

## DAFTAR PUSTAKA

- Amadou, I., T. Mohamed, Kamara, A. Tidjani, M. B. K. Foh, and L.G. Wei. 2010. Physicochemical and nutritional analysis of fermented soybean protein meal by *Lactobacillus plantarum* Lp 6. *World Journal Dairy and Food Science* 5: 14-118.
- Akram, M., S. Uddin, A. Afzal., K. Usmanghani, A. Hannan, E. Muhiuddin, and M. Asif. 2010. *Curcuma longa* and curcumine: a review article. *Rom. K. Biol. Plant Biol.* 55 (2) : 65-70.
- AOAC. 2005. Official Method of Analysis of the Association of Official Analytical Chemist. 18<sup>th</sup> 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.* Vol: 2, No. 2.
- Ayoub, M., A. El-far, N. Taha, M. Karshom, A. Mandour, A. Abdul-hamied, and M. S. El-neweshi. 2011. The biochemical protective role of some herb against aflatoxicosis in duckling : I. Tumeric. *Lucrari Stiintifice.* 50 : 250-159.
- Bahri, S. 2011. Profil Asam Lemak dan Daya Terima Tempe Biji Saga Pohon (*Adhnanthera pavonina Linn*) yang Difermentasi Menggunakan Kapang Lokal. Skripsi Program Ekstensi Kuliah Karyawan Program Studi Teknologi Industri Pertanian Institut Teknologi Indonesia Serpong.
- Boniran, S. 1999. Quality control untuk bahan baku dan produk akhir pakan ternak. Kumpulan Makalah Feed Quality Management Workshop. American Soybean Association dan Balai Penelitian Ternak. Pp 2-7.
- Boonnop, K., M. Wanapat, N. Nontasi, and S. Wanapat. 2009. Enriching nutritive value of cassava root by yeast fermentation. *Science Agricola (Piracicaba, Braz)* 6: 629-633.
- Budiyansah, A. 2010. Performa ayam broiler diberi ransum yang mengandung bungkil kelapa yang difermentasi ragi tape sebagai pengganti sebagian ransum komersial. *Jurnal ilmiah ilmu peternakan.* Vol: 13, No. 5.
- Dhingra, O. D., G. N. Jham, R. C. Barcelos, F. A. Mendoca, and I. Ghiviriga. 2007. Isolation and identification of the principal fungitoxic component of tumeric essential oil. *Journal of Essential Oil Research,* 19: 387-391.
- Dini. S. M., Y. Eka, M. Heri, dan P. Cahyono. 2015. Peningkatan kualitas tahu sebagai bahan baku pakan ikan dengan fermentasi *Rhizopus oligosporus*. Vol:12, No. 1.
- Endrawati, D dan E. Kusumaningtyas. 2017. Beberapa fungsi *Rhizopus sp* dalam meningkatkan nilai nutrisi bahan pakan. *Wartazoa.* Vol.27 No. 2: 081-088.

