

DAFTAR PUSTAKA

- Afrianto, E dan E. Liviawaty. 2005. Pakan Ikan. Kanisius. Yogyakarta.
- Alamsyah, A. 2008. Pengolahan Limbah Nangka untuk Bahan Baku Pakan Ternak Berprotein Tinggi : Kajian dari Lama Hidrolisa dan Penambahan Urea. dosen Jurusan Teknologi Pertanian. Fakultas Pertanian. Universitas Airlangga.
- Ayuda, B. 2011. Kandungan Serat Kasar, Protein Kasar, dan Bahan Kering Pada Limbah Nangka yang Difermentasi dengan *Trichoderma viridae* dan *Bacillus subtilis* Sebagai Bahan Pakan Alternatif Ikan. Skripsi. Universitas Airlangga.
- Handajani, Hany dan Widodo, Wahyu. 2010. Nutrisi Ikan. UMM Press. Malang.
- Hartono,A., Pramudyo, J.H.B. 2013. Pelatihan Pemanfaatan Limbah Kulit Pisang Sebagai Bahan Dasar Pembuatan Kerupuk. .Jurusan Manajemen Fakultas Ekonomi Universitas Islam Indonesia
- Haryanti, N. W. 2009. Kualitas Pakan dan Kecakupan Nutrisi Sapi Simental di Peternakan Mitra Tani Andini. Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Diponegoro.
- Hikmatun, T. 2014. Eksperimen penggunaan filler tepung kulit pisang dalam pembuatan nugget tempe. Jurusan Teknik Jasa Produksi, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Semarang, Indonesia.
- Ikram, U., M. Javed, K. Saleem and S. Siddiq. 2006. Cotton Saccarifying Activity of Cellulases Produced by Co-culture of *Aspergillus niger* and *Trichoderma viride*. Res. J. Agric Biol. Sci. Vol (33). 5 hal.
- Khairuman dan Amri, K. 2002. Membuat Pakan Ikan Konsumsi. Agro Media Pustaka. Jakarta.
- Khodijah, S., dan A. Ahmad. 2015. Analisis Pengaruh Variasi Persentase Ragi (*Saccharomyces Cerevisiae*) Dan Waktu Pada Proses Fermentasi Dalam Pemanfaatan Duckweed (*Lemna Minor*) Sebagai Bioetanol. Jurnal Neutrino Vol. 7, No. 2.
- Kiptiah, M., H. Nina dan M. Ayu. 2018. Pengaruh Substitusi Tepung Kulit Pisang Kepok (*Musa Paradisiaca* L) terhadap Kadar Serat dan Daya Terima Cookies. Jurusan Teknologi Industri Pertanian. Politeknik Negeri Tanah Laut. Kalimantan Selatan.

