

DAFTAR PUSTAKA

- Ainuri, M., G. Said., M. Romli., dan Sudjindro. 1997. *Pengembangan Sistem Proses Retting Serat Kenaf (Hibiscus cannabilus L.) Menggunakan Kultur Mikrobial Pada Lingkungan Non-Aseptik*. Agritech Vol 17. No. 1.
- Al-Ghazali, M. 2003. *Menikmati Jamuan Allah*. Jakarta: PT Serambi Ilmu Semesta
- Allam, A. K. 2005. *Al-Qur'an dalam Keseimbangan Alam dan Kehidupan*. Jakarta: Gema Insani Press
- Al-Qurthubi, Syaikh Imam. 2009. *Tafsir Al-Qurthubi*, Terjemahan Muhyiddin Mas Rida dan Muhammad Rana Mengala. Jakarta: PustakaAzzam
- Annear, D.I. TT. The Preservation Of Bacteria Drying In Peptone Plugs. *Journal Of Hygiene*. Vol 54, No. 4.
- Chotiah, S. 2006. Pengaruh Proses *Freeze-Drying* dan Penyimpanan pada Suhu Kamar terhadap Viabilitas dan Patogenisitas Plasma Nutfah Mikroba *Pasteurella Multocida*. Balai Besar Penelitian Veteriner Bogor. *Buletin Plasma Nutfah Vol.12 No.1*.
- Chotiah, S. 2007. Viabilitas *Clostridium* spp. Setelah Konservasi Eks Situ dalam Jangka Waktu Lama Pada Suhu Kamar. Bogor: *Balai Besar Penelitian Veternier*
- Cornelius, B., Schmitt, J. dan Karl, M. 2003. Directed evolution of a bacterial α -amilase: toward enhanced pH-performance and higher specific activity. *Protein Science* . 12: 2141-2149.
- Damayanthi, E. 2004. Aktivitas Antioksidan Minyak Bekatul Padi Awet dan Fraksinya secara *In vitro*. Jakarta: *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. Vol 15. No 1.
- Darmono dan Supriyadi, T. 2009. *Kenaf (Hibiscus CannabilusL.)*. Malang: Balai Penelitian Tanaman Tembakau dan Serat
- Dewi, C. Tjahjadi, P. Artini, P. 2005. Produksi Gula Reduksi oleh *Rhizopus oryzae*. Surakarta: Bioteknologi vol 2
- Dewi, G. 2009. Penentuan Kadar Glukosa Dan Fruktosa Pada Madu Randu Dan Madu Kelengkeng Dengan Metode Kromatografi Cair Kinerja Tinggi. *Jurusan Kimia FMIPA Universitas Udayana, Bukit Jimbaran*. JURNAL KIMIA 2, JULI 2008 : 77-86

