 2005. *Microbiology a Laboratory Manual International Edition* 7<sup>th</sup> ed. San Francisco. Pearson Education Inc. publishing as Benjamin Cummings.
- Choi, N. S. dan S. H. Kim. 2000. The Effect of Sodium Chloride on The Serine-type Fibrinolytic Enzymes and the Thermostability of Extracellular Protease from *Bacillus amyloliquefaciens* DJ4. *Journal of Biochemistry and Molecullar Biology*. Volume 34. Nomor 2. Korea.
- Clucas, J. J., dan A. R. Ward 1996. *Post-Harvet Fisheries Development. A Guide to Handling. Preservation. Processing and Quality*. NRI. United Kingdom.
- Cowan, S. T. dan Steel's. 1974. *Manual for The Identification of Medical Bacteria*. Cambridge University Press. London. 238p.
- Creighton, H. 1986. *Law Every Nurse Should Know*. Philadelphia:W.B. Saunders.
- Damayanti, E., dan E. S. Mudjajanto. 1995. *Teknologi Pangan*. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan. Jakarta.
- Data Primer. 2015. Hasil wawancara penulis dengan Ibu Marni produsen terasi udang rebon di Desa Margasari Kecamatan Labuhan Maringgai Lampung Timur. 05 Maret 2015 pukul 09.00 WIB.
- Davies, H. L. 1982. *Nutrition and growth*. Hedges and belly Pty. Ltd. Melbaurne.
- Departemen Kesehatan RI. 1995. *Daftar Komposisi Zat Gizi Pangan Indonesia*. Departemen Kesehatan RI. Jakarta.

- Direktorat Gizi Depkes. 1992. Produk Fermentasi Ikan Garam. Balai Besar Riset Pengolahan Produk dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan.
- Djajasukma. 1993. Isolasi Enzim Protease dari *Mucor javanicus*. Pros. Seminar Hasil Litbang SDH.
- Fardiaz, S. 1988. Fisiologi Fermentasi. Pusat Antar Universitas dan Lembaga Sumber daya Informasi IPB. Bogor.
- Fardiaz, S. 1992. Mikrobiologi Pengolahan Pangan Lanjutan. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Institut Pertanian Bogor. Bogor. 283 hlm.
- Fardiaz, S. 1993. Analisa mikrobiologi Pangan. PT Raja Grafindo Persada. Jakarta. 200 hlm.
- Fatoni, Amin. 2008. Isolasi dan Karakterisasi Protease Ekstraseluler dari Bakteri dalam Limbah Cair Tahu. Jurnal Natur Indonesia.10 (2): 83-88.
- Fujiwara, N., dan K. Yamamoto. 1987. Production Of Alkaline Protease In Low Cost Medium by Alkalophilic *Bacillus* sp. and Properties of The Enzyme. J. Ferment. Technol. 65(3):345-348.
- Gupta, R., Q. K. Beg, dan P. Lorenz. 2002. Bacterial Alkaline Proteases: Molecular Approaches and Industrial Applications. Appl. Microbiol. Biotechnol. 59:15-32.
- Gupta, A., I. Roy, R. K. Patel, S. P. Singh, S. K. Khare, dan M. N. Gupta. 2005. One Step Purification and Characterization of an Alkaline Protease From Haloalkaliphilic *Bacillus* sp. J. Chromatogr. 1075:103-108.
- Hadioetomo, R. S. 1985. Mikrobiologi Pangan dalam Praktek Teknik dan Prosedur Dasar Laboratorium. Gramedia. Jakarta.
- Hadiwiyoto, S. 1983. Hasil-Hasil Olahan Susu, Ikan, Daging dan Telur. Liberty. Yogyakarta. 151 hlm.
- Hadiwiyoto, S. 1993. Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan Jilid I. Penerbit Liberty. Yogyakarta. 275 hlm.
