

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERSETUJUAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI	iv
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	7
Manfaat Penelitian	7
TINJAUAN PUSTAKA	8
Proses Fermentasi dalam Rumen	8
Cengkeh sebagai Sumber <i>Essential oil</i>	15
Pengaruh <i>Essential oil</i> terhadap Fermentasi Rumen	20
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	27
Landasan Teori.....	27
Hipotesis.....	30
MATERI DAN METODE	31
Materi.....	31
Metode.....	31
Preparasi Sampel.....	31
Pengambilan cairan rumen.....	32
Fermentasi secara <i>in vitro</i>	33
Analisis Data.....	35
HASIL DAN PEMBAHASAN	36
pH.....	36
Kadar Amonia.....	39

Protozoa	43
Protein Mikroba	47
KESIMPULAN DAN SARAN.....	51
Kesimpulan.....	51
Saran.....	51
RINGKASAN	52
DAFTAR PUSTAKA.....	59
UCAPAN TERIMA KASIH.....	67
LAMPIRAN	69

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
Tabel 1.Nilai pH dengan penambahan <i>essential oil</i> cengkeh	36
Tabel 2.Kadar amonia dengan penambahan <i>essential oil</i> cengkeh.....	39
Tabel 3.Populasi protozoa dengan penambahan <i>essential oil</i> cengkeh ..	43
Tabel 4.Protein mikroba dengan penambahan <i>essential oil</i> cengkeh	47

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
Gambar 1. Bunga cengkeh dan <i>essential oil</i> cengkeh	16
Gambar 2. Struktur Kimia Eugenol	19

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
Lampiran 1. Penentuan jumlah protozoa	69
Lampiran 2. Penentuan kadar amonia cairan rumen	70
Lampiran 3. Kurva standar kadar amonia	71
Lampiran 4. Penentuan pH	72
Lampiran 5. Penentuan kadar protein mikroba dengan metode Lowry....	73
Lampiran 6. Kurva standar protein mikroba	74
Lampiran 7. Analisis variansi pH.....	75
Lampiran 8. Analisis variansi amonia.....	76
Lampiran 9. Analisis variansi populasi protozoa	77
Lampiran 10. Analisis variansi protein mikroba.....	78