

DAFTAR PUSTAKA

- Abdullah, B. M., J. Salimon, E. Yousif, dan N. Salih. 2013. “*Occurrence of cyanogenic glycoside and cyanide in the Malaysian rubber seed oil.*” *Journal of the Association of Arab Universities for Basic and Applied Sciences*, 14(1). Hal. 83–86.
- Agbai, C. M., I. A. Olawuni, C. E. Ofoedu, C. J. Ibeabuchi, C. O. R. Okpala, I. Shortstki, and M. Korzeniowska. 2021. “*Changes in anti-nutrient, phytochemical, and micronutrient contents of different processed rubber (Hevea brasiliensis) seed meals.*” *PeerJ Computer Science*, 9. Hal. 1–26.
- Agustin, S. R., Pinandoyo, dan V. E. Herawati. 2017. “*Pengaruh Waktu Fermentasi Limbah Bahan Organik (Kotoran Burung Puyuh, Roti Afkir dan Ampas Tahu) Sebagai Pupuk Untuk Pertumbuhan dan Kandungan Lemak Daphnia sp.*” *Jurnal Rekayasa dan Teknologi Budidaya Perairan*, 6(1). Hal. 53–68.
- Aisah, T., dan Abun. 2012. “*Bioproses Biji Kecipir (Psophocarpus tetragonolobus (L) D.C) oleh Rhizopus oligosporus terhadap Peningkatan Protein Murni dan Penurunan Asam Sianida (Bioprocess of Winged Bean Seeds (Psophocarpus tetragonolobus (L) DC) BY Rhizopus oligosporus to Improved.*” *Jurnal Ilmu Ternak Universitas Padjadjaran*, 12(1). Hal. 35–40.
- Akhadiarto, S. 2015. “*Prospek Pembuatan Pakan Ayam Dari Bahan Baku Lokal (Contoh Kasus Gorontalo).*” *Jurnal Sains dan Teknologi Indonesia*, 17(1). Hal. 7–15.
- Ali, N., Agustina, dan Dahniar. 2019. “*Pemberian Dedak Yang Difermentasi Dengan EM4 Sebagai Pakan Ayam Broiler.*” *AGROVITAL*, 4(1). Hal. 1-4.
- Arianto, A., B. Nohong, dan Nurhaedah. 2014. “*Analisis kandungan asam sianida (HCN) pada kacang koro pedang (Canavalia ensiformis) dengan menggunakan lama perendaman Nacl yang berbeda.*” *Jurnal Galung Tropika*. Hal. 86–91.
- BPS. 2022. “*Populasi Ayam Buras menurut Provinsi (Ekor).*” Badan Pusat Statistik.
- Cahyo K., Dimas, Muhtarudin, dan F. Fathul. 2015. “*Pengaruh Penambahan Berbagai Starter Pada Silase Ransum Berbasis Limbah Pertanian Terhadap Protein Kasar, Bahan Kering, Bahan Organik dan Kadar Abu.*” *Jurnal Ilmiah Peternakan Terpadu*, 3(4). Hal. 34–38.
- Ciptaan, G., Mirnawati, dan E. M. Putra. 2015. “*Peningkatan Kandungan dan Kualitas Ampas Sari Kedelai Melalui Fermentasi (The enhancement of the*

