

DAFTAR PUSTAKA

- Anggorodi, R. 1994. Ilmu Makanan Ternak Umum. PT. Gramedia, Jakarta.
- Anugrah, R. 2017. Pengaruh dosis inokulum dan lama fermentasi dengan jamur *Lentinus edodes* terhadap kandungan bahan kering, protein kasar, dan retensi nitrogen dari lumpur sawit. Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Andalas, Padang.
- Carlile, M dan S. W. Watkinson. 1995. The Fungi Academic Press. Inc, London.
- Corzo, A., C. A. Fritts, M. T. Kidd and B. J. Kerr. 2005. Response of broiler chicks to essential and non - essential amino acid supplementation of low crude protein diet. *Animal Feed Science Technology* 118: 319-327.
- Crueger, W and A. Crueger. 1989. *Organic Acids in Biotechnology*. USA: A Text Book of Industrial Microbiology Science Technology. Madison Inc.
- Darwis, A. A., E. Zahara, R. Purnawati dan Tuntedja. 1988. Bio konversi limbah lignoselulosa oleh *Trichoderma viridae* dan *Aspergillus niger*. Laporan Penelitian Laboratorium Bio Industri PAU – Bioteknologi Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Direktorat Jenderal Perkebunan. 2015. *Statistika Perkebunan Indonesia*. Direktorat Jendral Perkebunan, Jakarta.
- Elisashvili A,V, Penninckx B, M, Kachlishvili A,E, Tsiklauri A, N, Metreveli A,E, Kharziani A, T, Kvesitadze, G. 2008. *Lentinus edodes* and *Pleurotus* species lignocellulolytic enzymes activity in submerged and solid-state fermentation of lignocellulosic wastes of the verent composition. *Bioresource Technology*.
- Fajri. 2010. Ekstraksi dan penentuan kadar senyawa β -1,3;1,6-D-Glukan dari jamur shitake (*Lentinula edodes*). Fakultas Sains dan Teknologi. UIN Syarif Hidayatullah, Jakarta.
- Fardiaz, S. 1989. Fisiologi fermentasi. PAU Pangan Gizi IPB.
- Farrel, D. J. 1974. Effect of dietary energy concentration on and utilization of energy by broiler compocity determined from carcass analisis predicted using trinticum. *Poultry science* 15:24-41.
- Gandjar, Indrawati, Wellyzar, S dan Arianti, O. 2006. *Mikologi Dasar dan Terapan*. Yayasan Obor Indonesia, Jakarta.
- Garraway, M. O dan R. C. Evans. 1989. *Fungal nutrition and psysiology*. John Wiley and Sons, New York.

Gervais P. 2008. Water relations in solid state fermentation. In: pandey A, C.R. soccol, C. Larroche, editor. Current Developments in Solid-State Fermentation. Asiatech Publisher Inc, New Delhi.

Hardana, E. H., Suparwi dan F. M. Suhartati. 2013. Fermentasi kulit buah kakao (*Theobroma cacao L.*) menggunakan *Aspergillus niger* pengaruhnya terhadap pencernaan bahan kering (KBK) dan pencernaan bahan organik (KBO) secara in vitro. Jurnal Ilmiah Peternakan. 1(3):781–788.

Hidayat, N. 2007. Teknologi pertanian dan pangan. [http: www. Pikiran Rakyat.com/cetak/0604/24/Cakrawala/index.htm](http://www.PikiranRakyat.com/cetak/0604/24/Cakrawala/index.htm). Diakses tanggal 6 juli 2016.

Jamarun, N. dan Y. S. Nur, 1999. Pengaruh jumlah inokulum *Aspergillus niger* dan lama fermentasi terhadap kadar air, protein kasar dan serat kasar kulit pisang. J. Akademika 2 (3): 35 – 37.

Laconi, E. B. 1998. Peningkatan mutu pod kakao melalui amoniasi dengan urea dan biofermentasi dengan *Phanerochaete chrysosporium* serta penjabarannya ke dalam formulasi ransum ruminansia. Program Pascasarjana. Institut Pertanian Bogor, Bogor.

Llyod, L, E., B. E. Mc Donald and E. W. Crampton. 1978. Fundamental of nutrition. 2nd Ed. W. H Freeman and Company, San Fransisco.

Martini. 2002. Pemanfaatan kulit buah coklat sebagai pakan alternatif dalam ransum broiler. Skripsi. Fakultas Peternakan Universitas Andalas, Padang.

Mateos, G. G., J. L. Sell and J. A. Eastwood ,1983. Rate of food passage (transit time) as influenced by level supplemental fat. Poultry sci. 61:94-100.

Maynard, L. A. and J. K. Loosli. 1980. Animal Nutrition. Fourth Ed. McGraw-Hill BookCompany, New York.

Mc Donald, P. R. A., Edwards and J. F. H. Greenhalgh. 1977. Animal Nutrition. Fourth edition. Longman, Hongkong.

