

DAFTAR PUSTAKA

- Adamafio. Sakyiamah M. and Josephynev T. 2010. Fermentation in cassava (*Manihot esculenta* Crantz) pulp juice improves nutritive value of cassava peel. *Academic Journals* 4(3v): 51-56.
- Akhadiarto. S. 2016. Pengaruh Pemanfaatan Limbah Kulit Singkong Dalam Pembuatan Pelet Ransum Unggas. *Jurnal Teknologi Lingkungan*. Vol 11.1. 127-138.
- Amalia. R. N. 2010. Kajian Silase Daun Ubi Kayu (*Manihot esculenta*) dengan Berbagai Zat Aditif Terhadap Kecernaan In Vitro. Skripsi. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor.
- Argadyasto. D. 2012. Pengaruh Jenis Silo Terhadap Kualitas Silase Daun Rami (*Boehmeria nivea*. L. Gaud) Beraditif. Skripsi. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor.
- Ariani. L., Estiasih. T., & Martati. vE. 2017. Karakteristik Sifat Fisik Kimia Ubi Kayu Berbasis Kadar Siavinda Physicochemical Characteristic Of Cassava (*Manihot Utilisima*) With Different Cyanide Level. *Jurnal Teknologi Pertanian*. Vol 18.2. 119-128
- Balitkabi. 2017. Deskripsi Varietas Unggul Ubi Kayu. Dilihat 20 Februari 2017. Hidayat. N.. 2014. Karakteristik dan Kualitas Silase Rumput Raja Menggunakan Berbagai Sumber dan Tingkat Penambahan Karbohidrat Fermentable. *Jurnal Agripet*. 14.1.
- BPS 2015. BPS jambi. 2015. Produksi Ubi Kayu Provinsi Jambi. Maret 2016. <http://www.Jambi Dalam Angka.com>
- Direktorat Pakan Ternak. 2009. Silase. Direktorat Jendral Peternakan dan Kesehatan Hewan. Jakarta.
- David, L. A., Bagau, B., Telleng, M.M. 2021. Pengaruh lama pemeraman berbeda terhadap kualitas fisik dan pH silase sorgum varietas samurai 2 ratun ke satu. *Zootec*. 41(2). 464–471. <https://doi.org/10.35792/zot.41.2.2021.36739>
- Dewi. U., A. R. Tarmidi. dan I. Hernaman. 2018. Pengaruh lama fermentasi pada silase kulit ubi kayu terhadap tingkat keasaman dan kandungan HCN. *dalam: Prosiding Seminar Nasional Sistem Produksi Berbasis Lokal*. Universitas Padjajaran. Bandung.
- Ennahar. S., Y. Fujita. 2023.. Phylogenetic diversity of lactic acid bacteria associated with paddy rice silage as determined by 16S ribosomal DNA analysis. *Applied and Environmental Microbiology*. 69 (1) : 444-451.
- Herlinae. Yemima. Rumiasih. 2015. Pengaruh Aditif EM4 dan gula merah terhadap karakteristik silase rumput gajah (*pennisetum purpureum*). *Jurnal Ilmu Hewani Tropika*. 4(1) : 27-30.
- Ilham. F., dan Muhammad. M. 2018. Perbaikan Manajemen Pemeliharaan Dalam Rangka

