

## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN JUDUL .....</b>	<b>i</b>
<b>HALAMAN PERSETUJUAN .....</b>	<b>ii</b>
<b>HALAMAN PENGESAHAN.....</b>	<b>iii</b>
<b>PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI .....</b>	<b>v</b>
<b>HALAMAN PERSEMBAHAN.....</b>	<b>vi</b>
<b>INTISARI.....</b>	<b>vii</b>
<b>ABSTRACK.....</b>	<b>viii</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>ix</b>
<b>DAFTAR TABEL.....</b>	<b>xi</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN.....</b>	<b>xii</b>
<b>PENDAHULUAN .....</b>	<b>1</b>
Latar Belakang .....	1
Tujuan Penelitian.....	7
Manfaat Penelitian.....	7
<b>TINJAUAN PUSTAKA.....</b>	<b>8</b>
Silase .....	8
Tahapan Ensilase.....	9
Faktor yang Mempengaruhi Keberhasilan Silase .....	13
Silase Sorgum.....	18
Stabilitas Aerobik.....	23
<b>LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS.....</b>	<b>27</b>
Landasan Teori .....	27
Hipotesis.....	29
<b>MATERI DAN METODE .....</b>	<b>30</b>

Waktu dan Tempat Penelitian .....	30
Materi Penelitian.....	30
Metode Penelitian.....	31
Analisis Data .....	35
<b>HASIL DAN PEMBAHASAN.....</b>	<b>36</b>
Komposisi Kimia.....	36
Stabilitas Aerobik.....	47
Perubahan Suhu dan Populasi <i>Yeast</i> .....	55
<b>KESIMPULAN DAN SARAN.....</b>	<b>63</b>
Kesimpulan.....	63
Saran.....	63
<b>RINGKASAN .....</b>	<b>64</b>
<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>	<b>68</b>
<b>UCAPAN TERIMA KASIH.....</b>	<b>82</b>
<b>LAMPIRAN .....</b>	<b>86</b>

## DAFTAR TABEL

<b>Tabel</b>	<b>Halaman</b>
1. Komposisi kimia silase sorgum.....	22
2. Pengaruh paparan aerobik terhadap komposisi kimia silase sorgum dan perbandingan terhadap kontrol (H0) (% , BK).....	36
3. Pengaruh paparan aerobik terhadap karakteristik fermentasi silase sorgum dan perbandingan terhadap kontrol (H0) (% , BK).....	47
4. Pengaruh paparan aerobik terhadap perubahan suhu dan populasi <i>yeast</i> pada silase sorgum.....	56

## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Penetapan Kadar Bahan Kering (AOAC, 2005) .....	86
2. Penetapan Kadar Bahan Organik (AOAC, 2005) .....	87
3. Penetapan Kadar Protein Kasar (AOAC, 2005) .....	88
4. Penetapan Kadar Lemak Kasar (Kamal, 1997) .....	90
5. Penetapan Kadar <i>Neutral Detergent Fiber</i> (ANKOM) .....	92
6. Penetapan Kadar <i>Acid Detergent Fiber</i> (ANKOM) .....	94
7. Penetapan Kadar <i>NonFiber Carbohydrate</i> (Noviandi <i>et al.</i> , 2014) .....	96
8. Penetapan Uji pH (Nahm, 1992) .....	97
9. Penetapan Uji Suhu .....	98
10. Penetapan Kadar Asam Laktat dengan Metode Barker dan Summerson (Hawk <i>et al.</i> , 1954) .....	99
11. Penetapan Kadar <i>Ammonia</i> (Chaney dan Marbach, 1962) .....	100
12. Penetapan Uji <i>Total Plate Count</i> (Lee <i>et al.</i> , 2021) .....	101
13. Hasil Analisis Statistika <i>one-way ANOVA</i> dan Uji Duncan .....	102
14. Dokumentasi Penelitian .....	107