

KATA PENGANTAR

Alhamdulillahirabbil'alamin, Segala puji syukur kepada Allah SWT berkat Rahmat dan Hidayahnya, penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul :ANALISIS PENGELOLAAN SISTEM PAKAN SAPI PEDAGING BERBASIS FERMENTASI DALAM MENINGKATKAN KEUNTUNGAN (Studi Di Desa Kembangsari Kecamatan Jati Banteng Kabupaten Situbondo)

Skripsi ini disusun sebagai salah satu pesyaratan kelulusan program S-1 Prodi Ekonomi, Fakultas SOSHUM, Universitas Nurul Jadid Paiton, Probolinggo. Skripsi ini memuat segala komponen yang berkaitan dengan proses perencanaan, pengerjaan, dan hasil dari skripsi yang sudah dikerjakan. Skripsi ini telah dikerjakan dengan mengerahkan seluruh konsentrasi dan kemampuan dari penulis untuk memastikan bahwa nantinya skripsi ini mampu menjadi referensi maupun bahan evaluasi daripada penelitian serupa kedepannya.

Penulis menyadari dalam penyusunan skripsi ini tidak luput dari adanya kesalahan dan juga kekurangan. Oleh karena itu, penulis sangat mengharapkan adanya umpan balik berupa kritik ataupun saran dari para pembaca. Penulis juga berharap bahwa skripsi ini tidak hanya akan berakhir di rak sebagai dokumen pesyaratan saja, namun benar-benar mampu memberikan manfaat bagi siapapun yang membacanya kelak. Akhir kata, penulis mengucapkan terima kasih kepada seluruh pihak yang telah membantu selama proses pengerjaan proyek akhir ini.

BesukI,2 juni 2022

Ahmad Zainuri

DAFTAR ISI

COVER	i
NOTA PEMBIMBING	iii
PENGESAHAN TIM PENGUJI SKRIPSI.....	iv
SURAT PERNYATAAN KEASLIAN.....	v
MOTTO PERSEMBAHASAN.....	vi
KATA PENGANTAR	vii
ABSTRACK	ix
DAFTAR ISI.....	x
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiii
BAB I	2
PENDAHULUAN	2
A. Latar Belakang	2
B. Identifikasi masalah	5
C. Rumusan masalah.....	5
D. Tujuan Penelitian	6
E. Manfaat penelitian.....	6
F. Definisi konsep	7
G. Penelitian terdahulu.....	12
BAB II.....	15
KAJIAN PUSTAKA.....	15
A. Pengertian Analisis.....	15
B. FERMENTASI.....	23
C. KUALITAS FISIK PAKAN FERMENTASI.....	25
D. MANFAAT FERMENTASI.....	27
E. CARA FERMENTASI JERAMI	28
F. JENIS - JENIS FERMENTASI	28
G. REAKSI KIMIA FERMENTASI	30
H. FAKTOR- FAKTOR FERMENTASI	30

I. Teori Laba	32
BAB III	34
METODE PENELITIAN.....	34
A. Jenis dan pendekatan penelitian.....	34
B. Tahap- tahap penelitian.....	35
C. Instrumen penelitian.....	35
D. Sumber data.....	36
E. Teknik pengumpulan data.....	37
F. Analisis data.....	39
G. Pengecekan ke Absahan Data	41
BAB IV	42
HASIL DAN PEMBAHASAN.....	42
A. Gambaran umum objek penelitian.....	42
B. Pemaparan data	43
C. Hasil analisis data.....	44
D. Pembahasan data	51
BAB V.....	53
KESIMPULAN.....	53
A. KESIMPULAN.....	53
B. SARAN	54
DAFTAR PUSTAKA	55
LAMPIRAN – LAMPIRAN.....	58
RIWAYAT HIDUP.....	64

DAFTAR TABEL

Tabel 1	41
Tabel 2	42
Tabel 3	43
Tabel 4	45
Tabel 5	46
Tabel 6	47



DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran Surat menyurat.....	55
Lampiran denah lokasi	57
Lampiran daftar wawancara.....	58
Lampiran dokumentasi.....	59
Lampiran riwayat hidup	61

