

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERSETUJUAN	iii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iv
PERNYATAAN	v
PRAKATA.....	vi
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR.....	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
INTISARI	xiv
ABSTRACT	xv
PENDAHULUAN.....	1
Latar Belakang.....	1
Tujuan Penelitian	3
Manfaat Penelitian	4
TINJAUAN PUSTAKA	5
<i>Sorghum bicolor</i> (L.) Moench var. Samurai-2	5
Silase	6
Proses ensilase	6
Faktor yang mempengaruhi kualitas silase	8
Kendala pembuatan silase di daerah tropik	10
Aditif Silase	11
Bakteri asam laktat	11
<i>Lactiplantibacillus plantarum</i> sebagai bakteri homofermentatif	12
<i>Limosilactobacillus fermentum</i> bakteri heterofermentatif.....	13
<i>Pottasium sorbate</i>	14
<i>Aerobic stability</i>	15
Kecernaan <i>In-Vitro</i>	16
Karakteristik Fermentasi Rumen	17
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	19
Landasan Teori	19
Hipotesis	20
MATERI DAN METODE PENELITIAN.....	21
Waktu dan Tempat Penelitian	21

Materi Penelitian	21
Materi	21
Alat-alat penelitian	22
Metode Penelitian	22
Rancangan percobaan	22
Persiapan penelitian	22
Pelaksanaan penelitian.....	23
Analisis sampel	24
Komposisi kimia.....	24
Karakteristik silase.....	24
Karakteristik mikroba silase	25
Analisis <i>aerobic stability</i>	25
Analisis karakteristik fisik	25
Kecernaan dan karakteristik fermentasi rumen <i>in vitro</i>	26
Analisis korelasi antar variabel	26
Variabel penelitian	26
Analisis Data	27
HASIL DAN PEMBAHASAN	28
Komposisi Kimia Hijauan dan Silase Sorgum.....	28
Bahan kering silase	29
Bahan organik silase	29
Protein kasar silase	30
NDF dan ADF silase	30
<i>Non fiber carbohydrate</i> (NFC).....	30
Karakteristik Mikroba.....	31
Bakteri asam laktat	31
<i>Yeast</i> dan <i>mold</i>	32
Karakteristik Fermentasi Silase	33
Derajat keasaman (pH) silase.....	33
Konsentrasi amonia silase	34
Konsentrasi asam laktat silase	34
Konsentrasi asam asetat silase	35
Kecernaan dan Karakteristik Fermentasi Rumen secara <i>In vitro</i>	36
Kecernaan nutrisi dalam rumen secara <i>in vitro</i>	36
Karakteristik fermentasi rumen <i>in vitro</i>	37
Konsentrasi amonia cairan rumen <i>in vitro</i>	38

<i>Volatile fatty acids</i> cairan rumen <i>in vitro</i>	39
<i>Aerobic Stability</i>	39
Karakteristik Fisik	42
Warna.....	42
Aroma.....	43
Tekstur	43
Hubungan Antar Parameter Penelitian	44
KESIMPULAN DAN SARAN	47
Kesimpulan	47
Saran	47
RINGKASAN	48
SUMMARY	52
DAFTAR PUSTAKA.....	55
LAMPIRAN	66