- nutrients content of Soya bean waste through fermentation*).” Seminar Nasional LPPM Universitas Jambi. Hal. 10–16.
- Daud, M., dan Zulfan. 2018. *Teknologi Formulasi Ransum Unggas*. Banda Aceh: Syiah Kuala University Press.
- Dewi, A., E. Suharnas, R. Zurina, Nurhaita, N. Definiati. 2022. “Pengaruh Fermentasi Ampas Kelapa (*Cocos nucifera* L) dengan *Neurospora Sitophila* Terhadap Kandungan Fraksi Serat.” *Jurnal Inspirasi Peternakan*, 2(2). Hal. 22–32.
- Farliansyah, J. Mustabi, dan S. Syahrir. 2021. “Kandungan Protein Kasar Dan Serat Kasar Tongkol Jagung Fermentasi Menggunakan Cairan Rumen Sebagai Inokulan.” *Buletin Nutrisi dan Makanan Ternak*, 14(2). Hal. 28–40.
- Fitria, Suhartini, dan D. S. Prihandono. 2023. “Gambaran Kapang *Aspergillus Sp* pada Terasi dalam Kemasan Tanpa Merek di Pasar Tradisional Kota Samarinda.” *JI-KES (Jurnal Ilmu Kesehatan)*, 6(2). Hal. 47–54.
- Hadist, I, dan T. N. M. Muspitasari. 2018. “Pemanfaatan Kapang *Trichoderma harzianun* dan *Aspergillus niger* dalam Fermentasi Bahan Pakan Bonggol Pisang (*Musa sp*).” *Jurnal Peternakan Nusantara*, 4(2). Hal. 67–73.
- Han, B. Z., Y. Ma, F. M. Rombouts, dan M. J. R. Nout. 2003. “Effects of temperature and relative humidity on growth and enzyme production by *Actinomucor elegans* and *Rhizopus oligosporus* during sufu pehtze preparation.” *Food Chemistry*, 81(1). Hal. 27–34.
- Haq, M., S. Fitra, S. Madusari, dan D. I. Yama. 2018. “Potensi Kandungan Nutrisi Pakan Berbasis Limbah Pelempah Kelapa Sawit dengan Teknik Fermentasi.” *Prosiding Seminar Nasional Sains dan Teknologi*. Hal. 1–8.
- Harahap, A. E., Khoirunnisa, dan J. Handoko. 2021. “Sifat Fisik dan Nutrient Pellet dengan Perbedaan Komposisi Formulasi Ransum yang Ditambahkan Berbagai Level Molases.” *Jurnal Ilmu Ternak Universitas Padjadjaran*, 20(2). Hal. 138–145.
- Harahap, A. E., Oksana, B. Solfan, dan I. Siradjuddin. 2021. “Pemberdayaan Peternak Pada Suku Akit Melalui Pemanfaatan Bahan Baku Pakan Lokal Tepung Biji Karet Fermentasi Sebagai Ransum Pellet Puyuh Petelur.” *Menara Riau*, 14(1). Hal. 11-21.
- Hermanto, dan Fitriani. 2018. “Pengaruh Lama Proses Fermentasi terhadap Kadar Asam Sianida (HCN) dan Kadar Protein Pada Kulit dan Daun Singkong.”

- Jurnal Riset Teknologi Industri, 12(2). Hal. 69–80.
- Hidayat, N., I. Meitiniarti, dan N. Yuliana. 2018. *Mikroorganisme dan Pemanfaatannya*. Malang: UB Press.
- Junaidi, D., M. C. K. P. Santoso, E. S. Retnoningtyas, dan S. B. Hartono. 2015. “Penurunan Kadar Sianida pada Umbi Gadung (*Dioscorea hispida*) dengan Proses Fermentasi Menggunakan Kapang *Rhizopus Oryzae*.” *Jurnal Ilmiah Widya Teknik*, 14(1). Hal. 9–14.
- Kanti, A. 2017. “Potensi dari Kapang *Aspergillus niger*, *Rhizopus oryzae* dan *Neurospora sitophila* sebagai Penghasil Enzim Fitase dan Amilase pada Substrate Ampas Tahu.” *Buletin Peternakan*, 41(1). Hal. 26-36.
- Karima, R. 2015. “Pengaruh Perendaman Dan Perebusan Terhadap Kadar Hcn Pada Biji Karet.” *Jurnal Riset Industri Hasil Hutan*, 7(1). Hal 39-43.
- Landeng, P. J., E. Suryanto, dan L. I. Momuat. 2017. “Komposisi proksimat dan potensi antioskidan dari biji jagung Manado kuning (*Zea Mays L.*)” *Chemistry Progress*, 10(1). Hal. 33–39.
- Maryam, A., dan D. Sari. 2019. “Analisis Kandungan Zat Gizi dan Sianida pada Keripik Biji Karet (*Hevea Brasiliensis*).” *Infokes : Info Kesehatan*, 9(1). Hal. 95–100.
- Mashur. 2022. *Ilmu Pakan dan Nutrisi Hewan*. Jepara: UNISNU Press.
- Maulana, F. H., E. Prasetyo, dan W. Sarenggat. 2017. “Analisis Pendapatan Usaha Peternakan Ayam Petelur Sumur Banger Farm Kecamatan Tersono Kabupaten Batang.” *Mediagro: Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian*, 13(2). Hal. 1–12.
- Mirawati, G. C., dan Ferawati. 2019. “Improving the quality and nutrient content of palm kernel cake through fermentation with *Bacillus subtilis*.” *Livestock Research for Rural Development*, 31(7).
- Molo, N. J., G. Oematan, dan G. Maranatha. 2023. “Pengaruh Level dan Lama Waktu Fermentasi Tongkol Jagung Menggunakan EM4 terhadap Kandungan Protein Kasar, Lemak Kasar, Kadar Abu, dan Energi.” *Animal Agricultura*, 1(2). Hal. 59–68.
- Monalisa, M. A., dan M. Pelu. 2023. *Sumber Belajar Sejarah Perkebunan Karet PTPN VII Lampung Berbasis Experiential Learning Sebagai Objek Pembelajaran dan Kewirausahaan*. Boyolali: Lakeisha.

