

DAFTAR REFERENSI

- Adri, W., & dan Afrizal, M. E. 2013. Produksi Enzim Selulase dari *Aspergillus niger* dan Kemampuannya Menghidrolisis Jerami Padi. *Jurnal Kimia Universitas Andalas*, 2(2), pp. 103-108.
- Aji, S. B., Sudaryono, A., & Harwanto, D. 2014. Pengaruh Penambahan Sumber Karbon Organik Berbeda terhadap Pertumbuhan dan Rasio Konversi Pakan Benih Lele “(*Clarias Sp.*)” dalam Media Bioflok. *Journal of Aquaculture Management and Technology*, 3(4), 199-206.
- Ali, A. A. 2011. Isolation and Identification of Lactic Acid Bacteria from Raw Cow Milk in Khartoum State, Sudan. *International Journal of Dairy Science*, 6(1), pp. 66-71.
- Alkawareek, M. Y., Bahloul, A., Abulateefeh, S. R., & Alkilany, A. M. 2019. Synergistic Antibacterial Activity of Silver Nanoparticles And Hydrogen Peroxide. *PloS one*, 14(8), pp. 1-12.
- Anifiatiningrum, A., Marjuki, M., & Chuzaemi, S., 2020. Total Bakteri Asam Laktat Isi Rumen Kering dan Isi Rumen Basah sebagai Inokulan dalam Pembuatan Silase. *Jurnal Nutrisi Ternak Tropis*. 3(1), pp. 14-17.
- Bolsen, K. K., G. Ashbell and J. M. Wilkinsson. 1995. Silage additives in Biotechnology. In: Wallace, R. J. and A. Chesson (eds.). *Animal Feeds and Animal Feeding*. Weinheim: VCH
- Borshshevskaya, L. ., T. L. Gordeeva, A. N. Kalinina, dan S. P. Sineokii. 2016. Spectrophotometric Determination of lactid acid. *Journal of Analytical Chemistry*. 71(8), pp. 755-758.
- Buckle, K. A., R. A. Edwards., G. H. Fleet, & M. Wooton. 2009. *Ilmu pangan*. Purnomo H dan Adiono, penerjemah dari food science. UI Press: Jakarta.
- Bureenok S, Namihira T, Mizumachi S, Kawamoto Y, Nakada T. 2006. The Effect of Epiphytic Lactic Acid Bacteria With or Without Different Byproduct From Defatted Rice Bran and Green Tea Waste on Napiergrass (*Pennisetum purpureum* Shumach) silage fermentation. *Journal of The Science of Food and Agriculture*. 86, pp. 1073-1077.
- Cahyanto, M. N., Yuliasari, S., Widyobroto, B. P., & Utami, T. 2008. Seleksi Galur *Lactobacillus plantarum* untuk Inokulum pada Pembuatan Silase. *Agritechnology*, 28(1), pp. 28-33.
- Campbell, N. A. & J. B. Reece. 2008. *Biologi*. Edisi Kedelapan Jilid 3. Terjemahan: Damaring Tyas Wulandari. Jakarta: Erlangga.

- Carvalho, B. F., Sales, G.F.C., Schwan R.F., & Avila, C.L.S., 2020. Criteria for Lactic Acid Bacteria Screening to Enhance Silage Quality. *Journal of Applied Microbiology*. 130, pp. 341-355.
- Damayanti, E., Suryani, A. E., Sofyan, A., Karimy, M. F., & Julendra, H. 2015. Seleksi Bakteri Asam Laktat Dengan Aktivitas Anti Jamur yang Diisolasi dari Silase dan Saluran Cerna Ternak. *Agritech*, 35(2), pp. 164-169.
- Dhalika, T., Budiman, A., & Tarmidi, A. R. (2021). Pengaruh Penambahan Molases Pada Proses Ensilase Terhadap Kualitas Silase Jerami Ubi Jalar (*Ipomoea batatas*). *Jurnal Ilmu Ternak Universitas Padjadjaran*. 21(1), pp. 33-39.
- Diza, Y. H., Asben, A., & Anggraini, T. 2020. Isolasi, Identifikasi dan Penyiapan Sediaan Kering Bakteri Asam Laktat yang Berpotensi sebagai Probiotik dari Dadih Asal Sijunjung Sumatera Barat. *Indonesian Journal of Industrial Research*, 10(2), pp. 155-164.
