

## DAFTAR PUSTAKA

- Akbar, C. A., Sukanto, dan S. Rukayah. 2014. Kualitas pakan fermentatif berbahan kulit ubi kayu dengan inokulan mep+ untuk kultur ikan nila gesit (*oreochromis niloticus l.*). Scripta Biologica, Vol. 1, No. 2.
- Akhadiarto, S. 2010. Pengaruh pemanfaatan limbah kulit singkong dalam pembuatan pelet ransum unggas. J. Tek. Ling., Vol. 11, no. 1, hal. 127 - 138.
- Andarti, I. Y. dan A. K. Wardani. 2015. Pengaruh lama fermentasi terhadap karakteristik kimia, mikrobiologi, dan organoleptik miso kedelai hitam (*glycine max (l)*). Jurnal Pangan dan Agroindustri. Vol. 3 No. 3 p. 889 - 898.
- Andrizal. 2003. Potensi tentang dan kendala pengembangan agroindustri ubi kayu dan kebijakan industri perdagangan yang diperlukan. Pemberdayaan Agribisnis Ubi Kayu Mendukung Ketahanan Pangan. Balai Penelitian Tanaman Kacang-Kacangan dan Umbi.
- Annisa., Y. Rizal dan Mirnawati. 2019. Peningkatan kualitas campuran daun ubi kayu dan ampas tahu yang difermentasi dengan *R. Oligosporus* sebagai pengganti sebagian ransum komersil. Disertasi. Universitas Andalas, Padang.
- Asriani. D. 2012. Kandungan bahan organik dan protein kasar kulit ubi kayu yang difermentasi dengan inokulan yang berbeda. Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Hasanuddin, Makassar.
- Badan Pusat Statistik. 2017. Provinsi Kalimantan Timur Dalam Angka 2017. Samarinda. Badan Pusat Statistik Provinsi Kalimantan Timur.
- Badan Pusat Statistik. 2018. Statistik Indonesia. Badan Pusat Statistik, Jakarta.
- Bakrie, B. 2001. Improvement of nutritive quality of crop by-products using bioprocess technique and their uses for animals.
- Danang A.D Tantomi, Nanik Suhartatik, Akhmad Mustofa. 2018. karakteristik kimia, fisik, dan organoleptik tempe dari daun singkong (*manihot utilissima*). Jurnal JITIPARI. Vol. 5 No.3 :18-25.
- Darmawan., 2006. Pengaruh kulit umbi ketela pohon fermentasi terhadap penampilan kambing jantan. Jurnal Ilmiah Ilmu-Ilmu Peternakan, IX (2) : 115– 122.
- Dewi S. 2015. Isolasi dan pemeriksaan jamur termopilik selulolitik dan pemeriksaan aktifitas enzim selulase-nya (isolation and identification of cellulolytic thermopilic fungi and examination of its cellulase enzyme

activity). Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.

Gueh Yuh liou. 2007. Polyphasic Approach to the Taxonomy of the *Rhizopus* Groups. *Mycological Research*. Vol 3 : 196-203

Habibi, F. 2008. Pengaruh pemberian kulit umbi ubi kayu (*Manihot utilissima*, *Pohl*) yang difermentasi dengan kapang *Penicillium sp* dalam ransum terhadap performa broiler. Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Andalas. Padang.

Han, M, Rombouts and Nout. 2003. Effect of temperature and relative humidity and enzyme production by *actinomucor elegans* and *Rhizopus oligosporus* during sufu pehtze preparation. *Food Chem*, 1:27-34.

Henriette, C.S, Zibeni and M. E. Aumaitre Petitdemange, 1993. Protease and Lipase Production by a strain of *Setaria marcescens*. *Journal of Industrial Microbiology*. Vol 12 P 129-135.

Hermanto, F. 2018. Pengaruh lama proses fermentasi terhadap kadar asam sianida (HCN) dan kadar protein pada kulit dan daun singkong. *Jrti*. Vol.12. No. 2

Hernaman, I., A. Budiman, S., Nurachmana dan K., Hidayat. 2014. Kajian Invitro Penggunaan Limbah Perkebunan Singkong sebagai pakan domba, *Pastura*. 321(4):31-33. Bandung.

Hidayat, N., M. C. Padaga dan S. Suhartini. 2006. *Mikrobiologi Industri*. Penerbit Andi. Yogyakarta

Hidayati, A. dan Sujono. 2006. Pengaruh penggunaan tepung buah Mengkudu (*Morinda citrifolia*) terhadap penambahan bobot badan dan tampilan pakan pada ayam pedaging. *J. Protein*. 13(1): 10-16.

