

V. DAFTAR PUSTAKA

- Badan Pusat Statistik. 2015. Sumatera Barat dalam angka. Badan Pusat Statistik, Padang.
- Badan Pusat Statistik Sumatera Barat. 2004. Statistik Sumatera Barat, Padang.
- Buckle, K. A., R. A. Edwards, GH. Fleet dan M. Wooton. 1987. Ilmu Pangan . UI Press, Jakarta.
- Crueger, W. dan A. Crueger . 1984. Biotechnology: A Textbook of Industrial Microbiology. Madison: Science Tech Inc.
- Darwis, A. A. dan E. Sukara. 1990. Technology microbial. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan. Direktorat Jendral Pendidikan Tinggi. Pusat Antar Universitas Bioteknologi. Institut Pertanian Bogor, Bogor. 337 hlm.
- Daud, M. J. AndM. C.Jarvis. 1993. Mannan of oil palm kernel. Phytochemistry, 31: 463- 464.
- Dekker, R. F. Hdan G.N.Richards.1979. Hemicellulase: their Occurrence, 14 Purification, Properties and Mode of Action. *Adv Carbohydr Chem Biochem*,32:277-352.
- Desni. 2015. Pengaruh dosis inokulum dan lama fermentasi bungkil inti sawit dengan *Bacillus amyloliquefaciens* terhadap kandungan serat kasar, kecernaan serat kasar dan energi metabolisme. Skripsi. Fakultas Peternakan Universitas Andalas, Padang.
- DirektoratJenderal Perkebunan. 2015. Statistik Perkebunan Indonesia Komoditas Kelapa Sawit tahun 2000-2016 : Buku statistik perkebunan Indonesia. Direktorat Jenderal Perkebunan, Jakarta.
- Duffaud, G. D *et al.* 1997. Purification and characterication of extremely thermostable Mannanase, Mannosidase, and a-Galactosidase from the hyperthermophilic *EubacteriumThermotoga neapolitana* 5068. *Applied and Environ Microbiol* 63: 169-177.
- Efendi Y, Yusra dan Efendi OV. 2017. Optimasi potensi bakteri *Bacillus subtilis* sebagai sumber enzim protease. Fakultas perikanan dan ilmu kelautan . Universitas Bung Hatta, Padang.
- Fardiaz, S. 1989. Fermentasi Pangan. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Fardiaz, S. 1992. Teknologi Fermentasi. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi, Fakultas Pertanian, IPB, Bogor.

- Frazier, S and D. C. Westhoff. (1981). Food Microbiologi. McGraw-Hill Publishing Co, New Delhi, India.
- Graumann, P. 2007. *Bacillus*: Cellur and molecular biology. Caister Academic Press,USA. p. 34-36.
- Gupta, R., Q.K Beg dan P. Lorenz,. 2002. Bacterial alkaline proteases: molecular approaches and industrial application. *Appl Microbiol Biotechnol.* 59:15-32.
- Hartadi, H., S. Reksohadiprodjo., S. Lebdosukojo., A. D. Tilmann., , A. C. Kearl dan L. E.Harri. 1980. Tabel dari komposisi bahan makanan ternak untuk Indonesia. Yogyakarta.Gajah Mada. University Press.
- Hew, V. F., dan S. Jalaludin. 1996. Palm product and by-product for monogastrics in Malaysia. First International Symposium on the integration of Livestock to Oil Palm Production. Kuala Lumpur, Malaysia.
- Hooge, D. 2003.*Bacillus* spores may enhance broiler perform. *Feedstuffs* 75: 1-5.
- 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.
- Jiang Z *et al.* 2006. High-Level Production, Purification, and Characterization of A Thermostable-mannanase from the Newly Isolated *Bacillus subtilis* WY34. *Carbohydrate Polymers*, 66:88-96.
- Kadran, F. 2018. Potensi kapang *sclerotium rolfsii* sebagai inokulum bubuk dan asam humat dalam meningkatkan kualitas Bungkil inti sawit. Tesis. Fakultas Peternakan. Universitas Andalas, Padang.
- Keong, N. W. 2004. Researching the use of palm kernel cake in aquaculture feeds. Penang: Fish Nutrition Laboratory, School of Biological Science, University Sains Malaysia, Malaysia.
- Kompiang, I. P .2009. Pemanfaatan mikroorganisme sebagai probiotik untuk meningkatkan produksi ternak unggas di Indonesia. *Pengembangan Inovasi Pertanian* 2(3): 177-191.
- Kuhad, R. C., A. Singh, K. K. Saxena dan K. Erikson. 1997. Microorganisme Alternative Source Protein, Nutr. Rev., 55: 65-75.
- Malgas, S., van Dyk JS, Pletschke BI. 2015. A review of the enzymatic hydrolysisof mannans and synergisticinteractions between b-mannanase, bmannosidaseand a-galactosidase *World J Microbiol Biotechnol* 31:1167–1175.
- Marlida, Y dan Nuraini. 2005. Isolasi kapang karotenologik untuk memproduksi pakan kaya β-karoten. Laporan penelitian Semique V . Fakultas peternakan. Universitas Andalas, Padang.

