

## DAFTAR PUSTAKA

- Abdullah, S. 2024. Biokonversi Jerami Jagung Oleh Jamur *Phanerochaete chrysosporium* Efeknya Terhadap Komponen Serat. *Agroland: Jurnal Ilmu-ilmu Pertanian*, 31(1), 36-44.
- AOAC. 2019. Official Method of analysis 12th ed association of official analytical chemist. Washington DC.
- Astuti, W. P. 2018. *Substitusi Tempe Untuk Meningkatkan Rasa dan Kadar Protein pada Abon Biji Durian (Durio zibethinus Murr)* (Doctoral dissertation, UIN Raden Intan Lampung).
- Denny, Irawaty dan G. Sutapa. 2013. Pengaruh jenis kayu terhadap pertumbuhan dua jenis jamur sebagai praperlakuan pada pemanfaatannya untuk energi. Fakultas Kehutanan. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Gaspersz, V. 1991. Metode perancangan percobaan. Armico areas. Bandung.
- Guntoro, E. J. 2015. Evaluasi Kualitas Nutrisi Limbah Buah Durian Ampas Tahu Fermentasi Dengan *Phanerochaete chrysosporium* Dan *Neurospora crassa*. Tesis. Fakultas Peternakan. Universitas Andalas. Padang
- Hartono, R., Fenita, Y., dan Sulistyowati, E. 2015. Uji In Vitro Kecernaan Bahan Kering, BahanOrganik dan Produksi N-NH<sub>3</sub> pada Kulit Buah Durian (*Durio zibethinus*) yang Difermentasi Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*) dengan Perbedaan Waktu Inkubasi. *Jurnal Sain Peternakan Indonesia*, 10(2), 87-94.
- Johan, M. 2014. *Kandungan nutrisi baglog jamur tiram putih (Pleurotus ostreatus) sebagai bahan pakan ternak pada masa inkubasi yang berbeda* (Skripsi). Universitas Hasanuddin. Diakses dari: <http://www.repository.unhas.ac.id>
- Kumajas, N. J., dan Onibala, J. S. I. T. 2022. Pengaruh dosis inokulum dan lama inkubasi fermentasi kombinasi *Phanerochaete chrysosporium* dan *Trichoderma reesei* terhadap kandungan nutrien eceng gondok. *ZOOTEC*, 42(1), 97-104.
- Mahmilia F. 2005. Perubahan nilai gizi eceng gondok fermentasi dan pemanfaatannya sebagai ransum ayam Pedaging. *J. Ilmu Ternak dan Vet*, 10(2): 90 – 95.
- Nurrohmah, K., Sari, A. K., Riziani, D., Kusumasari, S. 2021. MAKUDU (Makaroni kulit durian): Potensi pangan olahan praktis untuk mengurangi limbah kulit durian. *Jurnal Ilmiah Teknologi dan Industri Pangan UNISRI*, 6(1), 30-40.
- Pamungkas, W. (2011). Teknologi fermentasi, alternatif solusi dalam upaya pemanfaatan bahan pakan lokal. *Media Akuakultur*, 6(1), 43-48.
- Putri, S. N., Winahyu, D. A., dan Retnaningsih, A. (2024). uji hedonik dan kandungan protein cookies buah durian (*Durio zibethinus* L) kombinasi tepung biji durian. *Jurnal Analis Farmasi*, 9(2).
- Rosaini, H., Rasyid, R., dan Hagramida, V. (2017). Penetapan kadar protein secara kjeldahl beberapa makanan olahan kerang remis (*corbiculla moltkiana prime.*) dari Danau Singkarak. *Jurnal Farmasi Higea*, 7(2), 120-127.
- Semaun, A., Kurniawan, E., dan Lestari, F. (2016). Peningkatan Protein Kasar Limbah Pertanian melalui Fermentasi dengan *Aspergillus niger*. *Jurnal Ilmu Pangan dan Gizi*, 10(1), 22-30.

