

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERSETUJUAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
HALAMAN PERNYATAAN	iv
INTISARI	v
ABSTRACT	vi
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
PENDAHULUAN	1
Latar Belakang	1
Tujuan Penelitian.....	5
Manfaat Penelitian.....	5
TINJAUAN PUSTAKA	6
Karakteristik Kambing Peranakan Ettawa	6
Proses Fermentasi Pakan dalam Rumen	7
Tanaman Pala sebagai Sumber <i>Essential Oil</i>	11
Pengaruh <i>Essential Oil</i> terhadap Fermentasi Rumen.....	15
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	22
Landasan Teori.....	22
Hipotesis.....	23
MATERI DAN METODE	24
Materi Penelitian.....	24
Tempat dan waktu penelitian	24
Ternak.....	24
Kandang.....	24
Pakan.....	25
Metode Penelitian.....	26
Persiapan	26

Pelaksanaan penelitian	27
Tahap analisis sampel	28
Preparasi sampel	28
Variabel yang diamati	28
Analisis data	28
HASIL DAN PEMBAHASAN	30
Komposisi Kimia Bahan Pakan	30
Parameter Fermentasi Rumen	32
Konsentrasi Amonia	33
Konsentrasi <i>Volatile Fatty Acid</i> (VFA)	35
Konsentrasi Protein Mikrobial	39
KESIMPULAN DAN SARAN	42
Kesimpulan	42
Saran	42
RINGKASAN	43
DAFTAR PUSTAKA	47
UCAPAN TERIMAKASIH	59

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Fermentasi karbohidrat di dalam rumen.	9
2. Bagian-bagian buah pala.	12
3. Struktur kimia komponen utama <i>essential oil</i> pala.....	15
4. Pengaruh <i>essential oil</i> terhadap sel mikrobia.....	18

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Komposisi pakan konsentrat (%BK).....	26
2. Komposisi kimia bahan pakan	30
3. Parameter fermentasi rumen kambing PE	32

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Penetapan kadar bahan kering (AOAC, 2005).....	59
2. Penetapan kadar bahan organik (AOAC, 2005).....	61
3. Penetapan kadar lemak kasar (AOAC, 2005).....	63
4. Penetapan kadar serat kasar (AOAC, 2005).....	65
5. Penetapan kadar protein kasar (AOAC, 2005).....	67
6. Perhitungan kadar BETN dan TDN (Hartadi <i>et al.</i> , 2005).	69
7. Penentuan kadar protein mikrobia dengan metode Lowry (Plummer, 1987).	70
8. Penentuan konsentrasi amonia.....	71
9. Penentuan kadar <i>volatile fatty acid</i> (Filipek dan Dvorak, 2009).	72
10. Hasil analisis konsentrasi amonia.	73
11. Standar konsentrasi amonia.	74
12. Hasil analisis konsentrasi <i>volatile fatty acid</i> (VFA).	75
13. Hasil analisis konsentrasi protein mikrobia.	77
14. Standar konsentrasi protein mikrobia.....	78