

DAFTAR ISI

	Halaman
RINGKASAN	iv
SUMMARY	v
KATA PENGANTAR	vi
UCAPAN TERIMA KASIH	vii
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	3
1.3 Tujuan	3
1.4 Manfaat	4
II TINJAUAN PUSTAKA	5
2.1 Pakan	5
2.3 Pisang kepok (<i>Musa paradisiaca</i> L)	5
2.4 Kulit pisang kepok	7
2.4 Fermentasi	8
2.4.1 Probiotik	9
2.4.2 Molase	10
2.5 Analisis Proksimat	11
2.5 Bahan Kering	12
2.6 Bahan Organik	12

III KERANGKA KONSEP	14
3.1 Kerangka Konseptual	14
3.2 Hipotesis	17
IV METODOLOGI PENELITIAN	18
4.1 Tempat dan Waktu	18
4.2 Materi Penelitian	18
4.2.1 alat Penelitian.....	18
4.2.2 Bahan Penelitian	18
4.3 Metode Penelitian	18
4.4 Variabel Penelitian	19
4.5 Prosedur Penelitian	19
4.6 Parameter Penelitian.....	20
4.7 Analisis Data	22
V HASIL DAN PEMBAHASAN.....	24
5.1 Hasil Penelitian.....	24
5.1.1 Bahan Kering	24
5.1.2 Bahan Organik	25
5.2 Pembahasan	27
5.2.1 Bahan Kering	27
5.2.1 Bahan Organik	29
VI KESIMPULAN DAN SARAN	31
6.1 Kesimpulan.....	31
6.2 Saran	31
DAFTAR PUSTAKA	32
LAMPIRAN.....	36

DAFTAR TABEL

**Tabel
Halaman**

5.1 Data rata-rata kandungan Bahan Organik.....	24
5.2 Data rata-rata kandungan Bahan Kering.....	26

DAFTAR GAMBAR

**Gambar
Halaman**

2.1 Pisang Kepok	7
3.1 Kerangka Konseptual Penelitian.....	16
4.1 Diagram Alir Penelitian.....	23

DAFTAR LAMPIRAN

**Lampiran
Halaman**

1. Perhitungan Dosis Bahan Penelitian	36
2. Hasil Analisis Proksimat sampel awal	37
3. Hasil analisis proksimat sampel akhir.....	38
4. Data Hasil Bahan Kering	39
5. Data Hasil Konversi BK 100% Bahan Organik	40
6. Contoh perhitungan Bahan Organik BK 100%.....	41
7. Hasil Analisis Statistik Bahan Kering.....	42
8. Hasil Analisis Statistik Bahan Organik.....	43
9. Dokumentasi Penelitian	44