

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN PERSETUJUAN	ii
HALAMAN PERNYATAAN.....	iv
HALAMAN PERSEMBAHAN.....	v
INTISARI	vi
ABSTRACT	vii
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
PENDAHULUAN	1
Latar Belakang	1
Tujuan Penelitian.....	4
Manfaat Penelitian.....	4
TINJAUAN PUSTAKA	6
Protein Fermentasi Sebagai Imbuhan Pakan	6
Teknologi Fermentasi, Fortifikasi, dan Proteksi	8
Fermentasi	8
Fortifikasi	9
Proteksi	10
Peran Mikroba dalam Konsentrat Protein Fermentasi	11
Bakteri Asam Laktat	11
<i>Aspergillus Niger</i>	12
Ragi Tape	13
Ragi Tempe.....	13
Cemaran Aflatoksin Pada Pakan Selama Penyimpanan	14
Manfaat Kunyit.....	17
Manfaat Kunyit Sebagai Antibakteri.....	17
Manfaat Kunyit Sebagai Antioksidan	18
Kualitas Fisik dan Kimia Bahan Pakan Fermentasi	19
Kualitas Fisik	19
Kualitas Kimia.....	20
Penyimpanan.....	20
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	23
Landasan Teori.....	23
Hipotesis.....	25
MATERI DAN METODE	26
Materi	26

Metode	26
Pembuatan ekstrak kunyit	26
Tepung kunyit	26
Ekstraksi Kunyit.....	27
Pembuatan Protein Fermentasi	27
Produksi <i>starter</i> BAL, <i>starter</i> tempe, <i>starter</i> tape <i>A. Niger</i>	27
Fermentasi Sumber Protein	28
Proteksi dan Fortifikasi Protein Fermentasi.....	29
Tahap Perlakuan	30
Pembuatan sampel	30
Uji kualitas fisik	31
Uji pH	31
Uji Free Fatty Acid (FFA).	31
Uji Aflatoksin	32
Analisis Proksimat	32
Analisis Data	33
HASIL DAN PEMBAHASAN.....	34
Kualitas Fisik Protein Fermentasi, Fortifikasi dan Proteksi (PF2P) Selama Penyimpanan	34
Warna.....	35
Aroma.....	36
Tekstur	37
Jamur	38
Komposisi Kimia Konsentrat Protein Fermentasi, Fortifikasi, dan Proteksi (PF2P) Selama Penyimpanan	39
Bahan kering	40
Bahan organik	41
Lemak kasar	42
Protein kasar	43
pH.....	45
Aflatoksin	46
<i>Free Fatty Acid</i>	49
KESIMPULAN DAN SARAN.....	53
Kesimpulan.....	53
Saran.....	53
RINGKASAN	54
DAFTAR PUSTAKA.....	56
UCAPAN TERIMA KASIH.....	64
LAMPIRAN	66