

	halaman
HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PERSETUJUAN.....	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
HALAMAN PERSEMBAHAN.....	iv
KATA PENGANTAR.....	v
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL.....	ix
DAFTAR GAMBAR.....	x
ABSTRAK.....	xii
I. PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Tujuan Penelitian.....	5
II. TINJAUAN PUSTAKA.....	6
A. Jambu Mete.....	6
1. Tanaman Jambu Mete.....	6
2. Pemanenan Buah Jambu Mete.....	8
B. Silase.....	9
1. Arti dan Pentingnya Silase.....	9
2. Pembuatan Silase.....	10
3. Fermentasi dalam Pembuatan Silase.....	11
C. Bakteri Asam Laktat.....	14
D. Kualitas Silase.....	17
III. METODOLOGI PENELITIAN.....	24
A. Bahan dan Alat Penelitian.....	24
1. Jambu Mete.....	24
2. Mikroorganisme.....	24
3. Bahan Kimia.....	25
B. Cara Penelitian.....	25
1. Pembuatan Inokulum.....	25
2. Pembuatan Silase dari Ampas Jambu Mete.....	26
3. Cara Analisis.....	27

IV.	HASIL DAN PEMBAHASAN.....	33
A.	Fermentasi Silase.....	34
1.	Keasaman.....	34
2.	Perubahan Mikrobiologi.....	39
3.	Kualitas Silase.....	42
B.	Penyimpanan Silase.....	47
1.	Keasaman.....	48
2.	Perubahan Mikrobiologi.....	49
3.	Kualitas Silase.....	53
V.	KESIMPULAN DAN SARAN.....	58
	DAFTAR PUSTAKA.....	59
	LAMPIRAN 1.....	61
	LAMPIRAN 2.....	63
	LAMPIRAN 3.....	68
	LAMPIRAN 4.....	73