



## DAFTAR ISI

|  | Halaman |
|--|---------|
| HALAMAN PERSETUJUAN .....                                    | i       |
| HALAMAN PENGESAHAN .....                                     | ii      |
| PERNYATAAN .....   | iii     |
| HALAMAN PERSEMBAHAN.....                                     | v       |
| INTISARI.....  | vi      |
| ABSTRACT.....  | vii     |
| DAFTAR ISI .....   | viii    |
| DAFTAR TABEL .....   | x       |
| DAFTAR LAMPIRAN .....  | xii     |
| PENDAHULUAN.....   | 1       |
| Latar Belakang .....   | 1       |
| Tujuan Penelitian.....                                       | 3       |
| Manfaat Penelitian.....                                      | 3       |
| TINJAUAN PUSTAKA .....                                       | 4       |
| Kambing Bligon .....   | 4       |
| Fermentasi Konsentrat .....                                  | 5       |
| Penambahan Buffer .....                                      | 6       |
| Karakteristik Fermentasi Rumen .....                         | 7       |
| LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS .....                           | 10      |
| Landasan Teori.....  | 10      |
| Hipotesis.....   | 11      |
| MATERI DAN METODE .....                                      | 12      |
| Waktu dan Lokasi Penelitian .....                            | 12      |
| Rancangan Penelitian .....                                   | 12      |
| Materi.....  | 12      |
| Metode.....  | 13      |
| Pembuatan starter bakteri asam laktat .....                  | 13      |
| Fermentasi campuran konsentrat .....                         | 13      |
| Pemberian pakan .....  | 14      |
| Pengambilan cairan rumen .....                               | 14      |
| Analisis parameter fermentasi rumen .....                    | 15      |
| Analisis data.....   | 15      |
| HASIL DAN PEMBAHASAN.....                                    | 16      |
| Nilai pH Konsentrat Fermentasi dengan Penambahan Buffer..... | 16      |
| Parameter Fermentasi Rumen .....                             | 18      |
| Nilai pH.....  | 18      |
| Volatile Fatty Acid .....                                    | 19      |
| Konsentrasi amonia .....                                     | 22      |
| Protein mikroba .....  | 23      |
| KESIMPULAN DAN SARAN .....                                   | 26      |
| Kesimpulan.....  | 26      |
| Saran .....  | 26      |
| RINGKASAN.....   | 27      |



UNIVERSITAS  
GADJAH MADA

PENGARUH PENAMBAHAN NaHCO<sub>3</sub> SEBAGAI BUFFER PADA PAKAN KONSENTRAT FERMENTASI  
BAKTERI ASAM LAKTAT  
BERBASIS AMPAS TAHU TERHADAP KARAKTERISTIK FERMENTASI RUMEN KAMBING BLIGON

FARKHAN IHSANI, Prof. Ir. Zaenal Bachrudin, M.Sc., Ph.D.;Cuk Tri Noviandi, S.Pt., M.Anim.St., Ph.D

Universitas Gadjah Mada, 2017 | Diunduh dari <http://etd.repository.ugm.ac.id/>

|                          |    |
|--------------------------|----|
| DAFTAR PUSTAKA.....      | 30 |
| UCAPAN TERIMAKASIH ..... | 34 |
| LAMPIRAN.....            | 36 |