

DAFTAR PUSTAKA

- Adetola, D. A., D. D. Alabi, and O. A. Abdulrauf. 2016. Onvestigating storage duration and packaging materials on quality of fresh palm oil. *Futa Journal of Research in Sciences*, 12 (2): 252-259.
- Ahmed, S. Mun., H. Islam, and J. Yang. 2014. Effects of fermented corni fructus and fermented kelp on growth performance, meat quality, and emission of ammonia and hydrogen sulphide from broiler chicken droppings. *Journal Poult Sci*. 55: 745-751.
- Akande, K. E., M. M. Abubakar., T. A. Adegbola, and S. E. Bogoro. 2006. Nutritional and health implications of mycotoxins in animal feeds: a review. *Pakistan Journal of Nutrition*, 5: 398-403.
- Ali, C. S., I. U. Din., M. Sharif., M. Nisa., A. Javaid., N. Hashmi, and M. Sarwar. 2009. Supplementation of ruminally protected proteins and amino acids: feed consumption, digestion and performance of cattle and sheep. *Int. J. Agric. Biol*. 11: 477-482.
- Alrawaiq, N. A., N. Salem, and A. Abdullah. 2014. A review of antioxidant polyphenol curcumin and its role in detoxification. *International Journal of PharmTech Research* 6 (1): 280-289.
- Amagase, H., B. L. Betesch., H. Matsuura., S. S. Kasuga and Y. Itakura. 2001. Intake of garlic and its bioactive component. *J.Nutr*. 131 : 9558-9628.
- Anggarwal, B., I. D. Bhatt., H. Ichikawa., K. S. Ahn., G. Sethi., S. K. Sandur., C. Sundaram., N. Seeram, and S. Shishodia. 2006. Curcumin– Biological and Medicinal Properties. pp. 30-35.
- AOAC. 2005. Official Method of Analysis of the Association of Official Analytical Chemist. 18th ed. Maryland: AOAC International. William Harwitz (Ed). United State of America.
- Avika, D.R., A. E. Johan, dan J. P. Unggul. 2013. Pengaruh pemberian kunyit (*curcuma domestica*) dalam mempertahankan kadar protein daging sapi yang menurun akibat radiasi. Jurusan Fisika Universitas Brawijaya, Malang. *Jurnal Farmasi herbal*. (2): 22-29.
- Bahri, S. 2011. Profil Asam Lemak dan Daya Terima Tempe Biji Saga Pohon (*Adenantha pavonina Linn*) yang Difermentasi Menggunakan Kapang Lokal. Skripsi Program Ekstensi Kuliah Karyawan Program Studi Teknologi Industri Pertanian Institut Teknologi Indonesia Serpong.
- Bahri, S. dan R. Widiastuti. 1998. Beberapa mikotoksin pada bahan pangan dan pakan serta kaitannya dengan kesehatan manusia dan hewan. *Informasi Jamur Perhimpunan Mikologi Kedokteran Manusia dan Hewan Indonesia* (4): 10–16.