- Mendukung Pembibitan Kambing Kacang Bagi Warga Dikemacatan Bone Pantai Bolango. Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat. 3.2. 143-156
- Irtwange. S.V. dan Achimba. 2009. Effect of The Duration of Fermentation On The Quality Of gari. Current Research Journal of Biology Sciences. 1.3.150-154.
- Jayus. J., Nafi. A., dan Hanifa. A.S. 2019. Degradasi Komponen Selulosa, Hemiselilosa dan Pati Tepung Kulit Ubi Kayu Menjadi Gula Reduksi Oleh *Aspergillus Niger*, *Trichoderma Viride* dan *Acremonium* sp. Jurnal Agroteknologi. Vol 13.01. 34.
- Kobawila S.C.,D. Louembe. S. Keleke. J. Hounhouigan. and G. Gamba. 2005. Reduction of the cyanide during fermentation of cassava roots and leaves to produce bikedianf ntoba. Two Food Products From Kongo. African Journal of Biotechnology.4 (7) : 689-696.
- Kung Jr., L. A review on silage additives and enzymes. 2002. Disponível em:www.ag.udel.edu/departement/anfs/faculty/kun.../a_review_on_silage_additives_and.html.
- Kurniawan. D., Erwanto. E., dan Fathul. F. 2015. Pengaruh Penambahan Berbagai Starter pada Pembuatan Silase Terhadap Kualitas Fisik dan pH Silase Ransum berbasis Limbah Pertanian. Jurnal Ilmiah Peternakan Terpadu. Vol 3.4.
- McDonald. P.,R.A. Edwards. J.F.D. Greenhalgh. C. A. Morgan. L. A. Sinclair. and R. G. Wolkinson. 2002. Animal Nutrition. 7th Edition. Pearson Education Limited. England.
- Moran. J. 2005. Tropical Dairy Farming: Feeding Management for Small Holder Dairy Farmers in the Humid Tropics. Lanlink Press. Australia. Perez. M. Luyten. K. Michael. R. Riou. C. Blondin. B. 2005. Analysis of *Saccharomyces Cerevisiae* Hexose Carrier Expression During Wine Fermentation. Bot Low and High-affinity Hxt Transporters Are Expressed. FEMS Yeast Res. 5.4-5. 351-361
- Muwakhid. B., Lailli. S. 2020. Jurnal Pembelajaran Pemberdayaan Masyarakat. Universitas Islam Malang. Malang.
- Prabowo. A., A.E. Susanti. dan J. Karman. 2013. Pengaruh penamahan bakteri asam laktat terhadap pH dan penampilan fisik silase jerami kacang tanah. Hal. 495-499 dalam: Prosiding Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner. Balai Penelitian Teknologi Pertanian. Palembang.
- Pereira. O. G., Rocha. K. D., Ferreira. C. L. L. F.2007. Chemical composition, characterization and quantification of the population of microorganisms in elephant grass cv. Cameroon (*Pennisetum purpureum*. Schum.) and silages. Brazilian Journal of Animal Science. V. 36. n.6. pp. 1742–1750.
- Putri. G. R. A., dan Chuzaemi. S. 2021. Level Penggunaan *Aspergillus Oryzae* pada Fermentasi Kulit Ubi Kayu (*Manihot Utilissima*) Terhadap Kandungan HCN, TDN dan pH. Jurnal Nutrisi Ternak Tropis. Vol 4.1.60- 69.
- Ratnakomala. S., R. Ridwan. G. Kartina. dan Y. Widyastuti. 2006. Pengaruh inokulum *Lactobacillus plantarum* 1A-2 dan 1B-L terhadap kualitas silase rumput gajah

(*pennisetum purpureum*). Biodiversitas 7:2:131-134.

- Pahlow. G. 2003. Microbiology of ensiling. In: Silage science and technology. Madison. Proceedings...Madison: ASCSSA-SSSA. Agronomy. V. 42.. pp. 31–93.
- Rijali. D.H. 2010. Kualitas Silase Daun Singkong, Daun Ubi Jalar, dan Daun Lamtoro yang Dipanen Pada Waktu Berbeda. Skripsi. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor.
- Sandi. S. 2012. Nilai Nutrisi Kulit Singkong Yang Mendapat Perlakuan Bahan Pengawet Selama Penyimpanan. Jurnal Penelitian Sains. 15.2. 88-92.
- Sjofjan. O., Adli D.N., Hanani P.K., dan Sulistyaningrum D. 2019. The Utilization of Bay Leaf (*Syzygiumpolyanthum*Walp) Flour In Feed On Carcas Quality. Microflora Instestine Of Broiler. International Journal Of EngineerngTecnologies And Management Research. 6.11.1-9.
- Stefani. J. W. H., F. Driehuis, J. C. Gottschal, dan S.F. Spoelstra. 2010. Silage Fermentation Processes and Their Manipulation. Electronic Conference on Tropical Silage. FAO. 6-33.
- Sulistyarti. H., T.J. Cardwell, and S.D. Kolev. 1997. Determination of cyanide as tetracyanonickelate (II) by flow injection and spectrophotometric detection. Journal Analytica Chimica Acta. 357 (1) : 103-109.
- Sapienza. Keith K. Bolsen. 1993. Teknologi Silase (*Penanaman, Pembuatan, dan Pemberiannya pada Ternak*). Alih bahasa oleh: Rini B. S. Martoyoedo.
- Syahrir. S., M. Z. Mide dan Harfiah. 2013. Evaluasi Fisik Ransum Lengkap Berbentuk Wafer Berbahan Utama Jerami, Jagung dan Biomassa Murbei. Proseding Seminar Nasional dan Forum Komunikasi Industri Peternakan. Bogor. 18-19 September.
- Tatra. A. J. 2010. Penambahan Beberapa Aditif Terhadap Kualitas Silase Daun Rami (*Boehmeria nivea*. L. Gaud). Skripsi. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor.
- Weinberg. Z. G., Muck. R. E., Weimer. P. J., Chen. Y., &Gamburg. M. (2004). Lactic acid bacteria used in inoculants. Applied Biochemistry and Biotechnology-Part A Enzyme Engineering ang Biotechnology. 118:1-3). 1-9
- Weinberg. Z. G., Chen. Y.2013. Effects of storage period on the composition of whole crop wheat and corn silages. Animal and Feed Science Technology. V. 185. pp. 196–200.
- Wirdahayati. R.B. (2010) Kajian Kelayakan dan Adopsi Inovasi Teknologi Sapi Potong Mendukung Program PSDS : Kasus Jawa Timur dan Jawa Barat. Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner. Hal 339-346