- Fahrudin. 2014. Analisis Kandungan Bahan Kering, Bahan Organik dan Protein Kasar Silase Pucuk Tebu (*Saccharum officinarum L*) YANG Difermentasi dengan Urea, Molases dan Kalsium Karbonat. Fakultas Peternakan Univeritas Hasanuddin. Makasar. Skripsi.
- Hall, C. 2001. Sources of Natural Antioxidant: Oil Seed, Nuts, Legumes, Nimal Product and Microbial Sourcs. Pp. 40.
- Happy, N. 2011. Penggunaan kultus *starter* bakteri asam laktat pada pengolahan sosis fermentasi ikan lele dumbo yang diinfeksi *listeria monocytogenesis* ATCC-1194. Jurusan Teknologi Hasil Perikanan, Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Universitas Brawijaya. 1 (2): 56-110.
- Harjanti, R, S. 2008. Pemungutan kurkumin dari kunyit (*Curcuma domestica*) dna pemakaiannya sebagai indikator analisis volumetri. Jurnal Rekayasa Proses, 2 (2): 51-53
- Hidanah, S., H. Setyini, D. S. Nazar, W. P. Lokapirnasari, dan Prastisto. 2009. Potensi Limbah Kulit Ari Kedelai yang diproses secara Kimiawi dan Fermentasi untuk Peningkatan Performans Ayam Pedaging. Fakultas Kedokteran Hewan. Universitas Airlangga. Surabaya.
- Indarjulianto Y. S., H. Purnamaningsih, A. Nururozi, dan S. Raharjo. 2019. Fermentasi: metode untuk meningkatkan nilai nutrisi jerami padi. Vol 14 no 1.
- Jay. 1996. Modern food microbiology 44th edition. New York: D nostrand Comperi.
- Kartasapoetra, A. G. 1998. Budidaya Tanaman Berkhasiat Obat : Kunyit (kunir). PT. Dineka Cipta. Jakarta. Pp 20-23.
- Kung, L., M. R. Stokes, and C. J. Lin. 2003. Silage Additives. American Society of Agronomy 10: 305–360.
- Lungani, A. T. 2007. Kemampuan bakteri asam laktat dalam menghambat pertumbuhan dan produksi aflatoksin B<sub>2</sub> *Aspergillus flavus*. Vol 9. No. 2: 45-51.
- Mirhwandhono, E dan Z. Siregar. 2004. Pemanfaatan hidrolisat tepung kepala udang dan limbah kelapa sawit yang difermentasi dengan *Aspergillus niger* dan *Rhizopus oligosporus* dan *Trichoderma viridae* dalam ransum ayam pedaging. 10: 34-41.
- Muck, R. E. 2002. Effects of con silage inoculants on aerobic stability. The society in agriculuture, food and biological systems. Chichago.
- Mukhlis. 2015. Pengaruh Lama Penyimpanan Ransum Komplit Sapi Potong Berbasis Limbah Pelepah Sawit Amoniasi Terhadap Kandungan Nutrisi Dan Pertumbuhan Spora Jamur. Fakultas Peternakan Universitas Andalas. Padang. Skripsi.

- Mulia, D. S., M. Mudah, H. Maryanto, dan C. Purbomartono. 2014. Fermentasi ampas tahu dengan *Aspergillus niger* untuk meningkatkan kualitas bahan baku pakan ikan. LPPM Universitas Muhammadiyah Purwokerto. Pp 336-345.
- Nova T. D, Sabrina dan Trianawati. 2015. Pengaruh level pemberian tepung kunyit (*Curcuma domestica Val*) dalam ransum terhadap karkas itik lokal. Jurnal Peternakan. Vol: 7. No 3.
- Nurhidayat, M. C. Padaga, dan S. Suhartini. 2006. Mikrobiologi Industri. Yogyakarta.
- Ohshima, M., E. Kimura, H. Yokata. 1997. A Method of making good quality silage from direct cut alfalfa by spraying previously fermented juice. Animal feed. Sci. Technol 66: 129-137.
- Onweluzo, J. C. dan C. C. Nwabgwu. (2009). Fermentation of millet (*Pennisetum americanum*) and pigeon pea (*Cajanus cajan*) seeds for flour production: properties. *Pakistan Journal of Nutrition* 8: 737-744.
- Pamungkas, W. 2011. Teknologi fermentasi, alternatif solusi dalam upaya pemanfaatan bahan pakan lokal. Media Akuakultur. Vol. 1 No. 1.
- Pasaribu, T., T. A. P. Purwadaria, J. Sinurat, Rosida dan D.O.D. Saputra. 2001. Evaluasi nilai gizi lumpur sawit hasil fermentasi dengan *Aspergillus niger* pada berbagai perlakuan penyimpanan. 3(4): 233-238
- Rachmawati, S. 2005. Afaltoksin dalam pakan ternak di Indonesia : persyaratan kadar dan pengembangan teknik deteksinya. Balai Penelitian Veteriner. Vol: 15 No. 1.
- Puspitasari, I., A. M. P. Nuhriawangsa, dan W. Swastike. 2013. Pengaruh pemanfaatan kunyit (*Curcuma domestica 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* 410(1):147–155.
- Reddy, G., M. Altaf, B. J. Naveena, M. Venkateshwar, and E. V. Kumar. 2008. Amylolytic bacterial lactic acid fermentation, a review. *J. Elsevier Biotechnol Adv.* 26 : 22-34.
- Rohmawati, D., H. Irfan, Djunaidi, dan E. Widodo. 2015. Nilai nutrisi tepung kulit ari kedelai dengan level inokulum ragi tape dan waktu inkubasi berbeda. *J. Ternak Tropika* Vol.16. No.1:30-33.
- Salawu, M. B., T. Acamovic, C. S. Stewart, T. Hvelpund, and M. R. Weisbjerg. 1999. The use of tannins as silage additives: effects on silage composition of dry matter and protein. *Animal Feed Science and Technology* 82(3-4): 243-259.

