

## DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL .....	i
HALAMAN PERSETUJUAN .....	iii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iv
PERNYATAAN .....	v
PRAKATA.....	vi
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR TABEL .....	x
DAFTAR GAMBAR.....	xi
DAFTAR LAMPIRAN .....	xii
ARTI LAMBANG DAN SINGKATAN .....	xiii
INTISARI .....	xiv
ABSTRACT .....	xv
PENDAHULUAN.....	1
Latar Belakang.....	1
Tujuan.....	3
Manfaat.....	3
TINJAUAN PUSTAKA .....	4
Ketersediaan Hijauan Pakan .....	4
Rumput Gama Umami sebagai Pakan Ternak .....	5
Tayuman ( <i>Bauhinia purpurea</i> ) sebagai Pakan Ternak .....	6
Teknologi Silase.....	8
Tahapan proses silase.....	8
Penilaian kualitas silase.....	10
Kehilangan Nutrien Selama Ensilase.....	11
Silase Dengan Bahan Pakan Protein Tinggi .....	13
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS .....	16
Landasan Teori .....	16
Hipotesis .....	17
MATERI DAN METODE .....	18
Waktu dan Tempat.....	18
Materi.....	18
Alat .....	18
Bahan .....	18

Metode .....	19
Rancangan .....	19
Persiapan .....	19
Pembuatan silase .....	20
Analisis sampel .....	20
Variabel .....	21
Analisis Data .....	21
HASIL DAN PEMBAHASAN .....	22
Karakteristik Fisik .....	22
Warna .....	22
Aroma .....	23
Tekstur .....	24
Keberadaan jamur .....	25
Karakteristik Fermentasi .....	26
Konsentrasi derajat keasaman (pH) .....	27
Konsentrasi amonia (NH <sub>3</sub> ) .....	28
Kandungan Nutrien .....	29
Kandungan bahan kering .....	29
Kandungan bahan organik .....	31
Kandungan protein kasar .....	32
Kandungan serat kasar .....	34
Kandungan lemak kasar .....	35
Kandungan bahan ekstrak tanpa nitrogen .....	37
<i>Fleigh score</i> .....	38
KESIMPULAN DAN SARAN .....	39
Kesimpulan .....	39
Saran .....	39
RINGKASAN .....	40
SUMMARY .....	44
DAFTAR PUSTAKA .....	48
LAMPIRAN .....	56

## DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 1. Hasil analisis kandungan nutrisi bahan penyusun silase .....	19
Tabel 2. Kriteria penilaian silase .....	20
Tabel 3. Hasil pengujian karakteristik warna silase .....	22
Tabel 4. Hasil pengujian karakteristik aroma silase.....	23
Tabel 5. Hasil pengujian karakteristik tekstur silase .....	24
Tabel 6. Hasil pengujian karakteristik keberadaan jamur silase .....	25
Tabel 7. Rerata konsentrasi pH dan NH <sub>3</sub> silase .....	26
Tabel 8. Rataan kandungan BK silase .....	29
Tabel 9. Rataan kandungan BO silase.....	31
Tabel 10. Rataan kandungan PK silase .....	32
Tabel 11. Rataan kandungan SK silase .....	34
Tabel 12. Rataan kandungan LK silase .....	35
Tabel 13. Rataan kandungan BETN silase .....	37
Tabel 14. Rataan <i>fleigh score</i> silase .....	38

## DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 1. Morfologi Rumput Gama Umami .....	6
Gambar 2. Morfologi Tayuman .....	7
Gambar 3. <i>Data processor</i> dan <i>measuring head</i> .....	56
Gambar 4. Pengukuran warna dengan <i>protective cap</i> pada sampel .....	57
Gambar 5. Hasil pengukuran warna pada layar <i>data processor</i> .....	57

## DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1. Penilaian karakteristik warna.....	56
Lampiran 2. Penilaian karakteristik aroma, tekstur dan keberadaan jamur .....	58
Lampiran 3. Pengujian konsentrasi derajat keasaman (pH) .....	59
Lampiran 4. Pengujian konsentrasi amonia (NH <sub>3</sub> ).....	60
Lampiran 5. Pengujian kandungan bahan kering (BK) (AOAC, 2005) .....	61
Lampiran 6. Pengujian kandungan bahan organik (BO) (AOAC, 2005).....	62
Lampiran 7. Pengujian kandungan protein kasar (PK) (AOAC, 2005) .....	63
Lampiran 8. Pengujian kandungan serat kasar (SK) (AOAC, 2005) .....	64
Lampiran 9. Pengujian kandungan lemak kasar (LK) (Kamal, 1997).....	65
Lampiran 10. Analisis ANOVA konsentrasi derajat keasaman (pH) .....	66
Lampiran 11. Analisis ANOVA konsentrasi amonia (NH <sub>3</sub> ) .....	67
Lampiran 12. Analisis ANOVA kandungan bahan kering (BK) .....	68
Lampiran 13. Analisis ANOVA kandungan bahan organik (BO) .....	69
Lampiran 14. Analisis ANOVA kandungan protein kasar (PK) .....	70
Lampiran 15. Analisis ANOVA kandungan serat kasar (SK) .....	71
Lampiran 16. Analisis ANOVA kandungan lemak kasar (LK) .....	72
Lampiran 17. Analisis ANOVA kandungan bahan ekstrak tanpa nitrogen .....	73
Lampiran 18. Analisis ANOVA <i>fleish skor</i> (FS) .....	74