

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
HALAMAN KHUSUS	iii
INTISARI	iv
ABSTRACT	v
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR LAMPIRAN	ix
PENDAHULUAN	I
TINJAUAN PUSTAKA	4
Kambing Peranakan Etawa	4
Ekologi Rumen	5
Isolate Campuran Selulolitik Unggul	9
Keasaman (pH) Rumen	10
Enzim Selulase	11
Asam Lemak Volatil	13
Asamasetat	13
Asam propionat	14
Asambutirat	14
Amonia dan Protein Mikrobia	15
Amonia	15
Protein mikrobia	16
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	17
Landasan Teori	17
Hipotesis	19
MATERI DAN METODE	20
Materi	20
Metode	20
Analisis Data	23

HASIL DAN PEMBAHASAN	24
Aktivitas enzim CM-selulase dan Enzim β -glukosidase	24
Enzim CM-selulase	24
Enzim β -glukosidase	25
Asam Lemak Volatil dan Derajat Keasaman (pH)	26
Asam asetat	27
Asam propionat	27
Asambutirat	28
Total asam lemak volatil dan proporsinya	29
Derajat keasaman (pH)	31
Amonia dan Protein Mikrobial	32
Amonia	32
Protein mikrobial	33
 KESIMPULAN DAN SARAN	 35
 RINGKASAN	 36
 DAFTAR PUSTAKA	 42
 LAMPIRAN	 45
 UCAPAN TERIMA KASIH	 72

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 1 Aktivitas enzim CM-selulase dan enzim β -glukosidase cairan rumen Kambing Peranakan Etawa pada berbagai level inokulum (pg glukosa/mg protein enzim/menit)	24
label 2 Konsentrasi asam asetat, asam propionat, asam butirat dan derajat keasaman (pH) cairan rumen Kambing Peranakan Etawa yang di inokulasi isolat campuran selulolitik unggul pada berbagai level pemberian inokulum (pM)	27
Tabel 3 Persentase asam asetat, asam propionat dan asam butirat terhadap total asam lemak volatile pada berbagai level pemberian isolat campuran selulolitik unggul	30
Tabel 4 Kadar amonia dan protein mikrobia cairan rumen pada berbagai level ICSU (mg/100 ml cairan rumen)	32

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1 Analisis statistik derajat keasaman (pH) cairan rumen	45
Lampiran 2 Analisis statistik aktivitas enzim CM-selulase	47
Lampiran 3 Analisis statistik aktivitas enzim β -glukosidase	49
Lampiran 4 Analisis statistik konsentrasi asam asetat	51
Lampiran 5 Analisis statistik konsentrasi asam propionat	52
Lampiran 6 Analisis statistik konsentrasi asam butirat	54
Lampiran 7 Analisis statistik konsentrasi amonia	56
Lampiran 8 Analisis statistik konsentrasi protein mikrobial	58
Lampiran 9 Konsentrasi dan kurva standart protein albumin	60
Lampiran 10 Pengukuran konsentrasi dan standart asam lemak volatil	61
Lampiran 11 Standar asam lemak volatil	62
Lampiran 12 Komposisi kimia medium agar selulolitik anaerobik	65
Lampiran 13 Komposisi kimia medium cair selulolitik anaerobik	66
Lampiran 14 Cara kerja pengukuran aktivitas enzim CM-selulase	67
Lampiran 15 Cara kerja pengukuran aktivitas enzim β -glukosidase	68
Lampiran 16 Cara penentuan jumlah amonia	70
Lampiran 17 Cara kerja pengukuran jumlah protein mikrobial	71