


Hak Cipta Diindungi Undang-Undang

1. Diarangi mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Diarangi mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

DAFTAR ISI

	Halaman
KATA PENGANTAR	i
INTISARI	ii
ABSTRAK	iii
DAFTAR ISI	iv
DAFTAR GAMBAR.....	v
DAFTAR TABEL.....	vi
DAFTAR LAMPIRAN.....	vii
I. PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Tujuan Penelitian	4
1.3. Manfaat Penelitian	4
1.4. Hipotesis.	5
II. TINJAUAN PUSTAKA	6
2.1. Potensi Limbah Kulit Buah Kakao	6
2.2. Potensi Limbah Kulit Buah Nanas	10
2.3. Silase.....	12
2.4. Komposisi Fraksi Serat.....	14
III. MATERI DAN METODE	18
3.1. Waktu dan Tempat Penelitian	18
3.2. Materi Penelitian.....	18
3.2.1. Bahan yang Digunakan Selama Penelitian	18
3.2.2. Alat	18
3.3. Metode Penelitian.....	19
3.4. Parameter yang Diukur.....	19
3.5. Prosedur Penelitian.....	20
3.6. Prosedur Analisis Fraksi Serat.....	22
3.6.1. Kandungan <i>Neutral Detergent Fiber</i> (NDF)	22
3.6.2. Kandungan <i>Acid Detergent Fiber</i> (ADF)	23
3.6.3. Kandungan <i>Acid Detergent Lignin</i> (ADL).....	25
3.6.4. Kandungan Selulosa	26
3.6.5. Kandungan Hemiselulosa	26
3.7. Analisis Data.....	26



IV.	HASIL DAN PEMBAHASAN	28
4.1.	Kandungan <i>Neutral Detergent Fiber</i> (NDF)	28
4.2.	Kandungan <i>Acid Detergent Fiber</i> (ADF)	30
4.3.	Kandungan <i>Acid Detergent Lignin</i> (ADL).....	31
4.4.	Kandungan Selulosa	32
4.5.	Kandungan Hemiselulosa	34
V.	PENUTUP.....	36
5.1.	Kesimpulan.....	36
5.2.	saran.....	36
	DAFTAR PUSTAKA.....	37
	LAMPIRAN.....	43

© Hak cipta milik UIN Suska Riau

State Islamic University of Sultan Syarif Kasim Riau

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
2.1. Kulit Buah Kakao	8
2.2. Kulit Buah Nanas	10
3.1. Bagan Prosedur Penelitian	21

Hak Cipta Diindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.



DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
2.3. Kriteria Silase	14
3.2. Analisis Ragam	27
4.1. Rataan Kandungan NDF Silase Campuran Kulit Buah Kakao dan Kulit Buah Nanas.....	28
4.2. Rataan Kandungan ADF Silase Campuran Kulit Buah Kakao dan Kulit Buah Nanas.....	30
4.3. Rataan Kandungan ADL Silase Campuran Kulit Buah Kakao dan Kulit Buah Nanas.....	31
4.4. Rataan Kandungan Selulosa Silase Campuran Kulit Buah Kakao dan Kulit Buah Nanas.....	33
4.5. Rataan Kandungan Hemiselulosa Silase Campuran Kulit Buah Kakao dan Kulit Buah Nanas.....	34

Hak Cipta Diindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Pencampuran Bahan dalam Proses Pembuatan Silase	43
2. Presentasi Penambahan Air Bahan Silase.....	44
3. Analisis Kimia Kulit Buah Kakao Dan Kulit Buah Nanas	45
4. Hasil Analisis Kimia dari Sampel Silase Campuran Kulit Buah Kakao dan Kulit Buah Nanas.....	46
5. Data Kandungan NDF Silase Campuran Kulit Buah Kakao dan Kulit Buah Nanas.....	47
6. Data Kandungan ADF Silase Campuran Kulit Buah Kakao dan Kulit Buah Nanas.....	49
7. Data Kandungan ADL Silase Campuran Kulit Buah Kakao dan Kulit Buah Nanas	51
8. Data Kandungan Selulosa Silase Campuran Kulit Buah Kakao dan Kulit Buah Nanas	53
9. Data Kandungan Hemiselulosa Silase Campuran Kulit Buah Kakao dan Kulit Buah Nanas.....	55
10. Hasil Silase Campuran Kulit Buah Kakao dan Kulit Buah Nanas	57
11. Bahan dan Alat yang digunakan Selama Penelitian	58
12. Dokumentasi Selama Penelitian	60