

DAFTAR PUSTAKA

- Ade, F. Y. 2013. Isolasi dan identifikasi jamur-jamur pendegradasi amilosa pada empelur tanaman sagu (*Metroxylon sagu rottb*). Jurnal Ilmiah Edu Research. Vol 2 (1): 27-34.
- Adli, D. N., Sjoftjan, O and Mashudi, M. 2018. A study nutrient content evaluation of dried poultry waste urea molasses block (DPW-UMB) on proximate analysis. Jurnal Ilmu-Ilmu Peternakan. Vol 28 (1): 84-89. <http://doi.org/10.21776/ub.jiip.2018.028.01.09>.
- Afrianti, H. R. 2004. Keunggulan makanan fermentasi teknologi pangan. UNPAS.
- Ahmad, R. Z. 2005. Pemanfaatan khamir *Saccharomyces cerevisiae* untuk ternak. Wartazoa 15 (1):49-55. <https://medpub.litbang.pertanian.go.id>.
- Ali, A. W., Yuniati, K dan Juliana. 2017. Substitusi tepung kulit singkong pada pakan untuk pertumbuhan dan sintasan benih ikan mas. Jurnal Ilmiah Perikanan Dan Kelautan. Vol 5 (2) : 54-59. <https://ejurnal.ing.ac.id/index.php/nike/article/view/5281>.
- Andayani, E. 2021. Pengaruh campuran kulit umbi dan daun ubi kayu yang difermentasi dengan *Rhizopus oligosporus* terhadap aktivitas protease, kandungan protein kasar dan retensi nitrogen. Skripsi . Fakultas Peternakan Universitas Andalas. Padang.
- Andrizal. 2003. Potensi, tantangan 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-umbian.
- Anggraeni, W. D. 2015. Pemanfaatan limbah kulit singkong fermentasi menggunakan *Saccharomyces cerevisiae* sebagai pakan ternak. Laporan Akhir. Politeknik Negeri Sriwijaya. Palembang. <http://eprints.polsri.ac.id/id/eprint/1996>.
- Angraini, S. P. A., Susy, Y dan Mauritsus, M. S. 2017. Pengaruh pH terhadap kualitas produk etanol dari molases melalui proses fermentasi. Reka B uana,2(2):99–105.
- AOAC. 2000. Official Methods Of Analytical Chemist. 16th Ed. Arlington, WA.
- Arief, M., Fitriani, N dan Subekti, S. 2014. Pengaruh pemberian probiotik berbeda pada pakan komersil terhadap pertumbuhan dan efisiensi pakan ikan lele sangkuriang (*Clarias Sp.*). Jurnal Ilmiah Perikanan dan Kelautan. Vol. 6 (1): 49. <http://dx.doi.org/10.20473/jipk.v6i1.11381>.

- Arief, M., Kusumaningsih, E dan Rahardja, B. S. 2008. Kandungan protein kasar dan serat kasar pada pakan buatan yang difermentasi dengan probiotik. Berkala Ilmiah Perikanan. Vol.3 (2): 1-3.
- Asriani, D. 2012. Kandungan bahan organik dan protein kasar kulit ubi kayu yang difermentasi dengan inokulan yang berbeda. Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Hasanuddin, Makassar.
- Auza, F. A., Badaruddin, R dan Aka, R. 2017. Peningkatan nilai nutrisi kulit ari biji kedelai yang difermentasi dengan menggunakan teknologi *Effective Mikroorganisme* (EM-4) dan waktu inkubasi yang berbeda. Jurnal Scientific Pinisi. Vol. 3 (2): 128-134. <https://doi.org/10.26858/jifs.v3i2.4784>.
- Awais, M., Shah, A.A., Hammed, A and Hasan, F. 2007. Isolation, identification and optimization of Bacitracin produced *Bacillus sp.* Pak. J. Bot., 39(4): 1303-1312.
- Badan Pusat Statistik Provinsi Sumatera Barat. 2018. Produksi Ubi Kayu Provinsi Sumatera Barat Menurut Kabupaten/Kota (Ton). Padang: Badan Pusat Statistik Provinsi Sumatera Barat.
- Badan Pusat Statistik Provinsi Sumatera Barat. 2018. Luas Panen, Produksi Dan Produktivitas Kedelai di Indonesia. Padang: Badan Pusat Statistik Provinsi Sumatera Barat.
- Budianto, A. K. 2009. Dasar-Dasar Ilmu Gizi. Malang. UMM Pers. <https://ummpress.umm.ac.id/katalog/detail/dasardasarilmugizi.html>.
- Budiman, A dan Setyawan, S. 2009. Pengaruh konsentrasi substrat, lama inkubasi dan pH dalam proses isolasi enzim xylanase dengan menggunakan media jerami padi. Skripsi. Jurusan Teknik Kimia Fakultas Teknik Universitas Diponegoro, Semarang.
- Burhan, A. H. 2016. Pengaruh dosis natura dan lama inkubasi terhadap peningkatan protein kasar, penurunan serat kasar dan pencernaan serat kasar kulit ubi kayu. Skripsi. Fakultas Peternakan Universitas Andalas, Padang
- Ceballos, H., Okogbenin, E., Perez, J. C., Lopers-Valley, L. A. B and Debouck, D. 2010. Cassava. dalam: Bradshaw J. E. (Ed). 2010. Handbook of Plants Breeding: Root and Tuber Crops. Springer. Dundee: 14: 295 hlm.
- Cherney, D. J. R. 2000. Characterization of Forage by Chemical Analysis. Dalam Given, D. I., I. Owen., R. F. E. Axford., H. M. Omed. Forage Evaluation in Ruminant Nutrition. Wollingford: CABI Publishing: 281-300.