Mirnawati, Harnentis dan I.P. Kompiang. 2008. Peran asam humat sebagai penetralisir logam berat dalam bioteknologi bungkil inti sawit untuk pakan unggas. Laporan Penelitian Hibah Bersaing. Universitas Andalas, Padang.

Mirnawati , Y. Rizal, Y. Marlida and I.P. kompiang. 2010. The role of humic acid in palm kernel cake fermented by *Aspergillus niger* for poultry ration. Pakistan Journal Of Nutrion 9 (2) : 182-185.

Mirnawati,A. Djuliardi dan Y. Marlida. 2013. Potensi kapang selulolitik dan mananolitik dalam meningkatkan daya guna BIS sebagai bahan pakan lokal

Mirnawati, A. DjularididanG. Ciptaan. 2015. The effect of type of mold, fermentation duration and palm kernel cake substrate composition on cellulase and manannase enzym activities. *Proceedings of International Conference on Livestock Nutrition*. Frankfurt, August 11 – 12th.

Mirnawati, A. DjularididanG. Ciptaan. 2018. Peningkatan kualitas bungkil inti sawit dan lumpur sawit melalui aplikasi bioteknologi sebagai bahan pakan unggas rendah kolesterol. Padang: Laporan Akhir Penelitian Perguruan Tinggi Negeri Tahun II. No. Kontrak 020/ SP2H/ LT/ DPRM/ II/ 2016. Universitas Andalas.

Mustaffa, A. B., M. Zairi dan H. Hawari. 1991. Palm kernel cake in cattlefeedlotting. *J ASSEAN Food*, 6 (3): 102-103.

Naibaho. 1990. Prospek pengembangan industry hilir kelapa sawit. Kumpulan Makalah Pertemuan Teknis Kelapa Sawit, Pekanbaru.

Nelson, N. 1944. A photometric adaptation of the somogyi method for the determination of glucose. *J Biol Chem*, 153: 375- 381.

Ooi, T dan D. Kikuchi. 1995. Purification and Some Properties of β -Mananase from *Bacillus* sp. *World J Microbiol Biotechnol*, 11: 310-314.

Paderson, C. 1971. *Microbiology of food fermentation*, publ. co. inc, westport connecticut, Diterjemahkan oleh Hari Purnomo dan Adiono, Penerbit Universitas Indonesia.

Pujiati, P. 2014. Pengaruh konsentrasi inokulum dan waktu inkubasi terhadap Aktivitas crude enzim selulase dari kapang *trichoderma* sp. Prodi Pendidikan Biologi IKIP PGRI, Madiun.

Putra, S. R dan M. Kosim. 2010. Pengaruh suhu pada protease dari *Bacillus subtilis*. Skripsi : FMIPA ITS Surabaya Jurusan kimia, Surabaya.