- Elida, Mutia. 2002. Profil Bakteri Asam Laktat Dari Dadih Yang Difermentasi Dalam Berbagai Jenis Bambu Dan Potensinya Sebagai Probiotik. *Tesis*. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Fokkema, N. J. 1973. The Rôle of Saprophytic Fungi in Antagonism Against *Drechslera Sorokiniana* (*Helminthosporium sativum*) on Agar Plates and on Rye Leaves With Pollen. *Physiological Plant Pathology*. 3(2), pp. 195–205.
- Gilbert, H. J. 2012. *Methods in Enzymology Cellulases*. USA: Academic Press
- Hidayat, N. 2014. Karakteristik Dan Kualitas Silase Rumput Raja Menggunakan Berbagai Sumber dan Tingkat Penambahan Karbohidrat Fermentable. *Jurnal Agripet*, 14(1), pp. 42-49.
- Imron, M.F. dan I.F. Purwanti. 2016. Uji Kemampuan Bakteri *Azotobacter* S8 dan *Bacillus subtilis* untuk Menyisihkan *Trivalent Chromium* (Cr^{3+}) pada Limbah Cair. *Jurnal Teknik ITS*. 5(1), pp. F4– F10
- Jasin, I. 2014. Pengaruh Penambahan Molases dan Isolat Bakteri Asam Laktat dari Cairan Rumen Sapi PO Terhadap Kualitas Silase Rumput Gajah (*Pennisetum purpureum*). *Jurnal Agripet*, 14(1), pp. 50-55.
- Jawetz, Melnick, Aldeberg. 2007. *Mikrobiologi kedokteran*, 23th ed. Jakarta : Salemba Medika.
- Karmakar, M., & Ray, R. R. 2011. Current Trends in Research and Application of Microbial Cellulases. *Research Journal of Microbiology*, 6(1), pp. 41-53
- Kholis, N., Rukmi, D. L., & Mariani, Y. 2018. Penggunaan Bakteri *Lactobacillus plantarum* pada Silase Kulit Pisang Kepok (*Musa paradisiaca* L) sebagai Pakan Ternak. *Jurnal Ilmu Peternakan Terapan*, 1(2), pp. 51-57.

- Kojo, R. M., Rustandi, D., Tulung, Y. R. L., & Malalantang, S. S. 2015. Pengaruh Penambahan Dedak Padi Dan Tepung Jagung Terhadap Kualitas Fisik Silase Rumpun Gajah (*Pennisetum purpureum* CV. Hawaii). *Zoology and Technology*, 35(1), pp. 21-29.
- Koni, T. N. I., Foenay, T. A. Y., & Chrysostomus, H. Y. 2021. Level Tapioka dan Lama Fermentasi terhadap Kandungan Nutrien Silase Kulit Pisang Kepok. *Jurnal Peternakan Indonesia (Indonesian Journal of Animal Science)*, 23(2), pp. 94-101.
- Krabi, R. E., Assamoi, A.A., Ehon, F.A., Niamke. 2015. Screening of Lactic Acid Bacteria As Potential Starter For The Production Of Attieke, A Fermented Cassava Food. *Journal of Faculty of Food Engineering*, 14(1), pp. 21-29
- Kurniasih, N., Rosahdi, T. D., & Rahman, N. R. 2013. Efektivitas sari kedelai hitam (*Glycine soja* sieb) sebagai bahan pangan fungsional. *Jurnal Kajian Islam Sains dan Teknologi*, 7(1), pp. 52-82
- Kurniawan, A., Prihanto, A. A., Puspitasari, S., Kurniawan, A., Asriani, E., & Sambah, A. B. 2018. Cellulolytic bacteria mangrove leaf litter in Bangka Island. *Samakia: Jurnal Ilmu Perikanan*, 9(1), pp. 06-11.
- Kusmiati dan A. Malik. 2002. Aktivitas Bakteriosin dari Bakteri *Leuconostoc mesenteroides* Pbac1 pada Berbagai Media. *Bulletin Kesehatan*. 6(1), pp. 1-7.
- Lizayana, L., Mudatsir, M., & Iswadi, I. 2016. Densitas Bakteri Pada Limbah Cair Pasar Tradisional. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pendidikan Biologi*, 1(1), pp. 95-106.
- Lopes, M. S., Jardini, A. L., & Maciel Filho, R. J. P. E. 2012. Poly (lactic acid) production for tissue engineering applications. *Procedia engineering*, 42, pp. 1402-1413.