- Mubarak, P. R., L. D. Mahfudz, dan D. Sunarti. 2019. “Pengaruh Pemberian Probiotik pada Level Protein Pakan Berbeda terhadap Perlemakan Ayam Kampung.” *Jurnal Sain Peternakan Indonesia*, 13(4). Hal. 57–64.
- Mulia, D. S., E. Yulyanti, H. Maryanto, dan C. Purbomartono. 2015. “Peningkatan Kualitas Ampas Tahu Sebagai Bahan Baku Pakan Ikan Dengan Fermentasi *Rhizopus Oligosporus*.” *Sainteks*, 12(1). Hal. 10–20.
- Musfiroh, I., W. Indriyati, Muchtaridi, dan Y. Setiya. 2016. “Analisis Proksimat dan Penetapan Kadar Beta Karoten dalam Selai Lembaran Terung Belanda (*Cyphomandra betacea* Sendtn.) Dengan Metode Spektrofotometri Sinar Tampak.” *Jurnal Farmasi*. Hal. 1–8.
- Noverina, N. T. Harlina, D. Yolandasari, A. Septiane, K. Nugraha, T. Dhalika, A. Budiman dan Mansyur. 2008. “Evaluasi Nilai Nutrisi Tongkol Jagung Hasil Bioproses Kapang *Neurospora Sitophila* Dengan Suplementasi Sulpur Dan Nitrogen (*Nutritive values Evaluation of Corn Cob as Bioproses product of Neurospora sitophila That Supplemented by Sulphur adn Nitrogen*).” *Jurnal Ilmu Ternak*, 8(1). Hal. 35–42.
- Nuroso. 2018. *Panduan Praktis Beternak Ayam Kampung Hari Per Hari*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Pola, A., N. M. A. G. R. Astiti, dan I. G. Sutapa. 2021. “Komposisi Fisik Karkas Ayam Kampung Super Yang Diberi Tepung Gaplek Terfermentasi.” *Jurnal Gema Agro*. Hal. 33–37.
- Pratama, M. Y., S. Aleksander, dan F. Sari. 2022. “Identifikasi Perubahan Nilai Kuat Geser dan Oligosporus Pada Tanah Gambut.” *Jurnal Teknik*, 5(2). Hal. 73–78.
- Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian. 2020. *Outlook Komoditi Perkebunan Karet*. Jakarta.
- Raguati, Darlis, Afzalani, Z. Ningsi, F. Hoesni, dan E. Musnandar. 2022. “Pengaruh Lama Ensilase dan Aras Bioaktivator EM4 terhadap Kualitas Fisik dan Kandungan HCN Silase Kulit Ubi Kayu (*Manihot utilissima* Pohl).” *Jurnal Ilmiah Universitas Batanghari Jambi*, 22(1). Hal. 510-516.
- Rahmat, A., R. Murni, Yatno, dan Nelwida. 2016. “Kandungan Asam Sianida, Bahan Kering dan Bahan Organik Bungkil Biji Karet Hasil Fermentasi Menggunakan Ragi Tape.” *peternakan.unja.ac.id*, 4(1). Hal. 1–23.
- Rahmawan, O., dan Mansyur. 2008. “Detoksifikasi HCN dari Bungkil Biji Karet (BBK) Melalui Berbagai Perlakuan Fisik.” *Seminar Nasional Teknologi*

