

## DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL .....	i
PENGESAHAN .....	ii
PERSEMBAHAN .....	iii
INTISARI .....	iv
ABSTRACT .....	v
DAFTAR ISI .....	vi
DAFTAR TABEL .....	viii
DAFTAR GAMBAR .....	ix
DAFTAR LAMPIRAN .....	x
PENDAHULUAN .....	1
Latar Belakang .....	1
Tujuan Penelitian .....	5
Manfaat Penelitian .....	5
TINJAUAN PUSTAKA .....	7
Limbah Pertanian .....	7
Potensi Klobot Jagung sebagai Pakan Ternak Ruminansia .....	9
Peningkatan Kualitas Klobot Jagung .....	10
Perlakuan fisik .....	10
Perlakuan kimia .....	11
Perlakuan fisik-kimia .....	12
Perlakuan biologi .....	12
Fermentasi .....	13
Kadar air .....	16
Lama peram .....	17
Urea .....	18
Inokulum .....	20
Uji Pengukuran Kecernaan Metode <i>In Sacco</i> .....	22
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS .....	26
Landasan Teori .....	26
Hipotesis .....	28

<b>MATERI DAN METODE</b> .....	29
Waktu dan Lokasi Penelitian .....	29
Materi .....	29
Metode .....	30
<b>HASIL DAN PEMBAHASAN</b> .....	36
Komposisi Bahan Kering dan Bahan Organik .....	36
Kinetika Degradasi Bahan Kering .....	37
Degradasi Bahan Kering .....	39
Kinetika Degradasi Bahan Organik .....	45
Degradasi Bahan Organik .....	47
<b>KESIMPULAN DAN SARAN</b> .....	52
Kesimpulan .....	52
Saran .....	52
<b>RINGKASAN</b> .....	53
<b>DAFTAR PUSTAKA</b> .....	58
<b>UCAPAN TERIMA KASIH</b> .....	66
<b>LAMPIRAN</b> .....	69

## DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Katagori limbah berdasarkan kadar protein dan kecernaannya.....	8
2. Komposisi BK dan BO <i>klobot jagung</i> fermentasi. .....	36
3. Nilai fraksi mudah larut (a), potensial terdegradasi (b), laju degradasi fraksi b (c) dan degradasi teori (DT) BK <i>klobot jagung</i> fermentasi pada lama peram dan kadar air berbeda.....	40
4. Nilai fraksi mudah larut (a), potensial terdegradasi (b), laju degradasi fraksi b (c) dan degradasi teori (DT) BO <i>klobot jagung</i> fermentasi pada lama peram dan kadar air berbeda.....	47

## DAFTAR GAMBAR

G&ambar	Halaman
1. Reaksi hidrolisis urea menjadi amonia.....	18
2. Kinetika degradasi bahan kering <i>klobot</i> jagung fermentasi .....	37
3. Kinetika degradasi bahan organik <i>klobot</i> jagung fermentasi .....	45

## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Contoh perhitungan pembuatan klobot jagung fermentasi .....	70
2. Nilai degradasi fraksi a, b, c dan DT BK klobot jagung pada lama peram dan kadar air berbeda .....	71
3. Nilai degradasi fraksi a, b, c dan DT BO klobot jagung pada lama peram dan kadar air berbeda .....	72
4. Persentase kehilangan BK fermentasi setelah inkubasi .....	73
5. Persentase kehilangan BO fermentasi setelah inkubasi .....	73
6. Rerata persentase BK, BO fermentasi sebelum inkubasi .....	73
7. Rerata persentase BK fermentasi setelah inkubasi .....	74
8. Rerata persentase BO fermentasi setelah inkubasi .....	74
9. Contoh perhitungan nilai fraksi a, b, c dan DT degradasi <i>In Sacco</i> klobot jagung fermentasi .....	75
10. Analisa variansi nilai fraksi a BK klobot jagung fermentasi pada peram 14 dan 21 hari dengan kadar air 40 dan 50% .....	76
11. Analisa variansi nilai fraksi b BK klobot jagung fermentasi lama peram 14 dan 21 hari dengan kadar air 40 dan 50% .....	76
12. Analisa variansi nilai fraksi c BK klobot jagung fermentasi lama peram 14 dan 21 hari dengan kadar air 40 dan 50% .....	76

13. Analisa variansi nilai fraksi DT BK *klobot* jagung fermentasi peram 14 dan 21 hari dengan kadar air 40 dan 50% ..... 77
14. Analisa variansi nilai fraksi a BO *klobot* jagung fermentasi lama peram 14 dan 21 hari dengan kadar air 40 dan 50% ..... 77
15. Analisa variansi nilai fraksi b BO *klobot* jagung fermentasi lama peram 14 dan 21 hari dengan kadar air 40 dan 50% ..... 77
16. Analisa variansi nilai fraksi c BO *klobot* jagung fermentasi lama peram 14 dan 21 hari dengan kadar air 40 dan 50% ..... 78
17. Analisa variansi nilai fraksi DT BO *klobot* jagung fermentasi lama peram 14 dan 21 hari dengan kadar air 40 dan 50% ..... 78