

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERSETUJUAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
PERNYATAAN.....	iv
INTISARI.....	v
ABSTRACT	vi
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR LAMPIRAN	x
PENDAHULUAN.....	1
Latar Belakang	1
Tujuan Penelitian.....	4
Manfaat Penelitian.....	4
TINJAUAN PUSTAKA.....	5
Daun Jati sebagai Sumber Tanin	5
Tanin sebagai Agensia Proteksi Protein.....	6
Sistem Pencernaan Ternak Ruminansia	11
Mikrobia di dalam rumen.....	12
Parameter fermentasi di dalam rumen.....	13
Degradasi Protein oleh Mikrobia di dalam Rumen.....	14
Kecernaan <i>In Vitro</i>	15
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	17
Landasan Teori.....	17
Hipotesis.....	18
MATERI DAN METODE	19
Materi	19
Metode	19
Persiapan dan analisis komposisi kimia pakan	19
Uji kecernaan in vitro.....	20
Variable yang diamati.....	23
Analisis data.....	23
HASIL DAN PEMBAHASAN	24
Komposisi Kimia Bahan Pakan	24
Nilai pH.....	25
Kecernaan dalam Rumen	26
Kecernaan Pasca Rumen.....	30
Kecernaan Total	32

Kadar Amonia (NH ₃).....	36
Protein Mikrobia.....	37
<i>Volatile Fatty Acids</i> (VFA).....	38
KESIMPULAN DAN SARAN.....	42
Kesimpulan.....	42
Saran.....	42
RINGKASAN.....	43
DAFTAR PUSTAKA.....	47
LAMPIRAN.....	53

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Komposisi kimia serasah daun jati (<i>Tectona grandis</i> L.)	6
2. Komposisi kimia bahan pakan yang digunakan dalam penelitian	24
3. Komposisi kimia bahan pakan dari literatur	24
4. Nilai pH medium pencernaan pakan dengan penambahan berbagai level tanin secara in vitro	25
5. Kecernaan pakan dengan penambahan berbagai level tanin secara in vitro dalam rumen (satu tahap)	27
6. Kecernaan pakan dengan penambahan berbagai level tanin secara in vitro pasca rumen	30
7. Kecernaan pakan dengan penambahan berbagai level tanin secara in vitro total (dua tahap)	33
8. Kadar NH ₃ medium pencernaan pakan dengan penambahan berbagai level tanin secara in vitro (mg/100 ml)	36
9. Kadar protein mikrobia medium pencernaan pakan dengan penambahan berbagai level tanin secara in vitro (mg/ml)	37
10. Kadar VFA pencernaan pakan dengan penambahan berbagai level tanin secara in vitro (mM/l)	39

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Analisis kadar tanin dengan metode Burns (Slamet et al., 1996)	53
2. Analisis proksimat (AOAC, 2005)	55
3. Penambahan serasah daun jati sebagai sumber tanin.....	61
4. Metode uji kecernaan in vitro Tilley dan Terry (1963) (Utomo, 2010)	63
5. Penentuan kadar protein mikrobia dengan metode Lowry (Plummer, 1987)	66
6. Metode pengukuran kadar amonia (Chaney dan Marbach, 1962)	68
7. Pengukuran kadar <i>volatile fatty acids</i> (Filipek dan Dvorak, 2009).....	70
8. Analisis variansi nilai pH.....	71
9. Analisis variansi kecernaan satu tahap (dalam rumen)	72
10. Analisis variansi kecernaan pasca rumen	74
11. Analisis variansi kecernaan dua tahap (total).....	76
12. Analisis variansi kadar amonia (NH ₃)	78
13. Analisis variansi protein mikrobia	78
14. Analisis variansi VFA.....	79