

DAFTAR ISI

HALAMAN ISI JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
BALAMAN PERSEMBAHAN.....	iii
XNTISARX.....	iv
ABSTRACT.....	v
DAFTAR XSX.....	vi
DAFTAR TABEL.....	vii
DAFTAR GAMBAR.....	viii
DAFTAR LAMPXRAM.....	ix
PENDAHULUAN.....	i
Latar Belakang.....	i
Tujuan Penelitian.....	3
Manfaat Penelitian.....	3
TINJAUAN PUSTAKA.....	4
Jerami Jagung.....	4
Kualitas Bahan Pakan.....	5
Kecernaan.....	6
Komposisi bahan pakan.....	7
Palatabilitas.....	8
Perlakuan untuk Meningkatkan Kualitas Pakan Berserat.....	8
Perlakuan fisik jerami jagung.....	8
Perlakuan kimia jerami jagung.....	9
Perlakuan biologis jerami jagung.....	12
Kadar air.....	16
Lama peram.....	16
Kecernaan Pakan Berserat pada Ruminansia.....	17
Evaluasi Kecernaan dengan Metode <i>In Sacco</i>	21
Faktor eksternal.....	22
Faktor internal.....	23
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS.....	25
Landasan Teori.....	25

Hipokesis.....	26
MATERI DAN METODE.....	27
Waktu dan Lokasi Penelitian.....	27
Materi.....	27
Bahan penelitian.....	27
Peralatan.....	28
Metode.....	28
Fermentasi jerami jagung.....	28
Persiapan kantong nilon.....	29
Adaptasi ternak.....	30
Inkubasi kantong dalam rumen.....	30
Data yang dikumpulkan.....	31
Analisa data.....	32
BASIL DM? PEMBAHASAN.....	33
Kadar Bahan Bering dan Bahan Organik.....	33
Kinetika Degradasi Bahan Bering.....	35
Degradasi Bahan Bering.....	37
Kinetika Degradasi Bahan Organik.....	42
Degradasi Bahan Organik.....	45
KESIMPULAN DAN SARAN.....	51
Kesimpulan.....	51
Saran.....	51
RINGKASAN.....	52
DAFTAR PUSTAKA.....	57
UCAPAN TERIMAKASIH.....	64
LAMPIRAN.....	66

DAFTAR TABEL

label		Halaman
1	Kadar BK dan BO jerami jagung fermentasi dengan perlakuan yang berbeda.....	33
2	Nilai fraksi a, b, c, dan DT BK jerami jagung fermentasi dengan kadar air dan lama peram yang berbeda.....	39
3	Nilai fraksi a, b, c, dan DT BO jerami jagung fermentasi dengan kadar air dan lama peram yang berbeda	46

DAFTAR GAMBAR

Gambar		Halaman
1	Proses pembebasan ikatan lignin.....	10
2	Proses pencernaan karbohidrat menjadi asam lemak volatile di dalam rumen.....	20
3	Kinetika degradasi BK jerami jagung fermentasi dengan kadar air dan lama peram yang berbeda.....	36
4	Kinetika degradasi BO jerami jagung fermentasi dengan kadar air dan lama peram yang berbeda.....	44

DAFTAR LAMPIRAN

Lamp.		Halaman
1	Contoh penghitungan pembuatan jerami Jagung fermentasi.....	66
2	Persentase kehilangan BK jerami jagung fermentasi setelah inkubasi.....	67
3	Persentase kehilangan BO jerami jagung fermentasi setelah inkubasi.....	68
4	Analisis variansi nilai fraksi a BK jerami jagung fermentasi dengan aditif probiotik-urea pada kadar air 40% dan 50%, lama peram 0, 14, 21, dan 28 hari.....	69
5	Analisis variansi nilai fraksi b BK jerami jagung fermentasi dengan aditif probiotik-urea pada kadar air 40% dan 50%, lama peram 0, 14, 21, dan 28 hari.....	69
6	Analisis variansi nilai fraksi c BK jerami jagung fermentasi dengan aditif probiotik-urea pada kadar air 40% dan 50%, lama peram 0, 14, 21, dan 28 hari.....	70
7	Analisis variansi nilai fraksi DT BK jerami jagung fermentasi dengan aditif probiotik-urea pada kadar air 40% dan 50%, lama peram 0, 14, 21, dan 28 hari.....	71
8	Analisis variansi nilai fraksi a BO jerami jagung fermentasi dengan aditif probiotik-urea pada kadar air 40% dan 50%, lama peram 0, 14, 21, dan 28 hari.....	72

9	Analisis variansi nilai fraksi b BO jerami jagung fermentasi dengan aditif probiotik-urea pada kadar air 40% dan 50%, lama peram 0, 14, 21, dan 28 hari.....	72
10	Analisis variansi nilai fraksi c BO jerami jagung fermentasi dengan aditif probiotik-urea pada kadar air 40% dan 50%, lama peram 0, 14, 21, dan 28 hari.....	73
11	Analisis variansi nilai fraksi DT BO jerami jagung fermentasi dengan aditif probiotik-urea pada kadar air 40% dan 50, lama peram 0, 14, 21, dan 28 hari.....	74
12	Analisis variansi nilai BK jerami jagung fermentasi dengan aditif probiotik-urea pada kadar air 40% dan 50%, lama peram 0, 14, 21, dan 28 hari.....	74
13	Analisis variansi nilai BO jerami jagung fermentasi dengan aditif probiotik-urea pada kadar air 40% dan 50%, lama peram 0, 14, 21, dan 28 hari.....	75