

## DAFTAR ISI

	<b>Halaman</b>
KATA PENGANTAR .....	i
INTISARI.....	ii
ABSTRACT .....	iii
DAFTAR ISI.....	iv
DAFTAR TABEL.....	vi
DAFTAR GAMBAR .....	vii
DAFTAR LAMPIRAN .....	viii
<b>I. PENDAHULUAN .....</b>	<b>1</b>
1.1. Latar Belakang .....	1
1.2. Tujuan Penelitian.....	5
1.3. Manfaat Penelitian.....	5
1.4. Hipotesis Penelitian.....	6
<b>II. TINJAUAN PUSTAKA .....</b>	<b>7</b>
2.1. Potensi Nanas dan Limbahnya sebagai Pakan .....	7
2.2. Tepung Gaplek .....	10
2.3. Silase .....	13
2.4. Penambahan Bahan Aditif.....	15
2.5. Kualitas Nutrisi Silase .....	17
<b>III. MATERI DAN METODE.....</b>	<b>20</b>
3.1. Waktu dan Tempat .....	20
3.2. Materi Penelitian .....	20
3.2.1. Bahan .....	20
3.2.2. Alat.....	20
3.3. Metode Penelitian.....	20
3.4. Parameter yang Diukur.....	21
3.5. Prosedur Penelitian.....	21
3.5.1. Persiapan Materi Penelitian .....	21
3.5.2. Pencampuran Bahan .....	22
3.5.3. Pembungkusan .....	22
3.5.4. Tahap Fermentasi.....	23
3.5.5. Analisis Kandungan Nutrisi.....	23
3.6. Prosedur Analisis Proksimat .....	24
3.6.1. Bahan Kering (Muchtadi, 1989).....	24
3.6.2. Protein Kasar (Sudarmadji dkk., 1997) .....	24
3.6.3. Serat Kasar (AOAC, 2005).....	25
3.6.4. Lemak Kasar (AOAC, 2005).....	26
3.6.5. Abu (AOAC, 2005).....	27

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.

3.6.6. BETN (Tillman dkk., 1998).....	27
3.7. Peubah yang Diukur .....	27
3.8. Analisis Data .....	28
<b>IV. HASIL DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>30</b>
4.1. Kandungan Bahan Kering .....	30
4.2. Kandungan Protein Kasar.....	32
4.3. Kandungan Serat Kasar .....	34
4.4. Kandungan Lemak Kasar .....	37
4.5. Kandungan Abu.....	39
4.6. Kandungan BETN .....	41
<b>V. PENUTUP .....</b>	<b>43</b>
5.1. Kesimpulan.....	43
5.2. Saran.....	43
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>44</b>
<b>LAMPIRAN .....</b>	<b>52</b>
<b>DOKUMENTASI PENELITIAN .....</b>	<b>67</b>

## DAFTAR TABEL

<b>Tabel</b>	<b>Halaman</b>
2.1. Kandungan Zat Makanan Limbah Nanas (%) .....	9
2.2. Kandungan Nutrisi Mahkota Nanas.....	10
2.3. Kandungan Nutrisi Tepung Gaplek.....	12
2.4. Kriteria Penilaian Silase .....	15
3.1. Kandungan BK dan KA Bahan Silase .....	21
3.2. Analisis Sidik Ragam .....	28
4.1. Kandungan Bahan Kering Silase Mahkota Nanas.....	30
4.2. Kandungan Protein Kasar Silase Mahkota Nanas .....	32
4.3. Kandungan Serat Kasar Silase Mahkota Nanas .....	35
4.4. Kandungan Lemak Kasar Silase Mahkota Nanas.....	37
4.5. Kandungan Abu Silase Mahkota Nanas .....	39
4.6. Kandungan BETN Silase Mahkota Nanas.....	41

### 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 GAMBAR

<b>Gambar</b>	<b>Halaman</b>
2.1. Mahkota Nanas .....	8
2.2. Tepung Gaplek .....	12
3.1. Prosedur Penelitian .....	23



- 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. Hasil Analisis Proksimat Mahkota Nanas dan Tepung Gaplek.....	53
2. Hasil Analisis Proksimat Penelitian .....	54
3. Analisis Sidik Ragam Kandungan Bahan Kering.....	55
4. Analisis Sidik Ragam Kandungan Protein Kasar .....	57
5. Analisis Sidik Ragam Kandungan Serat Kasar .....	59
6. Analisis Sidik Ragam Kandungan Lemak Kasar .....	61
7. Analisis Sidik Ragam Kandungan Abu .....	63
8. Analisis Sidik Ragam Kandungan BETN .....	65

### 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.