- Peternakan dan Veteriner. Hal. 789–796.
- Rohmawati, D., I. H. Djunaidi, dan E. Widodo. 2015. “*Nilai Nutrisi Tepung Kulit Ari Kedelai dengan Level Inokulum Ragi Tape dan Waktu Inkubasi Berbeda.*” *Jurnal Ternak Tropika*, 16(1). Hal. 30–33.
- Saelan, E., S. Utami, dan Sulasmi. 2022. “*Pelatihan Fermentasi Dedak Padi Menggunakan EM4 Untuk Pakan Ayam Kampung.*” *Jurnal Abdi*, 2(2). Hal. 33–38.
- Saidil, M. 2019. “*Analisis Kandungan NDF dan ADF Silase Pakan Komplit Berbahan Dasar Jerami Jagung (Zea Mays) dengan Penambahan Biomassa Murbei (Morus Alba) sebagai Pakan Ternak Ruminansia.*” *Jurnal Ilmiah Agrotani*, 1(1). Hal. 50–58.
- Sari, F. D. N., dan R. Astili. 2018. “*Kandungan Asam Sianida Dendeng dari Limbah Kulit Singkong.*” *Jurnal Dunia Gizi*, 1(1). Hal. 20–29.
- Semaun, R., I. D. Novieta, dan M. Abdullah. 2016. “*Analisis Kandungan Protein Kasar dan Serat Kasar Tongkol, Jagung Sebagai Pakan Ternak Alternatif Dengan Lama Fermentasi Yang Berbeda.*” *Jurnal Galung Tropika*, 5(2). Hal. 71–79.
- Setiarto, H. B. 2020. *Teknologi Fermentasi Pangan Tradisional dan Produk Olahannya*. Jakarta: Guepedia.
- Setyawardani, D. A., H. S. Alkautsar, dan U. R. Fadhillah. 2013. “*Pengolahan Biji Karet Sebagai Bahan Baku Pembuatan Minyak Pangan (Edible Oil).*” *Ekuilibrium*, 12(1). Hal. 23–26.
- Sugiyono, N. Hindratiningrum, dan Y. Primandini. 2015. “*Determinasi Energi Metabolis dan Kandungan Nutrisi Hasil Samping Pasar Sebagai Potensi Bahan Pakan Lokal Ternak Unggas.*” *Jurnal Agripet*, 15(1). Hal. 41–45.
- Sukmawati, N. M. S., I. P. Sampurna, M. Wirapartha, N. W. Siti, dan I. N. Ardika. 2015. “*Penampilan dan Komposisi Fisik Karkas Ayam Kampung yang Diberi Jus Daun Pepaya Terfermentasi Dalam Ransum Komersial.*” *Majalah Ilmiah Peternakan*, 18(2). Hal. 39–43.
- Syahrudin, E., R. Herawati, dan R.W. S. Ningrat. 2019. “*Effect of Substitution of Leaves and Seeds of Rubber (Hevea Brasiliensis) Fermentation With Soyebean Meal on the Performance of Broiler.*” *Journal of Veterinary Science and Animal Husbandry*, 7(3). Hal. 1–8.

- Syamsunarno, M. B., dan M. T. D. Sunarno. 2014. “Kajian Biji Karet (*Hevea brasiliensis*) Sebagai Kandidat Bahan Baku Pakan Ikan.” *Jurnal Ilmu Pertanian dan Perikanan*, 3(2). 35–42.
- Wadi, A., Mihrani, dan F. Wakano. 2023. “Pengaruh Substitusi Probiotik Pada Pakan Terhadap Efisiensi Pakan Dan Performa Ayam Kampung (*Gallus gallus sp.*)” *Prosiding Semnas Politani Pangkep*, 4. Hal. 57–64.
- Waluyo, Lud. 2004. *Mikrobiologi*. Bogor: CV Rajawali.
- Widodo, W. 2014. *Ilmu Nutrisi Ternak Unggas*. Malang: UMM Press.
- Wulandari, Santi, dan A. T. B. A. Mahmud. 2021. “Analisis Kandungan Nutrisi Pakan Ternak Fermentasi Berbahan Dasar Daun Jati (*Tektona grandis*) dengan Lama Fermentasi yang Berbeda.” *AGROVITAL*, 6(2). Hal. 70-74.
- Yatno, R. M., Nelwida, dan E. N. Yani. 2015. “Kandungan Asam Sianida, Bahan Kering Dan Bahan Organik Tepung Biji Karet Hasil Pengukusan.” *Jurnal Ilmu-Ilmu Peternakan*, 18(2). Hal. 58–65.
- Yohanista, M., O. Sofjan, dan E. Widodo. 2014. “Evaluasi nutrisi campuran onggok dan ampas tahu terfermentasi *Aspergillus niger*, *Rizhopus oligosporus* dan kombinasi sebagai bahan pakan pengganti tepung jagung.” *Jurnal Ilmu-Ilmu Peternakan*, 24(2). Hal. 72–83.
- Yuliana, A., dan S. Chuzaemi. 2019. “Pengaruh Lama Fermentasi Ampas Putak (*Corypha gebanga*) Terhadap Kualitas Fisik dan Kualitas Kimia Menggunakan *Aspergillus oryzae*.” *Jurnal Nutrisi Ternak Tropis*, 2(1). Hal. 19–32.
- Yuvita, D., J. Mustabi, dan A. Asriany. 2021. “Pengujian Karakteristik dan Kandungan Lemak Kasar Silase Pakan Komplit yang Berbahan Dasar Eceng Gondok (*Eichornia crassipes*) dengan Lama Fermentasi yang Berbeda.” *Buletin Nutrisi dan Makanan Ternak*, 14(2). Hal. 14–27.