- Koni TNI, Paga A, Foenay TA. 2006. Substitusi Jagung dengan Campuran Kulit Pisang dan Ampas Kelapa Dalam Ransum Ayam pedaging. Kupang. Laporan Hasil Penelitian 2006 Politani.
- Kordi, K. 2007. Meramu Pakan untuk Ikan Karnivor. CV. Aneka Ilmu. Semarang.
- Laelasari dan Purwadaria, T. 2004. Pengkajian nilai gizi hasil fermentasi mutan *Aspergillus niger* pada substrat bungkil kelapa dan bungkil inti sawit. *Biodiversitas*, 5(2): 48-51.
- Lakshmi, V., K. Santosh dan Abbas. 2015. An overview of *Musa paradisiaca* Linn. Department of Biochemistry, King George Medical University, Lucknow. India.
- Macklin, B. 2009. Pemanfaatan Limbah dari Tanaman Pisang. Fakultas Teknologi Industri Pertanian. Universitas Padjajaran. Bandung.
- Murtidjo, B. A. 2001. Pedoman Meramu Pakan Ikan. Kanisius. Yogyakarta.
- Nainggolan, O dan C. Adimunca. 2005. Diet Sehat Dengan Serat. *Cermin Dunia Kedokteran* No. 147:43-46
- Najgebauer-Lejko, DE., Sade, M., Grega, T., Walczycka, M., 2011. The impact of tea supplementation on microflora, pH and antioxidant capacity of yoghurt. *Intern. Dairy. J.* 21:568-574.
- Parakkasi, A. 1995. Ilmu Nutrisi dan Makanan Ternak Ruminan. Universitas Indonesia. Jakarta.
- Pelezar, M. J and E. C. S. Chan. 2005. Dasar-Dasar Mikrobiologi 2. Penerjemah Hadioetomo RS, Imas T, Tjitrosomo SS, Angka SL.. Jakarta: UI Press.
- Rahayu, ES. 2001. Potensi dan Peranan Prebiotik dan Probiotik Dalam Makanan Sehat. Seminar Prebiotik, Probiotik dan Makanan Sehat. Fakultas Biologi Universitas Atmajaya. Yogyakarta.
- Rao MB, Tanksale AM, Ghatge MS, and Deshpande VV. 1998. Molecular and biotechnological aspects of microbial proteases. *J.Microbiol. Mol.Bio.Rev.*62:597-635
- Santoso, B. E., 2009. Limbah Pabrik Gula: Penanganan, Pencegahan dan Pemanfaatannya Dalam Upaya Program Langit Biru dan Bumi Hijau. 6 hal.

- Shitandi, A., M. Alfred, and M. Symon. 2007. *Probiotic characteristic of lactococcus strain from local fermented Amaranthus hybridus and Solanum nigrum*. African Crop Science Conference Proceedings 8:1809-1812.
- Siregar, N. S. 2014. Karbohidrat. Jurnal Ilmu Keolahragaan Vol. 13 (2) Juli – Desember 2014: 38 - 44
- Suciati, H., W. Tjahjaningsih., E. D. Masithah dan H. Pramono. 2016. Aktivitas Enzimatik Isolat Bakteri Asam Laktat dari Saluran Pencernaan Kepiting Bakau (*Scylla spp.*) Sebagai Kandidat Probiotik. Jurnal Ilmiah Perikanan dan Kelautan Vol. 8 No. 2
- Sumarsih, S., B. Sulistiyanto., C.I. Sutrisno dan E.S. Rahayu. 2012. Peran Probiotik Bakteri Asam Laktat Terhadap Produktivitas Unggas. Jurnal Litbang Provinsi Jawa Tengah, Vol.10 No.1.
- Sunaryanto, R., M. Efrida., dan M. Bambang. 2014. Uji Kemampuan *Lactobacillus casei* Sebagai Agensia Probiotik. Jurnal Bioteknologi & Biosains Indonesia, vol. 01.
- Suparjo. 2010. Analisis Bahan Pakan Secara Kimiawi: Analisis Proksimat dan Analisis Serat. Laboratorium Makanan Ternak. Fakultas Peternakan. Universitas Jambi.
- Suprapti, L. 2005. Teknologi Pengolahan Pangan Tepung Tapioka dan Pemanfaatannya. PT Gramedia Pustaka: Jakarta.
- Supriyadi, Ahmad dan Suyanti Satuhu. 2008. Pisang, Budidaya, Pengolahan dan Prospek Pasar. Jakarta. Penebar Swadaya.
- Tillman, A. D., H. Hartadi, S. Reksohadiprodjo, S. Prawirokusumo, dan S. Lebdoesoekojo. 1998. Ilmu Makanan Ternak Dasar. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta. hal 422.
- Tjitrosoepomo, G. 2000. Morfologi Tumbuhan. Yogyakarta : Gadjah Mada University Press.
- Widiastuti, R. R. 2007. Formulasi Pakan Buatan Dengan Teknologi Fermentasi pada Budidaya Ikan Nila (*Oreochromis niloticus* Linn). Jurusan SITH-ITB. Bandung.
- Zaenuri, *et al.* 2014. “Kualitas Pakan Ikan Berbentuk Pelet dari Limbah Pertanian”. Jurnal Sumber Daya Alam dan Lingkungan, 1(1): 31-36.