- Dian, I., Kangiden, dan Becti. U. S. 2007. Bilogi Tanaman Kenaf. Malang: *Balai Tanaman Tembakau dan Serat (BALITTAS)*.
- Fitriani, E. 2003. Aktivitas Enzim Karboksimetil Selulase *Bacillus Pumilus* Galur 55 Pada Berbagai Suhu Inkubasi. *Skripsi Jurusan Kimia Fakultas Matematika Dan Ilmu Pengetahuan Alam Institut Pertanian Bogor*.
- Hadioetomo, R.S. 1993. *Mikrobiologi Dasar Dalam Praktek*. Gramedia, Jakarta.
- Hamid, A. 1997. SDM yang Produktif : Pendekatan Al-Quran dan Sains. Jakarta: Gema Insani Press.
- Harmayani, E., Ngatirah, Endang, SR. dan Tyas, U. 2001. Keahanan dan Viabilitas Probiotik Bakteri Asam Laktat Selama Proses Pembuatan Kultur Kering dengan *Freeze* dan *Spray Drying*. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan Volume XII, No. 2 Tahun 2001*.
- Idris, S. 1995. *Pengantar Teknologi Pengolahan Susu*. Malang: Fakultas Peternakan, Brawijaya.
- Ilyas, M. 2007. Uji Viabilitas Koleksi Kapang LIPI-MC dalam Ampul Penyimpanan Kering-beku *L-drying* setelah Satu Tahun Penyimpanan pada Suhu 5°C. Jurusan Bilogi FMIPA UNS Surakarta. *Biodiversitas Volume 8 Nomor 1 Halaman 20-22*.
- Irawan, A. M. 2007. Karbohidrat. *Sport Science Brief. Vol 1*.
- Isnafia, Hermanianto, J. dan Ratih, R. 2002. Viabilitas Kultur Kering Sosis Fermentasi Dengan Beberapa Kombinasi Mikroba Pada Media Tumbuh Dan Metode Pengeringan Yang Berbeda. *Lembaga penelitian IPB Bogor*.
- Isnaini. 2009. Pengendalian Pertumbuhan Mikroorganisme dan Preservasi Mikrobiologi Industri. Sumatera Barat: *Mikrobiologi Team Padang*
- Kasim, E. 2006. Kandungan Pigmen dan Lovastatin pada Angkak Beras Merah Kultivar Bah Butong dan BP 1804 IF 9 yang Difermentasi dengan *Monascus purpureus* Jmba. *Jurnal Biodiversitas Vol.7, No.1 Januari 2006 Hal.: 7-9*.
- Kusmiadi, Riwan. Varietas Beras dengan Komposisi Kimiawi Zat Penyusunnya. http://www.ubb.ac.id/menulengkap.php?judul=Varietas%20Beras%20dengan%20Komposisi%20Kimiawi%20Zat%20Penyusunnya&&nomorurut_artikel=136. Diakses pada tanggal 15 november 2011.
- Kusmiati. 2007. Produksi -Glukan Dari Dua Galur *Agrobacterium* sp. Pada Media Mengandung Kombinasi Molase dan Urasil. *Biodiversitas Volume 8, Nomor 1 Halaman: 123-129*
- Latifah, R., Wahyudin, E. dan Isnaini. 2009. Profil Disolusi Kapsul Disperse Padat Piroksikam Susu Skim. Universitas Hasannudin Makasar. *Majalah fermentasi dan farmakologi volume 13 nomor 1*.

- Liestianty, D. dan Nurhasanah. 2011. Penapisan dan Isolasi *Bacillus* Penghasil Amilase Dari Limbah Sagu (*Metroxylonsagu Rottb.*). *Pusat Penelitian Biologi-LIPI*.
- Meryandini, A., Wahyu, W., Besty, M., Titi, C. S., Nisa, R., dan Hasrul S. 2009. Isolasi Bakteri Selulolitik dan Karakterisasi Enzimnya. *Makara, Sains, Vol. 13, No. 1, April 2009: 33-38*
- Morgan, C.A. N. Herman, P.A White, G. Vesey. 2006. Preservation of Microorganisms By Drying; A Review. Sydney: *School of Biotechnology and Biomolecular Science, Faculty f Science, University of New South Wales*.
- Mulyani, S, A.M. Legowo dan A.A. Mahanani. 2008. Viabilitas Bakteri Asam Laktat, Keasaman dan Waktu Pelelehan Es Krim Probiotik Menggunakan Starter *Lactobacillus casei* dan *Bifidobacterium bifidum*. Semarang: *Jurnal Indonesia Tropika Animal Agricultural*. Vol. 33. No. 2.
- Nisa', F. C., Joni, K., dan Ruth, C. 2008. Viabilitas dan Deteksi Subletal Bakteri Probiotik Pada Susu Kedelai Fermentasi Instan Metode Penegriangan Beku (Kajian Jenis Isolat dan Konstrasi Sukrosa Sebagai Krioprotektan). *Jurnal Teknologi Pertanian*. Vol.9. no.1
- Nuhriawangsa, A. M. P. 2000. *Bahan Pangan Dan Gizi*. Surakarta: Unuversita Sebelas Maret Press.
- Nurmala, T. 1998. *Serealia Sumber Karbohidrat Utama*. Jakarta: PT. Rineka Cipta.
- Octavia, B. 2010. Kajian Kekayaan Bakteri *Indigenous* Indonesia untuk Bioremediasi Limbah. *Jurusan Pendidikan Biologi FMIPA Universitas Negeri Yogyakarta*.
- Pelczar, M. J. 1988. *Dasar-dasar Mikrobiologi jilid 2*. Terjemah Ratna Sri Hadioetmo. Jakarta: UI Press
- Qubht, S. 2004. *Tafsir Fi Zhilalil-Qur'an*. Jakarta: Gema Insani.
- Rahmayanti, D. 2010. *Pemodelan Dan Optimasi Hidrolisa Pati Menjadi Glukosa Dengan Metode Artificial Neural Network-Genetic Algorithm (Ann-Ga)*. Semarang: Universitas Diponerogo Press.
- Rasmawy, G. N., C. G. Ruff, and C. R. Boyd. 1994. *Effect of Bakterial and Chemical Retting of Kenaf Fiber Quality*. Dept of Home Economics. Mississippi State University. Mississippi state. Mississippi 39762. USA
- Safrilya, E. V. 2008. Isolasi Dan Karakterisasi Bakteri Penghasil Enzim Xilanase Dari Cairan Rumen Kambing Dan Domba Dan Sumber Air Panas Di Cipanas. *Skripsi Ilmu Nutrisi Dan Makanan Ternak Fakultas Peternakan Institute Pertanian Bogor*.

