

PENGARUH LAMA FERMENTASI TERHADAP KANDUNGAN NUTRISI SILASE RANSUM KOMPLIT

Ahmad Suhardi¹, Tintin Rostini², Sugiarti³

Program Studi Peternakan, 54131, Fakultas Pertanian, Universitas Islam Kalimantan MAB

Email: ahmadsuhardi101@gmail.com

ABSTRAK

Proses fermentasi diawali dengan menghilangkan oksigen atau membuat suasana anaerob melalui pengepakan secara rapat. Saat suasana anaerob tercapai bakteri yang jumlahnya sedikit mulai berkembang dan mengkonversi karbohidrat tanaman menjadi asam, CO₂ dan panas. Tujuan dari penelitian untuk mengetahui Pengaruh lama proses fermentasi terhadap kandungan silase ransum komplit (Bahan Kering, Protein Kasar dan Serat Kasar). Metode yang digunakan dalam penelitian ini yaitu metode eksperimental menggunakan rancangan acak lengkap (RAL) dengan 4 perlakuan 4 ulangan sehingga ada 16 satuan percobaan. Perlakuan penelitian yaitu variasi lama waktu panen terhadap kualitas nutrisi silase ransum komplit Data hasil penelitian akan direkapitulasi dan diolah secara statistik menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL). Apabila hasil analisis ragam menunjukkan perbedaan yang nyata maka akan dilanjutkan dengan uji pada nilai tengah dengan menggunakan uji jarak berganda Duncan (DMRT). Dari hasil penelitian ini dapat disimpulkan bahwa lama fermentasi berpengaruh terhadap kandungan protein kasar, sementara lama proses fermentasi terhadap kandungan bahan kering dan serat kasar tidak berpengaruh nyata.

Kata Kunci : Lama Fermentasi, Kandungan Nutrisi silase, Ransum Komplit

DAFTAR PUSTAKA

- Desroisier. 1998. Teknologi Pengawetan Pangan. Penerjemah M. Muljoharjo. UI Press. Jakarta.
- Hartadi, H., Reksohadiprojo A. D Tilman. 1997. Tabel Komposisi Pakan Ternak Untuk Indonesia. Cetakan Keempat. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Hernawati, 2010. Teknik Analisa Nutrisi Pakan, Kecernaan Pakan Dan Evaluasi Energy Pada Ternak. Jurusan Pendidikan Biologi FMIPA. Universitas Pendidikan Indonesia. Bandung.
- Howard R.L., Abotsi E., Jansen Van Rensburg E.L And Howard S. 2003. Lignocellulose Biotechnology; Issues Of Bioconversion And Enzyme Production. African Journal Of Biotechnology.
- Islamiyati, R., S. Rasjid, dan A. Asriany. 2013. Fraksi Serta Dan Protein Kasar Jerami Jagung Yang Diinokulasi Fungi *Trichoderma* Sp. Dan RAC. Buletin Nutrisi Dan Makanan Ternak. Fakultas Peternakan. Universitas Hasanuddin
- Kurnianingtyas, I.B. 2012. Pengaruh Macam Ekselerator Terhadap Nilai Nutrisi Silase Rumput Kolonjono (*Brachiaria Mutica*) ditinjau dari Nilai Kecernaan dan Fermentabilitas Silase Dengan Teknik In Vitro. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Mugiawati, R. E. 2013. Kadar Air dan pH Siase Rumput Gajah pada Hari ke-21 dengan Penambahan Jenis Aditif dan Bakteri Asam Laktat. Jurnal Ternak Ilmiah.
- Mustabi J., R. Rinduwati, dan M. Mutmainnah. 2019. Kandungan Protein Kasar Silase Ransum Komplit Pada berbagai bentuk dan lama penyimpanan.
- Pioneer, 2004. Brand Silage Inoculants. Technical Insights No 101. Des Moines, Iowa, USA.
- Sapienza, D.A and K.K Bolsen. 1993. Teknologi Silase. Terjemahan. Martoyoedo RBS. Pioneer Hi Berd Internasional. Inc. Kansas State University. England.
- Steel, P.G.D. and Torrie. 1991. Prinsip Dan Prosedur Statistika Suatu Pendekatan Geometrik. Gramedia Utama Jakarta.
- Superianto. S., A.E Harahap dan A. Ali. 2018. Nilai Nutrisi Silase Limbah Sayur Kol dengan Penambahan Dedak Padi dan Lama Fermentasi yang berbeda. Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau. Riau.
- Widodo W. 2002. Bahan Pakan Unggas Non Konvensional. Fakultas Peternakan Perikanan Universitas Muhammadiyah Malang.
- Yulianto, 2010. Pengaruh Penggunaan Kulit Kecambah Kacang Hijau Dalam Ransum Terhadap Kecernaan Bahan Kering Dan Organik Pada Kelinci Keturunan Vlaams Reus Jantan. Surakarta.