- Bondan, D., H. Devi, dan U. Suratmin. 2018. Pengaruh jenis kemasan dan waktu penyimpanan pada pakan broiler starter terhadap kadar air dan protein kasar. Fakultas Teknik, Universitas Muhammadiyah Jakarta. 7 (2): 120-122.
- Bryden, W. L. 2012. Mycotoxin contamination of the feed supply chain: Implications for animal productivity and feed security. Anim. Feed Sci. Technol. 173: 134-158.
- Buckle, K. A., R. A. Edwards., G. H. Fleet, dan M. Wotton, 2009. Ilmu Pangan. Editor H. P. Adiono. UI-Press. Jakarta. pp. 60-63.
- Chiou, C.H., M. Mille., D. L. Wilson., F. Trail, and J. E. Linz. 2002. Chromosomal location plays a role in regulation of aflatoxin gene expression in *aspergillus parasiticus*. Applied and Environmental Microbiology (abstrak). 68 (1): 306 -315.
- Dalia, S., W, Priyo., R. Moersilah., T. Handayani., K. Rustaman, dan S. I. Puspitasari. 2018. Skrining kapang *Aspergillus spp* penghasil aflatoksin pada jagung pipilan di daerah Bekasi, Jawa Barat. Program Studi Biologi, Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Negeri Jakarta. Journal of Biology 11 (2): 151-162.
- Devant, M, A. Ferret., J. Gasa., S. Calsamiglia, and R. Casals. 2000. Effects of protein concentration and degradability on performance ruminal fermentation and nitrogen metabolism in rapidly growing heifers fed high-concentrate diets from 100 to 230 kg body weight. J Anim Sci 78: 1667- 1676.
- Dhingra, O. D., G. N. Jham., R. C. Barcelos., F. A. Mendonca, and I. Ghiviriga. 2007. Isolation and identification of the principal fungitoxic component of turmeric essential oil. Journal of Essential Oil Research, 19: 387–391.
- Djodi, A. 2004. Situasi cemaran mikotoksin pada pakan di Indonesia dan perundang undangannya. Direktorat Budidaya Peternakan. Prosiding Seminar Parasitologi dan Toksikologi Veteriner. 121-124.
- Egmond, H. P. V. 1999, Worldwide Regulation for Mycotoxins, Third Joint FAO/WHO/UNEP International Conference of Mycotoxins, Tunis, Tunisia. P. 57.
- Eko, D., M. Junu, dan M. Nasich.2012. Pengaruh penambahan urea terhadap kandungan protein kasar dan serat kasar padatan lumpur organik unit gas bio. Fakultas Peternakan, Universitas Brawijaya, Malang. 20 (2): 16-21.
- Endrawati, D, dan E, Kusumaningtyas. 2017. Beberapa fungsi *Rhizopus sp* dalam meningkatkan nilai nutrisi bahan pakan. Balai Besar Penelitian Veteriner, Bogor. 27 (2): 81-88.

- Endri, M, dan S. Indra. 2013. Aktivitas enzim Pada jamur *marasmius sp* dalam serat sawit untuk pakan ternak ruminansia. Fakultas Peternakan Universitas Jambi. 15 (1): 71-78.
- Falola, O. O., M. C. Alasa, and O. J. Babayemi. 2013. Assessment of silage quality and forage acceptability of vetiver grass (*Chrysopogon zizanioides* L Roberty) ensiled with cassava peels by wad goat. Pakistan J Nut. 12: 529-533.
- Frazier, W. C., and C. W. Dennis. 1998. Food Microbiology. 4th ed. Me Graw-Hill, Ine. New York. pp.40-43.
- Fuller, M. F. 2014. The Encyclopedia of Farm Animal Nutrition. Rowett Research Institute, Aberdeen, UK. pp. 201-205.
- Galvano, F., A. Piva., A. Ritieni, and G. Galvano. 2001. Dietary strategies to counteract the effects of mycotoxins: A review. J.Food Prot. 64: 120–131.
- Goel, A., A. B. Kunnumakkara, and B. B. Aggarwa. 2008. Curcumin as “curecumin”: from kitchen to clinic. Biochemical Pharmacology. 75: 787-809.
- Gourama, H, and L. Bullerman. 1995. Antimycotic and antiaflatoxigenic effect of lactic acid bacteria. J Food Prot. 58 : 1249-1255.
- Graema, W, And G. Graham. 2016. *Saccharomyces cerevisiae* in the production of fermented beverages. Abertay University, Dundee, Scotland. Beverages 2. 30.
- Hall, C. 2001 Sources of Natural Antioxidant: OilSeed, Nuts, Legumes, Animal Product and Microbial Sourcs. P. 40.
- Happy, N. 2011. Penggunaan kultur *starter* bakteri asam laktat pada pengolahan sosis fermentasi ikan lele dumbo yang diinfeksi *listeria monocytogenes* ATCC-1194. Jurusan Teknologi Hasil Perikanan, Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Universitas Brawijaya. 1 (2): 56-110.
- Hasan, S. A. J., I. H. Lokman., A. N. Saad., A. B. Z. Zuki, and A. B. Kassim. 2016. Research article effects of dietary supplementation of wet fermented feed with probiotic on the production performance of Akar Putra chicken. Asian J Poult Sci. 10:72-77.
- Jay, J.M. 1978. Modern Food Microbiology, second Ed. Wayne State University, D. Van Nastrand Co, New York. Pp 100-103.
- Jogjaved. 2007. Aspergillosis dan Mikotoksikosis. <http://jogjaved.wordpress.co>. Diakses pada tanggal 10 September. 2019.
- Kamara , D. S., S. D. Rachma, dan S. Gaffar. 2006. Degradasi Enzimatik Selulosa dari Batang Pohon Pisang untuk Produksi Enzim Selulase

dari Kapang *Trichoderma viride*. Skripsi FMIPA. Universitas Padjajaran. Jatinagor.