- McDonald, P., R. A. Edwards, and J. F. D. Greenhalgh. 1988. *Animal Nutrition*. 4 edition. England: Longman Scientific & Technical.
- Meryandini, A., Melani, V., & Sunarti, T. C. 2011. Addition of Cellulolytic Bacteria to Improved The Quality of Fermented Cassava Flour. *African Journal of Food Science and Technology*, 2(2), pp. 030-035.
- Miller, L. G., 1959. Use of Dinitrosalicylic Acid Reagent og Determination of Reducing Sugar. *Analytical Chemistry*, 31, pp. 426-428.
- Misgiyarta dan Widowati. 2002. Seleksi dan Identifikasi Bakteri Asam Laktat (BAL) Indegenus. *Prosiding Seminar*. Hasil Penelitian Rintisan dan Bioteknologi Tanaman.

- Mozzi, F., R. R. Raya dan G. M. Fignolo. 2010. *Biotechnology of Lactic Acid Bacteria: Novel Application*. USA: Wiley Blackwell Publishing.
- Muwakhid, Badat., S, Chuzaemi., & Ardyati, T. 2011. Isolasi Seleksi dan Identifikasi Bakteri Asam Laktat dari Sampah Hijauan Pasar untuk Memacu Pembuatan Silase. *Berkalahayati*. 7C, pp. 7-11.
- Muchtadi, T. R. dan F. Ayustaningwarno. 2010. *Teknologi Proses Pengolahan Pangan*. Bandung: Alfabeta
- Muck, R.E., Nadeau, E.M.G., McAllister, T.A., Contreras-Govea, F.E., Santos, M.C. and Kung, L. Jr. 2018. Silage Review: Recent Advances and Future Uses of Silage Additives. *Journal Dairy Science*. 101, pp. 3980–4000
- Mulyatni, A. S., Budiani, A., & Taniwiryono, D. 2012. Aktivitas Antibakteri Ekstrak Kulit Buah Kakao (*Theobroma cacao* L.) Terhadap *Escherichia coli*, *Bacillus subtilis*, dan *Staphylococcus aureus*. *Menara Perkebunan*, 80(2), pp. 77-84.
- Murphy, E. C., & Friedman, A. J. 2019. Hydrogen Peroxide and Cutaneous Biology: Translational Applications, Benefits, and Risks. *Journal of the American Academy of Dermatology*, 81(6), pp. 1379-1386.
- O'Brien, M., O'Kiely, P., Forristal, P. D., & Fuller, H. T. (2007). Visible Fungal Growth On Baled Grass Silage During The Winter Feeding Season In Ireland and Silage Characteristics Associated With The Occurrence of Fungi. *Animal Feed Science and Technology*, 139(3-4), pp. 234-256.
- Ogunade, I. M., Jiang, Y., Kim, D. H., Cervantes, A. P., Arriola, K. G., Vyas, D., Weinberg, Z. G., Jeong, K. C., and Adesogan, A. T. 2017. Fate of *Escherichia coli* O157: H7 and Bacterial Diversity In Corn Silage Contaminated With The Pathogen And Treated With Chemical Or Microbial Additives. *Journal of dairy science*, 100(3), pp. 1780-1794.
- Ohshima, M., E. Kimura, H. Yokota. 1997. A Method of Making Good Quality Silage From Direct Cut Alfalfa by Spraying Previously Fermented Juice. *Animal Feed Science and Technology Journal*. 66, pp. 129 – 137
- Pheng, S., Han, H. L., Park, D. S., Chung, C. H., & Kim, S. G. 2020. *Lactococcus kimchii* sp. nov., a New Lactic Acid Bacterium Isolated from Kimchi. *International Journal of Systematic and Evolutionary Microbiology*, 70(1), pp. 505-510.
- Pholsen, S., W. Khota, H. Pang, D. Higgs, and Y. Cai. 2016. Characterization and Application of Lactic Acid Bacteria For Tropical Silage Preparation. *Animal Science Journal*. 87(10), pp. 1202-1211.

- Purwijantiningsih, E. 2014. Viabilitas Bakteri Asam Laktat dan Aktivitas Antibakteri Produk Susu Fermentasi Komersial Terhadap Beberapa Bakteri Patogen Enterik. *Biota: Jurnal Ilmiah Ilmu-Ilmu Hayati*, 19(1), pp. 15-21.
