



## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN JUDUL.....</b>	<b>i</b>
<b>HALAMAN PERSETUJUAN.....</b>	<b>ii</b>
<b>HALAMAN PENGESAHAN .....</b>	<b>ii</b>
<b>HALAMAN PERNYATAAN.....</b>	<b>iv</b>
<b>HALAMAN PERSEMBAHAN.....</b>	<b>v</b>
<b>INTISARI .....</b>	<b>vi</b>
<b>ABSTRACT .....</b>	<b>vii</b>
<b>DAFTAR ISI .....</b>	<b>viii</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>x</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>xi</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>	<b>xii</b>
<b>PENDAHULUAN .....</b>	<b>1</b>
Latar Belakang .....	1
Tujuan Penelitian .....	3
Manfaat Penelitian .....	4
<b>TINJAUAN PUSTAKA.....</b>	<b>5</b>
Pakan Inkonvesional .....	5
Ekskreta Ayam.....	6
Fermentasi Pakan.....	7
Onggok.....	11
Inokulum Mikroba .....	12
<b>LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS .....</b>	<b>16</b>
Landasan Teori .....	16
Hipotesis.....	17
<b>MATERI DAN METODE .....</b>	<b>18</b>
Waktu dan Tempat Penelitian.....	18
Materi .....	18
Alat penelitian .....	18
Bahan penelitian.....	19
Metode .....	20
<b>HASIL DAN PEMBAHASAN.....</b>	<b>24</b>
Komposisi Kimia Penambahan Inokulum Berbeda pada Fermentasi Ekskreta Ayam .....	24
Bahan kering .....	24
Bahan organik .....	25
Protein kasar .....	26
Lemak kasar.....	27
Serat Kasar .....	28
<i>Gross Energy</i> .....	28
Karakteristik Fermentasi Ekskreta Ayam.....	29
Derajat keasaman .....	30
Amonia .....	31
Asam Laktat .....	32
Kualitas Fisik Fermentasi Ekskreta Ayam .....	32



UNIVERSITAS  
GADJAH MADA

**PENGARUH PENAMBAHAN INOKULUM MIKROBA YANG BERBEDA TERHADAP KUALITAS  
FERMENTASI ESKRETA AYAM SEBAGAI  
BAHAN PAKAN INKONVENTSIONAL**

De Lavida Padma Terrakota, Ir. Dimas Hand Vidya Paradhipta, S.Pt., M.Sc., Ph.D., IPP.

Universitas Gadjah Mada, 2023 | Diunduh dari <http://etd.repository.ugm.ac.id/>

Warna.....	33
Aroma.....	34
Tekstur .....	36
Kontaminan .....	37
<b>KESIMPULAN DAN SARAN.....</b>	<b>39</b>
Kesimpulan.....	39
Saran.....	39
<b>RINGKASAN.....</b>	<b>40</b>
<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>	<b>43</b>
<b>UCAPAN TERIMAKASIH .....</b>	<b>50</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>52</b>