

DAFTAR PUSTAKA

- Amri, K. dan Khairuman. 2003. Budidaya Ikan Nila Secara Intensif. Agromedia Pustaka. Jakarta. hal. 16-18.
- Anggordi, R. 1990. Ilmu Makanan Ternak Umum. Jakarta. PT. Gramedia Pustaka Utama
- Anonim, 2009. Pengembangan Teknologi Produksi Ikan Nila Unggul untuk Mendukung Program Ketahanan Pangan Nasional. <http://repositori.bppt.go.id>.
- Aravind, G., Bai, VR., Velu S., Kumaran, K. 2012. Traditional and Medicinal Uses of Carica papaya. Journal of Medicinal Plants Studies. Vol. 1 No. 1 pp : 7-15
- Ariana, I. N. T. dan I G.N.G. Bidura. 2001. Bobot dan Komposisi Fisik karkas Ayam Broiler yang Diberi Ransum dengan Penambahan Serbuk gergaji Kayu, Ragi Tapedan Kombinasinya. Majalah Ilmiah Peternakan 4 (1) : 21 - 26
- Aunstrup, K. 1979. Production, isolation and economic of extracellular enzymes in: LE. Wingard, E.K. Katar and Goldstein (Eds. Applied Biochemistry Bioengineering Enzymes Technology Academic Press, New York.
- Brands, S.J. 1989. Systema Naturae 2000/Classification. <http://sn2000.taxonomy.nl/>. 2/04/2012. 1 hal.
- Chou, B. and S. Shiau. 1996. Optimal Dietary Lipid Level for Growth of Juvenile Hybrid Tilapia *Oreochromis niloticus* x *Oreochromis aureus*. Aquaculture, 143: 185-195.
- Deliani. 2008. Pengaruh Lama Fermentasi Terhadap Kadar Protein, Lemak, Komposisi Asam Lemak dan Asam Fitat Pada Pembuatan Tempe. Tesis. Sekolah Pascasarjana Universitas Sumatera Utara. Medan.
- Dinas Perikanan dan Kelautan Provinsi Jawa Timur. 2013. Data Statistik Perikanan Jawa Timur. Surabaya
- Djarajah, A.S. 1996. Nila Merah, Pembenihan dan Pembesaran secara Intensif. FAO. Conservation of Genetic Resource of Fish. FAO Fisheries Technical Paper. No. 217.
- Djajasewaka, H. 1985. Pakan Ikan. Yasaguna. Jakarta. 47 hal.
- Effendi, MS. 1979. Metode Biologi Perikanan. Jakarta. PT Gramedia Pustaka Utama
- Ermawati. 2010. Budidaya Ikan Nila Secara Intensif. Jakarta. Pustaka Utama

- Fardiaz, S. 1989. Mikrobiologi Pangan. PAU IPB dengan LSI IPB. Bogor.
- Furuichi M. 1988. Fish nutrition. pp. 1-78. In. Watanabe T, editor. Fish nutrition and mariculture, JICA textbook, the General Aquaculture Course. Tokyo. Kanagawa International Fisheries Training Center.
- Gustiano, R. 2007. Perbaikan Mutu Genetik Ikan Nila. Balai Riset Perikanan Budidaya Air Tawar Bogor. Seminar Nasional Riset Kelautan dan Perikanan. hal 1-2.
- Gultom D., Yono C, H dan Haryati, T. 2000. Evaluasi Nilai Nutrisi Pollard Gandum Terfermentasi dengan *Aspergillus niger* NRRL 337 pada Itik Alabio dan Mojosari. Seminar Nasional Peternakan dan Veteriner 2000.
- Halver JE. 1988. Fish Nutrition. Academic Press, INC. London, 798 pp.
- Heyne, K. 1987. Tumbuhan Berguna Indonesia. 2nd ed. Terjemahan Litbang Kehutanan. Jakarta
- Huet, M. 1970. Textbook of Fish Culture. Finishing News (Book Ltd.) London
- Iskandar, Y.M., 2002, Isoflavonoida Hasil Fermentasi Kedelai Menggunakan Inokulum Kultur Campuran, *Prosiding Semnas XI*, Jasakiai, Yogyakarta.
- Jennessen, J., J. Schnurer, J. Olsson, R.A. Samson, and J. Dijksterhuis, 2008, Morphological characteristics of sporangiospores of the tempefungus *Rhizopus oligosporus* differentiate it from other taxa of the *R. microsporus* group. *Mycol. Res*, Vol.112,547-63.
- J. M Dominguez, dan Vazquez, M, Effect of the Operational Condition on Lactic Acid Production by *Rhizopus oryzae*, *Cienc.Tecnol. Aliment.* Vol.2, No.3. (113-118), 1999, Galicia, Spanyol.
- Keswara, D. M. 2009. Penggunaan *Meat Bone Meal* (MBM) sebagai Sumber Protein dalam Pakan untuk Pembesaran Ikan Nila *Oreochromis niloticus*. Skripsi. Program Studi Teknologi dan Manajemen Akuakultur, Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Institut Pertanian Bogor. Bogor. 44 hal.
- Khairuman dan K. Amri 2011. 2,5 Bulan Panen Ikan Nila. AgroMedia Pustaka. Jakarta. hal. 3-15.
- Landau, M. 1992. Introduction on Aquaculture. John Wiley and Sons, Inc. New York. hal 133-142.
- Lovell, T. 1989. Nutrition and feeding of fish. Van Nostrand Reinhold, New York, p. 26-45.

