

## DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL .....	ii
HALAMAN PERSETUJUAN .....	iii
HALAMAN PENGESAHAN .....	iv
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI .....	v
PRAKATA .....	vi
DAFTAR ISI .....	viii
DAFTAR TABEL .....	xi
DAFTAR GAMBAR .....	xiii
DAFTAR LAMPIRAN .....	xiv
ARTI LAMBANG DAN SINGKATAN .....	xv
INTISARI .....	xvii
ABSTRACT .....	xviii
PENDAHULUAN .....	1
Latar Belakang .....	1
Tujuan Penelitian .....	4
Manfaat Penelitian .....	4
TINJAUAN PUSTAKA .....	5
Silase .....	5
Hijauan Jagung .....	7
Rumpuk Gama Umami .....	9
Bahan Aditif dan Adsorben .....	10
Inokulum Bakteri Asam Laktat .....	12
Parameter Kualitas Silase .....	14
Kualitas fisik silase .....	14
Komposisi kimia silase .....	15
<i>Fleigh score</i> .....	16
Karakteristik fermentasi silase .....	16
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS .....	19
Landasan Teori .....	19
Hipotesis .....	20
MATERI DAN METODE .....	21
Waktu dan Tempat Penelitian .....	21
Materi Penelitian .....	21

Alat penelitian .....	21
Bahan penelitian .....	21
Metode Penelitian .....	22
<i>Ethical clearance</i> .....	22
Rancangan percobaan .....	22
Persiapan inokulum .....	22
Pembuatan silase .....	23
Uji kualitas fisik silase .....	23
Pengukuran nilai nutrisi (AOAC 2005) .....	23
Karakteristik fermentasi .....	24
<i>Fleigh score</i> silase .....	25
Uji pencernaan secara Tilley dan Terry (1963).....	25
Variabel yang diteliti.....	26
Analisis data .....	26
HASIL DAN PEMBAHASAN .....	27
Kualitas Fisik Silase .....	27
Warna silase.....	27
Aroma silase.....	29
Tekstur silase .....	30
Jamur pada silase.....	31
Komposisi Nutrien Silase Hijauan Jagung dan Rumput Gama Umami .....	33
Bahan kering (BK) silase .....	33
Bahan organik (BO) silase .....	36
Protein kasar (PK) silase .....	39
Lemak kasar (LK) silase .....	42
Serat kasar (SK) silase .....	44
Bahan ekstrak tanpa nitrogen (BETN) silase .....	47
Karakteristik Mikroba.....	49
Bakteri asam laktat (BAL) pada silase .....	49
Karakteristik Fermentasi Silase Hijauan Jagung dan Rumput Gama Umami..	51
<i>Fleigh score</i> .....	51
pH.....	52
Amonia (NH <sub>3</sub> ).....	54
Asam laktat.....	56

Asam asetat.....	58
Asam butirat .....	60
Asam propionat .....	62
Kecernaan <i>In Vitro</i> Silase.....	64
Kecernaan bahan kering (KcBK).....	64
Kecernaan bahan organik (KcBO) .....	65
PENUTUP .....	67
Kesimpulan .....	67
Saran .....	67
RINGKASAN TESIS .....	68
THESIS SUMMARY .....	73
DAFTAR PUSTAKA.....	78
LAMPIRAN .....	88