

## DAFTAR PUSTAKA

- Abrunhosa L., A. Ines., A. I. Rodrigues., A. Guimaraes., V. L. Pereira., P. Parpot., and A. Venancio. 2010. Biodegradation of ochratoxin A by *Pediococcus parvulus* isolated from Douro wines. *Food Microbiol.* 188 :45–52.
- Aini, N., P. Vicentius dan W. Gunawan. 2014. Karakteristik Kurva Isoterm Sorpsi Air Tepung Jagung Instan, *Jurnal Agritech*, Volume 34(1).
- Asriani. 2005. Kajian efek sinergi antimikrobametabolit bakteri asam laktat dan monoasilgliserol minyak kelaapa terhadap bakteri patogen pangan. *Jurnal Agroland X11* (3):242-348.
- Badan Pusat Statistika. 2021. Analisa produktivitas jagung dan kedelai di indonesia. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 2013. SNI 4483-2013. Jagung, Bahan Pakan Ternak. Jakarta : Badan Standarisasi Nasional
- Beti, J. A. 1993. Peningkatan kadar aflatoksin B1 akibat *Sitophilus zeamais* pada jagung simpanan. *Risalah Hasil Penelitian Tanaman Pangan*. Balittan Malang.
- Cheong, E.Y.L., A. Sandhu, J. Jayabalan, T. T. Kieu Le, N. T. Nhiep , H. T My Ho, J. Zwielehner, N. Bansal and M. S. Turner. 2014. Isolation of lactic acid bacteria with antifungal activity against the common cheese spoilage mould *Penicillium commune* and their potential as biopreservatives in cheese. *Food Control*.
- Dalié, D., Deschamps A., and Richard-Forget F. 2010. Lactic acid bacteria potential for control of mould growth and mycotoxins: a review. *Food Control* 21:370-380.
- Glazer, A,N and Hiroshi , 2007. *Microbil Biotechnology Fundamental Of Applied Microbiology* Cambrige University Press. The Edinburgh Building, Cambrige.
- Haskard, C. A., H. Nezami., P. E. Kankanpaa., S. Salminen, and J. T. Ahokas. 2001. Surface binding of Aflatoxin B1 by Lactic Acid Bacteria. *Applied and Enviromental microbiology* Vol 67 (7) : 3086 – 3091
- Hofvendahl, K. 1998. Fermentation of Wheat Starch Hydrolysate by *Lactococcus lactis*: Factors Affecting Product Formation.
- Ijabadeniyi, O.A. and Y. Pillay. 2017. Microbial safety of low water activity foods: study of simulated and durban household samples. *J. Food Quality*, 1-7.

- Jeff, B. 1998. Understanding and preventing aflatoxin poisoning. AG news and views. web@the Samuel Roberts Noble Foundation Inc. 1997-2007.
- Koswara. 2009. Respon pertumbuhan dan produksi tanaman jagung manis (*Zea mays saccharata sturt*) terhadap pemberian pupuk cair tnf dan pupuk kandang ayam. Balai Penelitian Tanah, Bogor
- Kusmiati and A. Malik. 2002. Aktivitas bakteriosin dari bakteri *Leuconostoc mesenteroides* Pbac1 pada berbagai media. Makara Seri Kesehatan 6 (1).
- Lee, Y. K., H. El-Nezami., C.A. Haskard., S. Gratz., K.Y. Puong., S. Salminen and H. Mykkänen. 2003. Kinetics of adsorption and desorption of aflatoxin B1 by viable and nonviable bacteria. Journal of Food Protection, 66(3), 426–430.
- Muhalidin, B. J., N. Saari., and A. S. M. Hussin. 2020. Review on the biological detoxification of mycotoxins using lactic acid bacteria to enhance the sustainability of foods supply. Molecules 25 (11): 2655.
- Nazareth T.D.M., C. Luz., R. Torrijos., J.M. Quiles., F.B. Lucianodan and J. Mañes. 2020. Potential Application of Lactic Acid Bacteria to Reduce Aflatoxin B1 and Fumonisin B1 Occurrence on Corn Kernels and Corn Ears. Toxins. 12(1): 21.
- Racmawati, Sri, A. Lee., T.B. Murdiati dan I. Kennedy. 2004. Pengembangan Enzyme Linked Immunosorbent Assay (ELISA) Teknik Untuk Analisis Aflatoxin B1 Pada Pakan Ternak. Prosiding Seminar Parasitologi dan Toksikologi Veteriner : 133-148.
- Ramesh, C., D.M. Ray. 2015. Food Biology Series. 109-109. CRC Press, Boca Raton. Florida.
- Reddy, S.V. and F. Waliyar. 2008. Properties of Aflatoxin and Its Producing Fungi. <http://www.aflatoxin.info/aflatoxin.asp>. Diakses : 30 Januari 2023.
- Rolfe, M. D., J. C.J. Rice., S. Lucchini., C.Pin., A. Thompson., A.D.S. Cameron., M. Alston., M. W. Peck, and J. C. D. Hintona. 2012. Lag phase is a distinct growth phase that prepares bacteria for exponential growth and involves transient metal accumulation. Journal of Bacteriology. 194 (3); 686-701.
- Schaible, P.J. 1970. Poultry Feed and Nutrient. 3<sup>rd</sup> ed. Connecticut (USA) : Avi Publishing co.Inc. Wesport.
- SNI. 2009. SNI 3148.1:2009. Pakan Konsentrat Bagian 1: Sapi Perah. Badan Standarisasi Nasional Indonesia. Jakarta.
- SNI. 2009. SNI 3148.3:2009. Pakan Konsentrat Bagian 3: Ayam Ras Petelur. Badan Standarisasi Nasional Indonesia. Jakarta.

