

DAFTAR ISI

Abstrak	i
Abstract	ii
Kata Pengantar	iii
Daftar Isi	v
Daftar Gambar	vii
Daftar Tabel	viii
Daftar Grafik	ix
Daftar Lampiran	x
BAB 1 PENDAHULUAN	
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	4
1.3 Tujuan	4
1.4 Manfaat Penelitian	5
1.5 Hipotesis	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	
2.1 Limbah Pertanian	6
2.1.1 Jerami Padi	7
2.1.2 Kulit Singkong	8
2.2 Lignoselulosa	9
2.2.1 Lignin.....	10
2.2.2 Selulosa.....	12
2.2.3 Hemiselulosa.....	13
2.3 Jamur Pelapuk Putih (<i>Phanerochaete chrysosporium</i>)	15
2.4 Biokonversi	17
BAB III METODE PENELITIAN	
3.1 Lokasi dan Waktu Penelitian	23
3.2 Alat dan Bahan Penelitian	23
3.2.1 Alat yang Digunakan pada Penelitian	23

3.2.2 Bahan yang Digunakan pada Penelitian	23
3.3 Metode Penelitian	24
3.4 Prosedur Penelitian	27
3.4.1 Sterilisasi Alat	27
3.4.2 Pembuatan Media Agar (<i>Potato Dextrose Agar</i>).....	27
3.4.3 Pembuatan Substrat	27
3.4.4 Peremajaan <i>Phanerochaete chrysosporium</i>	28
3.4.5 Perbanyak Biomassa Miselium <i>Phanerochaete chrysosporium</i>	28
3.4.6 Penghitungan Jumlah Koloni	28
3.4.7 Perlakuan Substrat	29
3.5 Analisis Data	30
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	
4.1 Hasil	32
4.1.1 Analisis Substrat Jerami Padi	32
4.1.2 Analisis Substrat Kulit Singkong	38
4.2 Pembahasan.....	44
BAB V PENUTUP	
5.1 Kesimpulan	56
5.2 Saran	57
Daftar Pustaka	58
Lampiran	65

DAFTAR GAMBAR

NO	JUDUL	HAL
2.1	Konfigurasi Dinding Sel Tanaman	6
2.2	Struktur Gugus Penyusun Lignin	11
2.3	Struktur Gugus Penyusun Selulosa	13
2.4	Struktur Gugus Penyusun Hemiselulosa	14
2.5	Skema Lintasan Utama Fermentasi Karbohidrat Menjadi VFA (<i>Volatil Fatty Acid</i>)	20



DAFTAR TABEL

NO	JUDUL	HAL
2.1	Komposisi Jerami Padi	7
2.2	Komposisi Kulit Singkong	9
3.1	<i>ANAVA One Way</i>	25
3.2	Pengamatan Organoleptik Substrat Setelah Masa Fermentasi Delapan Hari	31
4.1	Analisis Kadar Protein dan Kadar Serat Jerami Padi	32
4.2	Analisis Variansi Kadar Protein Jerami Padi	34
4.3	Uji Lanjut <i>Duncan</i> Kadar Protein Jerami Padi	35
4.4	Analisis Variansi Kadar Serat Jerami Padi	35
4.5	Uji Lanjut <i>Duncan</i> Kadar Serat Jerami Padi	36
4.6	Skor Rata-Rata Perubahan Organoleptik Jerami Padi	36
4.7	Uji <i>Kruskal Wallis</i> Perubahan Organoleptik Jerami Padi	37
4.8	Analisis Komposisi Protein dan Serat Kulit Singkong	38
4.9	Analisis Variansi Kadar Protein Kulit Singkong	40
4.10	Uji Lanjut <i>Duncan</i> Kadar Protein Kulit Singkong	40
4.11	Analisis Variansi Kadar Serat Kulit Singkong	41
4.12	Uji Lanjut <i>Duncan</i> Kadar Serat Kulit Singkong	41
4.13	Skor Rata-Rata Perubahan Organoleptik Kulit Singkong	42
4.14	Uji <i>Kruskal Wallis</i> Perubahan Organoleptik Kulit Singkong	43

DAFTAR GRAFIK

NO	JUDUL	HAL
4.1	Perubahan Kadar Protein Jerami Padi	33
4.2	Perubahan Kadar Serat Jerami Padi	34
4.3	Perubahan Kadar Protein Kulit Singkong	39
4.4	Perubahan Kadar Serat Kulit Singkong	39



uin

UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
SUNAN GUNUNG DJATI
BANDUNG

DAFTAR LAMPIRAN

NO	JUDUL	HAL
1	Penghitungan Jumlah Koloni	65
2	Penghitungan Analisis Variansi	66
3	Hasil Pengamatan Organoleptik	73
4	Dokumentasi Penelitian	77
5	Sertifikat Pengujian Kadar Protein dan Serat	81
6	Bagan Alur Prosedur Penelitian	83
	Surat Pernyataan	84
	Surat Perjanjian Penelitian	85
	SK	86

