

## DAFTAR ISI

|  | Halaman |
|--|---------|
| <b>HALAMAN JUDUL</b> .....                                       | ii      |
| <b>HALAMAN PERSETUJUAN</b> .....                                 | ii      |
| <b>HALAMAN PENGESAHAN</b> .....                                  | iii     |
| <b>PERNYATAAN</b> .....  | iv      |
| <b>HALAMAN PERSEMBAHAN</b> .....                                 | v       |
| <b>INTISARI</b> .....  | vi      |
| <b>ABSTRACT</b> .....  | vii     |
| <b>DAFTAR ISI</b> .....  | viii    |
| <b>DAFTAR TABEL</b> .....  | x       |
| <b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....                                     | xi      |
| <b>PENDAHULUAN</b> .....   | 1       |
| Latar Belakang .....   | 1       |
| Tujuan Penelitian .....  | 3       |
| Manfaat Penelitian .....   | 3       |
| <b>TINJAUAN PUSTAKA</b> .....                                    | 4       |
| Kacang Koro Pedang Sebagai Komoditi Lokal .....                  | 4       |
| Silase Sebagai Teknologi Fermentasi Pengawetan Pakan .....       | 5       |
| Bakteri Asam Laktat Sebagai Aditif Dalam Fermentasi Silase ..... | 8       |
| Karbohidrat Terlarut Pada Tanaman .....                          | 8       |
| Molases Hasil Sampingan Industri Pemurnian Gula .....            | 10      |
| <b>LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS</b> .....                        | 11      |
| Landasan Teori .....   | 11      |
| Hipotesis .....  | 11      |
| <b>MATERI DAN METODE</b> .....                                   | 13      |
| Waktu dan Lokasi Penelitian .....                                | 13      |
| Materi .....   | 13      |
| Alat .....   | 13      |
| Bahan .....  | 13      |
| Metode .....   | 14      |
| Pembuatan starter bakteri asam laktat .....                      | 14      |
| Pembuatan silase koro .....                                      | 14      |
| Analisis parameter silase .....                                  | 15      |
| Analisis data .....  | 16      |

|  |           |
|--|-----------|
| <b>HASIL DAN PEMBAHASAN .....</b>  | <b>17</b> |
| Pengaruh Penambahan Molases Terhadap Kualitas Fisik Silase<br>Daun Kacang Koro Pedang.....         | 17        |
| Pengaruh Penambahan Molases Terhadap Derajat Keasaman<br>Silase Daun Kacang Koro Pedang .....      | 20        |
| Pengaruh Penambahan Molases Terhadap Kadar Asam Laktat<br>Silase Daun Kacang Koro Pedang .....     | 22        |
| Pengaruh Penambahan Molases Terhadap Kecernaan Bahan<br>Pakan Silase Daun Kacang Koro Pedang ..... | 24        |
| <b>KESIMPULAN DAN SARAN .....</b>  | <b>26</b> |
| Kesimpulan .....   | 26        |
| Saran .....  | 26        |
| <b>RINGKASAN .....</b>   | <b>27</b> |
| <b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>  | <b>31</b> |
| <b>LAMPIRAN.....</b>   | <b>34</b> |