- Huang, G., T. Ying, P. Huo, dan J. Jiang. 2006. Purification and Characterization of Protease from Thermophilic *Bacillus* strain HS08. African. Biotechnol. 5:2433-2438.
- Hutabarat, S., dan S. M. Evans. 1986. Kunci Identifikasi Zooplankton. UI Press. Jakarta. 98 hlm.
- Lehninger, A. L. 1998. Biochemistry. Academic Press. New York.

- Lim, D. 1998. Microbiology. Ed ke-2. McGraw-Hill. New York.
- Manik, C. A. 2011. Uji Efektivitas *Corynebacterium* dan Dosis Pupuk K terhadap Serangan Penyakit Kresek (*Xanthomonas campestris pv oryzae*) Pada Padi Sawah (*Oriza sativa L*) di Lapangan. [www.repository.usu.ac.id](http://www.repository.usu.ac.id). Dikses 27 Juni 2015.
- Marliana. 1992. Pengaruh Perbedaan Konsentrasi Gula Merah dan Garam Terhadap Mutu Efisiensi Terasi Udang. (Skripsi). Jurusan hasil perikanan IPB. Bogor. 132 hlm.
- Moeljanto, R. 1982. Pengasapan dan Fermentasi Ikan. PT. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Moeljanto, R. 1992. Pengawetan dan Pengolahan Hasil Perikanan. Penebar Swadaya. Jakarta. 259 hlm.
- Moeljohardjo, D. S. 1972. The Flavor Coumpounds Of Cooked Trassi, A Cured Shrimp Paste Condiment Of The Far East. Centre For Agricultural Publishing and Documentation. Wageningen.
- Naiola, E., dan N. Widhyastuti. 2007. Semi Purifikasi dan Karakterisasi Enzim Protease *Bacillus* sp. Berkala Penelitian Hayati. 13 (51–56).
- Narimawati, U. 2008. Metodologi Penelitian Kualitatif dan Kuantitatif. Teori dan Aplikasi. Bandung.
- Nasir. 2008. Chitosan, Limbah Kulit Udang Untuk Diabetes dan Hipertensi. Diakses dari <http://katakiti.multiply.com/reviews/item/69> pada tanggal 05 Januari 2015.
- Nasution. 2013. Terasi Khas Lampung. Diakses tanggal 29 juni 2015. <http://lampungsaibertapis.com>.
- Nontji, A. 1986. Laut Nusantara. Djambatan. Jakarta. 368 hlm.
- Pakpahan, R. 2009. Isolasi Bakteri dan Uji Aktivitas Bakteri Protease Termofilik Dari Sumber Air Panas Sipoholon Tapanuli Utara Sumatera Utara. (Thesis). Universitas Sumatera Utara.
- Palmer, T. 1995. Understanding Enzymes 4th edition. Prentice Hall. London.
- Pederson, C. 1971. Microbiology and Food Fermentation. The AVI Publishing. Co. Inc. Westport. Connecticut. 537 hlm.
- Pelczar, M. J., dan E. C. S. Chan. 1986. Dasar-Dasar Mikrobiologi. UI Press. Jakarta.

- Perangin, R., S. Budhyatni, dan S. Rahayu. 1981. Pengamatan Mikroflora pada terasi dan mikrobiologi di Indonesia. Kumpulan Makalah Konggres Nasional Mikrobiologi III. Jakarta.
- Persatuan ahli Gizi Indonesia (PERSAGI), 2009. Tabel Komposisi Pangan Indonesia. PT Elex Media Komputindo. Jakarta. 27 hlm.
- Pierson, S. 2013. Kajian Terasi atau Balacan Sebagai Bahan Tambahan Makanan. Diakses tanggal 25 Maret 2015. <http://www.detikfood.com>.
- Poliana, J., dan C. A. P. Mac. 2007. Industrial Enzymes: Structure, Function, and Applications. Dordrecht. Springer. hlm 24.
- Potter, N. N. 1987. Food Science. Westport Connecticut. The AVI Publishing Company. Inc.