- Saniah, Mangunsong, L. dan Indrastuti, Y. E. 2008. Aplikasi *Freeze Drying* Pada Pembuatan *Dried Aloe Vera*. *Teknologi dan Manajemen Informatika Volume 6, Edisi Khusus*. ISSN: 1693-6604.
- Saraswati, Rasti dan Sumarno. 2008. Pemanfaatan Mikroba Penyubur Tanah Sebagai Komponen Teknologi Pertanian. *Iptek Tanaman Pangan*. Vol 3, No 1.
- Sastrosupadi, A., Santoso, B. dan Sudjidro. *Budidaya Kenaf (Hibiscus CannabilusL.)*. 2002. Malang: Balai Penelitian Tanaman Tembakau dan Serat.
- Shihab, M. Quraish. 2003. *Tafsir Al-Mishbah*. Jakarta: Lentera Hati.
- Singh, A.K. G., Mehta, and, Chhatpar, H.S. 2009. Optimazation of Medium Constituen for Improved Chitinase Production by *Paenibacillus* sp. D1 Using Statistical approach. India: *Journal Compilationthe Society for Applied Microbiology*.
- Suparjo. 2010. *Analisis Bahan Pakan Secara Kimiawi: Analisis Proksimat Analisis Serat*. Jambi: Universitas Jambi Press.
- Sutresna, N. 2007. *Cerdas Belajar Kimia*. Bandung: Grafindo Media Pratama.
- Triyono, A. 2010. Mempelajari Pengaruh Maltodetaksin dan Susu Skim terhadap Karakteristik Yoghurt Kacang Hijau (*Phaseolus radius L.*). Subang: *Seminar Rekayasa Kimia dan Proses*.
- Wahyudi, I. 2008. Analisis Perbandingan Kandungan Karbohidrat, Protein, Zat Besi Dan Sifat Organoleptik Pada Beras Organik Dan Beras Non Organik. *Skripsi Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Muhammadiyah Surakarta*.
- Widyani, R. dan Suciaty, T. 2008. *Prinsip Pengawetan Pangan*. Cirebon: Swagati Press.
- Yoanna, Putri Patangga. 2010. Uji Koeksistensi Dua Isolat Bakteri Resisten Merkuri Dari Kali Mas Surabaya. *Program Studi Biologi, Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Institut Teknologi Sepuluh Nopember Surabaya*