

LEGUMINOSA MOLASES BLOK (LMB) DENGAN BAHAN PENGISI LIMBAH KULIT ARI BIJI KEDELAI DAN DEDAK PADI DITINJAU DARI KUALITAS FISIK DAN PALATABILITAS

Sunardi (11381102043)

Dibawah bimbingan Arsyadi Ali dan Triani Adelina

INTISARI

Pembuatan Leguminosa Molases Blok (LMB) didasari oleh kurangnya ketersediaan pakan hijauan di musim kemarau. Perlu dilakukan pembuatan pakan alternatif dengan memanfaatkan leguminosa berupa *Indigofera sp.*, limbah hasil pertanian dan agroindustri berupa kulit ari biji kedelai dan dedak padi sebagai bahan pengisi LMB yang dapat menyerap molases dan sumber energi. Dalam penelitian ini kulit ari biji kedelai dan dedak padi dicampur dengan bahan penyusun lainnya seperti molases, *Indigofera sp.*, semen dan mineral mix, yang bertujuan untuk mengetahui kualitas fisik (bau, warna, rasa dan tekstur) dan tingkat palatabilitas. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah Rancangan Acak Lengkap dengan 3 perlakuan dan 5 ulangan. Perlakuan yang diberikan yaitu pemberian 100% dedak padi dan 0% kulit ari biji kedelai, 50% dedak padi dan 50% kulit ari biji kedelai serta 0% dedak padi dan 100% kulit ari biji kedelai. Hasil penelitian ini menunjukkan LMB dengan bahan pengisi kulit ari biji kedelai dan LMB berbahan pengisi kulit ari biji kedelai dan dedak padi tidak berpengaruh nyata ($P > 0,05$) terhadap kualitas fisik bau, rasa dan tekstur LMB. Kesimpulan dari penelitian ini menunjukkan bahwa LMB dengan bahan pengisi kulit ari biji kedelai dan LMB berbahan pengisi kulit ari biji kedelai dan dedak padi memiliki kualitas fisik yang sama baiknya dengan LMB berbahan pengisi dedak padi dan kualitas fisik LMB berupa warna memiliki kualitas fisik yang lebih rendah. Tingkat palatabilitas ternak terhadap LMB dengan rataan tertinggi ditunjukkan oleh LMB dengan bahan pengisi 100% kulit ari biji kedelai dengan rataan konsumsi sebanyak 46,48 g/ekor/3 jam.

Kata kunci: *LMB, kulit ari biji kedelai, dedak padi.*

UIN SUSKA RIAU

**LEGUMINOSA MOLASES BLOCK (LMB) WITH FILLER MATERIALS
WASTE EPIDERMIS OF SOYBEAN SEEDS AND RICE BRAN REVIEWED
FROM PHYSICAL AND PALATABILITY QUALITY**

Sunardi (11381102043)

Under supervision by Arsyadi Ali and Triani Adelina

ABSTRACT

Making Leguminosa Molases Block (LMB) is based on the lack of availability of forage feed in the dry season. It is necessary to make alternative feed using leguminous in the form of Indigofera sp., Agricultural waste and agroindustry in the form of epidermis of soybean seed and rice bran as LMB filler material that can absorb molasses and energy source. In this research, the skin of soybeans and rice bran was mixed with other ingredients such as molasses, Indigofera sp., Cement and mineral mix, which aimed to know the physical quality (odor, color, taste and texture) and palatability level. The method used in this research is Completely Randomized Design with 3 treatments and 5 replications. The treatments were 100% rice bran and 0% of soybean seeds, 50% rice bran and 50% of soybean seeds and 0% rice bran and 100% of soybean seeds. The results of this study showed that LMB with soybean seed ingredients and LMB made from soybean seeds and rice bran had no significant effect ($P > 0,05$) on the physical quality of odor, taste and texture of LMB. The conclusions of this study indicate that LMB with soybean seed ingredients and LMB made from soybeans and rice bran has the same physical qualities as LMB made from rice bran filler and LMB physical qualities of color have lower physical quality. The level of palatability of livestock to LMB with the highest average is indicated by LMB with 100% bran content of soybean seeds with consumption rate of 46.48 g/head/3 hours.

Keywords: LMB, epidermis of soybean seed, rice bran.

Hak Cipta Diindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.

b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.