

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 GAMBAR.....	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
PENDAHULUAN	1
Latar Belakang	1
Tujuan	4
Manfaat	4
TINJAUAN PUSTAKA	6
Jerami Padi	6
Perlakuan Untuk Meningkatkan Kualitas Jerami Padi.....	8
Evaluasi Bahan Pakan Dengan Metode <i>In Vitro</i>	23
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	27
Landasan Teori	27
Hipotesis	28
MATERI DAN METODE	29
Lokasi dan Waktu Penelitian	29
Materi	29
Metode	30
HASIL DAN PEMBAHASAN	32
Temperatur Jerami Padi <i>Bales</i> Fermentasi	32
Pengaruh Lama Pemeraman Terhadap Komposisi Kimia.....	34
Nilai Degradasi Fraksi Pakan	39
KESIMPULAN DAN SARAN	46
Kesimpulan	46
Saran	46
RINGKASAN	47



UNIVERSITAS
GADJAH MADA

**PENGARUH LAMA PEMERAMAN TERHADAP NILAI KECERNAAN IN VITRO JERAMI PADI BALES
FERMENTASI**

Fatmawati, Fitria, Cuk Tri Noviandi, S.Pt. M.Anim. St

Universitas Gadjah Mada, 2008 | Diunduh dari <http://etd.repository.ugm.ac.id/>

DAFTAR PUSTAKA	50
UCAPAN TERIMA KASIH	58
LAMPIRAN	61

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 1. Hasil penelitian dengan perlakuan fisik pada jerami padi	8
Tabel 2. Hasil penelitian dengan perlakuan kimia pada jerami padi.....	13
Tabel 3. Hasil penelitian dengan kombinasi perlakuan fisik-kimia pada jerami padi	14
Tabel 4. Komposisi kimia jerami padi yang difermentasikan dengan urea-biofad [®] pada lama pemeraman berbeda (%) BK	34
Tabel 5. Nilai fraksi-fraksi produksi gas jerami padi <i>bales</i> fermentasi pada lama pemeraman yang berbeda.....	40

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 1. <i>Bale</i> dalam bentuk gulungan (<i>round bale</i>)	10
Gambar 2. <i>Bale</i> dalam bentuk kotak/persegi panjang	10
Gambar 3. Kurva produksi gas <i>in vitro</i>	25
Gambar 4. Grafik temperatur jerami padi <i>bales</i> fermentasi	32
Gambar 5. Grafik P (produksi gas kumulatif) jerami padi <i>bales</i> fermentasi pada lama pemeraman yang berbeda	43

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1. Prosedur <i>in vitro</i> (Menke and Steingass, 1988)	61
Lampiran 2. Penetapan kadar BK menurut AOAC (2002)	64
Lampiran 3. Penetapan kadar Bahan Organik menurut AOAC (2002)	65
Lampiran 4. Penetapan kadar Protein Kasar (PK) menurut AOAC (2002)	66
Lampiran 5. Penentuan kadar Serat Kasar (SK) menurut AOAC (2002)	68
Lampiran 6. <i>Output</i> analisis data menggunakan analisis variansi pola searah.....	69