

DAFTAR PUSTAKA

- Abdullah, L. 2010. Herbage production and quality of indigofera treated by different concentration of foliar fertilizer. *Med Pet.* 33(3): 169-175.
- Agustina, L dan S. Purwati. 2009. Ilmu Nutrisi Unggas. Lembaga Pengembangan Sumber Daya Peternakan, Makasar.
- Amrullah, I. K. 2004. Nutrisi Ayam Petelur. Cetakan ke-3. Bogor : Lembaga Satu Gunung Budi.
- Anggorodi, R. 1994. Ilmu Makanan Ternak Umum. Cetakan ke-5. PT. Gramedia, Jakarta.
- Annisa. 2019. Pemanfaatan campuran daun ubi kayu (*Manihot esculeta*) dan ampas tahu yang difermentasi dengan *Rhizopus oligosporus* sebagai pengganti sebagian ransum komersil Cp Bravo 511. Skripsi. Universitas Andalas.
- Buckle, K.A., G.H. Edward Dan M. Wooton. 1987. Ilmu Pangan. Universitas Indonesia Press, Jakarta.
- Danesa, F.R. 2022. Pengaruh pemberian empulur sagu dan daun indigofera dalam ransum terhadap kualitas telur puyuh. Skripsi. Universitas Andalas.
- Dewi, S. 2015. Isolation and identification of cellulolytic thermophilic fungi and examination of its cellulase enzyme activity. Thesis. Faculty of Agricultural Technology. Gadjah Mada University. Yogyakarta.
- Direktorat Jendral Perkebunan. 2019. Statistik Perkebunan Sagu Indonesia. Sekretariat Direktorat Jendral Perkebunan, Jakarta.
- Fardiaz, S. 1992. Mikrobiologi Pangan I. Garmedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Gunam, I. B. W. 2011. Produksi selulase kasar dari kapang *trichoderma viride* dengan perlakuan konsentrasi substrat ampas tebu dan lama fermentasi. *Jurnal Biologi.* 10(2):29-33.
- Gunawan, A., M. S. Djaya., dan I. Arisandi. 2015. Substitusi empulur sagu fermentasi dalam ransum terhadap produksi telur burung puyuh umur 50-99 hari. *Al Ulum Sains dan Teknologi.* Vol. 1 No. 1: 46-53.
- Han, B. Z., M. Frans., M.j. Rombouts and N. Robert. 2003. Effect of temperature and relative humidity on growth and enzyme production by action mucorelegans and *R.oligusporus* during sufupehtze preparation. *Food Chem.* 81: 27-34.

- Hassen, A., N.F.G. Rethman, W.A.V. Niekerk and T.J. Tjelele. 2007. Influence of season/year and species on chemical composition and in vitro digestibility of five indigofera accessions. *Anim. Feed Sci. Tech.* 136: 312-322.
- Haryanto, B., dan P. Pangloli. 1992. *Potensi Pemanfaatan Sagu*. Yogyakarta : Kanisius.
- Hermayanti, Yeni, G. Eli. 2006. *Modul Analisa Proksimat. SMAK 3 Padang, Padang*.
- 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 2023 pukul 14.35 WIB.
- Jaelani, A., M. I. Zakir dan Kusyanti. 2013. Tingkat pemberian empulur sagu yang difermentasi dengan kapang *Aspergillus niger* terhadap persentase karkas itik serati umur 8 minggu. *ZIRAA'AH*, Vol.37, No.2.
- Kassim, E,A.,I.M. Ghazi and Z.A. Nagieb. 1985. Effect of pretreatment of Cellulosic waste on the production of Cellulose enzymes by *Trchoderma reesei*. *J of Ferment technol.*6(3);129-193
- Mairizal dan D. Erwan. 2008. Respon biologis pemberian bungkil kelapa hasil fermentasi dengan *Trichoderma harzianum* dalam ransum terhadap performans ayam pedaging. *Jurnal Ilmiah Ilmu Peternakan* 11(4) : 108-116.
- Maiza. 2021. Pengaruh campuran kulit umbi dan uauun ubi kayu yang difermentasi dengan *Rhizopus oligosporus* terhadap serat kasar, daya cerna serat kasar dan energi metabolisme. Skripsi. Universitas Andalas.
- Maulana. F. 2021. Kandungan dan kualitas nutrisi limbah sawit fermentasi dengan *Lentinus edodes*. Tesis. Fakultas Peternakan. Universitas Andalas. Padang.
- Maynard, L.A., Loosil, J.K. Hintz, H.F and Warner, R.G. 2005. *Animal Nutrition*. (7th Edition) McGraw-Hill Book Company. New York, USA.
- Mc. Donald., R. A. Edwards and J. F. D. Greenhalgh. 1994. *Animal Nutrition*. 4 th Ed. Longman Scientific & Techbicsl Jhon Weloy and Sons Inc. New York.
- Mirawati, A. Djulardi dan H. Muis. 2012. Potensi kapang *Neurospora crassa* dalam meningkatkan kualitas ampas sari kedelai fermentasi guna menunjang ketersediaan bahan pakan local untuk unggas. Laporan Penelitian Unggulan Perguruan Tinggi. Universitas Andalas. 526/UN.16/LPPM/PU/2012.

