

DAFTAR TABEL

	Halaman
1. Komposisi limbah sayuran.....	20
2. Formulir uji organoleptik	22
3. Nilai uji organoleptik tekstur silase limbah sayuran.....	24
4. Nilai uji organoleptik warna silase limbah sayuran.....	26
5. Nilai uji organoleptik aroma silase limbah sayuran.....	28
6. Rata-rata konsumsi silase limbah sayuran	30
7. Rata-rata uji organoleptik tekstur silase limbah sayuran	37
8. Analisis ragam tekstur silase limbah sayuran	37
9. Uji BNT pada tekstur silase limbah sayuran	37
10. Rata-rata uji organoleptik warna silase limbah sayuran	37
11. Analisis ragam warna silase limbah sayuran	38
12. Uji BNT pada warna silase limbah sayuran	38
13. Rata-rata uji organoleptik aroma silase limbah sayuran	38
14. Analisis ragam aroma silase limbah sayuran	38
15. Uji BNT pada aroma silase limbah sayuran	39
16. Uji palatabilitas hari pertama	39
17. Uji palatabilitas hari kedua	39
18. Uji palatabilitas hari ketiga	39

19. Total konsumsi tiga hari	40
20. Rata-rata konsumsi silase limbah sayuran	40