- Sartini. 2003. Kecernaan Bahan Kering dan Bahan Organik In vitro Silase Rumput Gajah pada Umur Potong dan Level Aditif yang Berbeda. Pengembang Peternakan Tropis.
- Stephanie dan T. Purwadira. 2013. Fermentasi susbtrat padat kulit singkong sebagai bahan pakan ternak unggas . Wartazoa. 23: 15-22.
- Suhenda, N., R. Samsudin, dan I. Melati. 2010. Peningkatan kualitas bahan nabati (dedak padi dan dedak polar) melalui proses fermentasi (*Rhizopus oligosporus*) dan penggunaannya dalam pakan ikan mas (*Cyprinus carpio*). Prosiding Forum Inovasi Teknologi Agrikultur 689-695.
- Sulasiyah, R. S. Purbowatiningrum, dan L. N. A. Agustina. 2018. Antioxidant from tumeric fermentation porduct (*Curcuma longa*) by. *Aspergillus oryzae*. Jurnal kimia dan sains aplikasi 21 (1) 13-18.
- Supartini, N, dan F. Eka. 2011. Penggunaan bekatul fermentasi “*Aspergillus niger*” dalam pakan terhadap karakterisrik organ dalam ayam pedaging. Buana Sains. Vol 11. No. 2: 127-136.
- Surono, A. Y. Hadiyanto, dan M. Christiyanti. 2006. Penambahan bioaktivator pada complete feed dengan pakan basal rumput gajah teradap pencernaan bahan kering dan bahan organik secara In vitro. Fakultas Peternakan dan Pertanian Universitas Diponegoro. Semarang.
- Tangendjaja, B. 2008. *Destiller dried grains with solubles* (DDGS) umtuk pakan. Wartazoa. Buletin Ilmu Peternakan Indonesia 18: 137-148.
- Tampoebolon, B. I. M. 2009. Kajian perbedaan dan lama pemeraman fermentasi ampas sagu dengan *Aspergillus niger* terhadap kandungan protein kasar dan serat kasar. 235-243.
- Thantowi, A, dan S. Nuswantara. 2012. Efek sumber karbon berbeda terhadap produksi a-Glukan oleh *Saccharomyces cerevisiae* pada fermentor air lift. Jurnal Natur Indonesia. 13 (02).
- Triyanto, E., B. W.H.E. Prasetyono dan S. Mukodiningsih. 2013. Pengaruh bahan pengemas dan lama simpan terhadap kualitas fisik dan kimia wafer pakan komplit berbasis limbah agroindustri. Animal Agriculture journal. Vol. 2. No. 1: 400-409.
- Unggul, P. J., A. E. Johan, dan D. R. Avika. 2013. Pengaruh pemberian kunyit (*Curcuma domestica*) dalam mempertahankan kadar protein daging sapi yang menurun akibat radiasi. Vol 2. No.
- Varianti, N. I., A. Umiyati, dan D. M. Luthfi. 2017. Pengaruh pemberian pakan dengan sumber protein berbeda terhadap efisien penggunaan protein ayam lokal persilangan. Agripet. Vol 17. No : 1.
- Zulkarnain, D. 2008. Pengaruh suplementasi tepung kunyit (*Curcuma domestica Val*) sebagi bahan antioksidan dalam ransum terhadap performa ayam broiler. Agriplus. Vol 18 No. 3.

- Widyastuti, Y, dan E. Sofarinawati. 1999. Karakter bakteri asam laktat *Enterococcus* sp. Yang diisolasi dari saluran pencernaan ternak. *Jurnal Mikrobiologi Indonesia* 4(2): 50-53.
- Wijayakusuma, H. M. 2005. Kunyit dan Temu Lawak Untuk Mencegah Flu Burung. [http://www.asiamaya.com/jamu/isi/kunyit\\_curcumaedomestica.htm](http://www.asiamaya.com/jamu/isi/kunyit_curcumaedomestica.htm). Diakses tanggal 2 juli 2019.
- Yacob, T, dan R. Endriani. 2010. Daya anti bakteri ekstrak etanol ketepeng cina (*Senna alata*) terhadap *Staphylococcus aureus*, dan *Esechericia colisecara* in vitro. *Jurnal Natur Indonesia* 13 (1): 63-66.
- Yanti, D. I. W. dan F. A. Dili. 2013. Karakteristik bakteri asam laktat yang diisolasi selama fermentasi bakasang. *JPHPI*. Vol. 16 No 2.