- Suciyanti, H., Sulistyowati, E., dan Fenita, Y. (2015). Evaluasi nutrisi limbah kulit durian (*Durio zibethinus*) yang difermentasi jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus*) pada masa inkubasi yang berbeda. *Jurnal Sain Peternakan Indonesia*, 10(2), 77-86.
- SUNANTO, S., dan JUDDAWI, H. (2021). Analisis Kelayakan Usaha dan Pemasaran Hasil Durian (*Durio Zibethinus* Murray) Di Kabupaten Palopo Sulawesi Selatan. *SEPA: Jurnal Sosial Ekonomi Pertanian dan Agribisnis*, 8(1).
- Wahyono. (2019). Karakteristik Edible Film Berbahan Dasar Kulit Dan Pati Biji Durian (*Durio Sp*) Untuk Pengemasan Buah Strawberry. Skripsi Universitas Muhamadiyah Surakarta, 1–9.
- Yuniastuti, E., Nandariyah, N., dan Bukka, S. R. (2018). Karakterisasi Durian (*Durio zibenthinus*) Ngrambe di Jawa Timur, Indonesia. *Caraka Tani J. Sustain. Agric*, 33(2), 136-145.
- Yuvita, D., Mustabi, J., dan Asriany, A. (2020). 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).
- Putra, R. A., Santoso, B., dan Prasetyo, A. (2020). Pengaruh lama fermentasi dan jenis mikroba terhadap kadar protein kasar pada limbah agroindustri. *Jurnal Teknologi Pangan*, 15(1), 45-53.
- Wijayanti, S., dan Hidayat, N. (2018). Peran sumber karbon dan nitrogen dalam fermentasi limbah agroindustri oleh *Aspergillus sp.* *Jurnal Mikrobiologi Terapan*, 9(2), 78-85.
- Nuraini, N. (2019). Pengaruh lama fermentasi dengan *Lentinus edodes* terhadap kandungan bahan kering, protein kasar, dan retensi nitrogen dari campuran limbah buah durian dan ampas tahu (Skripsi). Fakultas Peternakan, Universitas Andalas, Padang.
- Sulistyowati, E., Widodo, E., dan Sutrisno, B. 2015. Evaluasi Nutrisi Limbah Kulit Durian (*Durio zibethinus*) yang Difermentasi Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*). *Jurnal Sain Peternakan Indonesia*, 10(2), 167-173.
- Sucianti, A., Lestari, S. D., dan Santoso, R. 2020. Peningkatan Nilai Nutrisi Tepung Kulit Durian Melalui Fermentasi *Pleurotus ostreatus* sebagai Bahan Pakan Alternatif. *Jurnal Ilmu Pangan dan Gizi*, 12(1), 1-8.
- Preston, T.R., dan Leng, R.A. (1987). Matching ruminant production systems with available resources in the tropics and subtropics.
- Putri, S., dan Santoso, B. 2020. Pengaruh Lama Fermentasi dengan *Lentinus edodes* terhadap Kandungan Lemak Kasar pada Limbah Buah. *Jurnal Teknologi Pangan*, 15(2), 85-92.
- Hasanah, N., dan Prasetyo, A. 2021. Pengaruh Jenis Inokulan dan Lama Fermentasi terhadap Kadar Lemak Kasar pada Fermentasi Limbah Buah. *Jurnal Ilmu Peternakan dan Teknologi Pangan*, 14(1), 33-40.
- Setyawan, A., Wibowo, A., dan Prasetyo, B. 2019. Pengaruh Lama Fermentasi dan Jenis Mikroba terhadap Degradasi Lipid pada Limbah Agroindustri. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 8(2), 123-130.

Nugroho, R., dan Sari, D. 2021. Peran Durasi Fermentasi dalam Mengontrol Kestabilan Kadar Lemak Kasar pada Bahan Pakan Fermentasi. *Jurnal Peternakan Tropis*, 12(1), 45-52.