

DAFTAR ISI

	Halaman
KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI.....	ii
DAFTAR GAMBAR	iv
DAFTAR TABEL.....	v
DAFTAR LAMPIRAN	vi
I. PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang.....	1
1.2. Tujuan Penelitian	4
1.3. Manfaat Penelitian	4
1.4. Hipotesis Penelitian	4
II. TINJAUAN PUSTAKA	5
2.1. Kulit Buah Kakao	5
2.2. Fermentasi	6
2.3. Silase	7
2.4. Urea	8
2.5. Molases	9
2.6. Kualitas Nutrisi.....	10
III. MATERI DAN METODE	14
3.1. Waktu dan Tempat Penelitian	14
3.2. Materi Penelitian	14
3.3. Metode Penelitian	15
3.4. Peubah yang diukur.....	15
3.5. Prosedur Penelitian.....	15
3.6. Prosedur Analisis	19
3.7. Analisis Data	22
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	24
4.1. Kandungan Bahan Kering	24
4.2. Kandungan Protein Kasar	26
4.3. Kandungan Lemak Kasar	29
4.4. Kandungan Serat Kasar	30
4.5. Kandungan Abu	33
4.6. Kandungan BETN	35

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.

V. PENUTUP	37
5.1. Kesimpulan	37
5.2. Saran	37
DAFTAR PUSTAKA	38
LAMPIRAN	45

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.

