

## DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PERSETUJUAN .....	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
HALAMAN PERSEMBAHAN .....	iv
PERNYATAAN.....	v
INTISARI.....	vi
ABSTRACT.....	vii
DAFTAR ISI .....	viii
DAFTAR TABEL .....	x
DAFTAR GAMBAR .....	xi
DAFTAR LAMPIRAN .....	xii
PENDAHULUAN.....	1
Latar Belakang .....	1
Tujuan Penelitian .....	4
Manfaat Penelitian .....	5
TINJAUAN PUSTAKA.....	6
<i>Total Mixed Ration</i> (TMR).....	6
Fermentasi.....	8
<i>Fermented Total Mixed Ration</i> (FTMR) .....	8
Mikroba Inokulan .....	10
Whey .....	11
Jerami Padi.....	12
Konsentrat .....	13
Dedak padi .....	13
Pollard .....	13
Bungkil kopra.....	14
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS .....	15
Landasan Teori.....	15
Hipotesis.....	16
MATERI DAN METODE .....	17
Waktu dan Tempat Penelitian.....	17
Materi.....	17
Bahan .....	17
Metode.....	18
Metode pembuatan <i>fermented total mixed ration</i> (FTMR) .....	18
Analisis laboratorium .....	19

Analisis data .....	21
HASIL DAN PEMBAHASAN .....	22
Komposisi Kimia Sebelum Fermentasi .....	22
Komposisi Kimia Setelah Fermentasi .....	23
Bahan kering .....	23
Bahan organik .....	25
Protein kasar .....	27
Lemak kasar .....	29
Serat kasar .....	30
Karakteristik Fermentasi .....	32
pH.....	32
Ammonia .....	33
Asam laktat.....	35
Kualitas Fisik Fermentasi.....	37
Warna.....	37
Aroma.....	39
Tekstur .....	41
Densitas .....	43
Jamur .....	44
KESIMPULAN.....	46
Kesimpulan.....	46
Saran .....	46
RINGKASAN.....	47
DAFTAR PUSTAKA.....	49
UCAPAN TERIMA KASIH.....	56
LAMPIRAN.....	58