

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERSETUJUAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
HALAMAN SURAT KETERANGAN	iv
PERNYATAN 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	4
Manfaat Penelitian	4
TINJAUAN PUSTAKA	5
Bungkil Kedelai	5
<i>Crude Palm Oil</i> (CPO)	6
Onggok	8
Metabolisme Protein dalam Rumen	9
Metabolisme Lemak dalam Rumen	11
Metabolisme Karbohidrat dalam Rumen	12
Proteksi Protein-Lemak dengan Formaldehid	13
Pembuatan Pelet	16
Pengaruh Protein-Lemak Terproteksi Terhadap Parameter Fermentasi di dalam Rumen Secara <i>In Vitro</i>	18
Nilai derajat keasaman (pH)	18
Amonia (NH ₃)	19
Protein mikroba	20
<i>Volatile fatty acid</i> (VFA)	22
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	25
Landasan Teori	25
Hipotesis	26
MATERI DAN METODE	27
Waktu dan Tempat Penelitian	27

Materi Penelitian	27
Alat penelitian	27
Bahan penelitian	28
Metode Penelitian	28
Pembuatan pelet terproteksi	28
Analisis kimia ransum	30
Fermentasi dengan metode Menke dan Steingass (1988)	31
Variabel yang diamati	33
Analisis Data	34
HASIL DAN PEMBAHASAN	35
Nilai derajat keasaman (pH)	35
Kadar amonia (NH ₃)	37
Kadar protein mikroba	39
Kadar <i>volatile fatty acid</i> (VFA)	41
Total <i>volatile fatty acid</i> (VFA)	41
Proporsi asam asetat, propionat, dan butirrat	43
Rasio antara asam asetat dan asam propionat	46
KESIMPULAN DAN SARAN	48
Kesimpulan	48
Saran	48
RINGKASAN	49
DAFTAR PUSTAKA	52
UCAPAN TERIMA KASIH	59
LAMPIRAN	62