

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERSETUJUAN	ii
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI	iv
HALAMAN PERSEMBAHAN	v
INTISARI	vi
ABSTRACT	vii
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
PENDAHULUAN	12
Latar Belakang	12
Tujuan Penelitian.....	14
Manfaat Penelitian.....	14
TINJAUAN PUSTAKA	15
Bahan Pakan Sumber Protein	15
Kunyit	16
Manfaat Kunyit	17
Fermentasi	18
Mikroba Sebagai Starter	19
Bakteri Asam Laktat (BAL).....	19
Ragi tape	20
Ragi tempe	20
<i>Aspergillus niger</i>	21
Penyimpanan Pakan	22
LANDASAN TEORI	24
Landasan Teori	24
Hipotesis.....	25
MATERI DAN METODE	26
Waktu dan Tempat Penelitian	26

Materi	26
Metode	26
Pembuatan ekstrak kunyit.....	26
Pembuatan pakan protein fermentasi	27
Pembuatan sampel.....	29
Uji pH	30
Uji aflatoksin metode ELISA(<i>Enzyme Linked Immunosorbent Assay</i>).....	30
Analisis proksimat.....	31
Analisis data	31
HASIL DAN PEMBAHASAN.....	32
Komposisi kimia pakan tambahan protein fermentasi	32
Kadar bahan kering (BK)	32
Kadar bahan organik (BO)	34
Kadar lemak kasar (LK)	35
Kadar protein kasar (PK)	36
Derajat Keasaman (pH).....	37
Cemaran Aflatoksin	38
KESIMPULAN DAN SARAN.....	41
Kesimpulan.....	41
Saran.....	41
RINGKASAN	42
DAFTAR PUSTAKA.....	44
UCAPAN TERIMAKASIH.....	49
LAMPIRAN	52

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Komposisi bahan untuk pembuatan pakan protein fermentasi..	28
2. Komposisi bahan pelengkap pakan protein fermentasi	29
3. Pengaruh penambahan kunyit dan lama penyimpanan secara anaerobik selama 20 hari terhadap komposisi kimia pakan tambahan protein fermentasi.....	32
4. Pengaruh perlakuan penambahan kunyit dan lama penyimpanan secara anaerobik terhadap nilai pH pakan protein fermentasi. .	37
5. Pengaruh penambahan kunyit dan lama penyimpanan terhadap cemaran aflatoksin pakan tambahan protein fermentasi terhadap skor parameter aflatoksin (ppm).....	38
6. Rata-rata penurunan kadar cemaran aflatoksin pada pakan protein fermentasi selama penyimpanan.....	39

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Foto kegiatan selama penelitian.....	52
2. Analisis Proksimat.....	53
3. Analisis statistik uji Bahan Kering (BK)	57
4. Analisis statistik uji Bahan Organik (BO).....	58
5. Analisis statistik uji Lemak Kasar (LK)	59
6. Analisis statistik uji Protein Kasar (PK).....	60
7. Analisis statistik uji nilai derajat keasaman (pH).....	61
8. Cemaran Aflatoksin.....	62