



DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERSETUJUAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
HALAMAN PERSEMBAHAN	iv
INTISARI	v
ABSTRACT	vi
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR LAMPIRAN	xi
PENDAHULUAN	1
Latar Belakang	1
Tujuan Penelitian	3
Manfaat Penelitian	3
TINJAUAN PUSTAKA	4
Ketela Pohon	4
Kandungan Anti Kualitas	6
Konservasi Hijauan	10
Kecernaan di dalam Rumen	14
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	18
Landasan Teori	18
Hipotesis	20
MATERI DAN METODE	21
Materi	21
Metode	23
HASIL DAN PEMBAHASAN	28
Komposisi Kimia	28
Kecernaan Bahan Pakan	34
Kandungan Anti Kualitas	47



KESIMPULAN DAN SARAN	50
Kesimpulan	50
Saran	50
RINGKASAN	51
DAFTAR PUSTAKA	56
UCAPAN TERIMA KASIH	62
LAMPIRAN	64

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Kandungan HCN (mg HCN/kg berat segar) dari berbagai varietas ketela pohon	10
2. Rerata kandungan BK (%) daun ketela pohon pada lama pengeringan yang berbeda	28
3. Rerata kandungan BK (%) daun ketela pohon pada penetapan menggunakan oven dan <i>freeze dry</i>	29
4. Rerata kandungan BO (%) daun ketela pohon pada lama pengeringan yang berbeda	30
5. Rerata kandungan BO (%) daun ketela pohon pada penetapan menggunakan oven dan <i>freeze dry</i>	31
6. Rerata kandungan PK (%) daun ketela pohon pada lama pengeringan yang berbeda	31
7. Rerata kandungan PK (%) daun ketela pohon pada penetapan menggunakan oven dan <i>freeze dry</i>	32
8. Rerata kandungan EE (%) daun ketela pohon pada lama pengeringan yang berbeda	32
9. Rerata kandungan EE (%) daun ketela pohon pada penetapan menggunakan oven dan <i>freeze dry</i>	33
10. Rerata kandungan fraksi a (ml/200 mg BK) pada penetapan oven pada daun ketela pohon	34
11. Rerata kandungan fraksi a (ml/200 mg BK) pada penetapan FD pada daun ketela pohon...	35
12. Rerata kandungan fraksi a (ml/200 mg BK) pada daun ketela pohon dengan penambahan PEG	37

13. Rerata kandungan fraksi <i>a</i> (ml/200 mg BK) pada sampel daun ketela pohon tanpa penambahan PEG	37
14. Rerata kandungan fraksi <i>a+b</i> (ml/200 mg BK) pada penetapan oven pada daun ketela pohon .	38
15. Rerata kandungan fraksi <i>a+b</i> (ml/200 mg BK) pada penetapan <i>freeze dry</i> daun ketela pohon	39
16. Rerata kandungan fraksi <i>a+b</i> (ml/200 mg BK) sampel daun ketela pohon dengan penambahan PEG	41
17. Rerata kandungan fraksi <i>a+b</i> (ml/200 mg BK) sampel daun ketela pohon tanpa penambahan PEG	42
18. Rerata kandungan fraksi <i>c</i> (ml/jam) pada penetapan oven daun ketela pohon	42
19. Rerata kandungan fraksi <i>c</i> (ml/jam) pada penetapan <i>freeze dry</i> daun ketela pohon	43
20. Rerata kandungan fraksi <i>c</i> (ml/jam) pada daun ketela pohon dengan penambahan PEG ...	45
21. Rerata kandungan fraksi <i>c</i> (ml/jam) pada sampel daun ketela pohon tanpa penambahan PEG	45
22. Kandungan tannin (%) daun ketela pohon pada beberapa lama pengeringan yang berbeda	47
23. Rerata kandungan HCN (%) daun ketela pohon pada lama pengeringan yang berbeda	48

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Cara kerja pengukuran <i>in vitro</i> produksi gas menurut Menke dan Steingass (1988)	64
2. Cara kerja penentuan kadar tannin Metode Burns Tahun 1963 yang disitasi Hasanah (2000)	67
3. Penetapan kandungan HCN metode pikrat basa spektrofometer berdasarkan AOAC (1975)	68
4. Penetapan kadar Bahan Kering menurut AOAC (1975)	69
5. Penetapan kadar Bahan Organik menurut AOAC (1975)	70
6. Penetapan kadar lemak kasar menurut AOAC (1975)	71
7. Kandungan bahan kering (%) daun ketela pohon sampel oven	73
8. Analisis variansi bahan kering (%) daun ketela pohon sampel oven.....	73
9. Kandungan bahan kering (%) daun ketela pohon sampel FD	73
10. Analisis variansi bahan kering (%) daun ketela pohon sampel FD	73
11. Kandungan bahan organik (%) daun ketela pohon sampel oven	74
12. Analisis variansi bahan organik (%) daun ketela pohon sampel oven	74
13. Kandungan bahan organik (%) daun ketela pohon sampel FD.....	74
14. Analisis variansi bahan organik (%) daun ketela pohon sampel FD	74

15. Kandungan protein kasar (%) daun ketela pohon sampel oven	75
16. Analisis variansi protein kasar (%) daun ketela pohon sampel oven	75
17. Kandungan protein kasar (%) daun ketela pohon sampel FD	75
18. Analisis variansi protein kasar (%) daun ketela pohon sampel FD	75
19. Kandungan lemak kasar (%) daun ketela pohon sampel oven	76
20. Analisis variansi lemak kasar (%) daun ketela pohon sampel oven	76
<hr/>	
21. Kandungan lemak kasar (%) daun ketela pohon sampel FD	76
22. Analisis variansi lemak kasar (%) daun ketela pohon sampel FD	76
23. Analisis variansi fraksi a (ml/200 mg BK) daun ketela pohon sampel oven	77
24. Analisis variansi fraksi a (ml/200 mg BK) daun ketela pohon sampel FD	77
25. Analisis variansi fraksi a+b (ml/200 mg BK) daun ketela pohon sampel oven	77
26. Analisis variansi fraksi a+b (ml/200 mg BK) daun ketela pohon sampel FD	78
27. Analisis variansi fraksi c (ml/jam) daun ketela pohon sampel oven	78
28. Analisis variansi fraksi c (ml/jam) daun ketela pohon sampel FD	78
29. Kandungan tannin (%) daun ketela pohon	79
30. Analisis variansi kadar tannin (%) daun ketela pohon	79



31. Kandungan HCN (%) daun ketela pohon	79
32. Analisis variansi kadar HCN (%) daun ketela pohon	79