

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 ISI

	Halaman
KATA PENGANTAR .....	i
DAFTAR ISI.....	ii
DAFTAR GAMBAR .....	iii
DAFTAR TABEL.....	iv
DAFTAR LAMPIRAN.....	vi
I. PENDAHULUAN .....	1
1.1. Latar Belakang .....	3
1.2. Tujuan Penelitian .....	3
1.3. Manfaat Penelitian .....	3
1.4. Hipotesis Penelitian .....	4
II. TINJAUAN PUSTAKA .....	5
2.1. Tanaman Jagung .....	5
2.2. Kulit Buah Jagung/Klobot Jagung .....	6
2.3. Jerami Jagung .....	7
2.4. Tepung Jagung .....	8
2.5. Fermentasi.....	9
2.6. Silase .....	9
2.7. Sifat Fisik Silase Jerami dan Kulit Buah Jagung.....	11
III. MATERI DAN METODE .....	14
3.1. Waktu dan Tempat Penelitian.....	14
3.2. Materi Penelitian .....	14
3.3. Metode Penelitian .....	14
3.4. Peubah yang Diukur .....	15
3.5. Prosedur Penelitian .....	15
3.6. Prosedur Analisis Sifat Fisik .....	18
3.7. Analisis Data .....	19
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	
4.1. Bau silase kulit buah dan jerami jagung .....	21
4.2. Keberadaan jamur silase kulit buah dan jerami jagung.....	22
4.3. pH silase kulit buah dan jerami jagung.....	23
4.4. Warna silase kulit buah dan jerami jagung.....	25
4.5. Rasa silase kulit buah dan jerami jagung.....	27
4.6. Tekstur silase kulit buah dan jerami jagung.....	29

**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.

<b>PENUTUP</b>	
5.1. Kesimpulan.....	31
5.2. Saran.....	31
<b>DAFTAR PUSTAKA</b> .....	32
<b>LAMPIRAN</b> .....	37



## DAFTAR GAMBAR

<b>Gambar</b>	<b>Halaman</b>
1.1. Tanaman Jagung.....	5
2.2. Kulit Buah Jagung.....	7
2.3. Jerami jagung .....	8
3.1. Tahapan Prosedur Penelitian.....	17



- 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

<b>Tabel</b>	<b>Halaman</b>
2.1. Pembagian limbah tanaman jagung .....	7
3.1. Nilai untuk setiap Kriteria Silase .....	18
3.2. Analisis Ragam .....	19
4.1. Rataan bau silase kulit buah dan jerami jagung .....	21
4.2. Rataan keberadaan jamur silase kulit buah dan jerami jagung .....	22
4.3. Rataan pH silase kulit buah dan jerami jagung .....	24
4.4. Rataan warna silase kulit buah dan jerami jagung .....	25
4.5. Rataan rasa silase kulit buah dan jerami jagung .....	27
4.6. Rataan tekstur silase kulit buah dan jerami jagung .....	29

### 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

<b>Lampiran</b>	<b>Halaman</b>
1. Perhitungan Bahan Kering Sampel dan Penambahan Air .....	37
2. Kuisisioner Panelis Silase Kulit Buah dan Jerami Jagung .....	39
3. Data Panelis.....	43
4. Data Uji Bau.....	56
5. Data Uji Fisik pH .....	59
6. Data Uji Fisik Warna .....	62
7. Data Uji Fisik Rasa .....	69
8. Data Uji Fisik Tekstur .....	75
9. Dokumentasi Penelitian .....	82

### 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.