<table>
<thead>
<tr>
<th>Gambar</th>
<th>Halaman</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>1. Tata letak perlakuan yang diterapkan</td>
<td>16</td>
</tr>
<tr>
<td>2. Proses hidrolisis linamarin oleh enzim linamarase dalam pembentukan asam sianida</td>
<td>24</td>
</tr>
<tr>
<td>3. Proses pembuatan filtrat rumput gajah</td>
<td>39</td>
</tr>
<tr>
<td>4. Filtrat rumput gajah diinkubasi selama 2 hari</td>
<td>39</td>
</tr>
<tr>
<td>5. Pemanenan tanaman singkong</td>
<td>39</td>
</tr>
<tr>
<td>6. Proses pelayuan limbah tanaman singkong</td>
<td>40</td>
</tr>
<tr>
<td>7. Pembuatan silase limbah tanaman singkong</td>
<td>40</td>
</tr>
<tr>
<td>8. Silase difermentasikan selama 21 hari</td>
<td>40</td>
</tr>
<tr>
<td>9. Hasil pengukuran pH silase</td>
<td>41</td>
</tr>
<tr>
<td>10. Proses destilasi uap asam sianida silase</td>
<td>41</td>
</tr>
</tbody>
</table>