- Chotimah, D. C. 2001. Kecernaan bahan kering, bahan organik dan protein kasar ransum yang mengandung ampas teh pada kelinci persilangan lepas sapih. Skripsi. Ilmu Nutrisi dan Makanan Ternak. Fakultas Peternakan Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Corzo, A., Fritts, C. A., Kidd, M. T and Kerr, B. J. 2005. Response of broiler chicks to essential and non - essential amino acid supplementation of low crude protein diet. *Animal Feed Science Technology*, 118: 319-327. <https://doi.org/10.1016/j.anifeedsci.2004.11.007>.
- Earl, A. M., Losick, R and Kolter, R. 2008. Ecology and genomics of *Bacillus subtilis*. *Trends in Microbiology* Vol.16 No.6.269-275. <https://doi.org/10.1016/j.tim.2008.03.004>.
- Fanani, A. F., Suthama, N dan Sukanto, B. 2014. Retensi nitrogen dan konversi pakan ayam lokal persilangan yang diberi ekstrak umbi dahlia (*Dahlia variabilis*) sebagai sumber inulin. *J. Sains Peternakan*. Vol 12 (2): 69-75.
- Fatmawati, B., Abdullah, A., Fahrudin dan Masniawati, A. 2013. Isolasi bakteri Nitrifikasi pada rhizosper tanaman padi aromatik lokal (*Oryza sativa L.*) di Kabupaten Tana Toraja Sulawesi Selatan. Fakultas Biologi FMIPA. Universitas Hasanuddin.
- Gervais, P. 2008. Water relations in solid state fermentation. In: pandey A, C.R. soccol, C. Larroche, editor. *Current Developments in Solid State Fermentation*. Asiatech Publisher Inc. New Delhi..
- Grundmann, G. L., Neyra, M and Normand, P. 2000. High-resolution phylogenetic analysis of NO₂ oxidizing Nitrobacter species using the rrs-rrl IGS sequence and rrl genes. *International Journal Systematic and Evolutionary Microbiology* 50: 1893-1898.
- Haddadin, M. S., Y. O. L. Arabiyat and B. Hattar. 2009. Biological conversion of olive into compost by using *Trichoderma harzianum* and *Phanerochaete chrysosporium*. *Bioresour. Technol.*, 100: 4773-4782. <https://doi.org/10.1016/j.biortech.2009.04.047>.
- Hambali, E., Mujdalipah, S., Tambunan, A. H., Pattiwiri, A.W dan Hendroko, R. 2007. *Teknologi Bioenergi*. Jakarta: Agromedia.
- Handayani, S dan Sutriawan, B. 2012. Potensi *Lactobacillus acidophilus* dan *Lactobacillus plantarum* untuk menurunkan kolesterol pada minuman probiotik okara. Jurusan Teknologi Pertanian. Fakultas Pertanian.
- Hardana, N. E., Suparwi dan Suhartati, F. M. 2013. Fermentasi kulit buah kakao (*Theobroma cacao L.*) menggunakan *Aspergillus niger* pengaruhnya terhadap pencernaan bahan kering (KBK) dan pencernaan bahan organik (KBO) secara in vitro. *Jurnal Ilmiah Peternakan*. Vol. 1 (3): 781-788.