- Mirawati, G. Ciptaan and Ferawati. 2019. The effect of *Bacillus subtilis* inoculum doses and fermentation time on enzyme activity of fermented palm kernel cake. *Journal of World's Poultry Research*. 9(4): 211-216
- Nensih, R. S. 2006. Kandungan air, protein kasar, serat kasar campuran empulur sagu dan ampas tahu yang difermentasi dengan tepung oncom (*Neurospora sp.*) pada beberapa dosis inokulum dan lama fermentasi. Skripsi. Universitas Andalas.
- Nuraini. 2006. Potensi kapang *Neorospora crassa* dalam memproduksi pakan kaya karoten dan pengaruhnya terhadap performan ayam pedaging dan petelur. Disertasi. Program Pascasarjana Universitas Andalas. Padang.
- Pamungkas, W. 2011. Teknologi fermentasi alternative solusi dalam upaya pemanfaatan bahan pakan local. *Jurnal Media Akuakultur*. Vol. 6. No. 1.
- Pasaribu, T. 2007. Produk fermentasi limbah pertanian sebagai bahan pakan unggas di Indonesia. *Wartazoa*, 17(3) : 109-116.
- Ria, F., N. Indiwati dan L. Destriati. 2012. Pengaruh waktu fermentasi campuran *Trichoderma ressei* dan *Aspergillus niger* terhadap kandungan protein dan serat kasar ampas sagu. Program Studi Kimia. Universitas Tanjungpura.
- Riyani, D. 2006. Kandungan Zat Makanan Campuran Empulur Sagu (*Metroxylon sp*) dan Ampas Tahu yang Difermentasi dengan *Rhizopus oligosporus*. Skripsi Fakultas Peternakan. Universitas Andalas.
- Rizal, Y. 2006. Ilmu Nutrisi Unggas. Penerbit Andalas University Press, Padang.
- Scott, M. L., M. C. Nesheim dan R. J. Young. 1993. Nutrition of The Chicken. 3rd Ed. M. L. Scott and Associates Ithaca, New York.
- Sembiring, P. 2006. Biokonversi limbah minyak inti sawit dengan *phanerochaete chrysosporium* dan aplikasinya terhadap performans broiler. Skripsi. Universitas Padjajaran, Bandung.
- Shurtleff, W. and Aoyagi, A. 1979. The Book Of Tempeh, Profesional Edition. Harper and Row. Publishing New York Hagerstown, San Francisco, London.
- Sibbald, I. R. 1975. The effect off intake on metabolized energy value with adult roasters. *Jurnal Poultry. Sci*, 54: 130-145.
- Sirait, J., K. Simanihuruk dan R. Hutasoit. 2012. Potensi *Indigofera Sp.* sebagai pakan kambing: produksi, nilai nutrisi dan palatabilitas. *Tropika*, 1(2), 56–60.

- Steel, R. G. D. dan T. H. Torrie. 1991. Prinsip dan Prosedur Statistik. Suatu Pendekatan Biometrik, Ed. 2, Cetakan ke-2. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Sudarmono., A.W. Ekawati and D. Setijawati. 2016. Fermented cassava peel evaluation. International Journal of Chem Tech Research. Vol 9 (7): 421-426.
- Suprpto, H., F. M. Suhartati dan T. Widiyastuti. 2013. Kecernaan serat kasar dan lemak kasar complete feed limbah rami dengan sumber protein berbeda pada kambing peranakan etawa. Jurnal Ilmu Peternakan Vol 1 (3) : 938-946.
- Suswati, R. 2006. Kadar air, protein kasar, serat kasar campuran empulur sagu (*Metroxylon sp*) dan ampas tahu yang difermentasi dengan *Rhizopus oligosporus* pada beberapa dosis inokulum dan lama fermentasi. Skripsi. Universitas Andalas.
- Tillman, A. D., H. Hartadi., S. Reksohadiprojo dan S. Lebdoesoekojo. 1991. Ilmu Makanan Ternak Dasar. Gajah Mada University Press, Yogyakarta.
- Tillman, A. D., H. Hartadi., S. Reksohadiprojo., S. Prawirokusumo., S. Lebdosukojo. 1998. Ilmu Makanan Ternak Dasar. Cetakan ke-4 Yogyakarta. Gajah Mada University Press.
- Vijaya G.V., T. Gireesh and S. B. Gajanan. 2002. Effect of enzymatic hydrolysis of protein on growth of in milk. J. of The Science of food and Agriculture, 82:493-496.
- Wahju, J. 2004. Ilmu Nutrisi Unggas. Gajah Mada University Press. Terbitan ke-5, Yogyakarta.
- Wattiheluw, M. J. 2012. Pengaruh konsentrat campuran kohay dan dedak terfermentasi dosis *Rhizopus oligosporus* terhadap kadar protein kasar, serat kasar, dan lemak kasar. IJAS Vol.2 Nomor 3. Universitas Patimura Ambon.
- Winarno, F. G., S. Fardiaz dan D. Fardiaz. 2005. Pengantar Teknologi Pangan. Gramedia, Jakarta.
- Wiraguna, E. 2021. Budidaya dan kriteria tanaman sagu. Hal. 7. Adab, Jawa Barat.
- Yunus Y., E. Zubaidah. 2015. Pengaruh konsentrasi sukrosa dan lama fermentasi terhadap viabilitas *L. casei* selama penyimpanan beku velva pisang ambon. Jurnal Pangan dan Agroindustri 3(2): 303- 312. Universitas Brawijaya Malang.