

## DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL .....	i
HALAMAN PERSETUJUAN .....	ii
HALAMAN PENGESAHAN .....	iii
HALAMAN PERSEMBAHAN .....	iv
INTISARI .....	v
ABSTRACT .....	vi
DAFTAR ISI .....	vii
DAFTAR TABEL .....	ix
DAFTAR LAMPIRAN.....	x
PENDAHULUAN .....	1
Latar Belakang .....	1
Tujuan Penelitian.....	4
Manfaat Penelitian.....	4
TINJAUAN PUSTAKA.....	5
Kulit Buah Kakao.....	5
Fermentasi Bahan Pakan Ruminansia .....	5
<i>Aspergillus sp</i> Untuk Fermentasi Bahan Pakan Ruminansia ...	7
Kecernakan Pakan .....	7
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS .....	12
Landasan Teori .....	12
Hipotesis.....	13
MATERI DAN METODE .....	14
Materi .....	14
Metode .....	15
HASIL DAN PEMBAHASAN .....	19

Komposisi Kimia.....	19
Total Berat Komponen Kimia KBK Setelah Fermentasi .....	23
Total berat bahan kering KBK setelah fermentasi.....	24
Total berat bahan organik KBK setelah fermentasi .....	25
Total berat serat kasar KBK setelah fermentasi .....	27
Total berat bahan ekstrak tanpa nitrogen KBK setelah fermentasi .....	28
Total berat protein kasar KBK setelah fermentasi .....	30
Total berat lemak kasar KBK setelah fermentasi.....	31
Produksi Gas.....	32
Fraksi a.....	34
Fraksi b.....	35
Fraksi c.....	36
 KESIMPULAN DAN SARAN .....	 38
Kesimpulan .....	38
Saran.....	38
 Ringkasan .....	 39
 DAFTAR PUSTAKA .....	 42
 UCAPAN TERIMA KASIH .....	 47
 LAMPIRAN.....	 50

## DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Komposisi kimia KBK yang difermentasi dengan <i>Aspergillus ficuum</i> dengan ukuran cacahan dan lama fermentasi yang berbeda (%) .....	19
2. Rerata total berat komposisi kimia KBK yang difermentasi dengan <i>Aspergillus ficuum</i> dengan ukuran cacahan dan lama fermentasi yang berbeda (g).....	23
3. Produksi gas kumulatif selama 96 jam pada KBK fermentasi (ml/200 mg BK) .....	32
4. Fraksi a KBK fermentasi pada uji in vitro produksi gas (ml/200mg BK) .....	34
5. Fraksi b pada uji in vitro produksi gas KBK fermentasi dengan <i>Aspergillus ficuum</i> (ml/200mg BK) .....	35
6. Fraksi c KBK fermentasi <i>Aspergillus ficuum</i> pada uji in vitro produksi gas (ml/jam) .....	36

## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Penetapan kadar bahan kering (AOAC, 2005) .....	50
2. Penetapan kadar bahan organik (AOAC, 2005).....	51
3. Penetapan kadar serat kasar (AOAC, 2005).....	52
4. Penetapan kadar protein kasar (AOAC, 2005).....	54
5. Penetapan kadar lemak kasar (AOAC, 2005) .....	57
6. Penetapan kadar bahan ekstrak tanpa nitrogen.....	59
7. Larutan yang digunakan pada produksi gas Secara <i>in vitro</i> .....	60
8. Analisis variansi bahan kering KBK setelah fermentasi .....	62
9. Analisis DMRT bahan kering KBK setelah fermentasi .....	63
10. Analisis variansi bahan organik KBK setelah fermentasi ...	64
11. Analisis DMRT bahan organik KBK setelah fermentasi ....	65
12. Analisis variansi serat kasar KBK setelah fermentasi .....	66
13. Analisis DMRT serat kasar KBK setelah fermentasi .....	67
14. Analisis variansi protein kasar KBK setelah fermentasi .....	68
15. Analisis DMRT protein kasar KBK setelah fermentasi .....	69
16. Analisis variansi lemak kasar KBK setelah fermentasi.....	70
17. Analisis DMRT lemak kasar KBK setelah fermentasi.....	71
18. Analisis variansi bahan ekstrak tanpa nitrogen KBK setelah fermentasi.....	72
19. Analisis DMRT bahan ekstrak tanpa nitrogen KBK setelah fermentasi.....	73
20. Analisis variansi perubahan berat Komposisi kimia bahan kering pada KBK setelah fermentasi .....	74
21. Analisis DMRT perubahan berat Komposisi kimia bahan kering pada KBK setelah fermentasi .....	75
22. Analisis variansi perubahan berat Komposisi kimia bahan organik pada KBK setelah fermentasi .....	76

23. Analisis DMRT perubahan berat Komposisi kimia bahan organik pada KBK setelah fermentasi .....	77
24. Analisis variansi perubahan berat Komposisi kimia serat kasar pada KBK setelah fermentasi .....	78
25. Analisis DMRT perubahan berat Komposisi kimia serat kasar pada KBK setelah fermentasi .....	79
26. Analisis variansi perubahan berat Komposisi kimia protein kasar pada KBK setelah fermentasi .....	80
27. Analisis DMRT perubahan berat Komposisi kimia protein kasar pada KBK setelah fermentasi .....	81
28. Analisis variansi perubahan berat Komposisi kimia lemak kasar pada KBK setelah fermentasi .....	82
29. Analisis DMRT perubahan berat Komposisi kimia lemak kasar pada KBK setelah fermentasi .....	83
30. Analisis variansi perubahan berat Komposisi kimia bahan ekstrak tanpa nitrogen pada KBK setelah fermentasi.....	84
31. Analisis DMRT perubahan berat Komposisi kimia bahan ekstrak tanpa nitrogen pada KBK setelah fermentasi.....	85
32. Analisis variansi produksi gas KBK fermentasi selama 96 jam.....	86
33. Analisis DMRT produksi gas KBK fermentasi selama 96 jam.....	87
34. Analisis variansi fraksi a KBK fermentasi .....	88
35. Analisis variansi fraksi b KBK fermentasi .....	89
36. Analisis DMRT fraksi b KBK fermentasi .....	90
37. Analisis variansi fraksi c KBK fermentasi .....	91