



DAFTAR ISI

	Halaman
KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI.....	ii
DAFTAR TABEL.....	iii
DAFTAR GAMBAR	iv
DAFTAR LAMPIRAN	v
I. PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang.....	1
1.2. Tujuan Penelitian.....	3
1.3. Manfaat Penelitian.....	3
1.4. Hipotesis	4
II. TINJAUAN PUSTAKA	5
2.1. Kiambang.....	5
2.2. Silase.....	8
2.3. EM-4 (<i>Effective Microorganisme</i>).....	10
2.4. Sifat Fisik Silase	11
2.5. Sifat Kimia Silase	14
III. MATERI DAN METODE.....	16
3.1. Tempat dan Waktu Penelitian.....	16
3.2. Bahan dan Alat Penelitian	16
3.3. Metode Penelitian	16
3.4. Prosedur Penelitian	17
3.5. Penilaian Sifat Fisik Silase	19
3.6. Penentuan Kandungan Protein Kasar	20
3.7. Penentuan Kandungan Serat Kasar	21
3.8. Penentuan Bahan Kering	23
3.9. Penentuan Kandungan Lemak Kasar	24
3.10. Analisis Data	25
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	27
4.1. Sifat Fisik	27
4.2. Nilai Nutrisi	38
V. PENUTUP	48
5.1. Kesimpulan	48
5.2. Saran	48
DAFTAR PUSTAKA	49

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 TABEL

Tabel	Halaman
2.1. Kandungan Zat Makanan Kiambang	6
2.2. Kriteria Kualitas Silase	8
3.1. Nilai Untuk Setiap Kriteria Silase	17
3.2. Analisis Ragam	23
4.1. Rataan Nilai pH Silase Kiambang	24
4.2. Rataan Warna Silase Kiambang	26
4.3. Rataan Aroma Silase Kiambang	28
4.4. Rataan Tekstur Silase Kiambang	29
4.5. Rataan Jamur Silase Kiambang	31
4.6. Rataan Protein Kasar Silase Kiambang	33
4.7. Rataan Serat Kasar Silase Kiambang	34
4.8. Rataan Lemak Kasar Silase Kiambang	36
4.9. Rataan Bahan Kering Silase Kiambang	37

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. Morfologi Kiambang.....	4
3.1. Bagan prosedur penelitian.....	16
4.1. Keberadaan Jamur	32



UIN SUSKA RIAU

- 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. Persentase Penambahan Air dan EM-4 Pada Pembuatan Silase	56
2. Format Uji Organoleptik	57
3. Data pH Silase Kiambang	59
4. Data Warna Silase Kiambang	61
5. Data Aroma Silase Kiambang	63
6. Data Tekstur Silase Kiambang	65
7. Data Jamur Silase Kiambang	67
8. Data Bahan Kering Silase Kiambang	68
9. Data Protein Kasar Silase Kiambang	70
10. Data Serat Kasar Silase Kiambang	72
11. Data Lemak Kasar Silase Kiambang	74
12. Dokumentasi Penelitian	76

© 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.