



B&F&T&R ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERSETUJUAN	ii
PENGESAHAN	iii
PERSEMBAHAN	iv
INTISARI	v
ABSTRACT	vi
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR LAMPIRAN	x
PENDAHULUAN	1
Latar Belakang	1
Tujuan Penelitian	3
Manfaat Penelitian	3
TINJAUAN PUSTAKA	4
Prinsip Silase	4
Tepung Limbah Udang	7
Sumber Karbohidrat Mudah Larut	9
Bakteri Asam Laktat	12
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	16
Landasan Teori	16
Hipotesis	17
MATERI DAN METODE	18
Materi	18
Metode	19
HASIL DAN PEMBAHASAN	23
Keadaan Fisik Silase	23
Produksi Asam Laktat	25
Kualitas Nutrien Silase	28

KESIMPULAN DAN SARAN	33
Kesirapulan	33
Saran	33
RINGKASAN	35
DAFTAR PUSTAKA	40
UCAPAN TERIMA KASIH	44
LAMPIRAN	48

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Keadaan fisik silase tepung limbah udang masing-masing perlakuan	23
2. Rerata kadar asam laktat (%) masing-masing perlakuan	26
3. Rerata bahan kering untuk bahan silase segar dan silase TLU masing-masing perlakuan (%)	28
4. Rerata bahan organik untuk bahan silase segar dan silase TLU masing-masing perlakuan (%)	29
5. Rerata protein kasar untuk bahan silase segar dan silase TLU masing-masing perlakuan (%)	31

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Komposisi silase tepung limbah udang {TLU}.....	48
2. Penentuan kadar bahan kering (BK) menurut AOAC (1975)	49
3. Penentuan kadar protein kasar (PK) menurut AOAC (1975)	51
4. Penetuan kadar bahan organik (BO) menurut AOAC (1975)	52
5. Penentuan kadar asam laktat (AL) menurut Backer dan Summerson (Hawk et al., 1976)	53
6. Cara penentuan pH (Nahm, 1982)	56
7. Data bahan kering (BK) masing-masing perlakuan pada hari ke-14	57
8. Tabel anova analisis variansi bahan kering (BK) pada hari ke-14	57
9. Hasil uji Duncan bahan kering (BK) pada hari ke-14	57
10.Data asam laktat (AL) masing-rnasing perlakuan pada hari ke-14	58
11.Tabel anova analisis variansi asam laktat (AL) pada hari ke-14	58
12.Hasil uji Duncan asam laktat pada hari ke- 14..	58
13.Data bahan organik (BO) masing-masing perlakuan pada hari ke-14	58
14.Tabel anova analisis variansi bahan organik (BO) pada hari ke-14	59
15.hasil uji Duncan bahan organik (BO) pada hari ke-14	59

16.Data protein kasar (PK) masing-masing perlakuan pada hari ke-14	59
17.Tabel anova analisis variansi protein kasar (PK) pada hari ke-14	59
18.Hasil uji Duncan protein kasar (PK) pada hari ke-14	60
19.Data suhu silase masing-masing perlakuan pada hari ke-14	60
20.Data pH silase masing-masing perlakuan pada hari ke-14	60
21.Tabel anova analisis variansi pH pada hari ke-14	60
22.Hasil uji Duncan pH pada hari ke-14	61
23.Proses fermentasi pentosa oleh bakteri asam laktat homofermentatif dan heterofermentatif (McDonald,1981)	61
24.Fermentasi arginin dan serin oleh bakteri asam laktat (McDonald,1981)	62
25.Fermentasi sitrat dan malat oleh bakteri asam laktat (McDonald,1981)	62
26.Hilang berat selama pembuatan silase (%)	62