- Khan, S. H., H. Shamsul., S. Rozina, and A. A. Muhammad. 2011. Occurrence of aflatoxin B1 in poultry feed and feed ingredients in Pakistan. *International Journal of Agro Veterinary and Medical Sciences*, 5: 30-42.
- Khathir, R., Ratna, dan N. P. Rama. 2014. Penentuan umur simpan lengkuas dengan model arrhenius berdasarkan kadar air dan kadar sari larut dalam air. *Jurnal Teknik Pertanian*. 7 (1) April 2014. ISSN : 2085-2614.
- Kusuma, V. J. M. dan E. Zubaidah. 2016. Evaluasi pertumbuhan *Lactobacillus casei* dan *Lactobacillus plantarum* dalam medium fermentasi tepung kulit pisang. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 4 (1): 100-108.
- Lanyasanya, T. P., L.W. Wamae., H. H. Musa., O. Olowofeso, and I. K. Lokwaleput. 2005. The risk of mycotoxins contamination of dairy feed and milk on smallholder dairy farms in Kenya. *Pakistan Journal of Nutrition* 4 (3): 162-169.
- Liu, J.Y., S. J. Lin, and J. K. Lin. 1993. Inhibitory effects of curcumin on protein kinase C activity induced by 12-O-tetradecanoyl-13-acetate in NIH 3T3 cells. *Carcinogenesis*, 14 (5). 857-861.
- Mangoensoekarjo. 2003. *Manajemen Agrobisnis Kelapa Sawit*. Cetakan Pertama. Gajah Mada University Press. Yogyakarta. P. 52.
- McDonald, P., R. A. Edwards., J. F. D. Greenhalgh, and C. A. Morgan. 2002. *Animal Nutrition*, 6th Ed. Prentice Hall, London.
- McNiven, M. A., Prestlokken. E., L. T. Mydland, and A. W. Mitchell. 2002. Laboratory procedur to determine protein digestibility of heat-treated feedstuffs for dairy cattle. *Animal Feed Science and Technology*, 96: 1-13.
- Meyer V., B. Wu, and A. F. J. Ram . 2011. *Aspergillus* as a multi-purpose cell factory: current status and perspectives. *Biotechnology Letters* 33: 469–476.
- Moran, J. 2005. "Tropical Dairy Farming: Feeding Management For Small Holder Dairy Farmers In The Humid Tropics". Landing Press.
- Muchtadi, D., N. Palupi, dan M. Astawan. 1993 *Metabolisme Zat Gizi*. Pustaka Sinar Harapan. Jakarta. pp. 30-32.
- Muhtaruddin. 2007. Kecernaan pucuk tebu terolah secara in vitro [the in vitro digestibility of processed sugarcane]. *Fakultas Pertanian Universitas Lampung, Bandar Lampung*. 31 (3): 146-150.

