

DAFTAR PUSTAKA

- Adamafio, N. A., M. Sakyiamah, J. Tettey. 2010. Fermentation in cassava (*Manihot esculenta Crantz*) pulp juice improves nutritive value of cassava peel. *Afr J Biochem Res.* 4(3):51-56.
- Amrullah, I. 2003. *Nutrisi Ayam Petelur*, Cetakan I. Lembaga Satu Gunung Budi, Bogor.
- Anggorodi, R. 1985. *Ilmu Makanan Ternak Umum*. Penerbit PT. Gramedia Jakarta.
- Association of Official Analytical Chemists (AOAC). 2019. *Official Methods of Analyses (21th ed.)*. Washington DC: Association of Official Analytical Chemists. <https://www.aoac.org/official-methods-ofanalysis-21st-edition-2019>.
- Badan Pusat Statistik. 2021. *Statistik Indonesia*. Badan Pusat Statistik Informasi Kelautan dan Perikanan.
- Badan Pusat Statistik. 2021. *Statistik Indonesia*. Badan Pusat statistika Informasi luas panen, produksi dan produktivitas ubi kayu.
- Bücker, F., Marder, M., Peiter, M.R., Lehn, D.N., Esquerdo, V.M., de Almeida Pinto, L.A., Konrad, O. 2020. Fish waste: an efficient alternative to biogas and methane production in an anaerobic mono-digestion system. *Renewable energy.* 147:798-805.
- Buckle, K.A., R.A. Edward, G.R. Flead dan M. Wooton. 1987. *Ilmu Pangan*, diterjemahkan oleh Adiono dan H. Purnomo. Penerbit UI Press, Jakarta.
- Cuevas-Rodriguez EO., Milan-Carrillo J., Mora-Escobedo R., Cardenas Valenzuela OG., Reyes-Moreno C. 2004. Quality protein maize (*Zea mays L*) tempeh flour through solid state fermentation process. *Lebens-Wiss. U Technol.* 37:54-67.
- Dermawan. 2006. Pengaruh kulit umbi ketela pohon fermentasi terhadap tampilan kambing kacang jantan. *Jurnal Ilmiah Ilmu-Ilmu Peternakan, Universitas Jambi.* 9(2) : 115-122.
- Darussalam, H. 2016. Pengaruh dosis inokulum dan lama fermentasi *kulit kakao (cocoa pods) dengan Bacillus amyloliquefaciens terhadap kandungan serat kasar, pencernaan serat kasar dan energi metabolisme pada unggas*. Skripsi Fakultas Peternakan. Universitas Andalas. Padang.
- Djuhanda. 1981. *Dunia Ikan*. Armico, Bandung.
- Fauziah. 2016. Pengaruh dosis inokulum dan lama fermentasi kulit kakao dengan *bacillus amyloliquefaciens* terhadap kandungan bahan kering, protein kasar, dan retensi nitrogen. Skripsi Fakultas Peternakan. Universitas Andalas. Padang.

- Imran, A. 2012. Pengaruh suplementasi zink, urea, dan sulfur pada fermentasi empulur sagu dengan *Bacillus amyloliquefaciens* terhadap bahan kering, protein kasar, dan retensi nitrogen. Skripsi Fakultas Peternakan. Universitas Andalas. Padang.
- Iyayi, E. A., Losel D.M. 2000. Cyanide detoxification in cassava by-products by fungal solid state fermentation. *J Food Technol Afr.* 5:48-51.
- 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.
- Juwita, R. 2015. Pengaruh dosis inokulum *Bacillus amyloliquefaciens* dan lama fermentasi terhadap kandungan lemak kasar, pencernaan lemak kasar, kandungan serat kasar dan energi metabolisme biji karet (*Hevea brasiliensis*). Skripsi Fakultas Peternakan. Universitas Andalas. Padang.
- Karmila. 2019. Pengaruh pemberian produk kulit ubi kayu dan limbah udang fermentasi dengan *Bacillus amyloliquefaciens* terhadap konsumsi ransum, pertambahan bobot badan, dan konversi ransum pada ayam broiler. Skripsi Fakultas Peternakan. Universitas Andalas. Padang.
- Kim, Y.O., J.K., Yu, J.H. and Oh, T.K. 1998. Cloning of the thermostable phytase gene (phy) from *Bacillus* sp. DS11 and its overexpression in *Escherichia coli*, *FEMS microbiol.* 162 : 185-191.
- Kurniawan, D. E. dan Fathul, F. 2015. Pengaruh penambahan berbagai starter pada pembuatan silase terhadap kualitas fisik dan ph silase ransum berbasis limbah pertanian. *Jurnal Ilmiah Peternakan Terpadu*, 3(4): 191:195.
- Lira, Y. M. 2012. Pengaruh komposisi substrat kulit umbi ubi kayu dan ampas tahu fermentasi dengan *Phanerochaete chrysosporium* terhadap perubahan nutrisi. Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Andalas. Padang.
- Lubis, D. A. 1963. Ilmu Makanan Ternak. PT Pembangunan Djakarta. Cetakan ke-2. Djakarta.
- Luizmera. 2005. com/enzimas.html. USD Rekomendar esta Pagina.
- Marlina, G. 2015. Pengaruh dosis inokulum dan lama fermentasi kulit ubi kayu dengan *Bacillus amyloliquefaciens* terhadap perubahan serat kasar, pencernaan serat kasar dan energi metabolisme. Skripsi Fakultas Peternakan. Universitas Andalas. Padang.
- McDonald, P., RA. Edwards and J.F.D. Greenhalgh. 1981. *Animal Nutrition*. 3rd Ed. London: Longman Inc.
- Mc. Donald., P.R., A. Edwards dan J.F.D. Greenhalgh. 1994. *Nutrisi Hewan Edisi ke-4*. Longman Ilmiah dan Teknis. Penerbitan bersama di AS bersama John Wiley and Sons. Inc, New York.

