

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERSETUJUAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
SURAT KETERANGAN.....	iv
HALAMAN PERNYATAAN	v
HALAMAN PERSEMBAHAN	vi
INTISARI.....	vii
ABSTRACT.....	viii
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR TABEL.....	xi
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiii
PENDAHULUAN.....	1
Latar belakang	1
Tujuan Penelitian	7
Manfaat Penelitian	8
TINJAUAN PUSTAKA.....	9
Sistem Pencernaan Ternak Ruminansia	9
Degradasi Protein dalam Rumen	11
Bungkil Kedelai Terproteksi	14
Pakan Pelet.....	17
Bahan penyusun pelet.....	17
Pembuatan pelet.....	19
Pengaruh Bungkil Kedelai Terproteksi Terhadap Parameter Fermentasi Rumen	23
Derajat keasaman (pH).....	25
Amonia (NH ₃).....	26
Protein mikroba.....	27
<i>Volatile fatty acids</i> (VFA)	30
Pengaruh <i>Pelletizing</i> Terhadap Parameter Fermentasi Rumen	34
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	36
Landasan Teori	36
Hipotesis	38
MATERI DAN METODE	39
Waktu dan Tempat Penelitian	39
Materi	39
Metode	40
HASIL DAN PEMBAHASAN.....	47
Nilai Derajat Keasaman (pH)	47

Kadar Amonia	48
Kadar Protein Mikroba	50
Kadar <i>Volatile Fatty Acids</i> (VFA).....	52
Proporsi asam asetat, propionat dan butirat	54
Rasio antara asam asetat dan asam propionat	56
KESIMPULAN DAN SARAN.....	58
Kesimpulan	58
Saran	58
RINGKASAN.....	59
DAFTAR PUSTAKA	64
UCAPAN TERIMA KASIH.....	70
LAMPIRAN	72

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Proporsi ransum, pelet bungkil kedelai, dan pelet bungkil kedelai terproteksi dalam penelitian (%).....	42
2. Kandungan komposisi nutrisi ransum dalam penelitian	42
3. Pengaruh bungkil kedelai terproteksi dan bungkil kedelai tidak terproteksi berbentuk pelet dalam ransum terhadap parameter fermentasi.....	47

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Proses degradasi dan metabolisme senyawa nitrogen di dalam rumen	14
2. Mekanisme pembentukan <i>volatile fatty acid</i> dari gula sederhana	32

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Analisis kandungan bahan kering	72
2. Analisis kandungan bahan organik	73
3. Analisis penentuan protein kasar	74
4. Penentuan kadar lemak kasar.	76
5. Penentuan kadar serat kasar	77
6. Larutan fermentasi <i>in vitro</i> produksi gas.	79
7. Pengukuran kadar amonia	81
8. Penentuan kadar protein mikroba dengan metode Lowry.	83
9. Pengukuran <i>Volatile Fatty Acid</i> (VFA)	85
10. Hasil uji statistik pengaruh bungkil kedelai terproteksi berbentuk pelet terhadap pH hasil fermentasi <i>in vitro</i>	86
11. Hasil uji statistik pengaruh bungkil kedelai terproteksi berbentuk pelet terhadap amonia hasil fermentasi <i>in vitro</i>	87
12. Hasil uji statistik pengaruh bungkil kedelai terproteksi berbentuk pelet terhadap protein mikroba hasil fermentasi <i>in vitro</i>	88
13. Hasil uji statistik pengaruh bungkil kedelai terproteksi berbentuk pelet terhadap total VFA hasil fermentasi <i>in vitro</i>	89
14. Hasil uji statistik pengaruh bungkil kedelai terproteksi berbentuk pelet terhadap proporsi asetat hasil fermentasi <i>in vitro</i>	90
15. Hasil uji statistik pengaruh bungkil kedelai terproteksi berbentuk pelet terhadap proporsi propionat hasil fermentasi <i>in vitro</i>	91
16. Hasil uji statistik pengaruh bungkil kedelai terproteksi berbentuk pelet terhadap proporsi butirrat hasil fermentasi <i>in vitro</i>	92
17. Hasil uji statistik pengaruh bungkil kedelai terproteksi berbentuk pelet terhadap rasio asetat:propionate hasil fermentasi <i>in vitro</i>	93