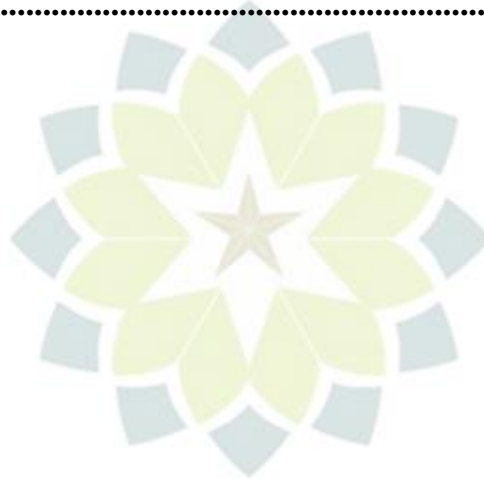


## DAFTAR ISI

<b>ABSTRAK .....</b>	<b>i</b>
<b>KATA PENGANTAR .....</b>	<b>ii</b>
<b>DAFTAR ISI .....</b>	<b>v</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>viii</b>
<b>DAFTAR GAMBAR .....</b>	<b>ix</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>	<b>x</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN.....</b>	<b>1</b>
1.1 Latar Belakang .....	1
1.2 Identifikasi Masalah .....	3
1.3 Batasan Masalah .....	4
1.4 Rumusan Masalah .....	4
1.5 Tujuan Penelitian .....	4
1.6 Manfaat Penelitian .....	4
1.7 Kerangka Pemikiran .....	5
1.8 Hipotesis .....	8
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA .....</b>	<b>9</b>
2.1 Silase .....	9
2.1.1 Ensilase .....	11
2.1.2 Silo .....	14
2.1.3 Kualitas Silase .....	15
2.2 Bakteri Asam Laktat (BAL) .....	16
2.2.1 Karakteristik Bakteri Asam Laktat .....	16

2.2.2 Faktor yang Mempengaruhi Pertumbuhan Bakteri Asam Laktat .....	17
2.2.3 Fermentasi Asam Laktat .....	20
2.2.4 Peranan Bakteri Asam Laktat Dalam Ensilase .....	23
2.2.5 Kelompok Bakteri Asam Laktat Dalam Ensilase .....	24
2.3 Kangkung Darat .....	25
2.3.1 Manfaat Kangkung .....	26
2.3.2 Produksi kangkung .....	27
2.4 Zat Aditif .....	28
2.5 Molase .....	29
<b>BAB III METODE PENELITIAN .....</b>	<b>31</b>
3.1 Waktu dan Tempat Penelitian .....	31
3.2 Metode Penelitian .....	31
3.3 Alat dan Bahan .....	31
3.4 Rancangan Penelitian .....	31
3.5 Prosedur Penelitian .....	32
3.6 Prosedur Analisis .....	32
3.7 Analisis Data .....	33
<b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>36</b>
4.1 Pengaruh Perlakuan Terhadap Kadar Asam Laktat Silase Limbah Kangkung Darat .....	36
4.2 Pengaruh Perlakuan Terhadap pH Silase Limbah Kangkung Darat .....	39

4.3 Hubungan Antara Kadar Asam Laktat dan pH Silase Limbah	
Kangkung Darat .....	43
<b>BAB V KESIMPULAN DAN SARAN .....</b>	<b>45</b>
5.1 Kesimpulan .....	45
5.2 Saran .....	46
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>48</b>
<b>LAMPIRAN .....</b>	<b>52</b>



uin

UNIVERSITAS ISLAM NEGERI  
SUNAN GUNUNG DJATI  
BANDUNG

## DAFTAR TABEL

No	Keterangan Tabel	Hal
1	Kriteria Penilaian Silase	15
2	.....	23
3	Proses Katabolisme Nutrien yang Terjadi Selama Fermentasi .....	24
4	Kelompok Bakteri Asam Laktat Dalam Silase	27
5	.....	29
6	Kandungan Gizi Kangkung	30
7	Jenis dan Fungsi	34
8	.....	37
9	Kandungan Gizi Molase	37
9	Analisis Ragam	38
10	.....	38
10	Analisis Sidik Ragam Kadar Asam Laktat Silase Limbah Kangkung Darat.....	41
11	.....	41
11	Hasil Uji Duncan Pengaruh Perlakuan Terhadap Kadar Asam Laktat Silase Limbah Kangkung Darat	41
11	.....	41
11	Analisis Sidik Ragam pH Silase Limbah Kangkung Darat .....	41



**DAFTAR GAMBAR**

---

<b>No</b>	<b>Keterangan Gambar</b>	<b>Hal.</b>
1	Kurva Pertumbuhan Bakteri .....	<b>18</b>
2	Fermentasi Asam Laktat Melalui Jalur Glikolisis .....	<b>21</b>
3	Kangkung Darat .....	<b>26</b>
4	Molase .....	<b>30</b>
5	Kadar Asam Laktat Silase Limbah Kangkung Darat .....	<b>36</b>
6	pH Silase Limbah Kangkung Darat .....	<b>40</b>
7	Kurva Linear Antara Kadar Asam Laktat dan pH .....	<b>43</b>
8	Warna Silase Limbah Kangkung darat .....	<b>44</b>

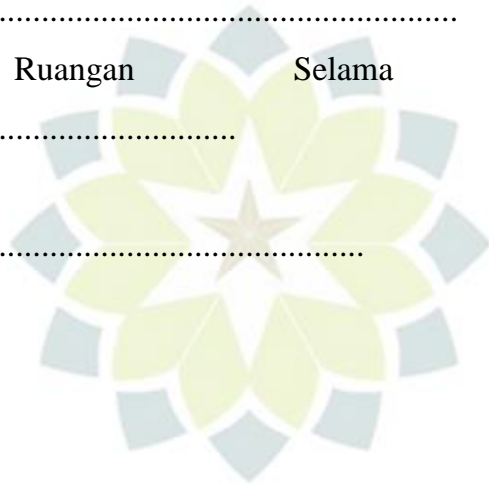


UIN

**DAFTAR LAMPIRAN**

No	Keterangan Lampiran	Hal.
1	Rumus Kadar Asam Laktat Silase Limbah Kangkung Darat .....	52
2	Nilai Kadar Asam Laktat Silase Limbah Kangkung Darat .....	52
3	Hasil Analisis Sidik Ragam pada Nilai Kadar Asam Laktat Silase Limbah Kangkung Darat	53
4	..... Hasil Uji Duncan pada Nilai Kadar Asam Laktat Silase Limbah	54
5	Kangkung Darat Nilai pH Silase Limbah Kangkung Darat .....	54
6	Nilai pH Silase Limbah Kangkung Darat .....	54

7	Hasil Analisis Sidik Ragam pada Nilai pH Silase Limbah Kangkung	55
8	Kangkung Darat .....	55
9	Hasil Uji Duncan pada Nilai pH Silase Limbah Kangkung Darat ...	57
10	Hasil Analisis Regresi Linier Antara pH dan Kadar Asam Laktat	57
11	Silase Limbah Kangkung Darat .....	57
12	Kualitas Organoleptik Silase Limbah Kangkung Darat .....	58
	Kriteria Guilford .....	
	Suhu Ruangan Selama penelitian .....	
	Dokumentasi Penelitian .....	



uin

UNIVERSITAS ISLAM NEGERI  
SUNAN GUNUNG DJATI  
BANDUNG