

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