Iheukwumere F. C., E.C. Ndubuisi., E. A. Mazi And M. U. Onyekwere. 2008. Performance, nutrient utilization and organ characteristics of broilers fed cassava leaf meal (*manihot esculenta crantz*). *Pakistan Journal Of Nutrition*. 7 (1): 13-16. Issn 1680-5194.

Indra, S. Siburian. 2019. Pengaruh fermentasi kulit singkong (*manihot esculenta crantz*) dengan mikroorganisme lokal (mol) sebagai pakan terhadap kandungan nutrisi dan anti nutrisi asam sianida. Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Sumatera Utara.

Jennessen. 2008. Morphological characteristic of sporangiospores of tempe fungus *R. Oligosporus* differentiate it from other taxa of the *Rhizopus*. *Mycological Research*, 112 (Vol 5):547-563.

- Krishna, S.B.N and K.L. Devi. 2005. Optimization of thermostable alkaline protease production from species of *Bacillus* using Groundnutcake. *African J.Biotechnol.* 4 (7), 724726.
- Leeson , S. & J. Summers. 2001. *Nutrition of the Chicken.* 4<sup>th</sup> Edition. Ontario, Canada.
- Lisnawati Dan Suryani. 2016. Lama fermentasi kulit pisang dan kulit ubi kayu dengan *Rhizopus oligosporus* terhadap kandungan protein kasar, lemak kasar dan serat kasar. *Jurnal Ilmiah Peternakan.* 4 (2): 31-35.
- Madigan, M.T and Martinko, J, M. 2006. *Biology of Microorganisms.* Prenticehall, New Jersey.
- Madigan, M. T., J. M. Martinko, & D. A. Stahl. 2011. *Biology of microorganisms* 13<sup>th</sup> ed. Benjamin Cummings, San Francisco: xxviii + 1040 hlm.
- Mahfudz L D, Sarengat W, Prayitno D S and Atmomarsono U. 2004. Ampas tahu yang difermentasi dengan laru oncom sebagai pakan ayam ras pedaging. *Abstrak Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner, Bogor.*
- Mariyono, Y.N. Anggraeny Dan L. Kiagega. 2008. Teknologi alternatif pemberian pakan sapi potong untuk wilayah industri bagian Timur. *Pros. Seminar Nasional Sapi Potong.* Palu, 24 November 2008. BPTP Sulawesi Tengah. hlm. 151 – 159.
- Mayang, S. 2011. *Identifikasi protein menggunakan fir.* Skripsi. Fakultas Teknologi Pangan Dan Agroindustri. Universitas Mataram.
- Maynard, L. A., J. K. Loosil., H. F. Hintz and R. G. Warner. 2005. *Animal Nutrition.* 7 Ed McGrawHill Book Company. New York, USA.
- McDonald, P., R. A. Edwards, J. F. D. Greenhalgh, C. A. Morgan. 2002. *Animal Nutrition.* 6th Edition. Ashford Colour Press, Ltd., Gosport.
- Mirawati, Y Rizal Y, Marlida Y and Kompiani I P .2010. The role of humic acid in palm kernel cake fermented by *Aspergillus niger* for poultry ration. *Pakistan Journal of Nutrition* 9 (2): 182-185.
- Mirawati, Kompiani I P and Latif S A .2012. Effect of substrate composition and inoculums dosage to improve quality of palm kernel cake fermented by *Aspergillus niger*. *Pakistan Journal of Nutrition.* 11 (5): 434-438.
- Mirawati, Djulardi A and Marlida Y .2013. Improving the quality of palm kernel cake through fermentation by *Eupenicillium javanicum* as poultry ration. *Pakistan Journal of Nutrition.* 12 (12): 1085-1088.