Merdekawani. S. dan A. Kasmiran. 2013. Fermentasi limbah kulit buah kakao (*Theobroma cacao L*) dengan *Aspergillus niger* terhadap kandungan bahan kering dan abu. Lentera, 13(2):37-42.

Mizuno, T. 1995. Shiitake. *Lentinus edodes*. Functional properties for medisinal and food purpose. Food Red. Int. 11(1). Hal. 19-27.

Moran, L. A., K. G. Scrimgeour and R. S. Ochs. 1994. Biochemistry, Second Edit, Prentice Hall, Inc.

Nelson dan Suparjo. 2011. Penentuan lama fermentasi kulit buah kakao dengan *Phanerochaete chrysosporium* evaluasi kualitas nutrisi secara kimiawi. Agrinak. 1(3):1-10.

- Nelson. 2011. Degradasi bahan kering dan produksi asam lemak terbang in vitro pada kulit buah kakao terfermentasi. Jurnal Ilmiah Ilmu-ilmu Peternakan. 14(1):44-50.
- Noferdian, Y. Rizal, Mirzah, Y. Heryandi, & Y. Marlida. 2008. Penggunaan urea sebagai sumber nitrogen pada proses biodegradasi substrat lumpur sawit oleh jamur *Phanerochaete chrysosporium*. Jur. Ilmiah Ilmu-ilmu Peternakan XI (4):175-181.
- Nuraini. A. Djulardi. A. Trisna. 2016. Peningkatan Kualitas Lumpur Sawit dan Bungkil Inti Sawit dengan fungsi ligninolitik, selulolitik dan karotenogenik untuk memproduksi daging dan telur rendah kolesterol. Laporan Kluster Guru Besar. Lembaga Penelitian Pengabdian Masyarakat. Universitas Andalas, Padang.
- Nuraini, M. E. Mahata dan Nirwansyah 2013. Respon of broiler feed cocoa pod fermented by *Phanerochaete chrysosporium* and *Monascus purpureus* in the diet. Pakistan Journal of Nutrition. 12(9):889-896.
- Nuraini. 2006. Potensi kapang karotenogenik untuk memproduksi pakan sumber β -karoten dan pengaruhnya terhadap ransum ayam pedaging dan petelur. Disertasi Program Pasca Sarjana Universitas Andalas, Padang.
- Nurhayani, H.M., Nuryati, J. dan Nyoman, I. P. A. 2000. Peningkatan kandungan protein kulit umbi ubi kayu melalui proses fermentasi. Departemen Biologi. Fakultas MIPA Institut Teknologi Bandung. JMS (06): 1-1.
- Pasaribu, T. 2007. Produk fermentasi limbah pertanian sebagai bahan pakan unggas di Indonesia. Wartazoa 13(3): 109-116.
- Puastuti, W. dan S. IWR. 2014. Potensi dan pemanfaatan kulit buah kakao sebagai pakan alternatif ternak ruminansia. Wartazoa. 24(3):151-159.
- Putra, A. D. 20017. Pengaruh lama fermentasi dengan *Lentinus edodes* terhadap kandungan bahan kering, protein kasar dan retensi nitrogen dan bungkil inti sawit (bis). Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Andalas, Padang.
- Rahayu, Y. Pengaruh dosis natura organik dekomposer dan lama fermentasi kulit buah coklat terhadap bahan kering, protein kasar, dan retensi nitrogen. Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Andalas, Padang.
- Rahman, A. J. 1992. Teknologi fermentasi. Arcan, Jakarta.
- Ramachandran, S., P. Fontanille, A. Pandey and C.Larroche, 2008. Fed-batch production of gluconic acid by terpene-treated *Aspergillus niger* spores. Applied Biochem. Biotech., 151:413-423.

- Reddy, G.V., Babu, P.R., Komaraiah, P., Roy, K.R.R.M., Kothari, I.L., 2003. Utilization of banana waste for the production of lignolytic and cellulolytic enzymes by solid substrate fermentation using two *Pleurotus* species (*P. ostreatus* and *P. sajor-caju*). *Process Biochem.* 38, 1457– 1462.
- Retledge., C. 1994. *Biochemistry of microbial degradation*. Kluwer Academic Publisher, London.
- Roswita, R., Mulyati dan M. Wati. 2014. Pengaruh pemberian kulit buah kakao (*Theobroma cacao* L.) dalam ransum terhadap pertumbuhan ayam broiler.
- Samsuri, M, M. Gozan¹, R. Mardias, M. Baiquni, H. Hermansyah, A. Wijanarko, B. Prasetya, dan M. Nasikin. 2007. Pemanfaatan selulosa bagas untuk produksi ethanol melalui sakarifikasi dan fermentasi serentak dengan enzim xylanase.
- Sakiramega. 2016. http://www.sakiramega.wordpress.com/category/jenis-jenis_yang_bisa_dikonsumsi. Diakses 3 Juni 2016, 16:10 WIB.
- Sarwintyas. 2001. *Tinjauan Literatur Jamur Kegunaan Kimia dan Khasiat*. Jakarta. LIPI.
- Sefrinaldi. 2013. Pengaruh dosis inokulum dan lama fermentasi dengan *Phanerochaete chrysosporium* terhadap kandungan bahan kering, protein kasar dan retensi nitrogen campuran umbi ubi kayu dan ampas tahu fermentasi. Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Andalas, Padang.
- Sibbald, I. R. 1981. Metabolic plus endogenous energy and nitrogen losses of adult cockerels the correction used in bioassay for true metabolizable energy. *International Development Research Center*, Canada.
- Sibbald, I. R. Ana M. S. Wolynetz. 1985. Estimates of retained nitrogen used to correct estimates of bioavailable energy. *Poultry. Sci.*, 64: 1506-1513.
- Smith, A. L. 1997. *Oxford Dictionary of Biochemistry and Molecular Biology*. Oxford University Press. Oxford.
- Steel, R. G. And J. H. Torrie. 1995. *Prinsip dan Prosedur Statistik*. Penerjemah Bambang Sumantri. Gramedia Pustaka, Jakarta.
- Suhartono. 1989. *Enzim dan bioteknologi*. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Sukara, E dan A. H. Atmowidjoyo. 1980. Prinsip dan prosedur pemanfaatan ubi kayu untuk produksi enzim amylase dan protein sel tunggal optimasi sel nutrisi proses fermentasi substrat cair dengan menggunakan kapang *Rhizopus*. Percobaan. Seminar Nasional. UPT-EPG, Lampung.

