

DAFTAR PUSTAKA

- Abdelbasset, M. dan K. Djamila. 2008. Antimicrobial activity of autochthonous lactic acid bacteria isolated from algerian traditional fermented milk raib. *African Journal of Biotechnology*, 7(16), 2908–2914.
- Afriani. 2010. Pengaruh penggunaan starter bakteri asam laktat *Lactobacillus plantarum* dan *Lactobacillus fermentum* terhadap Total bakteri asam laktat, kadar asam dan nilai pH dadih susu sapi. *Jurnal Ilmiah Ilmu-Ilmu Peternakan Mei*, XIII (6), 279–285.
- Agustina, L., dan Sri, P. 2009. *Ilmu Nutrisi Unggas* (2nd ed). Lembaga Pengembangan Sumberdaya Peternakan Makassar.
- Amrullah. 2013. Nutrisi ayam petelur. *Peternakan Terapan*, 2(1), 10–19.
- Anggorodi, R. 1994. *Ilmu Makanan Ternak Umum* (5th ed). PT Gramedia pustaka utama.
- Aziz. 2010. Analisis risiko dalam usahaternak ayam broiler (studi kasus usaha peternakan X di desa tapos, kecamatan tenjo, kabupaten bogor. Skripsi Sarjana, Departemen Agribisnis Fakultas Ekonomi Manajemen. Bogor: Institute Pertanian Bogor.
- Azman, N. F., P. Abdesahian, A. Kadier, H. Shukor, N. K. N. Al-Shorgani, A. A. Hamid, dan M. S. Kalil. 2016. Utilization of palm kernel cake as a renewable feedstock for fermentative hydrogen production. *Renewable Energy*, 93, 700–708.
- Bahri, S dan Rusdi. 2008. Evaluasi energi metabolis pakan lokal pada ayam petelur. *J. Agroland*, 15(1), 75–78.
- Budianto dan H. Suprastyani. 2017. Aktivitas antagonis *Bacillus subtilis* terhadap *Streptococcus iniae* dan *Pseudomonas fluorescens*. *Jurnal Veteriner*, 18(3), 403. <https://doi.org/10.19087/jveteriner.2017.18.3.403>
- Carr F. J., D. Chill, dan N. Maida. 2002. The lactic acid bacteria: a literature survey. *Critical Reviews in Microbiology*, 28(4), 281–370.
- Dhawan, S. dan J. Kaur. 2007. Microbial mannases: an overview of production and applications. *Critical Reviews in Biotechnology*, 27(4), 197–216. <https://doi.org/10.1080/07388550701775919>
- Direktorat Jendral Perkebunan. 2021. Statistik Perkebunan Unggulan Nasional 2020-2022. Sekretariat Direktorat Jendral Perkebunan, 1–572.

- Djannah, D. 1985. *Beternak Ayam dan Itik Bagian Ke-2* (2nd ed). CV.Yasaguna
http://katalog.pustaka.unand.ac.id//index.php?p=show_detail&id=6841
- FAO/WHO. 2002. Probiotics in food. Probiotic in Food Health and Nutritional Properties and Guidelines for Evaluation, 413–426.
- Fitria. 2011. Pengaruh penggunaan ampas kecap dalam ransum sebagai substitusi bungkil kedelai terhadap konsumsi pakan, penambahan bobot badan dan konversi pakan ayam pedaging periode grower. Skripsi. Jurusan Biologi. Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim, Malang.
- Kaczmarek, S. A., A. Rogiewicz, M. Mogielnicka, A. Rutkowski, R. O. Jones, dan B. A. Slominski. 2014. The effect of protease, amylase, and nonstarch polysaccharide-degrading enzyme supplementation on nutrient utilization and growth performance of broiler chickens fed corn-soybean meal-based diets. *Poultry Science*, 93(7), 1745–1753. <https://doi.org/10.3382/ps.2013-03739>
- Karlyshev, A. V., J. Villena, C. Gonzalez, L. Albarracin, J. Barros, dan A. Garcia. 2015. Draft genome sequence of a probiotic strain, *Lactobacillus fermentum* UCO-979C. *Genome Announcements*, 3(6), 3–4.
- Karpiński, T. M. dan A. K. Szkaradkiewicz. 2013. Characteristic of bacteriocins and their application. 62(3), 223–235.
- Kompiang, I. P. 2009. Probiotik untuk meningkatkan produksi. Pemanfaatan Mikroorganisme Sebagai Probiotik Untuk Meningkatkan Produksi Ternak Unggas Di Indonesia, 1–15.
- Leeson, S. dan J. D. Summers. 2001. *Nutrition of the Chicken* (4th ed). Nottingham University Press.
- Makarova, K., A. Slesarev, Y. Wolf, A. Sorokin, B. Mirkin, E. Koonin, A. Pavlov, Pavlova, . . . D. Mills. 2006. Comparative genomics of the lactic acid bacteria. *Proceedings of the National Academy of Sciences of the United States of America*, 103(42), 15611–15616.
- Maynard, L., J. K. Loosil, H. F. Hintz, dan R. Warner. 2005. *Animal Nutrition*. 7th Edition) (7th ed). McGraw-Hill Book Company.
- McDonald, P., R. A. Edwards, dan J. F. D. Greenhalgh. 1994. *Animal Nutrition* (4th ed). Copublished in the U.S. with Wiley.
- McDonald, P., R. A. Edwards, J. F. D. Greenhalgh, dan C. A. Morgan. 2002. *Animal Nutrition* (6th ed). Prentice Hall.
- Meryandini, A., R. Anggreandari, dan N. Rachmania. 2008. Isolasi bakteri mananolitik dan karakterisasi mananase nya isolation of mananolitic bacteria and characterization of its mannanase. *Jurnal Ilmu-Ilmu Hayati*, 13(2), 82–88.

