

DAFTAR PUSTAKA

- Alexander, M. 1985. Microbial ecology. In : Introduction to Soil Microbiology. Willey Eastern Limited, New York.
- Amaha, K., Y. Sasaki dan T. Segawa. 1996. Utilization of tofu soybean curd by product as feed for Cattle. Bull. Food and Fertilizer Techn. Center June.
- Anonimus. 1980. Pemanfaatan instalasi gas bio dalam bidang peternakan. Dalam: Pengembangan Energi Non Konvensional. Dirjen Ketenagaan, Departemen Pertambangan dan Energi, Jakarta.
- Anonimus. 1986. Daftar Komposisi Bahan Makanan. Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. Penerbit Bhratara, Jakarta.
- Anonimus. 1996. The Encyclopedia Americana International Edition. Grolier Incorporated, Danburry. Connecticut 06816.
- AOAC. 1975. Official Method of Association of Official Analytical Chemist. 12th Edition. Published by Association of Official Analytical Chemist, Benjamin Franklin Station Washington D. C.
- Aritonang, D. dan M. Silalahi. 1992. Ketercernaan nutrisi jagung, onggok, gaplek, ampas sagu, ampas bir dan ampas tahu untuk babi. Ilmu dan Peternakan, 5(2) : 82-86.
- Astuti, M. 1980. Rancangan Percobaan dan Analisis Statistik. Fakultas Peternakan, UGM, Yogyakarta.
- Axelsson, L. 1998. Lactic acid bacteria: classification and physiology. In: Lactic Acid Bacteria Microbiology and Functional Aspect. 2nd Edition. S. Salminen and A. Wright (Eds). Marceil Dekker Inc., USA.

- Daeschel, M. A. 1989. Antimicrobial substances from lactic acid bacteria for use as food preservatives. *Food Technology* 43(1): 164-167. ✓
- Djaafar, T. F. 1994. Bakteri Asam Laktat dari Makanan Hasil Fermentasi Tradisional dan Potensi Bakteriosinnya. Tesis. Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan, Jurusan Ilmu-ilmu Pertanian, Program Pasca Sarjana, UGM, Yogyakarta.
- Dwiyati, P. 1995. Rafinosa dan Stakiosa pada Hasil Olahan Biji Munggur dan Degradasinya dalam Saluran Pencernaan Tikus Secara In Vivo. Tesis S-2. Program Pasca Sarjana UGM, Yogyakarta.
- Earnshaw, R. G. 1996. The antimicrobial action of lactic acid bacteria: natural food preservation system. In: *The Lactic Acid Bacteria in Health and Disease*. Brian J. B. Wood (Ed). Ipswich Book Company, England. ✓
- ^Eckner, K. F. 1992. Bacteriocin and food applications. *Dairy, Food and Environmental Sanitation*, 4: 204-209. ^
- Hagemeister, W. H. Luppig and W. Kaufman. 1981. Microbial protein synthesis and digestion in the high yeilding dairy cow. In: *Recent Development and Ruminant Nutrition*. W. Haresign and D. J. Cole (Eds). Butterwurths, London.
- Hardjo, S., N. S. Indrasti dan T. Bantacut. 1989. *Biokonversi: Pemanfaatan Limbah Industri Pertanian*. IPB. ^
- Hawk, P. B. 1976. *Hawks Physiological Chemistry*. 14th Edition. Bernard L. Oser, Phd (Ed). TATA Me Graw - Hill Publishing Company Ltd, New Delhi.
- Hungate, R. E. 1966. *The Rumen and Its Microbes*. Departement of Bacteriology and Agriculture

Experiments University of California. Academic Press, New York.

- Kasryno, F dan M. Rachmat. 1990. Perubahan pola konsumsi, permintaan dan pemasaran produk palawija. Risalah Simposium II Penelitian Tanaman Pangan. Pusat Penelitian dan Pengembangan Tanaman Pangan, Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian, Ciloto.
- Lewus, C. B. and T. J. Montville. 1991. Detection of bactericins produced by lactic acid bacteria. J. P. Microbiol. Methods. 13: 145-150.
- Lindgren, S. 1996. Storage of waste products for animal feed. In: The Lactic Acid Bacteria in Health and Disease Vol. 1. Brian J. B. Wood (Ed). Ipswich Book Company, England.
- Madigan, M. T., J. M. Martiko and J. Parker. 1997. Brock Biology of Microorganisms. 8th Edition. Prentice Hall International Inc. USA.
- McDonald, P., R. A. Edwards, J. F. D. Greenhalgh and C. A. Morgan. 1995. Animal Nutrition. Longman Singapore Publishers (Pte) Ltd., Singapore.
- Moriyama, S. and T. Saida. 1986. Continuous pretreatment and enzymatic saccharification of lignocellulolitics. In : Cellulose : Structure, Modification and Hydroiisis. R. A. Young and R. M. Rowel (Eds). John Willey and Sons, New York.
- Nester, E. W., C. W. Roberts, M. E. Lidstrom, N. N. Pearsall and M. T. Nester. 1983. Microbiology. 3rd Edition. Saunders College Publishing, Holt - Saunders, Japan.
- Nurul, F. S. 1993. Pengaruh Fermentasi dan Kadar Inokulum Terhadap Kandungan Karbohidrat, Lipid dan Protein Serta Pengaruh Kadar Inokulum Terhadap Mutu Organoleptik Produk Fermentasi Pada Pembuatan Tempe Gembus dari Ampas Tahu. Tesis. Universitas Airlangga, Surabaya.