- Murni, R., A. Suparjo, dan L. B. Gintin. 2008. Buku ajar teknologi pemanfaatan limbah untuk pakan, Jambi, Universitas Jambi.
- Nova, T. D., Sabrina, dan Trianawati. 2015. Pengaruh pemberian tepung kunyit (*Curcuma domestica* Val) dalam ransum terhadap karkas itik local. *Jurnal Peternakan Indonesia* 17 (3): 200-209.
- Nugroho, N. A. 1998. Manfaat dan Prospek Pengembangan Kunyit. *Trubus Agriwidya*. Ungaran. pp. 40-42
- Ohshima, M., L. M. Cao., E. Kimura, and H. Yokota. 1997. Fermentasi quality of alfalfa and italian reygrass silase treated from both the herbages. *Anim. Feed Sci. Technol.* 68: 41-44.
- Oswaldo, Z., P. Panca., dan M. Faisal. Pengaruh konsentrasi asam dan waktu pada proses hidrolisi dan fermentasi pembuatan bioetanol dari alang-alang. *Fakultas Teknik Universitas Sriwijaya. Jurnal Teknik Kimia* 18 (2): 100-108.
- Osweiler, G., 2005. *Aflatoxins and Animal Health*, 1, Iowa State University, USA.
- Oude Elferink, S. J. W. H., J. Krooneman., J. C. Gottschal., S. F. Spoelstra., F. Faber, and F. Driehuis. 2001. Anaerobic conversion of lactic acid to acetic acid and 1,2- propanediol by *Lactobacillus buchneri*. *Appl. Environ. Microbiol.* 67: 125–132.
- Pangestika, A. 2019. Pengaruh Penambahan Kunyit (*Curcuma longa* L.) Terhadap Proses Ransiditas Konsentrat Berbasis Fermentasi Bakteri Asam Laktat Selama Penyimpanan Secara Aerob. Skripsi Sarjana Peternakan. Fakultas Peternakan, Universitas Gadjah Mada.
- Pater, N, dan L. B. Bullerman. 1988. Mold Spoilage and Mycotoxin formation in grains as Controlled By Physical Means. *Int.J. Food Microbiol.* 7: 257- 265.
- Pattaratanawadee, E., C. Rachtanapu., P. Wanchaitanawong, and A. Mahakarnchanakul. 2006. Antimicrobial activity of spice extracts against pathogenic and spoilage microorganisms. *Kasetsart Journal: Natural Science.* 40 (5): 159-165.
- Pond, W.G., D.C. Church, and K.R. Pond. 1995. *Basic Animal Nutrition and Feeding*. 4th Edition. John Wiley and Sons. New York. pp 318-323.
- Pittroff, W., D. H. Keisler, and H. D. Blackburn. 2006. Effects of a high protein, low-energy diet in finishing lambs: 2. weight change, organ mass, body composition, carcass traits, fatty acid composition of lean and adipose tissue, and taste panel evaluation. *Livestock Science* 101: 278–293.
- Prabowo, A., A. E Susanti., dan J. Karman. 2013. Pengaruh penambahan bakteri asam laktat terhadap pH dan penampilan fisik silase jerami

- kacang tanah. Balai pengkajian teknologi pertanian. Sumatra Selatan. 495-497.
- Priyadarsini, K. I. 2014. The Chemistry of Curcumin: From Extraction to Therapeutic Agent. *Molecules*. 19 (12): 20091-20112.
- Puspitasari, I., A. M. P. Nuhriawangsa, dan W. Swastike. 2013. Pengaruh pemanfaatan kunyit (*Curcuma Domestika* Val) terhadap kualitas mikrobial dan fisiko-kimia daging sapi. *Tropical Animal Husbandry* (2): 158-164.
- Rai, D., J. K. Singh., N. Roy, and D. Panda. 2008. Curcumin inhibits FtsZ assembly: an attractive mechanism for its antibacterial activity. *Biochemical Journal* 41 (1): 147–155.
- Reksohadiprodjo, S.1988. Pakan Ternak Gembala. Bio Partening Future Europe, Yogyakarta. P. 30.
- Rusdy, M. 2017. Pengawetan hijauan Pakan. CV Social Politic Genius. Makasar. pp. 80-82.
- Salim, S. 1999. Radikal bebas dan antioksidan alami tumbuh-tumbuhan. *Jurnal Penelitian Andalas*, 11 (12): 52-60.
- Sanger, G. 2010. Oksidasi lemak ikan tongkol (*auxis thazard*) asap yang direndam dalam larutan ekstrak daun sirih. *Pacific Journal*. 2 (5): 870-873. ISSN 1907.9672.
- Sari, M. L., A. L. Ali., S. Sandi, dan A. Yolanda. 2015. Kualitas serat kasar, lemak kasar, dan BETN terhadap lama penyimpanan *wafar* rumput kumpai minyak dengan perekat karaginan. *Jurnal Peternakan Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya*. 4 (2): 35-40.
- Saun, R. J. V. and A. J. Heinrichs. 2008. Troubleshooting Silage Problems: How to Identify Potential Problem Proceedings of The Mid-Atlantic Conference. Pennsylvania, Pennstate"Collage. pp. 100-103.
- Schmidt, H. M., A. H. Ahmed, and G. Rolf . 2009. Complex regulation of the aflatoxin biosynthesis gene cluster of *Aspergillus flavus* in relation to various combinations of water activity and temperature. *International Journal of Food Microbiology*. 135: 231-237.
- Septriani, E. 2005. Isolasi dan Identifikasi *Saccharomyces cerevisiae* yang Diperoleh Dari PG-PS Maduksimo Yogyakarta Yang Digunakan dalam Proses Fermentasi Alkohol. Skripsi. Universitas Sanata Dharma. Yogyakarta.
- Siagian, A. 2003. Pendekatan Fortifikasi Pangan untuk Mengatasi Masalah Kekurangan Zat Gizi Mikro. Sumatera Utara : USU digital library.
- Sri, Yuliani, dan Suyanti. 2012. Panduan Lengkap Minyak Asiri. Penebar Swadaya. Surabaya. P. 108

