

DAFTAR ISI

| | Halaman |
|---|---------|
| HALAMAN SAMPUL..... | i |
| HALAMAN JUDUL..... | ii |
| HALAMAN PENGESAHAN PEMBIMBING | iii |
| HALAMAN PENGESAHAN PENGUJI | iv |
| PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI | v |
| PRAKATA..... | vi |
| DAFTAR ISI..... | vii |
| DAFTAR TABEL..... | x |
| DAFTAR GAMBAR..... | xi |
| DAFTAR LAMPIRAN | xii |
| ARTI LAMBANG DAN SINGKATAN | xiii |
| INTISARI | xiv |
| ABSTRACT | xv |
| PENDAHULUAN..... | 1 |
| Latar Belakang..... | 1 |
| Tujuan Penelitian | 4 |
| Manfaat Penelitian | 4 |
| TINJAUAN PUSTAKA | 5 |
| Ketersediaan Pakan Hijauan..... | 5 |
| <i>Pennisetum purpureum</i> sebagai Pakan Ternak..... | 5 |
| <i>Pennisetum purpureum</i> cv.Mott..... | 7 |
| <i>Pennisetum purpuphoides</i> | 8 |
| <i>Pennisetum purpureum</i> radiasi gamma..... | 9 |
| <i>Water Soluble Carbohydrate</i> | 11 |
| Teknologi Silase..... | 12 |
| Tahapan Proses Silase | 13 |
| Fase aerobik..... | 13 |
| Fase <i>anaerobik</i> /fermentasi | 13 |
| Fase stabil | 13 |
| Fase pengeluaran silase dari silo..... | 14 |
| Bakteri Penghasil Asam Laktat..... | 14 |

| | |
|---|----|
| Bahan Aditif Silase | 15 |
| Molases | 15 |
| Kehilangan Kandungan Nutrien..... | 17 |
| Penilaian Kualitas Silase | 18 |
| LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS | 20 |
| Landasan Teori | 20 |
| Hipotesis | 22 |
| MATERI DAN METODE | 23 |
| Waktu dan Lokasi Penelitian | 23 |
| Rancangan Penelitian | 23 |
| Materi Penelitian | 24 |
| Alat-alat penelitian | 24 |
| Bahan-bahan penelitian | 24 |
| Metode Penelitian | 24 |
| Persiapan penelitian | 24 |
| Pelaksanaan penelitian..... | 25 |
| Pembuatan silase | 25 |
| Analisis sampel..... | 26 |
| Parameter penelitian..... | 27 |
| Analisis data | 27 |
| HASIL DAN PEMBAHASAN | 28 |
| Kondisi Umum Bahan Penyusun Silase | 28 |
| Karakteristik Kualitas Fisik Silase | 29 |
| Warna silase..... | 29 |
| Aroma silase..... | 31 |
| Tekstur silase | 32 |
| Keberadaan jamur silase | 34 |
| Karakteristik Kimia Silase | 35 |
| Derajat keasaman (pH) silase 7 hari..... | 35 |
| Derajat keasaman (pH) silase 14 hari..... | 37 |
| Derajat keasaman (pH) silase 21 hari..... | 39 |
| Derajat keasaman (pH) silase 28 hari..... | 40 |
| Perkembangan pH silase..... | 43 |
| Kandungan ammonia (NH ₃) silase | 46 |

| | |
|--|----|
| Kandungan asam laktat silase | 48 |
| Kandungan bahan kering silase..... | 51 |
| Kandungan bahan organik silase..... | 53 |
| Kandungan protein kasar silase..... | 55 |
| Kandungan serat kasar silase..... | 58 |
| Kandungan ekstrak eter silase..... | 60 |
| Kandungan ekstrak tanpa nitrogen silase | 63 |
| Kandungan Total Energi dapat Tercerna Silase | 65 |
| <i>Fleigh Score</i> Silase | 68 |
| KESIMPULAN DAN SARAN | 71 |
| Kesimpulan | 71 |
| Saran | 71 |
| RINGKASAN | 72 |
| SUMMARY | 77 |
| DAFTAR PUSTAKA..... | 82 |
| LAMPIRAN | 91 |