- Praptiningsih, Y. S., Hartanti, S., A. Sudewo, dan Maryanto. 1988. Penggunaan Starter Pada Pembuatan Terasi. PAU Pangan dan Gizi. Institut Pertanian Bogor. Bogor .
- Putro, S. 1993. Fish fermentation technology in Indonesia. Di dalam Fish fermentation Technology (Eds. Lee, C. H., Steinkraus, K. H. and Reilly, P. J. A.) United Nation University Press. Korea. hlm. 107-128.
- Radzicka, A., dan R. Wolfenden. 1995. A proficient enzyme. Science. 6.267:90-93
- Rahayu, K., dan S. Sudarmadji. 1989. Mikrobiologi Pangan dan Gizi. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta. hlm 73-180.
- Rahayu, W. P., S. Ma'oen, dan S. Fardiaz. 1992. Bahan Pengajaran Teknologi Fermentasi Produk Perikanan. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Institut Pertanian Bogor. Bogor. 140 hlm.
- Rajasa, H. 2003. Pidato pembukaan 3rd conference on industrial enzyme and biotechnology. Technology and Business Opportunity for Industrial Enzyme in Harmony with Environment. BPPT. Jakarta. 6-7 Oktober 2003.
- Rao, M. B., A. M. Tanksale, M. S. Ghatge, dan V. V. Deshpande. 1998. Molecular and Biotechnological Aspect of Microbial Proteases. Microbiology and Molecular Biology Rev. Sci Am. 62: 597-635.
- Saanin, H. 1984. Taksonomi dan Kunci Identifikasi Ikan. Binacipta. Bandung. 245 hlm
- Saisthi, P. 1967. Traditional Fermented Fish Product with Special Reference to Thai Product. Asean Food Journal. Vol.3. No. 1:3-10.

- Salle, A. J. 1961. *Fundamental Principles of Bacteriology*. McGraw-Hill Co. Inc. New York.
- Sarnianto, P., H. E. Irianto, dan S. Putro. 1984. Studies on the histamine content of fermented fish product. *Laporan Penelitian Teknologi Perikanan*. 32: 35-39.
- Sastono, U., Sutardi, O. F. Verdial. 2008. Opimasi Pemecahan Emulsi Kanil Dengan Cara Pendinginan Dan Pengadukan Pada Virgin Coconut Oil (VCO): (Abstrak) Prosiding Seminar. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Setyaningsih, I., T. Nurhayati, U. Aremhas. 2013. Pengaruh Media Kultivasi *Chaetoceros gracilis* Terhadap Kandungan Kimiawi dan Potensi Inhibitor Protease. *J. Teknol. dan Industri Pangan*. Institut Pertanian Bogor. Bogor. 24(2).
- Singh, J., N. Batra., dan C. R. Sobti. 2001. Serine Alkaline Protease from a Newly Isolated *Bacillus* sp. SSR1. *Proc. Biochem*. 36:781-785.
- Sjafi'I, A. 1988. Mutu Mikrobiologi Beberapa Ragam Peda (skripsi). Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor. 78 hlm.
- Soedarmo, P., dan A. D. Sediaoetama. 1977. *Ilmu Gizi*. Penerbit Dian Rakyat. Jakarta.
- Sofro, A. S. M. 1990. *Biokimia*. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. UGM. Yogyakarta.
- Son, E. S. dan J. I. Kim. 2003. Multicatalytic Alkaline Serine Protease from the Psychrotropic from *Bacillus amyloliquefaciens* S94. *The Journal of Microbiology*. Volume 41. Nomor 1. Korea.
- Sugiyono, A. J., Lintang, R. A. Sabe. 2003. Penapisan dan Karakterisasi Protease Bakteri Termofilik Asal Mata Air Laut Panas Poso Sulawesi Tengah. (Skripsi). Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Sam Ratulangi. Manado.