- Ramli, R. (2014). Effect of *Lactobacillus plantarum* Inoculum 1A-2 And 1BL-2 Silage Waste of Quality Tuna (*Thunnus atlanticus*). *Samakia: Jurnal Ilmu Perikanan*, 5(1), 25-30.
- Rasyidah dan Rini Fariani. 2021. Perbandingan Teknik Penyimpanan Menggunakan Medium Yang Berbeda Terhadap Viabilitas Kapang *Colletotrichum capsici* dan *Prycularia oryzae*. *Jurnal Pengelolaan Laboratorium Pendidikan*, 3 (2), pp. 69-76
- Ratnakomala, S. 2015. Menabung Hijauan Pakan Ternak Dalam Bentuk Silase. *Biotrends*, 4(1), pp. 15-18.
- Ratnakomala, S., R. Ridwan, G. Kartina, & Y. Widyastuti. 2006. Pengaruh Inokulum *Lactobacillus plantarum* 1A-2 dan 1BL-2 Terhadap Kualitas Silase Rumput Gajah. *Jurnal Biodiversitas*. 7 (2), pp. 131 – 134.
- Ridwan, R., Ratnakomala, S., Kartina, G., & Widyastuti, Y. 2005. Pengaruh Penambahan Dedak Padi dan *Lactobacillus plantarum* 1BL-2 dalam Pembuatan Silase Rumput Gajah (*Pennisetum purpureum*). *Media Peternakan*, 28(3), pp. 117-123.
- Ridwan, M., Saefulhadjjar, D., & Hernaman, I. 2020. Kadar Asam Laktat, Amonia dan Ph Silase Limbah Singkong dengan Pemberian Molases Berbeda. *Majalah Ilmiah Peternakan*. 30 (1), pp. 30-34
- Rosalina, V., & Mahendra, R. 2021. Aktivitas Antibakteri Ekstrak dan Fraksi dari Ekstrak Metanol Daun Manggis (*Garcinia mangostana*) pada Bakteri Penyebab Ulkus Diabetik. *Jurnal Surya Medika*, 7(1), pp. 31-38.
- Rosmania, R., & Yanti, F. 2020. Perhitungan jumlah bakteri di Laboratorium Mikrobiologi menggunakan pengembangan metode Spektrofotometri. *Jurnal Penelitian Sains*, 22(2), pp. 76-86.
- Rustanti, E., Jannah, A., & Fasya, A. G. 2013. Uji Aktivitas Antibakteri Senyawa Katekin dari Daun Teh (*Cameliasinensis L. var assamica*) terhadap Bakteri *Micrococcus luteus*. *ALCHEMY: Journal of Chemistry*, 2(2), pp. 138-149.
- Saeed A, H., & Salam A, I. (2013). Current Limitations and Challenges With Lactic Acid Bacteria: A Review. *Food and Nutrition Sciences*, 4, pp. 73-87.
- Sahid, S. A., B. Ayuningsih, & I. Hermawan., 2022. Pengaruh Lama Fermentasi terhadap Kandungan Lignin dan Slulosa Silase Tebon Jagung (*Zea mays*) dengan Aditif Dedak Fermentasi. *Jurnal Nutrisi Ternak Tropis dan Ilmu Pakan*. 4(1), pp. 1-9

- Sastrohamidjojo, H. 2005. *Kimia Organik, Sterokimia, Lemak dan Protein*. Universitas Gadjah Mada : Yogyakarta.
- Sathyanarayanan J, Kunthala J, Gurumurthy K. 2011. Optimization of MRS Media Components Using Response Surface Methodology for the Riboflavin Production by *Lactobacillus fermentum* Isolated From Yoghurt Sample. *International Food Reseach Journal*. 18, pp. 149-158
- Sayuti, M., Ilham, F., & Nugroho, T. A. E. 2019. Pembuatan Silase Berbahan Dasar Biomas Tanaman Jagung. *Jurnal Pengabdian dan Pemberdayaan Masyarakat*, 3(2), pp. 299-307.
- Schnürer, J., & Magnusson, J. 2005. Antifungal Lactic Acid Bacteria As Biopreservatives. *Trends in Food Science & Technology*, 16(1-3), pp. 70-78.
- Simanjuntak, R., S. Baddu., T. S. Ekawati., M. Widantari & M. M. As'adi. 2008. Preservasi Beku *Aeromonas salmonicida* dengan Gliserol dalam TSB Selama 6 Bulan. *Prosiding Hasil Uji Coba Preservasi*. Vol 3., Jakarta : Pusat Karantina Ikan.
