

## DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PERSETUJUAN .....	iii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iv
PERNYATAAN .....	v
PRAKATA.....	vi
DAFTAR TABEL .....	xi
DAFTAR GAMBAR.....	xii
DAFTAR LAMPIRAN .....	xiii
ARTI SINGKAT DAN LAMBANG .....	xv
INTISARI .....	xvi
ABSTRACT .....	xvii
PENDAHULUAN.....	1
Latar Belakang .....	1
Tujuan Penelitian .....	4
Manfaat Penelitian .....	4
TINJAUAN PUSTAKA .....	5
Sorgum .....	5
Silase .....	7
Proses silase .....	8
Produk fermentasi.....	9
Mikroorganisme kontaminan silase.....	10
Kualitas silase.....	11
Silase sorgum.....	11
Faktor yang Mempengaruhi Kualitas Silase .....	12
Kadar air.....	12
Kandungan <i>water soluble carbohydrate</i> .....	13
Kondisi anaerob.....	14
Temperatur .....	14
Kepadatan .....	14

Aditif Silase .....	15
Bakteri Asam Laktat Sebagai Aditif .....	15
<i>Lactiplantibacillus plantarum</i> .....	19
<i>Limosilactobacillus fermentum</i> .....	20
Stabilitas Aerobik Silase .....	20
Kecernaan <i>In vitro</i> .....	21
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS .....	22
Landasan Teori .....	22
Hipotesis .....	24
MATERI DAN METODE .....	25
Waktu dan Tempat Penelitian .....	25
Materi Penelitian .....	25
Alat penelitian .....	25
Bahan penelitian .....	25
Metode Penelitian .....	26
Rancangan percobaan .....	26
Persiapan penelitian .....	26
Analisis Sampel .....	27
Preparasi sampel .....	27
Komposisi kimia silase .....	28
Karakteristik silase .....	28
Kecernaan dan karakteristik fermentasi rumen <i>in vitro</i> .....	30
Hubungan antar parameter .....	31
Analisis Data .....	31
HASIL DAN PEMBAHASAN .....	32
Komposisi Kimia Hijauan dan Silase Sorgum .....	32
Kandungan nutrisi .....	33
Tanin .....	33
Asam sianida .....	34
Karakteristik Silase .....	35
Nilai derajat keasaman silase .....	36

Konsentrasi amonia silase .....	36
Konsentrasi laktat dan <i>volatile fatty acid</i> silase .....	37
Karakteristik Mikroba.....	38
Bakteri asam laktat .....	38
<i>Yeast</i> .....	39
<i>Mold</i> .....	39
Stabilitas Aerobik .....	40
Uji Organoleptik.....	41
Warna.....	41
Aroma.....	42
Tekstur .....	44
Kecernaan dan karakteristik Fermentasi Rumen Secara <i>In vitro</i> .....	45
Produksi gas <i>in vitro</i> .....	45
Kecernaan nutrien dalam rumen.....	46
Karakteristik fermentasi rumen <i>in vitro</i> .....	47
Hubungan Antar Parameter.....	50
Hubungan antar parameter kualitas dan uji organoleptik silase .....	50
Hubungan antar parameter kandungan nutrien dan fermentasi rumen <i>in vitro</i> silase.....	51
KESIMPULAN DAN SARAN .....	54
Kesimpulan .....	54
Saran .....	54
RINGKASAN .....	55
SUMMARY .....	60
DAFTAR PUSTAKA.....	64
LAMPIRAN .....	77