

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERSETUJUAN	iii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iv
PERNYATAAN	v
PRAKATA.....	vi
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR TABEL.....	x
DAFTAR GAMBAR.....	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
ARTI LAMBANG DAN SINGKATAN	xiv
INTISARI	xv
ABSTRACT	xvi
PENDAHULUAN.....	1
Latar Belakang	1
Tujuan Penelitian	5
Manfaat Penelitian	5
TINJAUAN PUSTAKA	6
Sorgum	6
Tanin.....	9
Silase	11
Silase Sorgum.....	13
Silase Aditif	17
Bakteri Asam Laktat sebagai aditif silase	18
Pengaruh BAL terhadap pencernaan rumen	23
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	24
Landasan Teori	24
Hipotesis	25
MATERI DAN METODE	26
Waktu dan Tempat Penelitian	26
Materi Penelitian	26
Alat penelitian	26
Bahan penelitian.....	27
Metode Penelitian	27
Rancangan Percobaan	27
Tahap 1. Seleksi Bakteri Asam Laktat	28
Tahap 2. Aplikasi Pembuatan Silase	29
Tahap 3. Kecernaan dan karakteristik fermentasi dalam rumen.....	32

Analisis Data.....	33
HASIL DAN PEMBAHASAN	34
Tahap 1. Seleksi Bakteri Asam Laktat.....	34
Isolasi bakteri asam laktat.....	34
Identifikasi bakteri asam laktat.....	39
Tahap 2. Aplikasi Pembuatan Silase	40
Komposisi Kimia Hijauan dan Silase Sorgum	40
Karakteristik Fermentasi	47
Karakteristik Mikroba	51
Stabilitas Aerobik.....	54
Uji Organoleptik	56
Tahap 3. Kecernaan dan Karakteristik Fermentasi dalam Rumen.....	60
Kecernaan In Vitro.....	60
KESIMPULAN DAN SARAN	65
Kesimpulan	65
Saran	65
RINGKASAN	66
SUMMARY	68
DAFTAR PUSTAKA.....	70
LAMPIRAN	81