- Mirnawati, G. Ciptaan, Ferawati. 2017. The effect of mannanolytic fungi and humic acid dosage to improve the nutrient content and quality of fermented palm kernel cake. *International Journal of ChemTech Research*. 10 (2): 56-61.
- Mirnawati, Kompiang IP and SA Latif. 2012. Effect of substrat composition and inoculums dosage to improve quality of palm kernel cake fermented by *Aspergillus niger*. *Pakistan Journal of Nutrition*, 11(5): 434-438.
- Mirzah dan H. Muis. 2015. Peningkatan kualitas nutrisi limbah kulit ubi kayu melalui fermentasi menggunakan *Bacillus amyloliquefaciens*. *Jurnal Peternakan Indonesia*. Fakultas Peternakan Universitas Andalas. Padang
- Mirzah, Montesqrit dan F. Kadran. 2020. Teknologi pengolahan tepung daun indigofera (*indigofera zollingeriana*) menggunakan inokulum Waretha sebagai sumber protein pada pakan unggas lokal. Laporan Penelitian Dana PNBK Fakultas Peternakan, Fakultas Peternakan Universitas Andalas, Padang.
- Mirzah, Montesqrit, dan Rusfidra. 2016. Biokonversi campuran kulit ubi kayu dan limbah udang menggunakan bakteri *Bacillus amyloliquafaciens* menjadi pakan unggas sumber energi. Fakultas Peternakan. Universitas Andalas. Padang.
- Montesqrit, Mirzah dan Pratiwi. 2022. Pengaruh lama fermentasi dan dosis inokulum *Bacillus amyloliquefaciens* terhadap kandungan nutrisi daun paitan (*Tithonia diversifolia*). 2:91-95
- Murugan, K., Yasotha, Sekar, K., Al-Sohaibani, S. 2012. Detoxification of cyanides in cassava flour by linamarase of *Bacillus subtilis* KM05 isolated from cassava peel. *Afr J Biotechnol*. 11:7232-7237.
- Mutiara. 2017. *Pengaruh peningkatan level pemberian kulit ubi kayu fermentasi (kukaf) dengan Bacillus amyloliquefaciens terhadap pencernaan serat kasar, retensi nitrogen dan energi metabolisme ransum pada ayam broiler*. Skripsi Fakultas Peternakan. Universitas Andalas. Padang.
- Ngalimat, MS., Yahaya, RSR., Baharudin, MMA., Yaminudin, SM., Karim, M., Ahmad, SA., dan Sabri, S. 2021. A Review on thebiotechnological applications of the operational group *Bacillus amyloliquefaciens*. *Microorganisms*. 9: 614.
- Nuraini, S.A. Latif dan Sabrina. 2007. Peningkatan kualitas limbah agroindustri dengan kapang *Neurospora crasa* sebagai pakan ternak unggas. Laporan Penelitian Hibah Bersaing, Dikti. Lembaga Penelitian Universitas Andalas, Padang.
- Nurhaita, W. Rita, N. Defeniati dan R. Zurina. 2012. Fermentasi bagase tebu dengan *Neuspora sitophila* dan pengaruhnya terhadap nilai gizi dan pencernaan invitro. *Jur. Embrio*, 5(1) :1-7.
- Oboh, G. 2006. Nutrient enrichment of cassava peels using a mixed culture of *Saccharomyces cerevisiae* and *Lactobacillus spp.* solid media fermentation techniques. *J Biotechnol*. 9:46-49