- Hasrianti. 2012. “Adsorpsi Ion Cd^{2+} dan Cr^{2+} pada limbah cair menggunakan kulit singkong”. Tesis. Makassar: Program Pasca Sarjana Universitas Hasanuddin.
- Hernawati. 2010. Perbaikan kinerja reproduksi akibat pemberian isoflavon dari tanaman kedelai. Bandung: FMIPA UPI.
- Hidayah, Z. 2010. Perubahan mikrobiologis, kimiawi, fisik dan pencernaan pati secara in vitro selama fermentasi tepung sorgum secara spontan dan dengan menggunakan bakteri asam laktat. Tesis. Program Pascasarjana Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta. 9.
- Hidayat, A. 2020. Pengaruh fermentasi kulit singkong oleh Mikroorganisme lokal (MOL) dalam ransum terhadap performans domba lokal jantan. Skripsi . Prigran Studi Peternakan. Fakultas pertanian Universitas Sumatera Utara.
- Hidayat, A. dan Sujono. 2016. Pengaruh penggunaan tepung buah mengkudu (*Morinda citrifolia*) terhadap penambahan bobot badan dan tampilan pakan pada ayam pedaging. J. Protein. 13 (1):10-16.
- Ihtifazhuddin, M. I., Happy, N and Arning, W. E. 2016. The influence of fermentation time in physical and chemical composition of fermented soybean husk by using *Aspergillus niger* on the quality of raw feed material. J. Exp. Life Sci. vol 6 (1):52-57.
- Immawatitari, 2014. Analisis proksimat bahan kering. <http://immawatitari.woodpress.com>. Diakses pada tanggal 03 Maret 2014.
- Jawetz, Melnik dan Aldeberg's. 2011. Mikrobiologi Kedokteran. Penerbit Salemba Medika. Jakarta. Hal 311..
- Kasmiran, A dan Tarmizi. 2012. Aktivitas enzim selulase dari kapang sellulolitik pada substrat ampas kelapa. VOL.12 (1):10-13.
- Khairiyah, N. 2021. Pengaruh komposisi substrat dan lama fermentasi dengan Probio-7 terhadap aktivitas enzim selulase, serat kasar dan pencernaan serat kasar dari campuran kulitubi ubi kayu dan kulit ari kacang kedelai. Skripsi. Fakultas Peternakan Universitas Andalas, Padang.
- Kunaepah, U. 2008. Pengaruh lama fermentasi dan konsentrasi glukosa terhadap aktivitas antibakteri, polifenol total dan mutu kimia kefir susu kacang merah. Tesis. Universitas Diponegoro, Semarang.
- Madigan, M, T., Martinko, J., Brock, T., Dunlap, P., David, P., and Clarck. 2011. Brock Microbiology of microorganisms. San Francisco: Benjamin Cummings Publishing.

- 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.
- Maiza. 2021. Pengaruh campuran kulit ubi dan daun ubi kayu yang difermentasi dengan *Rhizopus oligosporus* terhadap serat kasar, daya cerna serat kasar dan energi metabolisme. Skripsi . Fakultas Peternakan Universitas Andalas, Padang.
- Marlida dan Nuraini. 2005. Isolasi kapang karotenologik untuk memproduksi pakan kaya β -karoten. Laporan penelitian Semique V. Fakultas peternakan. Universitas Andalas. Padang.
- Mariyono, Y. N., Anggraeny dan Kiagega, L. 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.
- Mariyono dan Romjali, E. 2007. Petunjuk teknis teknologi inovasi pakan murah untuk usaha pembibitan sapi. Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian. Departemen Pertanian.
- Maynard, L. A., Loosil, J. K., Hintz, H. F dan Warner, R. G. 2005. Animal Nutrition 7th Ed McGraw-Hill Book Company. New York, USA.
- Mc Donald, P., Edwards, R. A., Greenhalgh, J. F. D., Morgan, C. A., Sinclair, L. A and Wilkinson, R. G. 2010. Animal Nutrition 7th ED. Prentice Hall, Pearson, Harlow, England, London, New York, Boston, San Fransisco, Toronto, Sydney, Tokyo, Singapore, Hong Kong, Seoul, Taipei, New Delhi, Cape Town, Madrid, Mexico City, Amsterdam, Munich, Paris, Miland.
- Merdekawarni, S. dan Kasmiran, A. 2013. Fermentasi limbah kulit buah kakao (*Theobroma cacao L*) dengan *aspergillus niger* terhadap kandungan bahan kering dan abu. Lentera. Vol. 13 (2): 34-42.
- Mirnawati, B., Sukamto dan Yuniato, V. D. 2013. Kecernaan protein, retensi nitrogen dan masa protein daging ayam broiler yang diberi ransum daun murbei (*Morus alba L.*) yang difermentasi dengan cairan rumen. JITP Vol. 3 (1): 25-32.
- Mirzah dan Muis, H. 2015. Peningkatan kualitas nutrisi limbah kulit ubi kayu melalui fermentasi menggunakan *Bacillus amiloliquefaciens*. Fakultas Peternakan Universitas Andalas. Jurnal Peternakan Indonesia. Vol. 17 (2): 131-142.

