

DAFTAR PUSTAKA

- Anonim, 2016. Perhitungan Jumlah Mikroba. Buku Petunjuk Praktikum Mikrobiologi, Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim Malang.
- Angka SL, Suhartono MT. 2000. Bioteknologi Hasil Laut. Bogor: Pusat Pengkajian Sumberdaya Pesisir dan Lautan, Institut Pertanian Bogor.
- Axelsson, L. 1998. *Lactic acid bacteria: classification and physiology*. Dalam Salminen, S. dan von Wright, A. (ed). *Lactic Acid Bacteria: Microbiology and Functional Aspects*. Marcel Dekker Inc. New York.
- Ellya, 2010. Pengertian Protein. <http://repository.usu.ac.id/>. Diakses pada tanggal 9 Mei 2017
- Fawzuya YN, Zilda DS, Mulyasari, Chasanah E, Oktavia DA, Wibowo S, Suparno. 2004. Riset produksi kitosan dan derivatnya serta uji aplikasinya [laporan teknis]. Jakarta: Pusat Riset Pengolahan Produk dan Sosial Ekonomi Kelautan dan Perikanan, Badan Riset Kelautan dan Perikanan, Departemen Kelautan dan Perikanan.
- Galil B. 2004. *Portunus pelagicus*. <http://www.ciesm.org/atlas/portunuspelagicus.htm>. Diakses pada tanggal 28 Maret 2017
- Krisno, Agus. 2011. Peranan Jamur Ragi *Saccharomyces cerevisiae* sebagai Fermentasi Roti. <https://aguskrisnoblog.wordpress.com/2011/12/27/peranan-jamurragi-saccharomyces-cerevisiae-sebagai-fermentasi-roti/>. Diakses pada tanggal 25 Maret 2017
- Muawanah, Anna. 2007. Pengaruh Lama Inkubasi dan Variasi Jenis Starter Terhadap Kadar Gula, Asam Laktat, Total Asam, dan pH *Yoghurt* Susu Kedelai. Program Studi Kimia. FST UIN Syarif Hidayatullah. Jakarta.

- Oemarjati BS, Wardana W. 1990. Taksonomi Avertebrata. Pengantar Praktikum Laboratorium. Jakarta: UI Press.
- Ulfa, U 2003. Pengaruh Campuran Dedak Padii dan Limbah Udang Terfermentasi pada Puyuh Petelur (*Cortunix-cortunix japonica*). Skripsi. Jurusan Nutrisi dan Makanan Ternak. Fakultas Peternakan. Universitas Brawijaya. Bandung.
- Radiopoetro, 1986. Rajungan (*Portunus pelagicus*). <http://www.alamikan.com/rajungan-portunus-pelagicus.html>. Diakses pada tanggal 28 Maret 2017
- Romimohtarto. 2001. Rajungan. <http://www.alamikan.com/rajungan-portunus-pelagicus.html>. Diakses pada tanggal 28 Maret 2017
- Sudarmadji, dkk. 2010. Analisa Bahan Makanan dan Pertanian. Yogyakarta : Liberty Yogyakarta.
- Suprihatin, 2010. Teknologi Fermentasi. Surabaya: UNESA Press
- Yunus, Muhammad, Handi Burhanudin, Abun. 2016. Pengaruh Lama Fermentasi Limbah Udang oleh *Lactobacillus acidophilus* yang Dilanjutkan dengan *Sacharomyces cerevisiae* Terhadap Kandungan Protein dan Glukosa. Fakultas Perternakan. Universitas Padjajaran. Bandung.
- Zaldi. 2010. Klasifikasi Rajungan. <https://zaldibiaksambas.wordpress.com/2010/06/21/klasifikasi-rajungan/>. Diakses pada tanggal 25 Maret 2017