- Mirawati, Y. Rizal, Y. Marlida, dan I. P. Kompiang. 2010. The role of humic acid in palm kernel cake fermented by *Aspergillus niger* for poultry ration. *Pakistan J Nutr*, 9, 182–185.
- Mirawati., Y. Rizal, Y. Marlida, dan I. P. Kompiang. 2011. Evaluation of palm kernel cake fermented by *Aspergillus niger* as substitute for soybean meal protein in the diet of broiler. *International Journal of Poultry Science*, 10(7), 537–541.
- Mirawati, Y. Rizal, dan Y. Marlida. 2013. Effects of humic acid addition via drinking water on the performance of broilers fed diets containing fermented and non-fermented palm kernel cake. *Archiva Zootechnica*, 161, 41–53.
- Mirawati, A. Djulardi, dan G. Ciptaan. 2015. The effect of types of mold fermentation duration and palm kernel cake substrate composition on cellulase and mannanase enzyme activities. *Journal of Fisheries and Livestock Production*, 3(2), 4172. <https://doi.org/10.4172/2332-2608.S1.002>
- Mirawati, G. Ciptaan, dan Ferawati. 2017. The effect of mannanolytic fungi and humic acid dosage to improve the nutrient content and quality of fermented Palm kernel cake. 10(2), 56–61.
- Mirawati, A. Djulardi, dan G. Ciptaan. 2018. Utilization of fermented palm kernel cake with *sclerotium rolfsii* in broiler ration. *International Journal of Poultry Science*, 17(7), 342–347. <https://doi.org/10.3923/ijps.2018.342.347>
- Mirawati, G. Ciptaan, dan Ferawati. 2019a. Improving the quality and nutrient content of palm kernel cake through fermentation with *Bacillus subtilis*. *Livestock Research for Rural Development*, 31(7).
- Mirawati, G. Ciptaan, dan Ferawati. 2019b. 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. <https://doi.org/10.36380/JWPR.2019.26>
- Mirawati, G. Ciptaan, dan Ferawati. 2020. Broiler performance on a diet containing palm kernel meal fermented with *Bacillus subtilis*. *Livestock Research for Rural Development*, 32(2).
- Mirawati, G. Ciptaan, I. Martaguri, Ferawati, dan A. Srifani. 2022. Improving quality and nutrient content of palm kernel meal with *Lactobacillus fermentum*. 12(3), 302–308.
- National Research Council. 1994. *Nutrient Requirements of Poultry*. 9th rev. ed. In National Academy Press (9th ed).
- Nurfaizin dan P. R. Matitaputty. 2015. Use of carotenogenic *neurospora* in fermentation of agricultural byproduct for poultry feed. *Indonesian Bulletin of Animal and Veterinary Sciences*, 25(4), 189–196.

- Nurhayati dan B. Nelwida. 2019. Protein efficiency in Japanese quail (*Coturnix japonica*) feed fermented palm kernel cake by *Aspergillus niger*. *Journal of Agriculture Science*, 50, 128–133.
- Nurul, A. 2018. Pengaruh dosis inokulum *Bacillus subtilis* dan lama fermentasi terhadap kandungan bahan kering, protein kasar dan retensi nitrogen dari bungkil inti sawit. 1, 430–439.
- Pamungkas, W. 2011. Teknologi fermentasi, alternatif solusi dalam upaya pemanfaatan bahan pakan lokal. *Media Akuakultur*, 6(1), 43.
- Parakkasi, A. 2006. Ilmu Nutrisi dan Makanan Ternak Monogastrik (VOL.1B). Universitas Indonesia (UI-Press).
- Pasaribu, T. 2007. Produk fermentasi limbah pertanian sebagai bahan pakan unggas di Indonesia. *Wartazoa*, 17(3), 109–116.
- Pratiwi, C.D., Mirnawati, dan Y. Marlida. 2021. The combination of *Bacillus subtilis* with *Lactobacillus fermentum* in Improving the quality and nutrient contents of fermented palm kernel meal (FPKM) *International Journal of Veterinary Science*, 5(1), 44–47.
- Prescott, L. M., J. P. Harley, dan D. A. Klein. 2004. *Microbiology* (6 th). McGraw-Hill Science.
- Rasyaf. 2009. *Panduan Beternak Ayam Pedaging* (2nd ed). Yogyakarta Penebar swadaya.
- Rizal, Y. 2006. *Ilmu Nutrisi Unggas* (Cet 1) Andalas University Press.
- Rizal, Y., Nuraini., Mirnawati., M. E. Mahata, R. Darman, dan D. Kurniawan. 2015. Production performance of gold arab laying-hens fed diet containing *Neurospora crassa* fermented palm kernel cake. *International Journal of Poultry Science*, 14(12), 628–632.
- Rosniati dan Kaisum. 2018. Pengolahan kakao bubuk dari biji kakao fermentasi dan tanpa fermentasi sebagai sediaan bahan pangan fungsional. *Jurnal Industri Hasil Perkebunan*, 13(2), 107–116.
- Safitri, R., F. A. Hasibuan, Y. P. Kuntana, T. Yuliana, dan Abun. 2021. Nutritional value of fermented sago dregs (*metroxylon sagu rottb.*) by various consortiums of probiotics for feedstuff. *Scientific Papers-Animal Science Series*, 76, 113–121.
- Sari, L. dan Purwadaria, T. 2004. Evaluate the effect of mutants *Aspergillus niger* to the nutritive value of fermentation at coconut meal and karnel palm meal. *Biodiversitas Journal of Biological Diversity*, 5(2), 48–51.
- Scott, M. L., M. C. Nesheim, dan R. J. Young. 1982. *Nutrition of the Chicken*. Dep. Poultry Science, Cornell Univ., Ithaca (ed.3rd).

