



DAFTAR ISI

	Halaman
PENGESAHAN	ii
INTISARI	iii
ABSTRACT	iv
DAFTAR ISI	v
DAFTAR TABEL	vii
DAFTAR LAMPIRAN	viii
PENDAHULUAN	1
TINJAUAN PUSTAKA	4
<u>Limbah Pertanian</u>	4
<u>Jerami Jagung</u>	4
<u>Perlakuan Urea</u>	6
<u>Recernaan Zat Makanan</u>	9
MATERI DAN METODE	13
<u>Materi</u>	13
<u>Metode</u>	14
HASIL DAN PEMBAHASAN	18
<u>Protein Kasar</u>	18
<u>Neutral Detergent Fiber</u>	20
<u>Kecernaan Jerami Batang Jagung</u>	21
KESIMPULAN DAN SARAN	27
<u>Kesimpulan</u>	27
<u>Saran</u>	27
RINGKASAN	28
DAFTAR PUSTAKA	32



Halaman

UCAPAN TERIMA KASIH	36
LAMPIRAN	38



DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Hasil analisis kualitas mula-mula jerami batang jagung tanpa diamoniasi dan diperam (% bahan kering)	18
2. Rerata hasil analisis protein kasar jerami batang jagung amoniasi (% bahan kering)	19
3. Rerata hasil analisis NDF jerami batang jagung amoniasi (% bahan kering)	20
4. Rerata pencernaan bahan kering <u>in vitro</u> jerami batang jagung amoniasi (% bahan kering)	22
5. Rerata pencernaan bahan organik <u>in vitro</u> jerami batang jagung amoniasi (% bahan kering)	23
6. Rerata pencernaan <u>in situ</u> bahan kering jerami batang jagung amoniasi (TA jam)	24



DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Perhitungan penambahan air dan urea pada amoniasi jerami batang jagung	38
2. Analisis variansi kadar protein kasar batang jagung amoniasi	39
3. Analisis variansi kadar NDF batang jagung amoniasi	40
4. Analisis variansi pencernaan bahan kering <u>in vitro</u> batang jagung amoniasi	41
5. Analisis variansi pencernaan bahan organik <u>in vitro</u> batang jagung amoniasi	42
6. Analisis variansi pencernaan bahan kering <u>in situ</u> batang jagung amoniasi ($T\%$ jam)..	43
7. Pencernaan (kelarutan) <u>in situ</u> bahan kering jerami batang jagung amoniasi (In % BK)	44
8. Rerata pencernaan <u>in situ</u> bahan kering batang jagung amoniasi dengan aras urea 2%	45
9. Rerata pencernaan <u>in situ</u> bahan kering batang jagung amoniasi dengan aras urea 4%	46
10. Rerata pencernaan <u>in situ</u> bahan kering ba-	



Lampiran	Halaman
tang jagung amoniasi dengan aras urea 6%	47
11. Rerata pencernaan <u>in situ</u> bahan kering ba- tang jagung sebelum diamoniasi (% bahan kering).....	48
12. Pencernaan <u>in situ</u> bahan kering batang ja- gung amoniasi (%) dan T \ (jam).....	49