

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERSETUJUAN	iii
HALAMAN PENGESAHAN	iv
PERNYATAAN	v
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR LAMPIRAN	x
ARTI LAMBANG DAN SINGKATAN	xi
INTISARI	xii
ABSTRACT	xiii
PENDAHULUAN	1
Latar Belakang	1
Tujuan Penelitian	3
Manfaat Penelitian	4
TINJAUAN PUSTAKA	5
Rumput Gama Umami (<i>Pennisetum purpureum</i> cv. Gama Umami)	5
Pengaruh Lama Pengeringan Hijauan	7
Temperatur Pengeringan Hijauan	8
Kualitas dan Pengawetan Hijauan Pakan dengan Hay	9
Metode Pengeringan <i>Hay</i>	11
<i>Rotary dryer</i>	12
Perubahan Kualitas Fisik dan Kimia Selama Pengeringan	14
Perubahan Kualitas Fisik dan Kimia Selama Penyimpanan	15
Kecernaan <i>In Vitro</i>	16
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	18
Landasan Teori	18
Hipotesis	19
MATERI DAN METODE	20
Waktu dan Tempat Penelitian	20
Materi Penelitian	20
Alat Penelitian	20
Bahan Penelitian	21
Metode Penelitian	21
Rancangan percobaan	21
Tahap 1. Aplikasi pembuatan <i>hay</i>	21
Tahap 2. pencernaan dan karakteristik fermentasi dalam rumen	23
Analisis Data	24
HASIL DAN PEMBAHASAN	25
Tahap 1. Aplikasi Pembuatan Hay	25
Komposisi kimia hijauan rumput gama Umami	25
Komposisi kimia <i>hay</i> GU	26
Uji Fisik	40
Kualitas <i>hay</i>	42
Tahap 2. Kecernaan dan Karakteristik Fermentasi dalam Rumen	44
Kecernaan nutrisi <i>in vitro</i>	44



KESIMPULAN DAN SARAN	46
Kesimpulan.....	46
Saran.....	46
RINGKASAN.....	49
SUMMARY	55
DAFTAR PUSTAKA	59
LAMPIRAN	66