

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERSETUJUAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
HALAMAN PERSEMBAHAN	iv
XNTXSARX	v
ABSTRACT	vi
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR LAMPXRXAN	x
DAFTAR GAMBAR	xiii
PENDAHULUAN	1
Tujuan Penelitian	4
Manfaat Penelitian	5
TXNJAXJAN PUSTAKA	6
Silase	6
Bakteri Asam Laktat	11
Tepung Limbah Udang	14
Sumher Karbohidrat Mudah Larut	16
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	21
Landasan Teori	21
Hipotesis	23
MATERI DAN METODE	24
Materi	24
Metode	26
HASIL DAN PEMBAHASAN	31
Pengamatan Suhu Selama Penyimpanan Aerobik ..	31
Kadar Asam Laktat Selama Penyimpanan Aerobik	33
Nilai pH Selama Penyimpanan Aerobik	36

Pengamatan BK dan BO Selama Penyimpanan	
Aerobik	39
Kadar PK Selama Penyimpanan Aerobik	44
KESIMPULAN DAN SARAN	46
Kesimpulan	46
Saran	46
RINGKASAN	48
DAFTAR PUSTAKA	54
LAMPIRAN	59
UCAPAN TERIMA KASIH	75

DAFTAR TABEL

Tabel:	Halaman
1. Rerata suhu ($^{\circ}\text{C}$) silase TLU pada kondisi aerobik.....	31
2. Rerata kadar asam laktat (% BK) silase TLU pada kondisi aerobik	33
3. Rerata pH silase TLU pada kondisi aerobik.....	36
4. Rerata kadar BK (%) silase TLU pada kondisi aerobik.....	39
5. Rerata kehilangan BK (%) silase TLU	40
6. Rerata kadar BO (%) silase TLU pada kondisi aerobik.....	42
7. Rerata kehilangan BO (%) silase TLU	42
8. Rerata kadar PK (%) silase TLU pada kondisi aerobik.....	44
9. Kadar asam laktat dan absorbansi untuk membuat regresi standar.....	63

DJIFTJUI L&MPXRAN

Lampiran:	Halaman
1. Penetapan kadar bahan kering (BK)	59
2. Penetapan kadar bahan organik (BO)	60
3. Penetapan pH silase tepung limbah udang.....	61
4. Penetapan kadar asam laktat	62
5. Penetapan kadar protein kasar (PK)	64
6. Hasil penetapan kadar BK bahan yang digunakan dalam pembuatan silase.....	65
7. Perhitungan jumlah bahan yang digunakan dalam pembuatan silase TLU	66
8. Analisis variansi suhu silase TLU pada lama penyimpanan aerobik terhadap masing-masing perlakuan	68
9. Analisis variansi suhu silase TLU pada perlakuan penambahan sumber karbohidrat mudah larut dan lama penyimpanan aerobik.....	68
10. Uji DMRT kadar suhu silase TLU pada lama penyimpanan aerobik.....	68
11. Analisis variansi kadar asam laktat silase TLU pada lama penyimpanan aerobik terhadap masing-masing perlakuan	69
12. Uji DMRT kadar asam laktat silase TLU + dedak halus pada lama penyimpanan aerobik.....	69
13. Uji DMRT kadar asam laktat silase TLU + tetes pada lama penyimpanan aerobik.....	69

14. Analisis variansi kadar asam laktat silase TLU pada perlakuan penambahan sumber karbohidrat mudah larut dan lama penyimpanan aerobik	69
15. Uji DMRT kadar asam laktat silase TLU pada penambahan sumber karbohidrat mudah larut.....	70
16. Analisis variansi pH silase TLU pada lama penyimpanan aerobik terhadap masing-masing perlakuan	70
17. Uji DMRT pH silase TLU (kontrol)pada lama penyimpanan aerobik	70
18. Uji DMRT pH silase TLU + tepung gaplek pada lama penyimpanan aerobik.....	70
19. Uji DMRT pH silase TLU + dedak halus pada lama penyimpanan aerobik	71
20. Analisis variansi pH silase TLU pada perlakuan penambahan sumber karbohidrat mudah larut dan lama penyimpanan aerobik	71
21. Uji DMRT pH silase TLU pada perlakuan penambahan sumber karbohidrat mudah larut.....	71
22. Uji DMRT pH silase TLU pada lama penyimpanan aerobik	71
23. Analisis variansi kadar BK silase TLU pada lama penyimpanan aerobik terhadap masing-masing perlakuan	72
24. Uji DMRT kadar BK silase TLU + dedak halus pada lama penyimpanan aerobik.....	72
25. Uji DMRT kadar BK silase TLU pada perlakuan penambahan sumber karbohidrat mudah larut dan lama penyimpanan aerobik.....	72
26. Analisis variansi kadar BO silase TLU pada lama penyimpanan aerobik terhadap masing-masing perlakuan.....	73

27. Analisis variansi kadar BO silase TLU pada perlakuan penambahan sumber karbohidrat mudah larut dan lama penyimpanan aerobik.....	73
28. Uji DMRT kadar BO silase TLU pada perlakuan penambahan sumber karbohidrat mudah larut.....	73
29. Uji DMRT kadar BO silase TLU pada lama penyimpanan aerobik.....	74
30. Analisis variansi kadar PK silase TLU pada lama penyimpanan aerobik terhadap masing-masing perlakuan.....	74
31. Analisis variansi kadar PK silase TLU pada perlakuan penambahan sumber karbohidrat mudah larut dan lama penyimpanan aerobik.....	74
32. Uji DMRT kadar PK silase TLU pada perlakuan penambahan sumber karbohidrat mudah larut.....	74

DAFTAR GAMBAR

Gambar :	Halaman
L Kurva standar asam laktat	63