

## 1. PENDAHULUAN

### 1.1. Latar Belakang

Salah satu faktor keberhasilan suatu peternakan adalah ketersediaan hijauan yang cukup untuk memenuhi kebutuhan ternak khususnya pada ternak ruminansia. Hijauan memegang peranan penting pada produksi ternak ruminansia, karena pakan yang dikonsumsi oleh ternak tersebut sebagian besar dalam bentuk hijauan, akan tetapi ketersediaan hijauan pakan sangat bervariasi. Pada musim hujan ketersediaan cukup melimpah namun sebaliknya pada musim kemarau ketersediaan hijauan masih sangat terbatas sehingga peternak kesulitan untuk mendapatkan hijauan dengan kualitas yang baik, sehingga pemanfaatan limbah pertanian dan perkebunan menjadi salah satu alternatif untuk mengatasi hal tersebut.

Menurut laporan Badan Pusat Statistik Provinsi Riau (2017) produksi kakao di Riau tahun 2017 adalah 4.000 ton dengan luas 6.179. Daerah penghasil kakao di Riau tersebar di Kabupaten Kampar seluas 286 Ha, Kabupaten Siak seluas 66 Ha, Kabupaten Indragiri Hilir seluas 1.915 Ha, Kuantan Singingi seluas 2.215 Ha, Indragiri Hulu seluas 649 Ha, Rokan Hulu seluas 197 Ha dan Kabupaten Rokan Hilir seluas 260 Ha, Pelelawan 552 Ha, Pekanbaru 13 Ha serta Dumai 26 Ha.

Produksi kakao yang melimpah akan menimbulkan permasalahan pencemaran lingkungan, untuk mengatasi masalah tersebut salah satu caranya adalah dengan memanfaatkan kulit buah kakao menjadi bahan pakan yang bisa meningkatkan produktivitas dan reproduktivitas ternak. Kulit buah kakao

#### Hak Cipta Dilindungi 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.

mengandung nutrisi yang rendah serta kandungan lignin dan serat kasar yang tinggi menyebabkan kulit buah kakao kurang daya cernanya sehingga perlu dilakukan pengolahan terlebih dahulu agar kulit buah kakao memiliki nilai nutrisi yang tinggi.

Hasil pengamatan di lapangan menunjukkan pemberian kulit buah kakao segar pada kambing dilaporkan tidak menimbulkan efek yang negatif dan sudah berlangsung lama, seperti pernyataan Priyanto *et al.*, (2004) pada sistem integrasi kakao-kambing di Provinsi Lampung menunjukkan pemberian kulit buah kakao segar yang dicacah sebanyak 2-3 kg/hari pada kambing dewasa mampu menghemat tenaga kerja penyedia hijauan rumput sebesar 50%.

Hasil pengolahan kulit buah kakao dengan starter mikroba melalui fermentasi menghasilkan kualitas nutrisi yang lebih baik terutama kadar proteinnya sehingga lebih mampu menghasilkan performans yang lebih baik pula (Suparjo *dkk.*, 2011). Silase merupakan salah satu teknologi pengawetan dengan proses fermentasi dengan maksud untuk mendapatkan bahan pakan yang masih bermutu tinggi serta tahan lama agar dapat diberikan kepada ternak pada masa kekurangan pakan. Silase pakan dibuat melalui penyimpanan secara *anaerob* sehingga diharapkan dapat disukai ternak (*palatable*). Selain pengerjaannya mudah dan biaya murah, juga dapat meningkatkan kualitas pakan sehingga dapat diberikan dengan maksimal dan dapat mengatasi kelangkaan hijauan pada musim kemarau. Keberhasilan pembuatan silase sangat ditentukan ketersediaan karbohidrat mudah larut. Karbohidrat mudah larut yang tersedia di dalam bahan dipertahankan dengan cara adanya penambahan bahan aditif, sehingga kandungan

zat makanan yang terdapat di dalam bahan akan terhindar dari penurunan selama proses penyimpanan.

Salah satu bahan tambahan yang bisa digunakan adalah molases. Molases digunakan karena dapat menstimulasi perkembangan bakteri pada proses fermentasi dan menurunkan pH silase. Penambahan molases pada silase dapat meningkatkan populasi bakteri asam laktat, meningkatkan kualitas silase dan menghindari berkurangnya bahan kering pada silase (McDonald *et al.*, 2002). Penambahan bahan aditif yang bisa digunakan selain molases adalah urea. Urea merupakan sumber N yaitu sebesar 46,67% yang mudah didapat, murah, bersifat higroskopis, mudah larut dalam air dan tidak bersifat polutan. Proses amoniasi dengan urea akan meningkatkan protein kasar pakan sejalan dengan peningkatan kadar N dari urea dan mampu meningkatkan nilai pencernaan kakao. Teknologi amoniasi menggunakan urea 7% dan lama pemeraman 21 hari dapat meningkatkan kualitas pod kakao, terjadi penurunan kadar serat kasar serta peningkatan kadar protein kasar dan pencernaan pod kakao amoniasi (Sumarsih *dkk.*, 2005).

Penelitian ini bertujuan untuk meningkatkan nutrisi kulit buah kakao melalui penambahan bahan aditif yang berbeda, sehingga dapat dimanfaatkan sebagai pakan. Berdasarkan uraian di atas penulis melakukan kajian ilmiah dengan judul **“Kualitas Nutrisi Silase Kulit Buah Kakao (*Theobroma Cacao* L.) dengan Penambahan Aditif yang Berbeda”**.

#### 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.

## 1.2. Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui kualitas nutrisi silase kulit buah kakao penambahan aditif yang berbeda.

## 1.3. Manfaat Penelitian

Manfaat penelitian ini adalah :

1. Memberikan informasi tentang kualitas nutrisi dari silase kulit buah kakao dengan penambahan aditif yang berbeda
2. Menambah wawasan, dan pengetahuan pada peternak dan masyarakat bahwa silase kulit buah kakao dapat menjadi salah satu alternatif dalam memecahkan masalah keterbatasan ketersediaan dan kualitas pakan ternak ruminansia serta dapat memperpanjang daya simpan pakan ternak.

## 1.4. Hipotesis Penelitian

Hipotesis dari penelitian ini bahwa penambahan aditif yang berbeda dapat memperbaiki kualitas nutrisi silase kulit buah kakao dinilai dari peningkatan kandungan BK, PK, BETN dan penurunan LK, SK% dan abu.

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.