Ramadhan, R. M. 2014. Kondisi optimum untuk produksi enzim mananase ekstraseluler dari *Bacillus subtilis* yang diisolasi dari air laut Bali.Skripsi yang tidak dipublikasikan pada Institut Pertanian Bogor.

- Rahman, A. J. 1992. Teknologi Fermentasi. Arcan, Jakarta.
- Rahman, A. 1989. Pengantar Teknologi Fermentasi. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan, IPB press.
- Rao, M. B, A.M. Tanksale, M.S. Ghatgedan V. V. Deshpande. 1998. Molecular and biotechnological aspects of microbial proteases. *Microbiology and Molecular Biology Reviews*, 62:597-635.
- Rizal, Y. 2000. The respon of broilers to the substitution part of soybean meal for palm kernel cake in the diet. *J. Peternakan dan Lingkungan*, 2: 15-20.
- Sakti, P.C. 2012. Optimasi produksi enzim selulase dari *Bacillus sp.* BPPT CC RK2 dengan Variasi pH dan Suhu Menggunakan Response Surface Methodology, Skripsi.: Fakultas Teknik Universitas Indonesia, Depok.
- Sianturi, C. D. 2008. Isolasi Bakteri dan Uji aktivitas Amilase Termofil Kasar dari Sumber Air Panas Penen Sibirubiru Sumatera Utara. Tesis. Sekolah Pascasarjana Universitas Sumatera Utara, Medan.
- Sinurat, A. P, I. A. Bintang, T. Purwadaria dan T. Passaribu. 2001. Pemanfaatan lumpur sawit dan produk fermentasinya untuk ransum unggas. *J. Ilmu Ternak Vet*, 6(1) : 28- 33.
- Sulaiman, A. H. 1998. Dasar-Dasar Biokomia Untuk Pertanian. Cetakan 2. USUPress.
- Said, M.Idan J.C.Likadja. 2012. Isolasi dan identifikasi bakteri yang berpotensi sebagai penghasil enzim protease pada industri penyamakan kulit Pt.
- Setyawan, S. 2005. Pengaruh komposisi substrat, lama inkubasi dan pH dalam proses isolasi Enzim xylanase dengan menggunakan media jerami padi. Skripsi. Jurusan Teknik Kimia Fakultas Teknik. Universitas Diponegoro, Semarang.
- Sigres, D. P dan A. Sutrisno. 2015. Enzim mananase dan aplikasi di bidang industri : kajian pustaka *Jurnal Pangandan Agroindustri*,3: 899-908
- Steel, R.G.D. dan J.H Torrie. 1991. Prinsip dan Prosedur Statistik suatu Pendekatan Biometrik. PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Suhartono. 1989. Mikrobiologi Umum. PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Suharja.2008. palm kernel. [http:// feedindonesia. Net](http://feedindonesia. Net). Diakses 23 Juni 2018.Pukul 23:17 WIB.

Sumardi. 2004. Isolasi, karakterisasi dan produksi -mananase ekstraseluler dari *Geobacillus stearothermophilus* l-07. Disertasi. Program Pascasarjana, Institut Pertanian Bogor, Bogor.

Tafsin, M. 2007. Polisakarida mengandung manan dari bungkil inti sawit sebagai anti mikroba salmonella trypimurium pada ayam. Media Peternakan, 30: 139-146.

Tannenbaum, R.C.L. Coursey, A.M. Demain and L. Hervage. 1978. Nonphotosynthetyc Single Protein.The Avi Publ.Co, Westport, Connecticut.Terjemahan Adiono dan Purnomo.UI Press, Jakarta.

Winarno, F. Gdan D. Fardiaz. 1980. Pengantar Teknologi Pangan. PT Gramedia, Jakarta.

Yeong, S. W dan T. K. Mukherjee. 1983. The effect of palm oil supplementation in palm kernel cake based diets on the performance of broiler chickens. *MARDI Ress. Bull*, 11: 378-384.

