



## DAFTAR ISI

HALAMAN PERSETUJUAN .....	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
HALAMAN PERNYATAAN .....	iv
INTISARI .....	v
ABSTRACT.....	vi
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL .....	ix
DAFTAR GAMBAR.....	x
DAFTAR LAMPIRAN .....	xi
PENDAHULUAN.....	1
Latar Belakang .....	1
Tujuan Penelitian.....	4
Manfaat Penelitian.....	4
TINJAUAN PUSTAKA .....	5
Sorgum.....	5
Silase .....	6
Silase Sorgum.....	8
Tahapan Ensilase .....	10
Fase fermentasi .....	10
Fase stabil .....	11
Fase pemanenan .....	11
Faktor Keberhasilan Silase .....	12
Kadar air .....	12
Densitas .....	12
Kondisi anaerob .....	13
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS.....	18
Landasan Teori .....	18
Hipotesis .....	19
MATERI DAN METODE .....	20
Waktu dan Tempat Penelitian .....	20
Materi .....	20
Alat.....	20
Bahan .....	20
Metode .....	21



Obesrvasi <i>bale</i> silase sorgum .....	21
Pengambilan sampel .....	22
Pengujian nilai pH.....	22
Pengujian kualitas fisik.....	22
Pengujian komposisi kimia.....	23
Uji bakteri.....	24
ANALISIS DATA.....	26
HASIL DAN PEMBAHASAN .....	27
Seleksi Sampel .....	27
Komposisi Kimia.....	28
Bahan Kering .....	28
Bahan Organik.....	29
Protein Kasar .....	30
Lemak Kasar.....	31
Neutral Detergent Fiber .....	32
Acid Detergent Fiber .....	33
Karakteristik Fermentasi.....	34
Niai pH.....	34
Jumlah Koloni Bakteri .....	35
Kualitas Fisik.....	37
Warna .....	37
Aroma .....	38
Tekstur.....	39
Keberadaan Jamur .....	40
Pembahasan umum.....	41
KESIMPULAN DAN SARAN.....	42
Kesimpulan.....	42
Saran .....	42
RINGKASAN.....	43
DAFTAR PUSTAKA.....	45
UCAPAN TERIMA KASIH.....	50
LAMPIRAN .....	53