

## 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.....	5
Manfaat Penelitian.....	5
<b>TINJAUAN PUSTAKA</b> .....	<b>6</b>
<i>Total Mixed Ration</i> .....	6
<i>Fermented Total Mixed Ration</i> .....	6
Fase Fermentasi .....	8
Fase aerob .....	9
Fase fermentasi .....	10
Fase stabilisasi .....	10
Fase <i>feed-out</i> .....	11
Pengaruh Densitas Terhadap Fermentasi .....	11
Penggunaan Katup Dalam Proses Fermentasi .....	15
Faktor-Faktor Lain Yang Mempengaruhi Fermentasi .....	17
Bahan Pakan Penyusun <i>Total Mixed Ration</i> .....	18
Rumput gajah .....	18
Onggok .....	19
<i>Wheat pollard</i> .....	20

Bungkil kedelai.....	21
Bungkil kopra.....	22
<b>LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS .....</b>	<b>23</b>
Landasan Teori.....	23
Hipotesis .....	25
<b>MATERI DAN METODE.....</b>	<b>26</b>
Lokasi dan Waktu Penelitian .....	26
Materi Penelitian.....	26
Alat penelitian .....	26
Bahan penelitian .....	27
Metode Penelitian.....	28
Rancangan penelitian .....	28
Pembuatan <i>fermented total mixed ration</i> .....	28
Analisis laboratorium .....	29
Analisis Data .....	32
<b>HASIL DAN PEMBAHASAN.....</b>	<b>33</b>
Komposisi Kimia <i>Total Mixed Ration</i> Sebelum Fermentasi .....	33
Komposisi Kimia <i>Fermented Total Mixed Ration</i> .....	35
Bahan kering dan bahan organik <i>fermented total mixed ration</i> .....	36
Protein kasar <i>fermented total mixed ration</i> .....	37
Ekstrak eter <i>fermented total mixed ration</i> .....	38
<i>Neutral detergent fiber fermented total mixed ration</i> .....	38
<i>Acid detergent fiber fermented total mixed ration</i> .....	39
<i>Total digestible nutrients fermented total mixed ration</i> .....	39
Karakteristik <i>Fermented Total Mixed Ration</i> .....	40
Nilai pH <i>fermented total mixed ration</i> .....	41
Kadar amonia <i>fermented total mixed ration</i> .....	42
Kadar asam laktat dan bakteri asam laktat pada <i>fermented total mixed ration</i> .....	43
Kualitas Fisik <i>Fermented Total Mixed Ration</i> .....	46
Warna <i>fermented total mixed ration</i> .....	48
Aroma <i>fermented total mixed ration</i> .....	50
Tekstur <i>fermented total mixed ration</i> .....	52
Kontaminan pada <i>fermented total mixed ration</i> .....	53



<b>KESIMPULAN DAN SARAN .....</b>	<b>56</b>
Kesimpulan .....	56
Saran.....	56
<b>RINGKASAN .....</b>	<b>57</b>
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>60</b>
<b>UCAPAN TERIMA KASIH .....</b>	<b>71</b>
<b>LAMPIRAN .....</b>	<b>74</b>