- Sugiyono. 2005. *Memahami Penelitian Kualitatif*. Alfabeta. Bandung.
- Suhartono, M. T. 1989. *Enzim dan Bioteknologi*. Depdikbud. Ditjen Dikti-PAU. IPB. Bogor. 53-102 p.
- Suhartono, M. T., L. N. Lestariono, dan T. Tanoyo. 1995. Study on Protease from *Aspergillus oryzae* Isolated from Soy Sauce Processing in Indonesia. *J. Indonesia Trop. Agric*. 6 (2):21–25.
- Suprpti, L. 2002. *Membuat Terasi*. Kanisius. Yogyakarta. 43 hlm.

- Suprihatin. 2010. Teknologi Fermentasi. Universitas Negeri Surabaya. University Press. Surabaya.
- Susanti, E. 2003. Penentuan Aktivitas dan Jenis Protease dari *Bacillus* sp. BAC4<sup>1</sup>. Sainmat, 1: 56-57.
- Susilowati, R. F. R. 1988. Mempelajari sifat fisiologi bakteri halotoleran yang diisolasi dari terasi. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. IPB. Bogor.
- Van Veen, A. G. 1965. Fermented and Dried Sea Food Product in Southeast Asia, dalam Fish as Food Volume III Processing Part I. Edited George Borgstrom-Academic Press. New York.
- Walker dan M. John. 2002. Protein Protocols Handbook. Humana Press Inc. Totowa.
- Waluyo, L. 2005. Mikrobiologi Umum. UMM Press. Malang.
- Ward, O. P. 1983; Fujiwara dan Yamamoto, 1987; Ward, O.P. 1983. Proteinase. Di dalam Microbial Enzyme and Biotechnology. W. M. Fogarty. Applied Science Publisher. New York.
- Ward, O. P. 1985. Proteolytic enzymes. In Young, M.M. (Ed.). Comprehensive Biotechnology: The principles, Applications, and Regulations of Biotechnology in Industry, Agriculture and Medicine. Vol. 3. Pergamon Press. Oxford.
- Widhyastuti, N., dan R. M. Dewi. 2001. Isolasi Bakteri Proteolitik Dan Optimasi Produksi Protease. Laporan Teknik Proyek Inventarisasi dan Karakterisasi Sumberdaya Hayati. Pusat penelitian Biologi. LIPI.
- Winarno, F. G., dan Laksmi. 1973. Pigmen dalam Pengolahan Pangan. Departemen Teknologi Hasil Pertanian. Fakultas Teknologi Pangan dan Mekanisasi Pertanian IPB Bogor. Bogor. 22-23.
- Winarno, F.G., dan S. Fardiaz. 1980. Pengantar Teknologi Pangan. Angkasa. Bandung.
- Wong dan Jackson. 1977. Malaysian belachan (shrimp paste dalam Steinkrauss ed hand book of indigenus fermented food. Institute of food science cirone university.
- Word, O. P. 1983. Properties of Microbial Protease. In Microbial Enzyme and Biotechnology. (Ed Forgety). Appl. Publ. London. 56–102.
- Yuniar, S. 2010. Resep Makanan Indonesia. Diakses tanggal 29 Agustus 2015. <http://Pangan Indonesia>.

- Yunizal, J. T. Murtini, N. Dolaria, B. Purdiwoto, Abdulrokhim, dan Carkipan. 1998. *Proseur Analisis Kimiawi Ikan dan produk Olahan Hasil-hasil Perikanan*. Pusat Penelitian dan Pengembangan Perikanan. Jakarta.
- Yusufa, M. H., C. P. Masdiana, dan D. A. Octavianie. 2010. *Identifikasi dan Studi Aktivitas Protease *Bacillus* sp Asal Limbah Cair Rumah Potong Ayam Tradisional Sebagai Kandidat Penghasil Biodeterjen*. Fakultas Kedokteran Hewan. Universitas Brawijaya. Malang.