

**DAFTAR GAMBAR**

<b>Gambar</b>	<b>Halaman</b>
1. Tata letak perlakuan .....	16
2. Contoh formulir uji organoleptik .....	19
3. Survei pasar dan pengumpulan sampel .....	46
4. Pembuatan silase limbah sayuran .....	47
5. Penyimpanan silase limbah sayuran.....	48
6. Uji organoleptik oleh panelis .....	48
7. Pengukuran pH silase limbah sayuran.....	48
8. Analisis kadar bahan kering silase limbah sayuran.....	49
9. Analisis kadar NH <sub>3</sub> .....	49