

DAFTAR ISI

PENGARUH PENAMBAHAN SUMBER MIKROBA.....	i
HALAMAN PERSETUJUAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
HALAMAN PERSEMBAHAN	v
INTISARI	vii
ABSTRACT	viii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABEL.....	xi
DAFTAR GAMBAR.....	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
PENDAHULUAN.....	14
Latar Belakang	14
Tujuan Penelitian	16
Manfaat Penelitian	16
TINJAUAN PUSTAKA	17
Pakan	17
Gama Umami.....	18
Limbah Kulit Nanas.....	20
Silase	21
Sumber Mikroba	23
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS.....	28
Landasan Teori	28
Hipotesis	29
MATERI DAN METODE	30
Waktu dan Tempat Penelitian.....	30
Materi Penelitian	30
Alat penelitian.....	30
Bahan penelitian.....	30
Metode Penelitian	31
Rancangan.....	31

Persiapan	31
Pembuatan silase	32
Analisis sampel	32
Variabel	34
Analisis Data	34
HASIL DAN PEMBAHASAN	35
Kualitas Fisik	35
Warna	35
Aroma	37
Tekstur	38
Keberadaan kontaminan	39
Karakteristik Fermentasi	40
Konsentrasi derajat keasaman (pH)	41
Konsentrasi amonia (NH ₃)	42
Kualitas Nutrien	44
Kandungan Bahan Kering (BK)	45
Kandungan Bahan Organik	46
Kandungan Protein Kasar	47
Kandungan Lemak Kasar	49
Kandungan Serat Kasar (SK)	51
Kandungan Bahan Ekstrak Tanpa Nitrogen (BETN)	52
KESIMPULAN DAN SARAN	54
Kesimpulan	54
Saran	54
RINGKASAN	55
DAFTAR PUSATAKA	57
UCAPAN TERIMA KASIH	65
LAMPIRAN	69