- Mirawati, Ciptaan G and Ferawati. 2019. Improving the quality and nutrient content of palm kernel cake through fermentation with *Bacillus subtilis*. *Livestock Research for Rural Development* 31 (7).
- Mirzah dan H. Muis. 2015. Peningkatan kualitas nutrisi limbah kulit ubi kayu melalui fermentasi menggunakan *Bacillus amyloliquefaciens*. *Jurnal Peternakan Indonesia*, 17 (2): 131-142. ISSN 1907-1760.
- Morales, E. M., R. N. Domingos, D. F. 2018. AngelisImprovement of protein bioavailability by solid-state fermentation of babassu mesocarp flour and cassava leaves waste biomass valorization. 9(4). 581-590.
- Muhiddin, N. N. Juli, Dani. N. P. Aryantha. 2000. Peningkatan kandungan protein kulit umbi ubi kayu melalui proses fermentasi. *Jurnal Matematika dan Sains*. 6(1) : 1-12.
- Muin, R., I. Hakim, Dan A. Febriansyah. 2015. Pengaruh waktu fermentasi dan konsentrasi enzim terhadap kadar bioetanol dalam proses fermentasi nasi aking sebagai substrat organik. *Jurnal Teknik Kimia*. No. 3, Vol. 2.
- Muntoha, Jamroni, Riska Utami Umayyah. 2015. Pelatihan pemanfaatan dan pengolahan singkong menjadi makanan ringan tela rasa. *jurnal inovasi dan kewirausahaan*, Vol. 4 No. 3 (2015), h.188-193.
- Musnandar, E. 2003. Reput hayati sabut kelapa sawit oleh jamur *Marasmius* dan implikasinya terhadap performan kambing. Disertasi. Universitas Padjajaran Bandung.
- Nuraini. 2006. Potention of carotenogenic fungi to producehigh  $\beta$  caroten feed and its application on broiler and laying poultry. Dissertation. Pasca Sarjana. Universitas ofAndalas, Padang.
- 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.
- Nurhayani. H. M., J. Nuryati, Dan I.P.A. Nyoman. 2000. Peningkatan Kandungan Protein Kulit Umbi Ubi Kayu Melalui Proses Fermentasi. Departemen Biologi. Fakultas Mipa. Institut Teknologi Bandung. *Jms* (60):1-1.
- Oetari A. 2006. *Mikrobiologi Dasar dan Terapan*. Jakarta (ID): Yayasan Obor Indonesia.
- Olowoyeye, J.C., Agbede, J.O., Igbasan, F.A., Oloruntola., And Ayeni, A.O. 2019. Effect Of Replacing Maize With Cassava Peel-Leaf Mixture On Growth Performance Of Broiler Chickens. Departement Of Agricultural Education, Collage Of Education. Ikere-Ekiti. Nigeria.

- Pasaribu, T., T. Purwadaria, A. P. Sinurat, J. Rosida, dan D. O. D. Saputra. 2001. Evaluasi nilai gizi lumpur sawit hasil fermentasi dengan *Aspergillus niger* pada berbagai perlakuan penyimpanan. Jurnal Ilmu Ternak dan Veteriner. Vol. 6 No. 4: 233 - 238.
- Pasaribu, T. 2007. Produk fermentasi limbah pertanian sebagai bahan pakan unggas di Indonesia. Wartazoa 17(3) : 109-116.
- Poliana J dan Mac CAP. 2007. Industrial enzymes: structure, function, and applications. Dordrecht: Springer Hal: 24
- Poodja N. S. dan G padmaja. 2014. Pretreatment techniques to enhance the enzymatic degradability of agricultural and processing residues of cassava. Journal of microbiology and biotechnology reserach. Vol 4 no. 1. pp. 57-67 ISSN 2231-3168.
- Pratiwi D., F. Sebayang dan It Jamilah. 2013. Production and Characterization of Lipase Enzymes from *Pseudomonas Aeruginosa* Gengan Using Corn Nutmeg Inducers And Na + And Co2 + Cofactors. Jurnal Saintia Kimia Vol. 1, No. 2.
- Priadi, D., D. R. Permana., S. E. Dona., dan S. Hartati. 2009. Selection of indonesia cassava (*manihot esculenta crantz*) genotype as source of b-carotene. Journal of Biological Diversity. Volume 10, Number 1. Pages: 6-11. ISSN: 2085-4722.
- Rizal, Y. A. Djulardi. M, Peto. A, Rinawati. R, Wahyuni. 2005. Biokonversi zat gizi dan hcn daun ubi kayu melalui fermentasi menggunakan kapang *Aspergillus niger*. Universitas Andalas, Padang. Stigma Vol Xiii No.3 Juli-Sepetember 2005.
- Rizal. Y., Y. Marlida., N. Farianti., Dan D. P. Sari. 2006. Pengaruh fermentasi dengan *trichoderma viride* terhadap penyusutan bahan kering dan kandungan bahan organik, abu, protein kasar, lemak kasar dan hcn daun ubi kayu limbah hasil isolasi rutin. Stigma Vol Xiv No. 1.
- Rukmana, R. H. 2006. Ubi Kayu Budidaya dan Pascapanen. Kanisius, Yogyakarta.
- Sabrina, Harnentis, Y. Harnandi dan T. Aisjiah. 2001. Biokonversi kulit ubi kayu dengan *Rhizopus oligosporus* sebagai pakan ternak. J.Pet dan Lingkungan. 7(1); 27-34.
- Said, M.I., dan Likadja, j.C. 2012. Isolasi dan Identifikasi Bakteri yang Berpotensi sebagai Penghasil Enzim Protease pada Industri Penyamakan Kulit Pt Adhi Satria Abadi (Asa), Yogyakarta. Makalah Ilmiah. Fakultas Peternakan, Universitas Hasanuddin. Makassar.

