

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERSETUJUAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
HALAMAN PERNYATAAN	iv
HALAMAN PERSEMBAHAN	v
INTISARI	vi
ABSTRACT	vi
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
PENDAHULUAN	1
Latar Belakang	1
Tujuan Penelitian.....	5
Manfaat Penelitian.....	5
TINJAUAN PUSTAKA	6
Pakan Protein Fermentasi.....	6
Teknologi Fermentasi, Fortifikasi, Proteksi dan Pembentukan Blok.....	7
Fermentasi	7
Fortifikasi	8
Proteksi	8
Pembentukan Blok	9
Mikrobia dalam Fermentasi Protein.....	10
Bakteri Asam Laktat	10
<i>Aspergillus Niger</i>	11
Ragi Tape	11
Ragi Tempe.....	12
Cemaran Aflatoksin	12
Penyimpanan secara aerobik dan anaerobik	14
Kualitas Fisik dan Kimia Protein Fermentasi Blok	14
Kualitas Fisik	14
Kualitas Kimia.....	15
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	16
Landasan Teori	16
Hipotesis	17
MATERI DAN METODE	18
Waktu dan Tempat Penelitian	18

Materi	18
Metode	18
Pembuatan Starter Mikrobia Skala Laboratorium	18
Pembuatan Starter Mikrobia Skala Lapang	19
Pembuatan Protein Fermentasi	19
Fortifikasi, Proteksi dan Pembentukan Blok	20
Tahap Perlakuan Protein Fermentasi Blok	21
Uji Organoleptik.....	21
Analisis Proksimat	22
Uji pH	22
Analisis Protein Metode Lowry	22
Cemaran Aflatoksin	23
Analisis Data	24
HASIL DAN PEMBAHASAN.....	25
Kualitas Fisik Protein Fermentasi Blok Selama Penyimpanan	25
Warna	26
Aroma	27
Tekstur	27
Jamur	28
Kualitas Kimia Protein Fermentasi Blok Selama Penyimpanan	29
Bahan Kering.....	31
Bahan Organik.....	31
Lemak Kasar	32
Protein Kasar.....	33
Serat Kasar	34
Derajat Keasaman (pH).....	35
Protein Murni	36
Cemaran Aflatoksin	37
KESIMPULAN DAN SARAN.....	40
Kesimpulan	40
Saran.....	40
RINGKASAN	41
DAFTAR PUSTAKA.....	42
UCAPAN TERIMA KASIH.....	47
LAMPIRAN.....	49

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Proporsi bahan pakan protein fermentasi	20
2. Bahan pakan pembuatan blok adalah	21
3. Skor penilaian uji organoleptik	22
4. Hasil kualitas fisik protein fermentasi blok dengan penyimpanan aerobik dan anaerobik	25
5. Perbedaan penyimpanan secara aerobik dan anaerobik terhadap kualitas kimiawi protein fermentasi blok	29
6. Perubahan derajat keasaman pH pada protein fermentasi blok	35
7. Perbedaan perlakuan penyimpanan dan lama simpan terhadap kadar protein murni (%)	36
8. Cemaran aflatoksin pada protein fermentasi blok selama penyimpanan pada penyimpanan secara anaerobik dan aerobik (ppm)	35

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Dokumentasi pembuatan protein fermentasi blok	48
2. Metode analisis proksimat.....	49
3. Kualitas fisik protein fermentasi blok.....	52
4. Analisis SPSS	54