- Nurul, F. S. 1998. Pengaruh Komplementasi Ampas Tahu Dengan Bekatul Beras, Bekatul Jagung Terhadap Mutu Tempe Gembus oleh Dua Jenis *Rhizopus*. Disertasi. Universitas Airlangga. Surabaya.
- Orskov, E. R. 1992. Protein Nutrition in Ruminants. 2nd Edition. Academic Press, London.
- Ouwehand, A. C. 1998. Antimicrobial Components from lactic acid bacteria. In: Lactic Acid Bacteria Microbiology and Functional Aspect. 2nd Edition. S. Salminen and A. Wright (Eds). Marcell Dekker Inc., USA.
- Page, S. D. dan Soendoro. 1981. Prinsip-Prinsip Biokimia. Penerbit Erlangga, Jakarta.
- Pelczar, Jr, M. J., E. C. S. Chan and M. F. Pelczar. 1986 Dasar Dasar Mikrobiologi 1. UI Press, Jakarta.
- Peppier, H. J. 1983. Fermented feeds and feeds supplement. In: Biotechnology volume 5. G. Reed (Ed). Verlag Chemie, Weinheim Deerfield Beach, Florida Basel.
- Plummer, D. T., 1971. An Introduction to Practical Biochemistry. Tata Me. Graw Hill Publishing Co. Ltd., Bombay, New Delhi.
- Prayitno. 1999. Purifikasi dan Karakteristik Enzim Selulase dari *Aspergillus niger* L-23. Tesis. Program Studi Bioteknologi, Jurusan Antar Bidang. Program Pasca Sarjana UGM, Yogyakarta.
- Purnama, D., M. Izumimoto, T. Miyamoto and K. Katoaka. 1990. Lactic fermentation effect on preservative qualities of dendeng giling. Journal of Food Science Volume 55, No 6.
- Rachman, A. 1989. Pengantar Teknologi Fermentasi. IPB.

- Ray, B. and Daeschel. 1992. Foods and microorganisms of concern. In: Food Biopreservatives of Microbial Origin. CRC Press, London. ^
- Stanbury, P. F. and A. Whitaker. 1987. Principles of Fermentation Technology. Pergamon Press, Great Britain. ✓
- Suharto. 1995. Bioteknologi Dalam Dunia Industri. Edisi ke-1. Andi offset, Yogyakarta. ^
- Suyanandana, P., P. Budhaka, S. Sassanarakkit, P. Saman, P. Disayaboot, Y. Cai and Y. Benno. 1998. New probiotic Lactobacilli and Enterococci from fish intestine and their effect on fish production. In : Proceeding on International Conference on Asian Network on Microbial Researches. Gadjah Mada University Yogyakarta, The Institute of Physical and Chemical Research, Science and Technology Agency Japan.
- Tillman, A. D. 1978. Ilmu Makanan Ternak Ruminansia. VA Fakultas Peternakan, UGM. Yogyakarta.
- Volk, W. A. dan M.F. Wheehler. 1988. Mikrobiologi Dasar. Edisi ke-5. S. Adisoemartopo (Ed). Penerbit Eriangga, Jakarta.
- Winarno, F. G. 1997. Probiotik dan keamanan pangan. Makalah yang disampaikan pada Seminar Probiotik dan Keamanan Pangan di UGM, Yogyakarta, 12 Juni 1997.
- Wiyono, D. B., B. Sarjono, Haryono dan D. Wibowo. 1988. Prinsip-Prinsip Teknologi Fermentasi. PAU Pangan dan Gizi UGM. Yogyakarta. w
- Wulandari, R. dan Z. Bachrudin. 1992. Studi pemanfaatan mikrobial rumen sebagai inokulum dalam proses depolimerisasi bahan serat dan produksi enzim karbohidratase. Buletin Peternakan. Edisi Khusus. Fakultas Peternakan UGM. Yogyakarta. A