- Siregar, S. B. 1996. *Pengawetan Pakan Ternak*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Subagiyo, S., Margino, S., & Triyanto, T. 2016. Pengaruh Penambahan Berbagai Jenis Sumber Karbon, Nitrogen dan Fosfor pada Medium *deMan, Rogosa and Sharpe* (MRS) Terhadap Pertumbuhan Bakteri Asam Laktat Terpilih Yang Diisolasi Dari Intestinum Udang Penaeid. *Jurnal Kelautan Tropis*, 18(3), pp. 127-132.
- Sugiyono. 2010. *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Sukardi. 2011. *Metodologi Penelitian Pendidikan (Kompetensi Dan Praktiknya)*. Yogyakarta: Bumi Aksara
- Suryadi, B. F., & Febrian, N. 2010. Aktivitas Antibakteri Bacillus yang Berasosiasi dengan Landak Laut di Pantai Mentigi, Lombok Barat. *Biota: Jurnal Ilmiah Ilmu-Ilmu Hayati*, 15(3), pp. 325-330.
- Syaiful, F. L., & Utami, Y. S. 2020. Penerapan Teknologi Silase Jerami Jagung sebagai Pakan Terak di Ophir Nagari Koto Baru Kabupaten Pasaman Barat. *Jurnal Hilirisasi Ilmu Pengetahuan dan Teknologi*, 3(4), pp. 386-393.
- Talantan, V. M., Marina, M., Lambui, O., & Suwastika, I. N. (2018). Uji Aktivitas Selulase Dari Jamur Selulolitik Asal Tanah Danau Kalimpa'a Sulawesi Tengah. *Natural Science: Journal of Science and Technology*, 7(3), pp. 323-333.

- Thiasari, N., Indawan, E., Lestari, S. U., & Sasongko, P. 2019. Teknologi *Tepat Guna Pembuatan Silase dan Hay dari Brangkasian Ubi Jalar*. Sidoarjo: Delta Pijar Khatulistiwa.
- Umam, S. 2015. Pengaruh Tingkat Penggunaan Tepung Jagung Sebagai Aditif pada Silase Rumput Gajah (*Pennisetum purpureum*) Terhadap Asam Laktat, NH₃, dan pH. *Students e-Journal*. 4(1), pp. 1-16
- Usman, N.A., & Suradi, K., 2018. Pengaruh Konsentrasi Bakteri Asam Laktat *Lactobacillus plantarum* dan *Lactobacillus casei* Terhadap Mutu Mikrobiologi dan Kimia Mayones Probiotik. *Jurnal Ilmu Ternak*. 18(2), pp. 17-23.
- Utomo, R., Budhi, S. P. S., & Astuti, I. F. 2013. Pengaruh Level Onggok Sebagai Aditif Terhadap Kualitas Silase Isi Rumen Sapi. *Buletin Peternakan*. 37(3), pp. 173-180.
- Wahidah, S., Idri, A. P. S., & Nawawi. 2018. Kajian Pemanfaatan Bakteri Asam Laktat dalam Pembuatan Silase Ikan Rucah. *Agrokompleks*. 17(2), pp. 19-23
- Wahyudi, A., & Ishartati, E. (2013). Kualitas Fermentasi Silase Pakan Komplit TMR dengan Inokulan Bakteri Asam Laktat Lokal. *Jurnal Gamma*, 8(2), pp. 1-5
- Widowati, T. W., Hamzah, B., Wijaya, A., & Pambayun, R. 2014. Sifat Antagonistik *Lactobacillus* sp B441 dan II442 asal Tempoyak terhadap *Staphylococcus aureus*. *Agritechnology*. 34(4), pp. 430-438.
- Yanuarianto, O., M. Amin., S. D. Hasan., S. H. Dilaga, dan Subudy. 2020. Komposisi Nutrisi dan Kecernaan Silase Jerami Jagung yang ditambah Lamtoro dan Molases yang Difermentasi pada Waktu Berbeda. *Jurnal Ilmu dan Teknologi*. 5, pp. 70-77
- Yoon, J. H., Kang, S. S., Mheen, T. I., Ahn, J. S., Lee, H. J., Kim, T. K., Park, C. S., Kho, Y. H., Kang, K. H., & Park, Y. H. 2000. *Lactobacillus kimchii* sp. nov., a New Species From Kimchi. *International Journal of Systematic and Evolutionary Microbiology*, 50(5), pp. 1789-1795.