- Mirwandhono, E., Bachari, I dan Situmorang, D. 2006. Uji nilai nutrisi kulit ubi kayu yang difermentasi dengan *Aspergillus niger* (*nutrient value test of cassava tuber skin fermented by Aspergillus niger*). Jurnal Agribisnis Peternakan, 2(2).
- Muhiddin, N., Juli, N., Dani, Aryantha, N. P. 2000. Peningkatan kandungan protein kulit umbi ubi kayu melalui proses fermentasi. Jurnal Matematika dan Sains. 6(1) : 1-12.
- Nelwida. 2011. Pengaruh pemberian kulit ari biji kedelai hasil fermentasi dengan *Aspergillus niger* dalam ransum terhadap bobot karkas ayam pedaging. Fakultas Peternakan Universitas Jambi, Jambi. Jurnal Ilmiah Ilmu-ilmu Peternakan, Vol. 14 (1): 23-29. <https://doi.org/10.22437/jiiip.v0i0.584>.
- NRC. 2001. Nutrient requirements of beef cattle: Seventh Revised Edition: Update 2000. Subcommittee on Beef Cattle Nutrition. Committee on Animal Nutrition. National Research Council.
- Nugraha, D.U., Atmomarsono dan Mahfudz. 2012. Pengaruh penambahan eceng gondok (*Eichornia crassipes*) fermentasi dalam ransum terhadap produksi telur itik tegal. Anim Agric J.I (1): 75 – 85.
- Nuraini, U. 2021. Pengaruh lama fermentasi dengan Probio-7 terhadap kandungan bahan kering, protein kasar dan retensi nitrogen dari kulit buah nenas. Skripsi. Fakultas Peternakan Universitas Andalas, Padang.
- Nuraini., Nur, Y. S and Djulardi, A. 2019. Cocoa pods with different nitrogen sources fermented by using *Pleurotus ostreatus* as poultry feed. International Journal of Poultry Science. Vol 18 (7): 328-333.
- Nuraini., Djulardi, A and Trisna, A. 2017. Palm oil sludge fermented by using lignocellulolytic fungi as poultry diet. International Journal of Poultry Science. Vol 16 (1): 6-10. <http://doi.org/10.3923/ijps.2017.6.10>.
- Nuraini., Rizal, Y., Mirnawati and Mahata, M. E. 2013. Comparisons of nutrient contents and nutritional values of palm kernel cake fermented by using different fungi. Pakistan Journal of Nutrition. Vol 12 (10): 943-948. <https://dx.doi.org/10.3923/pjn.2013.943.948>.
- Nuraini, 2006. Potensi kapang *Neurospora crassa* dalam memproduksi pakan kaya β -karoten dan pengaruhnya terhadap ayam pedaging dan petelur. Disertasi. Program Pasca Sarjana Universitas Andalas, Padang.
- Nurrichana, N dan Lestina, P. 2002. Produksi xylanase untuk biokonversi limbah biji kedelai. Balai Penelitian Bioteknologi Dan Sumber Daya Genetik Pertanian..