- Seftiadi, Y. 2020. Isolasi dan identifikasi bakteri asam laktat (BAL) bersifat selulolitik dan mananolitik dari bungkil inti sawit (BIS) yang dibusukkan untuk meningkatkan kualitas BIS sebagai bahan pakan unggas. Master Thesis, Repository Universitas Andalas Padang.
- Setiarto, R. H. B. dan Widhyastuti, N. 2016. Pengaruh fermentasi bakteri asam laktat terhadap sifat fisikokimia tepung gadung modifikasi (*Dioscorea hispida*). *Jurnal Litbang Industri*, 6(1), 61.
- Sibbald, I. R. 1975. A bioassay for true metabolizable energy in feedingstuffs. *Poultry Science*, 55(1), 303–308. <https://doi.org/10.3382/ps.0550303>
- Sinurat, A., T. Purwadaria, dan T. Pasaribu. 2013. Peningkatan nilai gizi bungkil inti Sawit dengan pengurangan cangkang dan penambahan enzim. *Jitv*, 18(1), 34–41.
- Soeharsono. 1976. Respon broiler terhadap berbagai kondisi lingkungan. In *Disertasi S3 Ilmu Peternakan unpad*.
- Steel, R. G. D. dan J. H. Torrie. 1995. Prinsip dan prosedur statistika : Suatu pendekatan biometrik (*Principles and procedures of statistics*) (Ed.2). Gramedia pustaka utama.
- Sukaryana, Y., U. Atmomarsono, V. D. Yuniarto, dan E. Supriyatna. 2011. Peningkatan nilai pencernaan protein kasar dan lemak kasar produk fermentasi campuran bungkil inti sawit dan dedak padi pada broiler. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Peternakan*, 1(3), 167–172.
- Tillman, A. D., H. Hartadi, S. Resohadiprojo, S. Prawirokusumo, dan S. Lebdoekotjo. 1998. *Ilmu Makanan Ternak Dasar* (6th ed). Gajah Mada University Press.
- Ultari, A. 2021. Pengaruh pemberian asam humat dalam air minum pada broiler yang mendapat ransum mengandung BIS fermentasi dengan level berbeda terhadap daya cerna serat kasar, retensi nitrogen dan energi metabolisme. <http://scholar.unand.ac.id/>. http://scholar.unand.ac.id/81768/5/Skripsi_Full_Text.pdf
- Wahju, J. 1997. *Ilmu Nutrisi Unggas*. Universitas Gadjah Mada.
- Wahju, J. 2004. *Beternak Ayam Pedaging* (Edisi Rev). Penebar Swadaya.
- Wijianto, G. 2016. Pengaruh pemberian ransum berbasis limbah kelapa sawit terhadap kadar amonia dan volatile fatty acid pada cairan rumen sapi peranakan ongole. Universitas Lampung.
- Winarsih, W. 2005. Pengaruh probiotik dalam pengendalian Salmonellosis sublikins pada ayam : gambaran patologis dan performan. IPB University Scientific Repository. <https://repository.ipb.ac.id/handle/123456789/744>

Wulandari, K. Y., V. D. Y. B. Ismadi, dan Tristiarti. 2013. Kecernaan serat kasar dan energi metabolisme pada ayam kedu umur 24 minggu yang diberi ransum dengan berbagai level protein kasar dan serat kasar. *Animal Agriculture Journal*, 2(1), 9-17.

Yosi, R. H. 2018. Pengaruh dosis inokulum dan lama fermentasi bungkil inti sawit dengan *Bacillus subtilis* terhadap kandungan serat kasar, daya cerna serat kasar dan energi metabolisme. <http://scholar.unand.ac.id/60158/>

