



DAFTAR ISI

	Halaman
KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI.....	ii
DAFTAR TABEL	iv
DAFTAR GAMBAR.....	v
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Tujuan Penelitian.....	4
1.3. Manfaat Penelitian.....	4
1.4. Hipotesis.....	4
TINJAUAN PUSTAKA	6
2.1. Daun Singkong	6
2.2. Kandungan Nutrisi	7
2.3. Fermentasi.....	9
2.4. Silase	10
2.5. Moleases.....	14
2.6. Analisis Nutrisi.....	15
2.6.1. Kadar Air (KA)	15
2.6.2. Bahan Kering (BK)	16
2.6.3. Protein Kasar (PK)	16
2.6.4. Lemak Kasar (LK)	17
2.6.5. Serat Kasar (SK).....	18
2.6.6. Bahan Ekstrak Tanpa Nitrogen (BETN)	18
2.6.7. Abu	19
METODE PELAKSANAAN	20
3.1. Waktu dan Tempat	20
3.2. Bahan dan Alat	20
3.2.1. Bahan.....	21
3.2.2. Alat	21
3.3. Metode Penelitian.....	20
3.4. Parameter yang Diukur.....	22
3.5. Prosedur Penelitian.....	22
3.6. Prosedur Analisis Proksimat Daun Ubi Kayu.....	24
3.6.1. Kadar Air.....	24
3.6.2. Kandungan Bahan Kering	24
3.6.3. Kandungan Protein Kasar.....	25
3.6.4. Kandungan Serat Kasar.....	26
3.6.5. Kandungan Lemak kasar.....	27
3.6.6. Kandungan Bahan Ekstrak Tanpa Nitrogen (BETN)....	28
3.6.7. Kandungan Abu.....	29
3.7. Analisis Data.....	29

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 mengikuti 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.



HASIL DAN PEMBAHASAN	30
4.1. Kandungan Kadar Air	30
4.2. Kandungan Bahan Kering	31
4.3. Kandungan Protein Kasar	33
4.4. Kandungan Lemak Kasar	34
4.5. Kandungan Serat Kasar	36
4.6. Kandungan Abu	37
4.7. Kandungan Bahan Ekstrak Tanpa Nitrogen	38
PENUTUP	40
5.1. Kesimpulan	40
5.2. Saran	40
DAFTAR PUSTAKA	41
LAMPIRAN	47

IV. © Hak cipta milik UIN Sultan Syarif Kasim 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 menggunakan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.

© Hak Cipta
Universitas Islam Sultan Syarif Kasim 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 mengikuti 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

Daftar Tabel	Halaman
2.2. Kandungan Zat-Zat Makanan Limbah Perkebunan Ubi Kayu	8
3.2. Analisis Sidik Ragam.....	29
4.1. Rataan Kandungan Kadar Air Silase Daun Ubi Kayu (%)	30
4.2. Rataan Kandungan Bahan Kering Silase Daun Ubi Kayu (%)	31
4.3. Rataan Kandungan Protein Kasar Silase Daun Ubi Kayu (%)	33
4.4. Rataan Kandungan Lemak Kasar Silase Daun Ubi Kayu (%)	34
4.5. Rataan Kandungan Serat Kasar Silase Daun Ubi Kayu(%).....	36
4.6. Rataan Kandungan Abu Silase Daun Ubi Kayu (%)	37
4.7. Rataan Kandungan BETN Silase Daun Ubi Kayu (%).....	38



DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
2.1.Daun Singkong.....	7
3.1.Bagan Prosedur Penelitian	23

© [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 mengikuti kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.