

DAFTAR ISI

	Halaman
JUDUL	i
HALAMAN PERSETUJUAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
HALAMAN PERNYATAAN.....	iii
HALAMAN PERSEMBAHAN.....	v
INTISARI	vi
ABSTRACT	vii
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
PENDAHULUAN	1
Latar Belakang	1
Tujuan Penelitian.....	2
Manfaat Penelitian.....	2
TINJAUAN PUSTAKA	3
Feses Kelinci	3
Pengomposan	4
Pembentukan Gas Amonia.....	5
Fermentasi	6
Rebung.....	7
Nanas	8
Potensi Buah Nanas dan Rebung	10
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	13
Landasan Teori.....	13
Hipotesis.....	14
MATERI DAN METODE	15
Waktu dan Tempat Penelitian	15
Materi	15
Metode	16

Analisis Data	25
HASIL DAN PEMBAHASAN.....	26
Hasil Fermentasi.....	26
Pertumbuhan MOL pada Medium Cair	28
Pengamatan Kadar Gas Amonia	30
Parameter Fisik Kompos Kelinci.....	32
Warna, Bau, dan Tekstur	32
Suhu dan pH.....	34
Parameter Kimia.....	35
Kadar N.....	35
Kadar P	36
Kadar K.....	37
Kadar Bahan Organik.....	37
Kadar C-Organik	38
Kadar Air	39
C/N Rasio.....	40
Parameter Mikrobiologis	40
KESIMPULAN DAN SARAN.....	43
Kesimpulan.....	43
Saran.....	43
RINGKASAN	44
DAFTAR PUSTAKA.....	47
UCAPAN TERIMA KASIH.....	51
LAMPIRAN.....	53