

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERSETUJUAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
HALAMAN PERNYATAAN	iv
ABSTRAK	v
ABSTRACT	vi
HALAMAN PERSEMBAHAN	vii
RIWAYAT HIDUP	viii
KATA PENGANTAR	ix
DAFTAR ISI	x
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan masalah.....	2
1.3 Tujuan	3
1.4 Manfaat	3
1.5 Kerangka pikir	3
1.6 Hipotesis	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	5
2.1 Eceng gondok.....	5
2.2 <i>Lactobacilus plantarum</i>	6
2.3 pH Silase	6
2.4 Warna Silase	7
2.5 Aroma Silase.....	9
2.6 Tekstur Silase.....	9
2.7 jamur Silase.....	10
2.8 Palatabilitas Ternak.....	10
2.9 penelitian terdahulu.....	11
BAB III METODE PENELITIAN	13
3.1 Waktu dan Tempat	13
3.2 Materi Penelitian	13
3.3 rancangan penelitian	13

3.4	Prosedur Penelitian	14
3.5	Variabel penelitian	14
3.5.1	ph	14
3.5.2	Aroma	15
3.5.3	Keberadaan Jamur.....	15
3.5.4	Tekstur	15
3.5.5	Warna.....	15
3.5.6	Palatabilitas	15
3.6	Analisis Data.....	16
3.7	Batasan Istilah	16
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....		18
4.1	Hasil Penelitian	18
4.2	Pembahasan	18
4.2.1	ph.....	18
4.2.2	Warna	19
4.2.3	Aroma.....	19
4.2.4	Tekstur silase.....	20
4.2.5	Jamur	20
4.2.6	Palatabilitas	21
BAB V KESIMPULAN.....		22
5.1	Kesimpulan	22
5.2	Saran	22
DAFTAR PUSTAKA		24

LAMPIRAN

Lampiran 1	Ph Silase	27
Lampiran 2	Warna Silase	28
Lampiran 3	Aroma Silase	29
Lampiran 4	Tekstur Silase	30
Lampiran 5	Jamur Silase.....	31
Lampiran 6	Palatabilitas Ternak	33
Lampiran 7	Gambar warna silase.....	34
Lampiran 8	Gambar dokumentasi.....	35