

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERSETUJUAN	ii
HALAMAN PEGESAHAN	iii
SURAT KETERANGAN	iv
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI.....	v
HALAMAN PERSEMBAHAN.....	vi
INTISARI	vii
ABSTRACT	viii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
PENDAHULUAN	1
Latar Belakang.....	1
Tujuan Penelitian	5
Manfaat Penelitian	5
TINJAUAN PUSTAKA	6
Rumput Gama Umami	6
Umur Pemanenan Rumput	7
Silase.....	9
Proses Ensilase	10
Aditif Silase	12
Mikrobia <i>multi-purpose</i>	12
Molases	13
Penilaian Kualitas Fisik dan Fermentasi Silase	14
Faktor yang Mempengaruhi Kualitas Silase	17
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	19
Landasan Teori.....	19
Hipotesis.....	21

MATERI DAN METODE	22
Waktu dan Tempat Penelitian.....	22
Materi Penelitian	22
Metode Penelitian	23
Tahap persiapan.....	23
Pembuatan silase	23
Variabel yang diamati	25
Analisis Data.....	29
HASIL DAN PEMBAHASAN.....	30
Kualitas Fisik Silase	30
Warna.....	30
Aroma.....	33
Tekstur	35
Keberadaan jamur	38
Kualitas Fermentasi Silase	40
Nilai pH.....	40
Kadar NH ₃	43
Kadar Asam Laktat	46
Total VFA	48
Kadar Asam Asetat.....	50
Kadar Asam Propionat	52
Kadar Asam Butirat	53
Populasi Mikrobial	55
KESIMPULAN DAN SARAN.....	57
Kesimpulan	57
Saran	57
RINGKASAN	59
DAFTAR PUSTAKA.....	63
UCAPAN TERIMA KASIH.....	68
LAMPIRAN	71