

## DAFTAR ISI

	Halaman
<b>HALAMAN JUDUL</b> .....	i
<b>HALAMAN PENGESAHAN</b> .....	ii
<b>HALAMAN PERSEMBAHAN</b> .....	iii
<b>INTISARI</b> .....	iv
<b>ABSTRACT</b> .....	iv
<b>DAFTAR ISI</b> .....	vi
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	viii
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	ix
<b>PENDAHULUAN</b> .....	1
Latar Belakang .....	1
Tujuan .....	5
Manfaat .....	5
<b>TINJAUAN PUSTAKA</b> .....	6
Jerami Padi .....	6
Selulosa .....	8
Peningkatan Kualitas dan Kecernaan Jerami Padi .....	10
Perlakuan fisik .....	10
Perlakuan kimia .....	11
Perlakuan fisik-kimia .....	12
Perlakuan biologi .....	13
Degradasi Selulosa .....	14
Yuyu Sawah Sebagai Sumber Mikrobial Selulolitik .....	17
Karier Enzim .....	18
Pollard Gandum .....	20
Bakteri Asam Laktat .....	21
Kecernaan <i>In Vitro</i> .....	22
<b>LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS</b> .....	25
Landasan Teori .....	25
Hipotesis .....	27
<b>MATERI DAN METODE</b> .....	28
Waktu dan Tempat Penelitian .....	28
Materi .....	28
Enzim (selulase) .....	28
Pollard gandum .....	28

Isolat bakteri asam laktat (BAL) .....	28
Jerami padi .....	29
Bahan kimia .....	29
Cairan rumen .....	29
Alat .....	30
Metode .....	29
Ekstraksi cairan yuyu dan pengkayaan mikrobial selulolitik anaerobik .....	30
Pengikatan enzim dengan pollard gandum 2% .....	32
Penentuan aktivitas CMC-ase .....	33
Penentuan kadar protein enzim (metode Lowry) .....	34
Fermentasi jerami padi .....	34
Uji pencernaan <i>in vitro</i> .....	35
Variabel yang Diamati .....	36
Bahan kering tercerna .....	36
Bahan organik tercerna .....	37
Serat kasar tercerna .....	37
Analisis Data .....	38
<b>HASIL DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>39</b>
Aktivitas CMC-ase .....	39
Kecernaan Bahan Kering <i>In vitro</i> (KcBK) Jerami Padi Fermentasi .....	41
Kecernaan Bahan Organik <i>In vitro</i> (KcBO) Jerami Padi Fermentasi .....	46
Kecernaan Serat Kasar <i>In vitro</i> (KcSK) Jerami Padi Fermentasi .....	50
<b>KESIMPULAN DAN SARAN .....</b>	<b>52</b>
Kesimpulan .....	52
Saran .....	52
<b>RINGKASAN .....</b>	<b>53</b>
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>58</b>
<b>LAMPIRAN .....</b>	<b>65</b>
<b>UCAPAN TERIMA KASIH</b>	

## DAFTAR TABEL

	Halaman
1. Komposisi pembuatan jerami padi fermentasi ...	35
2. Aktivitas CMC-ase .....	39
3. Rerata kecernaan bahan kering <i>in vitro</i> (KcBK) jerami padi fermentasi (%) .....	41
4. Rerata kecernaan bahan organik <i>in vitro</i> (KcBO) jerami padi fermentasi (%) .....	47
5. Rerata kecernaan serat kasar <i>in vitro</i> (KcSK) jerami padi fermentasi (%) .....	50

## DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
1. Pengamatan aktivitas <i>Carboxy Methyl Cellulase</i> (CMC- <del>ase</del> ) .....	64
2. Hasil pengukuran absorbansi larutan glukosa standard dan kurva standard larutan glukosa ...	66
3. Penentuan kadar protein murni (metode <i>Lowry</i> ) ...	67
4. Hasil pengukuran absorbansi larutan protein albumin standar (mg/ml) (metode <i>Lowry</i> ) dan kurva standard larutan protein albumin .....	68
5. Uji kecernaan <i>in vitro</i> jerami padi fermentasi ..	69
6. Penentuan kecernaan bahan kering (KcBK) dan kecernaan bahan organik (KcBO) dan kecernaan serat kasar (KcSK) secara <i>in vitro</i> .....	71
7. Nilai Kecernaan bahan kering (KcBK), kecernaan bahan organik (KcBO), dan kecernaan serat kasar (KcSK) jerami padi yang difermentasi ..	74
8. Komposisi kimia <i>pollard</i> gandum .....	74
9. Nilai Kecernaan bahan kering (KcBK), kecernaan bahan organik (KcBO), dan kecernaan serat kasar (KcSK) jerami padi fermentasi .....	75
10. Hasil analisis variansi dari data Kecernaan bahan kering (KcBK), kecernaan bahan organik (KcBO), dan kecernaan serat kasar (KcSK) jerami padi fermentasi .....	76