- Steele, E. 2004. Understanding and Measuring The Shelf-life of Food. Woodhead Publishing Limited. Abington.
- Sukarman. 2010. Steam Dalam Pembuatan Pakan Untuk Komoditas Akuakultur. Balai Riset Budidaya Ikan Hias. pp. 50-52.
- Syamsu, J. A. 2002. Pengaruh waktu penyimpanan dan jenis kemasan terhadap kualitas dedak padi. Buletin Nutrien dan Makanan Ternak. Fakultas Peternakan. Universitas Hasanuddin. Makassar. 1 (2): 75-83.
- Ukrita, Indria. 2014. Efisiensi biaya ransum dengan pemberian pakan feses puyuh fermentasi pada usaha ternak sapi. Jurusan Budidaya Tanaman Pangan Politeknik Pertanian Negri, Payakumbuh. 7 (2): 58-64.
- Usman, N. A., K. Suradi, J. Gumilar. 2018. Pengaruh konsentrasi bakteri asam laktat *Lactobacillus plantarum* dan *Lactobacillus casei* terhadap mutu mikrobiologi dan kimia mayones probiotik. Pascasarjana Fakultas Peternakan Universitas Padjajaran. Jurnal Ilmu Ternak. 18 (2): 79-85.
- Utomo, R. 1999. Teknologi Pakan Hijauan. Fakultas Peternakan, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Utomo, R. 2012. Evaluasi Pakan Dengan Metode Noninvasif. Citra Aji Parama. Yogyakarta. pp. 35-38.
- Wasilah, F., A. Syulasmis, dan Y. Hamdiyati. 2007. Pengaruh ekstrak rimpang kunyit (*Curcuma domestica* Val.) terhadap pertumbuhan jamur *Fusarium oxysporum* *Schlect* secara in vitro. Bandung: Universitas Pendidikan Indonesia 16 (2): 100-106.
- Weinberg, Z. G., and R. E. Muck. 1996. New Trends and Opportunities in the Development and Use of Inoculants for Silage. Submitted to FEMS Microbiol Rev.
- Widyastuti, Y., dan E. Sofarianawati. 1999. Karakter bakteri asam laktat *Enterococcus* sp. yang diisolasi dari saluran pencernaan ternak. Jurnal Mikrobiologi Indonesia 4: 50-53.
- Williams, J. P., and J. R. Hallsworth. 2009. Limits of life in hostile environments: no barriers to biosphere function. *Environmental Microbiology* 11: 3292–3308.
- Yacob, T., dan R. Endriani. 2010. Daya anti bakteri ekstrak etanol ketepeng cina (*Senna alata*) terhadap *Staphylococcus aureus*, dan *Escherichia coli* secara in vitro. Jurnal Natur Indonesia, 13 (1): 63-66.
- Yuliati, D. 2016. Uji efektifitas ekstrak kunyit sebagai antibakteri dalam pertumbuhan *Bacillus* sp dan *Shigella dysenteriae* secara in vitro. Departemen Mikrobiologi FKIK, UIN Syarif Hidayatullah, Jakarta. 1 (10): 26-32.

- Zhong Y, dan F. Shahidi. 2010. Lipid Oxidation and Improving The Oxidative Stability. *Chem. Soc. Rev.* 39. pp. 385-387.
- Zotta, T., E. Parente, and A. Ricciardi. 2017. Aerobic metabolism in the genus *Lactobacillus*: impact on stress response and potential applications in the food industry. *J. Appl. Microbiol.* 122: 857-869.
- Zuriyati, Y. 2017. Produktivitas kambing local dengan pemberian *urea molasses block* (UMB) di Kabupaten Bintan, Provinsi Kepulauan Riau. *Lokal Pengkajian Teknologi Pertanian Kepulauan Riau.* 357-362.