- Otsuda Research. 2009. Probio-7 organic probiotic. Otsuda Research. Product. Indonesia.
- Park, J. O., El-Tarabily, K. A., Ghissalberti, E. L and Sivastithamparam, K. 2002. Pathogenesis of *Streptoverticillium albireticuli* on *Caenorhabditis elegans* and its Antagonism to soil borne fungal pathogens. Letter in applied microbiology 35: 361-365.
- Pasaribu, T. 2007. Produk fermentasi limbah pertanian sebagai bahan pakan unggas di Indonesia. Wartazoa. Vol 17 (3): 109-116.
- Peternak. 2021. Fermentasi limbah tebon jagung menggunakan Probio-7. <https://youtu.be/Ura0-APuycY>.
- Plants Database. 2006. Classification for Kingdom Plantae down to genus *Manihot crantz*. United States Departement of Agricultur.
- Prabawati, S. 2011. Inovasi pengolahan singkong meningkatkan pendapatan dan diversifikasi pangan. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian. Bogor. Edisi 4-10 Mei 2011. No. 3404 Tahun 41.
- Pratiwi D., Sebayang, F and 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.
- Prayuwidayati, M dan Widodo, Y. 2007. Penggunaan bagas tebu teramoniasi dan 10 (1): 9-12.
- Puastuti, W., Yulistiani, D dan Mathius, I. W. 2012. Respon fermentasi rumen dan retensi nitrogen dari domba yang diberi protein tahan degradasi dala rumen. J. Ilmu Ternak dan Veteriner. Vol. 17 (1): 67-72.
- Putra, D. P. 2019. Pengaruh pemberian produk campuran kulit ubi kayu dan limbah udang yang difermentasi dengan waretha (*bacillus amyloliquefaciens*) terhadap bobot hidup, persentase karkas dan lemak abdomen ayam broiler. Skripsi . Fakultas Peternakan Universitas Andalas, padang.
- Putri, R. I. D. 2016. Pengaruh pemakaian tepung kulit ubi kayu fermentasi dengan *EM-4* dalam ransum terhadap pencernaan serat kasar, retensi nitrogen dan energi metabolisme pada ayam broiler . Skripsi . Fakultas Peternakan Universitas Andalas, padang.
- Ramachandran, S., Fontanille, P., Pandey, A and Larroche, C. 2008. Fed batch production of gluconic acid by terpene treated *Aspergillus niger* spores. Applied Biochem. Biotech, 151: 413-423. <https://doi.org/10.1007/s12010-008-8209-0>.

- Ratna., Ulfa, T dan Darwin. 2020. Produksi asam laktat dari fermentasi limbah cair olahan kelapa dengan variasi konsentrasi inokulum *Lactobacillus acidophilus*. Serambi Engineering. Vol 5(4) : 1398-1405.
- Riadi, L. 2007. Teknologi Fermentasi. Yogyakarta (ID): Graha Ilmu Pr. <http://www.grahailmu.co.id/previewpdf/978-979-756-233-5-281.pdf>.
- Richana, N. 2013. Menggali Potensi Ubi Kayu dan Ubi Jalar. Bandung: Penerbit Nuansa Cendikia..
- Ridwan, M. Y. 2021. Pengaruh lama fermentasi dengan Probio-7 terhadap aktivitas enzim selulase, serat kasar dan pencernaan serat kasar dari kulit buah nenas. Skripsi. Fakultas Peternakan Universitas Andalas, Padang.
- Rohmawati, D., Irfan, Djunaidi, H dan Eko, W. 2015. Nilai nutrisi tepung kulit ari kedelai dengan level inoculum ragi tape dan waktu inkubasi berbeda. Bagian nutrisi dan makanan ternak. Fakultas Peternakan. Universitas Brawijaya. <https://doi.org/10.21776/ub.jtapro.2015.016.01.5>.
- Ro'is, I. 2019. Penambahan tepung kulit ari biji kedelai dalam ransum pakan terhadap bobot badan ayam broiler. Artikel. Fakultas Peternakan . Universitas Nusantara PGRI Kediri.
- Sakamole, E. T., Lumenta, C Dan Runtuwenw, M. 2014. Pengaruh pemberian probiotik dosis berbeda dalam pakan terhadap pertumbuhan dan konversi pakan benih ikan nila (*Cyprinus carpio*). Fakultas Perikanan, Universitas Sariputra Indonesia Tomohon. Buletin Sariputra. Vol. 1 (1): 29-33.
- Sandi, Y. O., Rahayu, S dan Wardhana, S. 2013. Upaya peningkatan kualitas kulit singkong melalui fermentasi menggunakan *Leuconostoc mesenteroides* pengaruhnya terhadap pencernaan bahan kering dan bahan organik secara *in vitro*. Journ. Ilmiah Peternakan. Vol. 1 (1) : 99-108.
- Santoso, B., Fitasari, E dan Suliana, G. 2019. Produksi pakan fungsional mengandung tiga senyawa bioaktif dari ampas tahu dengan menggunakan *EM-4* dan *Lactobacillus plantarum*. Fakultas Pertanian. Universitas Tribhuwana Tungadewi.
- Saputa, D. 2017. Pengaruh peningkatan level pemberian kulit ubi kayu fermentasi dengan *Bacillus amyloliquefaciens* dalam ransum terhadap performa ayam broiler. Skripsi. Fakultas Peternakan Universitas Andalas, Padang.
- Sarkono, L., Sembiring dan Rahayu, E. S. 2006. Isolasi, seleksi, karakterisasi, dan identifikasi bakteri asam laktat penghasil bakteriosin dari berbagai buah masak. Sains dan Siberatika, Vol 19(2): 223-242.

