

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERSETUJUAN	ii
HALAMAN PERSEMBAHAN	iii
HALAMAN PERNYATAAN	iv
INTISARI	v
ABSTRACT	vi
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR LAMPIRAN	x
PENDAHULUAN	1
Latar Belakang	1
Tujuan Penelitian	3
Manfaat Penelitian	4
TINJAUAN PUSTAKA	5
Brachiaria	5
<i>Brachiaria brizantha</i>	6
Silase	9
Kualitas Silase	12
Faktor-faktor yang mempengaruhi kualitas silase	13
Aditif Silase	14
Karbohidrat Mudah Larut	15
Molases	16
Kecernaan Nutrien Pakan	19
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESA	21
Landasan Teori	21
Hipotesis	23
MATERI DAN METODE	24

Tempat dan Waktu Penelitian	24
Materi Penelitian.....	24
Bahan	24
Alat	24
Metode Penelitian	25
Persiapan	25
Pembuatan silase	25
Pengamatan fisik	25
Pengukuran pH.....	26
Preparasi sampel.....	26
Pengukuran kecernaan secara <i>in vitro</i>	26
Analisa data	28
HASIL DAN PEMBAHASAN.....	29
Kualitas Fisik	29
Warna silase	29
Tekstur silase	31
Bau silase	32
Keberadaan jamur	34
Derajat Keasaman (pH).....	36
Kadar Bahan Kering dan Bahan Organik	38
Kadar bahan kering.....	38
Kadar bahan organik.....	40
Kecernaan Bahan Kering dan Bahan Organik.....	41
Kecernaan bahan kering	41
Kecernaan bahan organik	42
KESIMPULAN DAN SARAN	45
Kesimpulan.....	45
Saran.....	45
RINGKASAN	46
DAFTAR PUSTAKA.....	48
UCAPAN TERIMAKASIH.....	54
LAMPIRAN	56