

## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN JUDUL</b> .....	<b>i</b>
<b>HALAMAN PERSETUJUAN</b> .....	<b>ii</b>
<b>HALAMAN PENGESAHAN</b> .....	<b>ii</b>
<b>PERNYATAAN</b> .....	<b>iii</b>
<b>HALAMAN PERSEMBAHAN</b> .....	<b>v</b>
<b>INTISARI</b> .....	<b>vi</b>
<b>ABSTRACT</b> .....	<b>vii</b>
<b>DAFTAR ISI</b> .....	<b>viii</b>
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	<b>x</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	<b>xi</b>
<b>PENDAHULUAN</b> .....	<b>1</b>
Latar Belakang .....	1
Tujuan Penelitian .....	3
Manfaat Penelitian.....	3
<b>TINJAUAN PUSTAKA</b> .....	<b>4</b>
Konsentrat .....	4
Ampas Tahu .....	4
Dedak.....	5
Wheat Pollard .....	5
Molases.....	6
Bakteri Asam Laktat.....	6
Fermentasi.....	8
Fase pertama .....	9
Fase kedua .....	9
Fase ketiga .....	10
Fase keempat .....	10
Fase kelima.....	10
Fase keenam .....	11
Stabilitas Aerobik .....	11
<b>LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS</b> .....	<b>13</b>
Landasan teori.....	13
Hipotesis.....	14
<b>MATERI DAN METODE</b> .....	<b>15</b>
Waktu dan Lokasi Penelitian .....	15
Materi Penelitian.....	15
Metode Penelitian.....	16
Penentuan proporsi total campuran konsentrat.....	16

Pembuatan total campuran konsentrat dan penyimpanan aerobik .....	16
Variabel yang diamati .....	19
Analisis data .....	19
<b>HASIL DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>21</b>
Kualitas Fisik .....	21
Derajat Keasaman (pH) .....	23
Kandungan Asam Laktat .....	27
Kandungan Amonia (NH <sub>3</sub> ) .....	30
Kandungan Bahan Kering (BK) .....	32
Kandungan Bahan Organik (BO) .....	34
<b>KESIMPULAN DAN SARAN .....</b>	<b>38</b>
Kesimpulan .....	38
Saran .....	38
<b>RINGKASAN .....</b>	<b>39</b>
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>43</b>
<b>LAMPIRAN .....</b>	<b>46</b>

## DAFTAR TABEL

<b>Tabel</b>	<b>Halaman</b>
1. Proporsi pembuatan total campuran konsentrat.....	16
2. Kualitas fisik total campuran konsentrat.....	21
3. Hasil uji pH total campuran konsentrat.....	24
4. Persentase kenaikan pH (%).....	26
5. Hasil uji asam laktat total campuran konsentrat (%BK).....	27
6. Persentase penurunan asam laktat (%).....	29
7. Hasil uji amonia NH <sub>3</sub> total campuran konsentrat (%BK).....	30
8. Hasil kandungan BK total campuran konsentrat (%).....	32
9. Hasil kandungan bahan organik total campuran konsentrat (%).....	35

## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Penentuan pH (Nahm, 1992).....	46
2. Penentuan kandungan asam laktat metode Barker dan Summerson (Hawk <i>et al.</i> , 1964).....	47
3. Penentuan kandungan amonia (Chaney and Marbach, 1962).....	48
4. Analisis proksimat penetapan kadar bahan kering (AOAC, 2005).....	49
5. Analisis penetapan kadar bahan organik (AOAC, 2005).....	50
6. Hasil analisis pengaruh berbagai jenis perlakuan dan lama penyimpanan aerobik terhadap pH.....	51
7. Hasil analisis pengaruh berbagai jenis perlakuan dan lama penyimpanan aerobik terhadap kandungan asam laktat.....	55
8. Hasil analisis pengaruh berbagai jenis perlakuan dan lama penyimpanan aerobik terhadap kandungan amonia.....	59
9. Hasil analisis pengaruh berbagai jenis perlakuan dan lama penyimpanan aerobik terhadap kandungan bahan kering.....	63
10. Hasil analisis pengaruh berbagai jenis perlakuan dan lama penyimpanan aerobik terhadap kandungan bahan organik.....	67