- SNI. 2009. SNI 3148.4:2009. Pakan Konsentrat Bagian 4: Ayam Ras Petelur Dara. Badan Standarisasi Nasional Indonesia. Jakarta.
- SNI. 2009. SNI 3148.5:2009. Pakan Konsentrat Bagian 5: Ayam Ras Pedaging. Badan Standarisasi Nasional Indonesia. Jakarta.
- SNI. 2009. SNI 31482:2009. Pakan Konsentrat Bagian 2: Sapi Potong. Badan Standarisasi Nasional Indonesia. Jakarta.
- SNI. 1995. SNI 01-3930-1995. Pakan Ayam Broiler Starter. Badan Standarisasi Nasional Indonesia. Jakarta.
- SNI. 1995. SNI 01-3931-1995. Pakan Ayam Broiler Finisher. Badan Standarisasi Nasional Indonesia. Jakarta.
- Steel, R. G. D. dan J. H. Torrie. 1995. Prinsip dan Prosedur Statistika . Diterjemahkan oleh Bambang Sumantri. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta
- Suarni. 2009. Prospek Pemanfaatan Tepung Jagung Untuk Biskuit (Cookies). Jurnal Litbang Pertanian, 28(2) :63-71.
- Susanto, A. 2008. Kandungan Aflatoksin dan Analisis Titik Kritis pada Pengelolaan Pascapanen Jagung di Kabupaten Garut. Tesis. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Sussalam, M.K., Y. Marlida., H. Harnentis dan J. Jamsari. 2022. Isolasi dan Identifikasi Bakteri Asam Laktat Asal Ikan Fermentasi Budu Sumatra Barat Terhadap sifat-sifat Probiotik. Prosiding Seminar Nasional Teknologi Agribisnis Peternakan (STAP),9,592-600
- Syarief R., L. Ega dan C.C. Nurwitri. 2003. Mikotoksin Bahan Pangan. IPB Press. Bogor.
- Warisno. 1998. Budidaya Jagung Hibrida. Kanisius, Yogyakarta.
- Warisno. 2007. Budidaya Jagung Manis Hibrida. Kanisius, Yogyakarta.
- Wigati,T.L., H. Alamsyah., M. Rahmawati dan T. Widyastuti. 2021 Pemanfaatan Limbah Cucian Kefir Grain Sebagai Agnesia Biokontrol Untuk Menekan Pertumbuhan *Aspergillus Flavus* Pada Jagung (*Zea Mays*). Fakultas peternakan universitas jendral soedirman.
- Winata, W.A. 2023. Potensi Bakteri Asam Laktat dalam Menghambat Pertumbuhan Kapang Patogen (*Aspergillus flavus*). Skripsi. Fakultas Peternakan Universitas Andalas. Padang
- Wirawan, G. N. dan M. I. Wahab. 2007. Teknologi Budidaya Jagung.
- Zhu, Y., Y. Xu and Q. Yang. 2021. Antifungal properties and AFB1 detoxification activity of a new strain of *Lactobacillus plantarum*. College

of Food Science and Engineering, Qingdao Agricultural University,  
Qingdao 266109, China

Zubaidahs, Elok dan I. Noviatul. 2012. Pengaruh Penambahan Kultur (*Aspergillus niger*, *L. plantarum*) dan Lama Fermentasi Terhadap Karakteristik Mocaf. Jurusan Teknologi HASIL pertanian, FTP : UB