- Sarkono, L., Sembiring, dan E. S. Rahayu. 2006. Isolasi, seleksi, karakterisasi, dan identifikasi bakteri asam laktat penghasil bakteriosin dari berbagai buah masak. *Sains dan Sibernatika*, Vol 19(2):223-242
- Sibbald, I. R. 1975. The effect off intake on metabolized energy value with adult roasters. *Jurnal Poultry. Sci*, 54:130-145.
- Siritunga D, Richard T, Sayre. 2003. Generation of cyanogen-free transgenic *cassava Planta*. 217 :367-373.
- Sofyan, L. A. 2004. Pengelolaan sumberdaya bahan makanan ternak. Materi kuliah. Sekolah Pascasarjana Institut Pertanian Bogor, Bogor. 74 hlm.
- Steel, R.G.D, & J. H. Torrie. 1995. Prinsip dan Prosedur Statistika suatu Pendekatan Biomatrik. Cetakan kedua. PT. Gramedia Pustaka Utama.Jakarta.
- Stephanie Dan Purwadaria T. 2013. Fermentasi substrat padat kulit singkog sebagai bahan pakan ternak unggas. *Wartazoa*. Vol. 23, No.1.
- Supriyati, dan KOMPIANG IP. 2002. Perubahan komposisi nutrient dari kulit ubikayu terfermentasi dan pemanfaatannya sebagai bahan baku pakan ayam pedaging. *Jitv* 7:150-154.
- Suryana, Irma. 2016. Kombinasi Tepung Kulit Pisang Dan Kulit Ubi Kayu terhadap Pertambahan Berat Badan Dan Konsumsi Ayam Broiler. *Jurnal Ilmiah Peternakan*. 4(2): 12-15.
- Tillman, A. D., Hartadi, S. Reksohadiprodjo, S. Prawirokusumo dan S. Lebdosoekojo. 2005. Ilmu Makanan Ternak Dasar. Gadjah Mada University Press, Yogyakarta.
- Tjitrosoepomo. 2005. Morfologi Tumbuhan. Gadjah Mada University. Yogyakarta.
- Urip, S. Dan I. Aryani. 2007. Perubahan komposisi kimia daun ubi kayu yang difermentasi oleh EM<sub>4</sub>. *Jurnal Sains Peternakan Indonesia*. Vol. 2, No. 2. Juli-Desember .
- 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. Beternak Ayam Pedaging. Edisi Revisi. Penebar Swadaya, Jakarta
- Waluyo, L. 2005. Mikrobiologi Umum. Universitas Muhammadiyah Malang Press. Malang.

Wang H., A.M. Jenner, C. Y. Lee, G. Shui, S. Y. Tang, M. Whiteman, M. R. Wenk, & B. Halliwell. 2007. The identification of antioxidants in dark soy sauce. *Free Radicals Research*. 41:479--488.

Widodo, W. 2002. *Nutrisi dan Pakan Unggas Kontekstual*. Diklat. Proyek Peningkatan Penelitian Pendidikan Tingkat Direktorat Jendral Pendidikan Tingkat departemen Pendidikan Nasional. Jakarta.

Winarno, F. G., Fardiaz, S dan Fardiaz, D. 2005. *Pengantar Teknologi Pangan*. PT Gramedia. Jakarta.

Yunilas, Lili Warly, Yetti Marlida, and Irsan Riyanto. 2014. Quality improvement of oil palm waste-based feed product through indigenous microbial fermentation to reach sustainable agriculture. *International Journal on Advanced Science Engineering Information Technology*. Vol. 4 (2014) No. 4: 78 - 81.