- Sulaiman. 1989. Study press pembuatan protein mikroba dengan ragi *Amilolitik* dan ragi *Sumba* pada media padat dengan bahan baku ubi kayu. Tesis. Fakultas Pertanian Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Supriyati, T. Pasaribu, H. Hamid, dan A.P. Sinurat. 1998. Ilmu makanan ternak dasar. Gadjah Mada University Press. Fakultas Peternakan UGM.
- Supriyati, T., H. Pasaribu., Hamid dan A. Sinurat. 1998. Fermentasi bungkil inti sawit secara substrat padat dengan menggunakan *Aspergillusniger*. Jurnal Ilmu Peternakan dan Veteriner. 3(3):165-170.
- Syukirman, A. 2014. Peningkatan kualitas kulit ubi kayu dengan *Lentinus edodes* terhadap protein kasar, serat kasar dan ritensi nitrogen. Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Andalas, Padang.
- Tarka, S. M., B.L. Zoumasand G. A. Trout. 1998. Examination of effect cocoa shell with the obromininlamb. Nutrition Report International.
- Tequia, A., H. N. L. Endeley and A. C. Beynen. 2004. Broiler performance upon dietary substitution of cacao husks for maize. Int. J. Poult. Sci. 3:779-782.
- Tillman, A. D. H. Hartadi, S. Reksohadiprodjo, S. Lebdosoekoekojo. 1991. Ilmu Makanan Ternak Dasar. Gadjah Mada University Press. Fakultas Peternakan UGM, Yogyakarta.
- Tillman, A. D. H. Hartadi, S. Reksohadiprodjo, S. Prawirokusumo, S. Lebdosoekoekojo. 1998. Ilmu Makanan Ternak Dasar. Gajah Mada Universitas Press, Yogyakarta.
- Tillman, A. D. H. Hartadi Reksohardiprodjo, S. Prawirokusumo, S. Lebdosoekoekojo. 2005. Ilmu Makanan Ternak Dasar. Gadjah Mada University Press, Yogyakarta.
- Wahju, J. 1997. Ilmu Nutrisi Unggas. Cetakan ke-4. Gajah Mada University Press, Yogyakarta.
- Wahyuni. 2004. Produksi yoghourtshiitake (Yoshitake) sebagai pangan kesehatan berbasis susu. Jurnal Teknologi dan Industri Pangan. 15 (1) : 54-60.
- Wawo, B. 2008. Mengolah limbah kulit kakao menjadi bahan pakan ternak. <http://diskaksulsel.imfo/index.php?option=com-docman&tast-doc-details&gids=3>. Diakses tanggal 19 Januari 2017. Pukul 04.17-06.00 WIB.
- Whittaker, J. R. 1996. Enzymes. In O. R. Fennema. Ed. Food chemistry. 3rd Edition. Maecel Dekker. Inc, New York.
- Wididana, G. N. dan T. Higa. 1993. Penentuan Bercocok Tanam dengan Menggunakan Teknologi EM-4. Spinggo Langit Persada, Jakarta.
- Widayati, E dan Wildalestari, Y., 1996. Limbah untuk pakan ternak. Trubus Agrisorana, Surabaya.

Widyastuti, Netty. 2009. Jamur Shiitake Budidaya & Pengolahan Si Jamur Penakluk Kanker. Lily Publisher, Jakarta.

Winarno, S. G., S. Fardiaz dan D. Fardiaz. 1980. Pengantar Teknologi Pangan. Cetakan Pertama. PT Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.

Wong, H. K. dan O. A. Hasan. 1986. The nutritive value and rumen fermentation pattern in sheep feed fresh and dried cacao pod ration, Canberra.

