

6. DAFTAR PUSTAKA

Andriati, E. (1999). Optimalisasi pertumbuhan pellet miselia *Aspergillus oryzae* Pada Substrat Limbah Cair Tempe. Laporan Skripsi FTP-Unika Soegijapnata Semarang.

Anonim (1995). Farmakope Indonesia edisi V Dep Kes RI.

Atlas, R.M. (1984). Microbiology Fundamentals & Applications. Macmillan Publishing Company. New York.

Boyd, Robert. F (1984). General Microbiology. Times Mirror/Mosby College Publishing. Toronto (USA).

Crueger, W; Anneliese Crueger & Thomas D. Bruck (editor). (1984). Biotechnology A Textbook of Industrial Microbiology. Science Tech Inc. madison. WI 53705.

Goeltom, E.D; T. Murdiastanti & Ch.A.L. Triwidayastuti (1997). Pemanfaatan Limbah Rendaman Kedelai sebagai Substrat dalam Fermentasi Pembentukan Pellet Miselia *Rhizopus* dan *Aspergillus*. Makalah disajikan dalam Seminar Akademik Mahasiswa: Upaya Peningkatan Nilai Tambah Limbah Industri Pertanian, USM, 29 Nov.

James, C.S. Analytical Chemistry of Food. Blackie Academic & Profesional

Kasmidjo,R.. (1995). Teknologi Pembuatan Tempe sebagai dasar Pengembangan Industri Tempe Modern. Prosiding Pengembangan Tempe dalam Industri Pangan Modern. Yayasan Tempe Indonesia pp. 89-102.

Ledward,D.A; A.J. Taylor & R.A. Lawrie. (1983). Upgrading Waste for Feeds and Food. Butterworths. London.

Lestari, L.S; Ch. Retnaningsih & B. Widianarko (1998). Analisis Daur Hidup Pada Industri Tempe : Peluang Reconditioning Air Limbah dengan Ekstraksi Nutrien. Lemlit Unika Soegijapnata. Semarang.

Lily, V.G & H.L. Barnet (1951). Physiologi of Fungi Mc Graw Hill Book Company, Inc. New York. 4

Machlin, J. L (editor). Handbook of Vitamin. Dept of Vitamin & Clinical Nutrition Hoffman-La Roche Inc. Nutley. New Jersey (USA).

Pitt, J.I. (1987). Fungi and Food Spoilage. Academic Press Inc. London.

Rahman, A. (1992). *Teknologi Fermentasi Industrial II*. Penerbit Arcan bekerjasama dengan PAU IPB Bogor. Jakarta.

Salunkhe, D.K. & S.S. Deshpande (eds.) (1991). *Foods of Plant Origin: Production, technology, and Human Nutrition*. AVI-Van Nostrand Reinhold. New York.

Samson, R.A.; Ellen S. Hoekstra.; Connie A.H. Van Oorschoot (1984). *Intoduction to Food Borne Fungi*. Centralbereu Voor Schimmelcultures. Institute of the Royal Netherlands Academy of Arts & Sciences.

Soeparno (1994). *Ilmu & Teknologi Daging*. UGM Press. Yogyakarta.

Sudarmadji, S.; B. Haryono; Suhardi (1984). *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty. Yogyakarta.

Suparmo (1988). *Mixed-Culture Fermentation for Vitamin B12 Synthesis In Tempeh (Dissertation)*. Michigan University. USA.

Sumardi & Budi Widianarko (1998) *Water Reconditioning Through Protein Bioconversion From Liquid Waste of Tempeh Industry*. Proceeding of the Third International Conferrence On Ecobalance Progrees in LCA of Sustainable Society. Japan.

Stanburry, P.E & A. Whitaker (1984)/ *Pinciples of Fermentation Technology*. Pergamon Pres. Sydney. Australia.

Steinberg (1919). Diambil dari buku Lily, V.G & H.L. Barnet (1951). *Physiologi of Fungi*. Mc Graw Hill Book Company, Inc. New York.

Steinberg (1936). Diambil dari buku Lily, V.G & H.L. Barnet (1951). *Physiologi of Fungi* Mc Graw Hill Book Company, Inc. New York.

Stone, Herbert & Joel L. Sidel (1993). *Sensory Evaluation Practices*. Academic Press Inc. New York USA.

Winarno, FG. (1993). *Pangan: Gizi, Teknologi dan Konsumen* Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.