

DAFTAR ISI

	Halaman
DAFTAR ISI	xii
DAFTAR TABEL	xiv
DAFTAR GAMBAR	xvi
I. PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang dan Masalah	1
B. Tujuan Penelitian	3
C. Manfaat Penelitian	3
D. Kerangka Pemikiran	3
E. Hipotesis	5
II. TINJAUAN PUSTAKA	
A. Limbah Pasar	6
B. Tepung Gaplek	8
C. Deskripsi Silase	9
D. Uji Organoleptik	12
a. Warna.....	12
b. Aroma	13
c. Tekstur	13
III. METODE PENELITIAN	
A. Waktu dan Tempat Penelitian.....	15
B. Bahan dan Alat Penelitian	15

C. Metode Penelitian	15
a. Rancangan penelitian.....	15
b. Peubah yang diamati.....	16
c. Analisis data	16
D. Prosedur Penelitian	16
a. Pembuatan silase	16
b. Uji organoleptik.....	18
c. Pengukuran pH	20
d. Analisis kadar NH ₃	20
e. Perhitungan nilai fleigh	21
 VI. HASIL DAN PEMBAHASAN	
A. Pengaruh Perlakuan Terhadap Kualitas Fisik Silase Limbah	
Sayuran.....	23
a. Tekstur	23
b. Warna.....	25
c. Aroma	27
B. Pengaruh Perlakuan Terhadap Sifat Kimiawi Silase	
Sayuran.....	28
a. Nilai pH silase limbah sayuran.....	28
b. Kadar NH ₃ silase limbah sayuran.....	30
c. Nilai fleigh silase limbah sayuran	32
 V. SIMPULAN DAN SARAN	
A. Simpulan	34
B. Saran.....	34
DAFTAR PUSTAKA	35
LAMPIRAN.....	38