

DAFTAR ISI

| | Halaman |
|--|------------|
| HALAMAN JUDUL | i |
| HALAMAN PENGESAHAN | i |
| HALAMAN PERNYATAAN | iv |
| INTISARI | v |
| ABSTRACT | vi |
| DAFTAR ISI | vii |
| DAFTAR TABEL | ix |
| DAFTAR GAMBAR | x |
| DAFTAR LAMPIRAN | xi |
| PENDAHULUAN | 1 |
| Latar Belakang | 1 |
| Tujuan Penelitian..... | 3 |
| Manfaat Penelitian..... | 4 |
| TINJAUAN PUSTAKA | 5 |
| Bungkil Kedelai..... | 5 |
| Degradasi Protein Pakan Dalam Rumen..... | 6 |
| Proteksi Protein Pakan | 7 |
| Proteksi Protein Dengan Metode Pemanasan..... | 8 |
| Kecernaan <i>In vitro</i> | 10 |
| LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS | 13 |
| Landasan Teori | 13 |
| Hipotesis..... | 14 |
| MATERI DAN METODE | 15 |
| Lokasi dan Waktu Penelitian | 15 |
| Materi | 15 |
| Metode | 15 |
| Rancangan percobaan dan proteksi protein dengan pemanasan | 15 |
| Analisis proksimat..... | 16 |
| Evaluasi bahan pakan secara <i>in vitro</i> | 16 |
| Analisis statistik | 19 |
| HASIL DAN PEMBAHASAN | 20 |
| Kecernaan <i>In vitro</i> Bungkil Kedelai Terproteksi..... | 20 |
| Karakteristik Fermentasi <i>In vitro</i> | 21 |
| Variabel | 22 |

| | |
|---|-----------|
| Perlakuan | 22 |
| Nilai pH | 22 |
| Konsentrasi <i>volatile fatty acids</i> | 23 |
| Konsentrasi amonia | 26 |
| Konsentrasi protein mikroba | 27 |
| KESIMPULAN DAN SARAN..... | 29 |
| Kesimpulan..... | 29 |
| Saran..... | 29 |
| RINGKASAN | 30 |
| DAFTAR PUSTAKA..... | 33 |