- Satria, H., Herasarasi, D dan Yuwono, S. D. 2011. Kinetika fermentasi produk selulase dari isolat *Actinomyces* ACP-7 pada media padat jerami padi. Fakultas MIPA. Universitas Lampung.
- Sharma, S. K and Jaipur. 2017. Single cell protein production from lignocellulosic biomass. Springer Briefs in Green Chemistry for Sustainability. <http://doi.org/10.1007/978-981-10-5873-8>.
- Setiawan, S. 2005. Pengaruh komposisi substrat, lama inkubasi dan pH dalam proses isolasi enzim xylanase dengan menggunakan media jerami padi. Jurusan Teknik Fakultas Teknik. Skripsi Universitas Diponegoro : Semarang.
- Sibbald, I. R. and Wolynetz, M. S. 1985. Relationship between estimates of Bioavailable energy made with adults cockerels and chick. Effect of feed intake and nitrogen retention. Poultry Sci. 64:127-138. <https://doi.org/10.3382/ps.0640127>.
- Sihite, E. R., Rosmaiti., Putriningtias, A dan A. Putra, A. S. 2020. Pengaruh padat tebar tinggi terhadap kualitas air dan pertumbuhan ikan mas (*Cyprinus carpio*) dengan penambahan *Nitrobacter*. Fakultas Pertanian. Universitas Samudra. Aceh.
- Soekartawi. 2005. Agroindustri dalam Perspektif Sosial Ekonomi Jakarta: PT Raja Grafindo Persada.
- Soesanto, L. 2008. Pengaruh pengendalian hayati penyakit tanaman. PT. Raja Grafindo Persada, Jakarta. Hlm 574.
- Stephanie Dan Purwadaria, T. 2013. Fermentasi substrat padat kulit singkong sebagai bahan pakan ternak unggas. Wartazoa. Vol. 23, No.1.
- Stell, R. G. D. dan Torrie, J. H. 1995. Prinsip dan Prosedur Statistika. Suatu Pensekatan Biometrik. PT. Gramedia. Jakarta.
- Sunardiyanto, E., Kumalaningsih, S dan Mulyadi, A. F. 2013. Pengaruh substitusi tepung kedelai dengan tepung kulit ari kedelai terfermentasi terhadap kualitas kimia pelet lele. Jurnal Teknologi Ilmu Pertanian. Fakultas Teknologi pertanian Universitas Brawijaya. Malang.
- Suryana, I. 2016. Kombinasi tepung kulit pisang dan kulit ubi kayu terhadap penambahan berat badan dan konsumsi ayam broiler. Jurnal Ilmiah Peternakan. 4(2): 12-15.
- Suryani, Y. I, Hernaman dan Ningsih. 2017. Pengaruh penambahan urea dan sulfur pada limbah padat bioethanol yang difermentasi EM-4 terhadap kandungan protein dan serat kasar. Vol. 5(1): 13-17.

