

## DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL .....	i
HALAMAN PERSETUJUAN .....	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
HALAMAN PERSEMBAHAN .....	iv
INTISARI .....	v
<i>ABSTRACT</i> .....	vi
DAFTAR ISI .....	vii
DAFTAR TABEL .....	ix
DAFTAR LAMPIRAN .....	x
PENDAHULUAN .....	1
Latar Belakang .....	1
Tujuan Penelitian .....	5
Manfaat Penelitian .....	5
TINJAUAN PUSTAKA .....	6
Kelapa Sawit .....	6
Potensi Limbah Kelapa Sawit .....	7
Perlakuan Pradigesti untuk Meningkatkan Kecernaan.....	8
Fermentasi Pakan Berserat dengan <i>Aspergillus niger</i> .....	10
Lama Fermentasi.....	11
Suplementasi Urea dan Karbohidrat dalam Fermentasi Pakan	12
Kecernaan Pakan dan Analisisnya .....	14
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS .....	16
Landasan Teori .....	16
Hipotesis .....	18
MATERI DAN METODE PENELITIAN .....	19
Materi Penelitian .....	19
Metode Penelitian .....	20
HASIL DAN PEMBAHASAN .....	23
Karakter Fisik BKS Fermentasi .....	23
pH BKS Fermentasi .....	24
Kadar Berat Kering .....	26
Kadar Bahan Organik BKS Fermentasi.....	28
Kadar Serat Kasar .....	29
Kadar Protein Kasar BKS Fermentasi.....	31
Fraksi a+b .....	32

Fraksi c .....	34
Produksi Gas .....	36
KESIMPULAN DAN SARAN .....	38
Kesimpulan .....	38
Saran .....	38
RINGKASAN .....	39
DAFTAR PUSTAKA .....	43
UCAPAN TERIMAKASIH.....	46
LAMPIRAN .....	49

## DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1 Karakter fisik bungkil kelapa sawit (BKS) yang difermentasi dengan <i>Apergillus niger</i> dengan penambahan level urea berbed .....	23
2 pH BKS yang difermentasi dengan <i>Apergillus niger</i> dengan lama fermentasi dan penambahan level urea berbeda.....	24
3 Kadar bahan kering bungkil kelapa sawit yang difermentasi dengan <i>Apergillus niger</i> dengan lama fermentasi dan penambahan level urea berbeda (%) .....	26
4 Kadar bahan organik bungkil kelapa sawit yang difermentasi dengan <i>Apergillus niger</i> dengan lama fermentasi dan penambahan level urea berbeda(%) .....	28
5 Kadar serat kasar bungkil kelapa sawit yang difermentasi dengan <i>Apergillus niger</i> dengan lama fermentasi dan penambahan level urea berbeda(%) .....	29
6 Kadar protein kasar bungkil kelapa sawit BKS yang difermentasi dengan <i>Apergillus niger</i> dengan lama fermentasi dan penambahan level urea berbeda(%) .....	31
7 Fraksi a+b pada uji <i>in vitro</i> produksi gas bungkil kelapa sawit yang difermentasi dengan <i>Apergillus niger</i> dengan lama fermentasi dan penambahan level urea berbeda .....	32
8 Fraksi c pada uji <i>in vitro</i> produksi gas bungkil kelapa sawit yang difermentasi dengan <i>Apergillus niger</i> dengan lama fermentasi dan penambahan level urea berbeda .....	34
9 Total produksi gas pada uji <i>in vitro</i> produksi gas bungkil kelapa sawit (BKS) yang difermentasi dengan <i>Apergillus niger</i> dengan lama fermentasi berbeda dan penambahan level urea berbeda(ml/300g BK) .....	36

## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Penetapan kadar bahan kering (AOAC, 2005).....	48
2. Penetapan kadar bahan organik (AOAC, 2005) .....	49
3. Penetapan kadar serat kasar (AOAC, 2005) .....	50
4. Penetapan kadar protein kasar (AOAC, 2005) .....	51
5. Pengukuran nilai pencernaan dengan produksi gas .....	53
6. Analisis variansi pH.....	55
7. Analisis variansi bahan kering .....	55
8. Analisis variansi bahan organik .....	56
9. Analisis variansi serat kasar .....	56
10. Analisis variansi protein kasar .....	57
11. Analisis variansi a+b .....	57
12. Analisis variansi fraksi c.....	58
13. Analisis variansi total produksi gas .....	58
14. Analisis DMRT lama fermentasi.....	59
15. Analisis DMRT level urea.....	60