

## DAFTAR ISI

|  |             |
|--|-------------|
| <b>HALAMAN JUDUL</b> .....               | <b>i</b>    |
| <b>HALAMAN PERSETUJUAN</b> .....         | <b>ii</b>   |
| <b>HALAMAN PENGESAHAN</b> .....          | <b>iii</b>  |
| <b>SURAT KETERANGAN</b> .....            | <b>iv</b>   |
| <b>PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI</b> .....   | <b>v</b>    |
| <b>HALAMAN PERSEMBAHAN</b> .....         | <b>vi</b>   |
| <b>INTISARI</b> .....                    | <b>vii</b>  |
| <b>ABSTRACT</b> .....                    | <b>viii</b> |
| <b>DAFTAR ISI</b> .....                  | <b>ix</b>   |
| <b>DAFTAR TABEL</b> .....                | <b>xii</b>  |
| <b>DAFTAR GAMBAR</b> .....               | <b>xiii</b> |
| <b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....             | <b>xiv</b>  |
| <b>PENDAHULUAN</b> .....                 | <b>1</b>    |
| Latar Belakang .....                     | 1           |
| Tujuan Penelitian.....                   | 4           |
| Manfaat Penelitian.....                  | 4           |
| <b>TINJAUAN PUSTAKA</b> .....            | <b>5</b>    |
| Tanaman Jagung sebagai Sumber Pakan..... | 5           |
| Definisi Silase .....                    | 7           |
| Silase Berbahan Tanaman Jagung.....      | 9           |
| Tahapan Fermentasi Silase .....          | 10          |
| Fase aerobik .....                       | 10          |
| Fase semi anaerob .....                  | 10          |
| Fase anaerob.....                        | 11          |
| Fase puncak produksi asam laktat .....   | 11          |
| Faktor yang Mempengaruhi Silase.....     | 12          |
| Komposisi Kimia .....                    | 12          |
| Kondisi anaerob.....                     | 14          |

|   |           |
|---|-----------|
| Kepadatan silase .....                    | 15        |
| <i>Slurry</i> sebagai Pupuk Tanaman.....  | 15        |
| <b>LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS .....</b> | <b>20</b> |
| Landasan Teori.....                       | 20        |
| Hipotesis.....                            | 22        |
| <b>MATERI DAN METODE .....</b>            | <b>23</b> |
| Lokasi dan Waktu Penelitian .....         | 23        |
| Materi Penelitian.....                    | 23        |
| Alat penelitian .....                     | 23        |
| Bahan penelitian .....                    | 24        |
| Metode Penelitian.....                    | 25        |
| Preparasi dan pembuatan silase .....      | 25        |
| Sampling.....                             | 25        |
| Uji komposisi kimia .....                 | 26        |
| Uji parameter fermentasi.....             | 27        |
| Uji kualitas fisik .....                  | 28        |
| Analisis Data .....                       | 29        |
| <b>HASIL DAN PEMBAHASAN .....</b>         | <b>30</b> |
| Komposisi Kimia Tanaman Jagung .....      | 30        |
| Komposisi Kimia Silase .....              | 32        |
| Bahan kering.....                         | 33        |
| Bahan Organik.....                        | 36        |
| Protein Kasar .....                       | 38        |
| Ekstrak eter.....                         | 40        |
| <i>Neutral detergent fiber</i> .....      | 42        |
| <i>Acid detergent fiber</i> .....         | 44        |
| Parameter Fermentasi.....                 | 46        |
| Derajat keasaman (pH).....                | 46        |
| Asam laktat .....                         | 48        |
| Kandungan Amonia .....                    | 50        |
| Kualitas Fisik Silase .....               | 52        |

|                                  |           |
|----------------------------------|-----------|
| Warna .....                      | 52        |
| Aroma .....                      | 54        |
| Tekstur .....                    | 56        |
| <b>KESIMPULAN DAN SARAN.....</b> | <b>58</b> |
| Kesimpulan.....                  | 58        |
| Saran.....                       | 58        |
| <b>RINGKASAN .....</b>           | <b>59</b> |
| <b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>      | <b>63</b> |
| <b>UCAPAN TERIMA KASIH .....</b> | <b>74</b> |
| <b>LAMPIRAN .....</b>            | <b>79</b> |