- Madigan, M.T., and J.M. Martinko, 2006, Brock Biology of Microorganisms 11th ed. Pearson Education, New Jersey.
- Maynard L., A. and J. K. Loosli. 1973. Animal Nutrition. Sixth Edition. Tata Mc. Graw Hill Publishing Company Ltd., New Delhi.
- Muchtadi, D., NS. Palupi, dan M. Astawan. 1992. Enzim dalam Industri Pangan. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. ITB. Bogor
- Muhiddin NH, N Juni, INP Aryantha. 2001. Peningkatan Kandungan Protein Kulit Ubi Kayu Melalui Proses Fermentasi. JMS 6(1): 1-12
- Mujiman, A. 1992. Makanan Ikan. Penebar Swadaya. Jakarta. hal. 106, 147.
- Mulyati, 2003. Pengaruh Penggunaan Bungkil Biji Karet Yang Difermentasi Dengan Ragi Tempe dan Oncom Dalam Ransum Terhadap Kualitas Daging Ayam Broiler. Tesis. Tidak Dipublikasikan. Semarang: Fakultas Peternakan Universitas Diponegoro.
- National Research Council. 1993. Nutrient Requirement of Fish. National Academic Press. Washington D. C. 273 hal.
- National Freshwater Fisheries Technology Center. 2006. Basic Biology of Tilapia. NFFTC Aqua-Leaflet. Nueva Ecija. 2000-06.
- Parakkasi, A., 1999. Ilmu Nutrisi dan Makanan Ternak Ruminansia. Universitas Indonesia. Jakarta.
- Perdana PW, J Riyanto, A Ratriyanto, SD Widyawati dan WPS Suprayogi. 2013. Pengaruh Penggunaan Tepung Ikan dan Menir Kedelai Terproteksi dalam Ransum terhadap Kecernaan Nutrien pada Sapi Persilangan Simmental Peranakan Ongole Jantan. Tropical Animal Husbandry 2(1): 1-7.
- Popma, T and M. Masser. 1999. Tilapia Life History and Biology. Southern Regional Aquaculture Centre through Grant. No 94-38500-0045.
- Pratiwi, D. A. Maryati, Sri, Srikini, Suharno, Bambang, S. 2006. Biologi Jilid 1. Erlangga. Jakarta.
- Prasetyawan JI. 2009. Penggunaan Wheat Pollard fermentasi dalam konsentrat terhadap performan kelinci keturunan Vlaamse Reus Jantan. Skripsi. Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret Surakarta.
- Rukmana, HR. 2012. Pepaya, Budidaya dan Pasca Panen. Yogyakarta. Penerbit Kanisius. p :18

- Rustidja. 1998. Sex Reversal Ikan Nila. Fakultas Perikanan, Universitas Brawijaya. Malang. hal 4 – 5.
- Saono, S. 1976. Koleksi jasad renik suatu prasarana yang diperlukan bagi pengembangan mikrobiologi. Berita Ilmu Pengetahuan dan Teknologi, 22(4): 1-11.
- Shurtleff, W. & Aoyogi, A. 1979. The book of tempe: A Super soy food from Indonesia. Harper & Row. New York.
- Shuler Michael L., Fikret Kargi, Bioprocess Engineering Basic Concepts, Prentice-Hall International Inc., New Jersey, 1992.
- Siri, S., H. Tobioka and I. Tasaki. 1992. Effects of Dietary Cellulose Level on Nutrient Utilization in Chickens. AJAS 5 (4) : 741 - 746.
- Sukada IK, IGNG Bidura, DA Warmadewi. 2006. Pengaruh Penggunaan Pollard, Kulit Kacang Kedelai, dan Pod Kakao Terfermentasi dengan Ragi Tape terhadap Karkas dan Kadar Kolesterol Daging Itik Bali Jantan. Laporan Penelitian Fakultas Peternakan, Unud., Denpasar.
- Tacon. 1987. The Nutrition and Feeding of Farmed Fish and Shrimp A Training Manual. FAO of The United Nations. Brazil. pp : 106-109
- Tannenbaum, S.R. & Wang, D.L.C. 1975. Single cell protein. The Massachusetts Institute of Technology Press. London.
- Watanabe T. 1988. Fish Nutrition and Marine Culture : JICA Text Book, the General Aquaculture Course. Tokyo University of Fisheries. Japan. hal. 44-56.
- Webster, C.D. and C. Lim. 2002. Nutrient Requirement and Feeding of Finfish for Aquaculture. CABI Publishing. UK.
- Winarno, F.G., Fardiaz, S., & Fardiaz, D. 1987. Pengantar Teknologi Pangan. Gramedia.
- Winda *et al.* 2013. The Use of Papain Enzyme to Increase The Digestibility of Dietary Protein and the Growth of Juveniles of Tilapia Larasati (*Oreochromis niloticus* Var)
- Yamamoto A. 1975. *Enzyme in Food Processing*. Editor G. Reed. New York. Academic Press
- Zonneveld, N., E. A. Huisman, dan J.H. Boon. 1991. Prinsip-Prinsip Budidaya Ikan. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta. hal. 72-82.