



## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN JUDUL.....</b>	i
<b>HALAMAN PERSETUJUAN .....</b>	ii
<b>HALAMAN PENGESAHAN.....</b>	iii
<b>SURAT KETERANGAN.....</b>	iv
<b>HALAMAN PERNYATAAN PLAGIASI .....</b>	v
<b>HALAMAN PERSEMBAHAN.....</b>	vi
<b>INTISARI.....</b>	vii
<b>ABSTRACT.....</b>	viii
<b>DAFTAR ISI.....</b>	ix
<b>DAFTAR TABEL.....</b>	xi
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	xii
<b>DAFTAR LAMPIRAN.....</b>	xiii
<b>PENDAHULUAN.....</b>	1
Latar Belakang .....	1
Tujuan Penelitian.....	3
Manfaat Penelitian.....	3
<b>TINJAUAN PUSTAKA.....</b>	5
Silase .....	5
Tanaman Jagung .....	7
Silase Jagung .....	10
Tahapan Fermentasi Silase .....	13
Faktor yang Mempengaruhi Fermentasi .....	17
<b>LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS .....</b>	21
Landasan Teori.....	21
Hipotesis .....	23
<b>MATERI DAN METODE.....</b>	24



Waktu dan Tempat Penelitian .....	24
Materi Penelitian.....	24
Metode Penelitian.....	25
Analisis Data.....	30
<b>HASIL DAN PEMBAHASAN.....</b>	<b>31</b>
Komposisi Kimia Tanaman Jagung.....	31
Komposisi Kimia Silase.....	32
Karakteristik Fermentasi .....	45
Kualitas Fisik Silase .....	49
<b>KESIMPULAN DAN SARAN.....</b>	<b>57</b>
Kesimpulan .....	57
Saran.....	57
<b>RINGKASAN .....</b>	<b>59</b>
<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>	<b>64</b>
<b>UCAPAN TERIMA KASIH.....</b>	<b>72</b>
<b>LAMPIRAN .....</b>	<b>75</b>



UNIVERSITAS  
GADJAH MADA

Pengaruh Lama Pelayuan dan Remoisturizing terhadap Kualitas Kimia, Karakteristik Fermentasi, dan Fisik Silase Tanaman Jagung (*Zea mays L.*) Umur 75 Hari

ANAS DIEN KATON PRAYOGA, Prof. Dr. Ir. Ali Agus, DAA., DEA., IPU, ASEAN Eng.

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

## DAFTAR TABEL

<b>Tabel</b>	<b>Halaman</b>
1. Komposisi kimia tanaman jagung.....	9
2. Komposisi kimia silase jagung (%,, BK) .....	12
3. Parameter warna, aroma, dan tekstur.....	29
4. Data kandungan komposisi kimia bahan awal sebelum proses silase (%,, BK) .....	31
5. Data kandungan komposisi kimia silase SLP1 dan SLP5 setelah fermentasi 21 hari (%,, BK) .....	32



UNIVERSITAS  
GADJAH MADA

Pengaruh Lama Pelayuan dan Remoisturizing terhadap Kualitas Kimia, Karakteristik Fermentasi, dan Fisik Silase Tanaman Jagung (*Zea mays L.*) Umur 75 Hari  
ANAS DIEN KATON PRAYOGA, Prof. Dr. Ir. Ali Agus, DAA., DEA., IPU, ASEAN Eng.

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

## DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Pengaruh perlakuan SLP1 dan SLP5 terhadap kualitas warna silase.....	50
2. Pengaruh perlakuan SLP1 dan SLP5 terhadap kualitas aroma silase ....	53
3. Pengaruh perlakuan SLP1 dan SLP5 terhadap kualitas tekstur silase ....	55



UNIVERSITAS  
GADJAH MADA

Pengaruh Lama Pelayuan dan Remoisturizing terhadap Kualitas Kimia, Karakteristik Fermentasi, dan Fisik Silase Tanaman Jagung (*Zea mays L.*) Umur 75 Hari

ANAS DIEN KATON PRAYOGA, Prof. Dr. Ir. Ali Agus, DAA., DEA., IPU, ASEAN Eng.

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

## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Penentuan kandungan bahan kering (BK) (AOAC, 2005) .....	75
2. Penentuan kandungan bahan organik (BO) (AOAC, 2005) .....	77
3. Penentuan kandungan protein kasar (AOAC, 2005) .....	79
4. Penentuan kandungan ekstrak eter (Kamal, 1997) .....	81
5. Penentuan kandungan <i>neutral detergent fiber</i> (Van Soest, 1982) .....	83
6. Penentuan kandungan <i>acid detergent fiber</i> (Van Soest, 1982) .....	86
7. Penetapan pH (Nahm, 1992) .....	89
8. Penetapan konsentrasi asam laktat (Baker dan Summerson) .....	90
9. Penetapan kandungan NH <sub>3</sub> (Chaney dan Marbach, 1962) .....	92
10. Uji Fisik Hasil Fermentasi .....	93
11. Dokumentasi Penelitian .....	94
12. Analisis Statistik Komposisi Kimia .....	96