- Sukaryana, Y., Atmomarsono, U., Yuniato, V. D dan Supriyatna, E. 2011. Peningkatan nilai pencernaan protein kasar dan lemak kasar produk fermentasi campuran bungkil inti sawit dan dedak pada broiler. JITP. Vol. 1 (3) : 167-172.
- Sumarsih, S., Sulistiyanto, B., Sutrisno, C. I dan Rahayu, E. S. 2012. Peran probiotik bakteri asam laktat terhadap produktivitas unggas. Jurnal Litbang Provinsi Jawa Tengah. Vol 10(1).
- Swain, M. R dan Ray, R. C. 2009. Biocontrol and other beneficial activities of *Bacillus subtilis* isolated from cowdung microflora. Microbiol. Res.164 (2): 121–130. <https://doi.org/10.1016/j.micres.2006.10.009>.
- Tawwab, M. A., Azza, M., Rahman, A., Ismael, N. E. M. 2008. Evaluation of commercial live bakers' Yeast, *Saccharomyces cerevisiae* as a growth and immunity promoter for fry Nile tilapia, *Oreochromis niloticus* (L.) challenged in situ with *Aeromonas hydrophila*. Aquacult. 280 :185–189. <https://doi.org/10.1016/j.aquaculture.2008.03.055>.
- Tillman, A. D., Hartadi, H., Reksohadiprodjo, S., Prawirokusumo, S dan Lebdoesoekojo, S. 2005. Ilmu Makanan Ternak Dasar. Penerbit: Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Trisna, A., Nuraini., Riza, Y and Mirzah. 2019. The effect of substrate composition fermented using *Pleurotus ostreatus* on the nutrient content of palm oil sludge. Int. J. Poult. Sci. Vol 18 (7): 323-327. <http://doi/10.3923/ijps.2019.323.327>.
- Umam, M. F., Utami, R dan Widowati, E. 2012. Kajian karakteristik minuman sinbiotik pisang kepok (*Musa paradisiacal typical*) dengan menggunakan bakteri starter *Lactobacillus acidophilus* IFO 13951 dan *Bifidobacterium longum* 15707. Jurnal Teknosains Pangan. 1(1).
- Utama, C. S. N. 2011. Potensi Probiotik Bekatul. Poultry Indonesia. Vol. 6, September: 78-80.
- Wachid, M. 2011. Potensi bioethanol dari limbah kulit ari kedelai limbah produksi tempe. Ejournal UMM. Vol. 6 (2) : 113 – 122.
- Wahju, J. 2004. Ilmu Nutrisi Unggas. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Wakita, H., Shimada, H., Itoh, H., Matsuyama, T and Masushita, M. 2010. Periodic colony formation by bacterial Species *Bacillus subtilis*. Journal of the physical society of Japan Vol.70 (3): 911-919.
- Wang, Y. B., Li, J. R., Lin, J. 2008. Probiotics cell wall hydrophobicity in bioremediation of aquaculture. Aquaculture 269: 349-352. <https://doi.org/10.1016/j.aquaculture.2008.06.002>.

Wati, Z. 2019. Bobot badan akhir, persentase karkas dan lemak abdominal ayam ras pedaging diberi pakan pellet berbahan dasar kulit ari biji kedelai fermentasi dengan level berbeda. Skripsi. Fakultas Pertanian dan Peternakan Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau, Pekanbaru.

Wicaksono, M. U. B. 2019. Studi pengaruh perbedaan bahan baku kacang dan lama fermentasi terhadap produksi *Polyglutamic acid* produk natto. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Brawijaya. Malang.

Widyanti, E. M dan Moehadi, B. I. 2016. Proses pembuatan etanol dari gula menggunakan *Saccharomyces cerevisiae* amobil. METANA. Desember 2016 Vol. 12 (2): 31-38 ISSN: 1858-2907 EISSN: 2549-9130. Semarang : Universitas Diponegoro.

Wiryawan, G. K dan Tim Laboratorium Ilmu dan Teknologi Pakan. 2012. Pengetahuan Bahan Makanan Ternak. Fakultas Peternakan IPB. Bogor.

Yuliana, A dan Chuzaemi, S. 2019. Pengaruh lama fermentasi ampas putak (*Coryphagebanga*) terhadap kualitas fisik dan kualitas kimia menggunakan *Aspergillus oryzae*. Jurnal Nutrisi Ternak Tropis. Vol 2 (1): 19-23. <http://doi.org/10.21776/ub.jnt.2019.002.01.3>.

