

## 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>HALAMAN PERNYATAAN</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>xi</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	<b>xii</b>
<b>PENDAHULUAN</b> .....	<b>1</b>
Latar Belakang .....	1
Tujuan Penelitian.....	4
Manfaat Penelitian.....	4
<b>TINJAUAN PUSTAKA</b> .....	<b>5</b>
Alfalfa ( <i>Medicago sativa</i> L.) .....	5
Hijauan Kering ( <i>Hay</i> ).....	9
Kualitas <i>Hay</i> .....	11
Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Kualitas <i>Hay</i> .....	13
Umur potong.....	14
Lama pengeringan.....	16
<b>LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS</b> .....	<b>19</b>
Landasan Teori.....	19
Hipotesis.....	21
<b>MATERI DAN METODE</b> .....	<b>22</b>
Tempat dan Waktu Penelitian .....	22
Materi .....	22
Metode .....	23
<b>HASIL DAN PEMBAHASAN</b> .....	<b>28</b>

Kondisi Tempat Pengeringan.....	28
Karakteristik Fisik <i>Hay</i> .....	31
Warna <i>hay</i> .....	33
Keberadaan jamur .....	34
Komposisi Kimia <i>Hay</i> .....	35
Bahan kering.....	36
Bahan organik.....	40
Protein kasar.....	45
Lemak kasar .....	49
Serat kasar .....	53
Bahan ekstrak tanpa nitrogen (BETN) .....	57
<b>KESIMPULAN DAN SARAN.....</b>	<b>62</b>
Kesimpulan.....	62
Saran.....	62
<b>RINGKASAN .....</b>	<b>63</b>
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>66</b>
<b>UCAPAN TERIMA KASIH .....</b>	<b>73</b>
<b>LAMPIRAN .....</b>	<b>76</b>