

## DAFTAR ISI

	<b>Halaman</b>
KATA PENGANTAR .....	i
DAFTAR ISI.....	iii
DAFTAR TABEL.....	vi
DAFTAR GAMBAR .....	vii
DAFTAR LAMPIRAN.....	viii
<b>I. PENDAHULUAN</b>	
1.1. Latar Belakang.....	1
1.2. Perumusan Masalah .....	3
1.3. Tujuan Penelitian dan Manfaat Penelitian.....	3
1.4. Hipotesis Penelitian .....	4
<b>II. TINJAUAN PUSTAKA</b>	
2.1. Potensi Kulit Umbi Ubi Kayu Sebagai Pakan Ternak.....	5
2.2. Fermentasi dengan Kapang <i>Phanerochaete chrysosporium</i> dan Faktor yang Mempengaruhinya.....	6
2.2.1. Komposisi Substrat.....	9
2.2.2. Dosis Inokulum.....	10
2.2.3. Lama Fermentasi .....	10
2.3. Pengujian Kandungan Bahan Produk Fermentasi .....	11
2.3.1. Bahan Kering.....	11
2.3.2. Protein Kasar .....	11
2.3.3. Serat Kasar .....	12

### III. MATERI DAN METODE PENELITIAN

3.1. Materi Penelitian .....	13
3.2. Metode Penelitian .....	13
3.2.1. Pelaksanaan Penelitian.....	14
3.2.1.1. Persiapan substrat .....	14
3.2.1.2. Peremajaan kapang .....	14
3.2.1.3. Pembuatan inokulum <i>Phanerochaete</i> <i>Chrysosporium</i> .....	15
3.2.1.4. Fermentasi KUUK dengan kapang <i>Phanerochaete chrysosporium</i> .....	16
3.2.2. Peubah Yang Diamati .....	17
3.2.2.1. Perubahan kandungan bahan kering .....	17
3.2.2.2. Peningkatan kandungan protein kasar .....	18
3.2.2.3. Penurunan kandungan serat kasar.....	19
3.2.3. Analisis Data.....	20
3.2.4. Tempat dan Waktu Penelitian.....	20

### IV. HASIL DAN PEMBAHASAN

4.1. Pengaruh Perlakuan Terhadap Perubahan Kandungan Bahan Kering Kulit Umbi Ubi Kayu dan Ampas Tahu Fermentasi Dengan <i>Phanerochaete chrysosporium</i> .....	21
4.2. Pengaruh Perlakuan Terhadap Perubahan Kandungan Protein Kasar Kulit Umbi Ubi Kayu dan Ampas Tahu Fermentasi Dengan <i>Phanerochaete chrysosporium</i> .....	23
4.3. Pengaruh Perlakuan Terhadap Perubahan Kandungan Serat Kasar Kulit Umbi Ubi Kayu dan Ampas Tahu Fermentasi Dengan <i>Phanerochaete chrysosporium</i> .....	26

V. PENUTUP	
5.1. Kesimpulan.....	29
5.2. Saran.....	29
DAFTAR PUSTAKA .....	30
LAMPIRAN .....	35
DAFTAR RIWAYAT HIDUP.....	51

## DAFTAR TABEL

<b>Tabel</b>	<b>Halaman</b>
1. Analisis keragaman .....	20
2. Rataan penurunan kandungan bahan kering.....	21
3. Rataan persentase peningkatan protein kasar KUUKATF.....	23
4. Rataan persentase penurunan serat kasar KUUKATF .....	26

## DAFTAR GAMBAR

<b>Gambar</b>	<b>Halaman</b>
1. Skema peremajaan kapang .....	15
2. Prosedur pembuatan produk kulit umbi ubi kayu dan ampas tahu yang difermentasi dengan kapang <i>Phanerochaete chrysosporium</i> .....	17

## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Kandungan BK, PK dan SK sebelum fermentasi.....	35
2. Data persentase kandungan bahan kering KUUKATF dengan kapang <i>Phanerochaete chrysosporium</i> dalam kondisi segar .....	36
3. Data penurunan kandungan bahan kering fermentasi KUUKATF dengan kapang <i>Phanerochaete chrysosporium</i> .....	37
4. Transformasi data penurunan kandungan bahan kering Fermentasi KUUKATF dengan kapang <i>Phanerochaete chrysosporium</i> ke Arcus Sinus.....	38
5. Hasil statistik penurunan bahan kering KUUKATF .....	39
6. Data peningkatan kandungan protein kasar KUUKATF dengan kapang <i>Phanerochaete chrysosporium</i> . .....	42
7. Hasil statistik peningkatan protein kasar KUUKATF (%) .....	43
8. Data penurunan serat kasar KUUKATF dengan kapang <i>Phanerochaete chrysosporium</i> .....	46
9. Hasil statistik penurunan serat kasar KUUKATF (%).....	47
10. Imbangan C/N produk fermentasi kulit umbi ubi kayu dan ampas tahu dengan <i>Phanerochaete chrysosporium</i> .....	49
11. Dokumentasi produk fermentasi .....	50