- Okdalia, N.A. 2015. Pengaruh dosis inokulum dan lama fermentasi kulit ubi kayu dengan *Bacillus amyloliquefaciens* terhadap perubahan bahan kering, protein kasar dan retensi nitrogen. Skripsi Fakultas Peternakan. Universitas Andalas. Padang.
- Parakkasi, A. 1991. Ilmu nutrisi dan Makanan Ternak Ruminansia. Universitas Indonesia. Jakarta.
- Perera, CO. 2010. Removal of cyanogenic glycoside from cassava during controlled drying. *Drying Technol.* 28:68-72
- Rahman, A., Fardiaz, S., Rahaju, W.P., Suliantari., dan C.C. Nurwitri. 1992. Teknologi Fermentasi Susu. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan Direktorat Jendral Pendidikan Tinggi Pusat antar Universitas Pangan dan Gizi Institut Pertanian Bogor, Bogor. 122 hal.
- Rahman. 1989. Pengantar Teknologi Fermentasi. Depdiknas PAU Pangan dan Gizi, IPB Bogor.
- Riskiah. 2016. Pengaruh pemberian tepung kulit ubi kayu fermentasi menggunakan *Bacillus amyloliquefaciens* dalam ransum terhadap berat telur, kadar lemak kuning telur dan warna kuning telur pada ayam strain isa brown. Skripsi Fakultas Peternakan. Universitas Andalas. Padang.
- Sembiring, Philipus. 2006. Biokonversi Limbah Minyak Inti Sawit dengan *phanerochaete chrysosporium* dan Aplikasinya terhadap Performans Broiler. Universitas Padjajaran, Bandung.
- Sibbald, I.R. 1975. The effect off inyake on metabolized energy value with adult roasters. *Jurnal Poultry. Sci*, 54: 130-145
- Sibbald, I. R. and M. S. Wolynetz. 1985. Estimates of Retained Nitrogen Used to Correct Estimates of Bioavailable Energy. *Poultry Sci.*, 64 : 1506-1513.
- Sondakh, E.H.B., M.R. Waani, J.A.D. Kalele, dan S.C. Rimbing. 2018. Evaluation of dry matter digestibility and organic matter of in vitro unsaturated fatty acid based ration of ruminant. *International. J. current adv. Res.* 7(6): 13582-13584
- Steel, R. G. Dan J. H. Torrie. 1995. Prinsip dan Prosedur Statistika. Penerjemah. Bambang Sumantri. Gedia Pustaka. Jakarta.
- Sudarmadji, S., Haryono, B., dan Suhardi. 1996. Analisa Bahan Makanan dan Pertanian. Liberty Yogyakarta, Yogyakarta.
- Sudarmono., Ekawati, A.W and Setijawati, D. 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.

- Tillman, A.D., H. Hartadi., S. Reksodiprodjo., S. Prwawirokusomo dan S. Lebdosoekojo. 1989. Ilmu Makanan Ternak Dasar. Gajah Mada University Press, Yogyakarta.
- Tillman, A.D., H. Hartadi., S. Reksohardipojo., S. Prawirokusumo dan S. Lebdodokojo. 1991. Ilmu Makanan Ternak Dasar. Cetakan ke-3. Gajah Mada University Press, Yogyakarta.
- Tillman, A. D., H. Hartadi., S. Reksohadiprodjo., S. Prawirokusumo dan S. Lebdosoekojo. 2005. Ilmu Makanan Ternak Dasar. Gajah Mada University Press, Yogyakarta.
- Wahju, J. 1997. Ilmu Nutrisi Unggas Cetakan ke-14. Gajah Mada University Press, Yogyakarta.
- Wahju. 2004. Ilmu Nutrisi Unggas. Yogyakarta: Universitas Gajah Mada Press.
- Widodo, W. 2002. Bioteknologi Fermentasi Susu. Malang. Pusat Pengembangan Bioteknologi Universitas Muhammadiyah Malang.
- Winarno, F. G., dan D. Fardiaz. 1980. Pengantar Teknologi Pangan. PT Gramedia, Jakarta
- Wizna, H. Abbas, Y. Rizal, A. Dharma dan I. P. Kompiang. 2005. Potensi *Bacillus amyloliquefaciens* serasah hutan sebagai proniotik ayam broiler. Dalam: prosiding Seminar Nasional dan Rapat Tahunan Dekandekan Bidang Ilmu Pertanian BKS- PTN Wilayah Barat, Padang.
- Wizna, H. Abbas, Y. Rizal, A. Dharma dan I.P. Kompiang. 2007. Selection and identification of cellulose-producing bacteria isolated from the litter of mountain and swampy forest. J. Microbiology Indonesia, 1(3):135-139.
- Wizna, H. Abbas, Y. Rizal, A. Dharma dan I.P Kompiang. 2009. Improving the quality of tapioca By-Products (Onggok) as poultry feed throug fermentation by *Bacillus amyloliquefaciens*. Pakistan Journal of Nutrition 8(10): 1636-1640.
- Wizna, H. Muis, A. Deswan. 2014. Pengaruh dosis inokulum dan lama fermentasi campuran dedak padi dan darah dengan *Bacillus amyloliquefaciens* terhadap kandungan serat kasar, pencernaan serat kasar dan energi metabolisme. Fakultas Peternakan Universitas Andalas. Padang.
- Zulfahmi AN, Swastawati F, dan Romadhon. 2014. Pemanfaatan daging ikan tenggiri (*Scomberomorus commersoni*) dengan konsentrasi yang berbeda pada pembuatan kerupuk ikan. Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan 3(4):133-139.
- Zutina. 2016. Penggunaan dedak padi darah fermentasi dengan *Bacillus amyloliquefaciens* terhadap kualitas telur puyuh. Skripsi Fakultas Peternakan. Universitas Andalas. Padang.

