

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Komposisi beberapa jenis limbah sayuran(%BK)	7
2. Kandungan nutrisi tepung gaplek (%BK)	9
3. Kriteria silase yang baik	13
4. Komposisi limbah sayuran	16
5. Tata letak percobaan	23
6. Rata-rata kadar protein kasar silase limbah sayuran (%BK).....	25
7. Rata-rata kadar serat kasar silase limbah sayuran (%BK)	27
8. Rata-rata kadar lemak kasar silase limbah sayuran (%BK)	30
9. Rata-rata kadar BETN silase limbah sayuran (%BK).....	32
10. Data hasil analisis proksimat kadar protein kasar silase limbah Sayuran (%KU).....	39
11. Data hasil analisis proksimat kadar lemak kasar silase limbah Sayuran (%KU).....	40
12. Data hasil analisis proksimat kadar serat kasar silase limbah sayuran (%KU)	41
13. Data hasil analisis proksimat kadar BETN silase limbah sayuran (%KU)	41
14. Data hasil analisis proksimat kandungan nutrisi silase limbah Sayuran (%BK).....	42
15. Rata-rata kadar protein kasar silase limbah sayuran.....	42
16. Analisis ragam kadar protein kasar silase limbah sayuran.....	42

17. Uji BNT kadar protein kasar limbah sayuran	43
18. Hasil uji BNT kadar protein kasar silase limbah sayuran	43
19. Rata-rata kadar serat kasar silase limbah sayuran	43
20. Analisis ragam kadar serat kasar silase limbah sayuran	44
21. Uji BNT kadar serat kasar silase limbah sayuran	44
22. Hasil uji BNT kadar serat kasar silase limbah sayuran.....	44
23. Rata-rata kadar BETN silase limbah sayuran.....	45
24. Analisis ragam BETN silase limbah sayuran	45
25. Uji BNT kadar BETN silase limbah sayuran	45
26. Hasil uji BNT kadar BETN silase limbah sayuran	46
27. Rata-rata kadar lemak kasar silase limbah sayuran	46
28. Analisis ragam lemak kasar silase limbah sayuran.....	46
29. Uji BNT kadar lemak kasar silase limbah sayuran.....	47
30. Hasil uji BNT kadar lemak kasar silase limbah sayuran.....	47