DAFTAR ISI

	Halaman
DAFTAR ISI	**i**
DAFTAR TABEL	**iii**
DAFTAR GAMBAR	**v**
I. PENDAHULUAN	**1**
A. Latar Belakang dan Masalah	1
B. Tujuan Penelitian	3
C. Kegunaan Penelitian	3
D. Kerangka Pemikiran	4
E. Hipotesis	7
II. TINJAUAN PUSTAKA	**8**
A. Deskripsi Limbah Sayuran	8
B. Deskripsi Silase	10
C. Jenis dan Kandungan Nutrisi Akselerator	12
D. Uji Organoleptik	14
E. Palatabilitas	16
III. BAHAN DAN METODE	**18**
A. Waktu dan Tempat Penelitian	18
B. Bahan dan Alat Penelitian	18
C. Peubah yang Diamati	18
D. Rancangan Penelitian dan Analisis Data	19

E. Prosedur Penelitian 19

IV. HASIL DAN PEMBAHASAN 24

A. Pengaruh Perlakuan Terhadap Kualitas Fisik Silase Limbah Sayuran 24

a. Tekstur 24

b. Warna 26

c. Aroma 28

B. Palatabilitas 29

V. SIMPULAN DAN SARAN 32

A. Simpulan 32

B. Saran 32

DAFTAR PUSTAKA 33

LAMPIRAN 36