

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERSETUJUAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
SURAT KETERANGAN	iv
HALAMAN PERNYATAAN PLAGIASI	v
HALAMAN PERSEMBAHAN	vi
INTISARI	vii
ABSTRACT	viii
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
PENDAHULUAN	1
Latar Belakang	1
Tujuan Penelitian	5
Manfaat Penelitian	5
TINJAUAN PUSTAKA	7
Pakan Non Konvensional	7
Tanaman Nyamplung.....	8
Bungkil Nyamplung.....	11
Fermentasi Pakan	13
Konsentrat Fermentasi	16
Pengaruh Kadar Air pada Proses Fermentasi	19
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	23
Landasan Teori	23
Hipotesis.....	25
MATERI DAN METODE	26
Lokasi dan Waktu Penelitian.....	26
Materi Penelitian.....	26
Metode Penelitian	28
Analisis Data.....	32
HASIL DAN PEMBAHASAN	33
Komposisi Kimia Konsentrat Dengan Perbedaan Kadar Air Sebelum Fermentasi.....	33

Komposisi Kimia Konsentrat dengan Perbedaan Kadar Air Setelah Fermentasi.....	34
Bahan kering	35
Bahan organik	36
Protein kasar	38
Lemak kasar	40
<i>Neutral detergent fiber</i>	41
<i>Acid detergent fiber</i>	43
Karakteristik Fermentasi	44
pH.....	44
Asam laktat.....	47
Amonia	48
Kualitas Fisik	51
Warna	51
Aroma.....	52
Tekstur.....	54
KESIMPULAN DAN SARAN.....	56
Kesimpulan.....	56
Saran	56
RINGKASAN	57
DAFTAR PUSTAKA	60
UCAPAN TERIMA KASIH	71
LAMPIRAN	75