

DAFTAR PUSTAKA

- Amrullah, K. I. 2002. *Nutrisi Ayam Broiler*. Lembaga Satu Gunung Budi, Bogor.
- Astawan, M. 2008. *Sehat dengan hidangan kacang dan biji-bijian*. Penebar swadaya. Jakarta.
- Astria, N. 2005. *Studi Kinerja Bentonit pada Penjernih Sari Buah Apel*. Kimia. FPMIPA UPI. Bandung.
- BPPI. 1983. *Pengembangan Pembuatan Arang Tempurung Kelapa di Sulawesi Utara*. Manado: BPPI.
- Champagne, E. T. 2004. *Rice : Chemistry and Technology*. 3rd Edition. American
- Dewan Standarisasi Nasional (DSN). 2001. *Dedak Padi/ Bahan Baku Pakan*.
- Djarmiko, B dan A. Pandjiwidjaja. 1984. *Tehnologi Minyak dan Lemak I*. Jurusan Tehnologi Industri Fateta IPB, Bogor
- Fathul, F. 1999. *Penentuan Kualitas dan Kuantitas Zat Makanan dalam Bahan Makanan Ternak*. Jurusan Peternakan, Fakultas Pertanian, Universitas Lampung. Lampung.
- Gunawan dan B. Tangendjaja. 1986. *Pengaruh Kadar Asam Lemak Bebas Dalam Ransum Terhadap Pertumbuhan Ayam Pedaging*. Ilmu dan Peternakan 2 (4) : 159 – 162.
- Hall, C.W. 1970. *Handling and Storage of Food Grains in Tropical and Subtropical Areas*. FAO, Rome
- Hammond, N.A. 1998. *Methods for Stabilizing Rice Bran and Rice Bran Product*. United States Patent. 71(4) : 445 – 448.
- Hattab, S. 1977. *Ketengikan (rancidity) Ransum Makanan Ternak dan Akibatnya*. Warta Pertanian.
- Hocking. 1991. *Significance of Fungi in Stored Products*. In : Fungi and Mycotoxin in Stored Products. ACIAR Proceedings

Kaced. 1984. *Factors affecting rancidity in ground pearl millet (Pennisetum americanum L. Leake)*. Cereal Chem. 61 (2) : 187- 192.

Ketaren. 1986. *Penggunaan Kemasan Plastik dan Penambahan Antioksidan untuk Mempertahankan Mutu Pakan*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian IPB, Bogor.

Ketaren, S. 2008 . *Pengantar Teknologi Minyak Dan Lemak Pangan*. Cetakan Pertama. Universitas Indonesia Press. Jakarta

Kirschenbauer, H. G. 1960. *Fats and Oils On Outline Of Their Chemistry and Tekhnologi 2-nd Edition*. Reinhold Pub Corporation, New York.

Luh, B.S. 1991. *Rice Production and Utilization*. The Avi Publ.Co. Westport, Connecticut.

Maria, 2012. *Ketika Pancaroba dan Penyakit Datang*. <http://www.Facebook.com/notes/ayam-pelung-mania.ketika-pancaroba-dan-penyakit-datang/35976380723330> (diakses pada 11 Maret 2012).

Mayer, L. H. 1973. *Food Chemistry*. Reinhold Pub. Corp, New York.

Meilia, S. 2009. *Arang Aktif, Pengenalan dan Proses Pembuatannya*, <http://devel.jurnalnasionalcom.med.Teknologi>. Diakses 13 Maret 2012, pukul 08.00 WIB.

Muhammad. 2011. *Defatting Perkaya Produk Olahan Kacang Tanah*. <http://www.interakita.com>. Diakses 02 Mei 2013, pukul 09.25 WIB.

National Research Council. 1994. *Nutrient Requirement of Poultry*. National Academy Press, Washington D.C.

Patterson, H.B.W. 1989. *Handling and Storage of Oilseed, Oils Fats and Meal*. Elsevier Applied Science, London and New York.

Rasyaf, M. 2002. *Beternak Unggas Komersil*. Penerbit Kanisius. Yogyakarta.

Robards, K. *Rancidity and its Measurement in Edible Oils and Snack Food*. AS. Review, Analysis Vol 112.

Schultz, H.W., E.A. Day and R.O. Sinnhuber. 1962. *Simposium on Food : Lipid and Their Oxidation*. The AVI Publishing Co, Inc, Westport, Connecticut.

Steel, R.G.D dan J. H. Torrie. 1993. *Prinsip dan Prosedur Statistika*. Terjemahan B. Sumantri. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

Subakty, B.1986. *Teknologi Terapan Arang dan Pembuatannya*. Mutiara Solo, Surakarta. Hlm. 72.

- Suryono, T. 2003. *Penggunaan Arang Tempurung Kelapa Sebagai Alternatif Pengganti Arang Aktif*. Staf Peneliti Pusat Limnologi LIPI. Warta Limnologi.
- Syamsu, 2000. *Pengaruh waktu penyimpanan dan jenis kemasan terhadap kualitas dedak padi*. Nutrisi dan Makanan Ternak, Vol.1 (2) : 75-84.
- Syarief dan Haryadi. 1984. *Cemaran Aflatoksin pada Bahan Makanan serta Bahayanya untuk Manusia dan Hewan*. Lokakarya Nasional Pasca Panen, Cisarua Bogor.
- Widodo, W. 2006. *Pengantar Ilmu Nutrisi Ternak*. Universitas Muhammadiyah Malang. Malang
- Wikipedia. 2013. *Asam Lemak*. http://id.wikipedia.org/wiki/Asam_lemak. Diakses 02 Mei 2013 pukul 09.12 WIB
- Yokotsuka T. 1986. *Soy Sauce Biochemistry*. Adv Food. Res. (30): 195-329.