

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN PERSETUJUAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
PERNYATAAN	iv
HALAMAN PERSEMBAHAN	v
INTISARI	vi
ABSTRACT	vii
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
PENDAHULUAN	12
Latar Belakang	12
Tujuan Penelitian	15
Manfaat Penelitian	15
TINJAUAN PUSTAKA	16
Ampas Tahu	16
Dedak	16
<i>Wheat Pollard</i>	17
Fermentasi	18
Bakteri Asam Laktat	20
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	23
Landasan Teori	23
Hipotesis	24
MATERI DAN METODE	25
Tempat dan Waktu Penelitian	25
Materi Penelitian	25
Metode Penelitian	25
Pembuatan campuran konsentrat fermentasi	25
<i>In vitro</i> Tilley and Terry	26
Variabel yang diamati	27
Komposisi kimia	27
Nilai pH	27
Kadar asam laktat	27
Analisis data	27
HASIL DAN PEMBAHASAN	28
Komposisi Kimia Campuran Konsentrat Fermentasi	28
Nilai pH	30

Kadar Asam Laktat	32
Kecernaan Bahan Kering (KcBK)	35
Kecernaan Bahan Organik (KcBO).....	37
Kadar Protein Mikrobia	39
Nilai pH Cairan Hasil <i>In Vitro</i>	41
KESEMPULAN DAN SARAN.....	44
Kesimpulan.....	44
Saran	44
RINGKASAN.....	45
DAFTAR PUSTAKA.....	50
UCAPAN TERIMA KASIH.....	55
LAMPIRAN.....	58

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 1. Proporsi campuran konsentrat fermentasi	26
Tabel 2. Komposisi kimia bahan pakan fermentasi campuran konsentrat	28
Tabel 3. Komposisi kimia campuran konsentrat sebelum fermentasi	28
Tabel 4. Komposisi kimia campuran konsentrat fermentasi berbasis ampas tahu	29
Tabel 5. Nilai pH campuran konsentrat fermentasi berbasis ampas tahu	31
Tabel 6. Kadar asam laktat campuran konsentrat fermentasi berbasis ampas tahu (mg/100g)	33
Tabel 7. Kecernaan bahan kering campuran konsentrat fermentasi berbasis ampas tahu (%)	35
Tabel 8. Kecernaan bahan organik campuran konsentrat fermentasi berbasis ampas tahu(%)	37
Tabel 9. Kadar protein mikrobial cairan hasil in vitro campuran konsentrat fermentasi berbasis ampas tahu (mg/ml)	39
Tabel 10. Nilai pH cairan hasil in vitro campuran konsentrat fermentasi berbasis ampas tahu	41

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1. Metode analisis proksimat.....	58
Lampiran 2. Kadar asam laktat (Barker dan Summerson)	62
Lampiran 3. Tahapan analisis in vitro metode Tilley dan Terry (1963).....	63
Lampiran 4. Kecernaan bahan kering dan bahan organik	64
Lampiran 5. Penentuan kadar protein mikrobial (metode Lowry).....	65
Lampiran 6. Pengaruh rasio ampas tahu, dedak dan wheat pollard terhadap pH dan kadar asam laktat konsentrat produk fermentasi	66
Lampiran 7. Analisis variansi kadar asam laktat dan nilai pH konsentrat produk fermentasi	66
Lampiran 8. Pengaruh rasio ampas tahu, dedak dan wheat pollard terhadap nilai kecernaan in vitro bahan kering dan bahan organik serta protein mikrobial konsentrat produk fermentasi	68
Lampiran 9. Analisis variansi nilai kecernaan bahan kering dan bahan organik secara <i>in vitro</i>	68
Lampiran 10. Analisis variansi protein biomassa mikrobial fermentasi <i>in vitro</i>	69
Lampiran 11. Analisis variansi pH cairan hasil <i>in vitro</i>	69
Lampiran 12. Grafik standar asam laktat	70
Lampiran 13. Grafik standar protein mikrobial (Lowry)	70