

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Kandungan nutrisi limbah sayuran klobot, buncis, kol, dan sawi putih	8
2. Kandungan nutrisi tepung gaplek	8
3. Kriteria penilaian silase	12
4. Komposisi limbah sayuran	17
5. Asumsi nilai tekstur pada silase limbah sayuran	23
6. Asumsi nilaiwarna pada silase limbah sayuran.....	25
7. Asumsi nilaiaroma pada silase limbah sayuran	27
8. pH silase limbah sayuran	28
9. Kadar NH ₃ silase limbah sayuran	30
10. Nilai fleigh silase limbah sayuran	32
11. Hasil uji organoleptik tektur silase limbah sayuran	39
12. Analisis ragam tekstur silase limbah sayuran	39
13. Uji BNT pada tekstur silase limbah sayuran.....	40
14. Hasil uji BNT pada tekstur silase limbah sayuran	40
15. Hasil uji organoleptik warna silase limbah sayuran.....	41
16. Analisis ragam warna silase limbah sayuran	41
17. Hasil uji organoleptik aroma silase limbah sayuran	42

18. Analisis ragam aroma silase limbah sayuran	42
19. pH silase limbah sayuran	42
20. Analisis ragam ph silase limbah sayuran	43
21. Kadar NH ₃ silase limbah sayuran	43
22. Analisis ragam kadar NH ₃ silase limbah sayuran	43
23. Perhitungan nilai fleigh silase limbah sayuran.....	44
24. Nilai fleigh silase limbah sayuran	44
25. Analisis ragam nilai fleigh silase limbah sayuran.....	44
26. Uji BNT pada tekstur silase limbah sayuran.....	45
27. Hasil uji BNT pada tekstur silase limbah sayuran	45