

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERSETUJUAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
SURAT KETERANGAN	iv
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI	v
HALAMAN PERSEMBAHAN	vi
INTISARI	vii
ABSTRACT	viii
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
PENDAHULUAN	1
Latar Belakang	1
Tujuan Penelitian	4
Manfaat Penelitian	4
TINJAUAN PUSTAKA	5
Rumpot Blembem (<i>Ischaemum sp.</i>)	5
<i>Haylage</i>	7
Tahapan Fermentasi.....	9
Faktor yang Mempengaruhi Fermentasi	10
Aditif <i>Haylage</i>	12
Bakteri Asam Laktat sebagai Aditif	13
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	18
Landasan Teori.....	19
Hipotesis.....	20
MATERI DAN METODE	21
Waktu dan Tempat Penelitian.....	21
Materi Penelitian.....	21
Metode Penelitian	22
Analisis Data.....	26
HASIL DAN PEMBAHASAN	27
Komposisi Kimia Rumpot Blembem.....	27
Komposisi Kimia <i>Haylage</i> Rumpot Blembem	28
Karakteristik Fermentasi <i>Haylage</i> Rumpot Blembem	34
Kualitas Fisik <i>Haylage</i> Rumpot Blembem	38
KESIMPULAN DAN SARAN	46
Kesimpulan.....	46
Saran	46
RINGKASAN	47
DAFTAR PUSTAKA	50
UCAPAN TERIMA KASIH	61
LAMPIRAN	63