

## SIFAT FISIK SILASE DAUN UBI KAYU (*Manihot esculenta*) DENGAN PENAMBAHAN MOLASES DAN LAMA PENYIMPANAN YANG BERBEDA

Ivo Purwanto (11381104630)

Dibawah bimbingan Anwar Efendi Harahap dan Wieda Nurwidada Haritsah Zain

### INTISARI

Pakan yang dikategorikan hijauan makanan ternak (HMT) adalah hijauan yang memiliki nilai kandungan gizi yang cukup sesuai kebutuhan ternak khususnya ruminansia. Tujuan dari penelitian ini untuk mengetahui kualitas fisik silase daun ubi kayu (pH, warna, tekstur, aroma,) silase daun ubi kayu (*Manihot esculenta*) dengan penambahan molases dan lama penyimpanan yang berbeda. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) pola faktorial yang terdiri dari 2 faktor dan 3 ulangan. Faktor A yaitu komposisi molases 0%, 7% dan 14% sedangkan faktor B lama penyimpanan 0 hari, 14 hari dan 28 hari. Penelitian ini dilaksanakan selama 2 bulan dimulai dari bulan April sampai Mei 2017 di Laboratorium Agrostologi, Industri pakan dan Ilmu Tanah Fakultas Pertanian dan Peternakan Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa penambahan molases yang berbeda memperbaiki kualitas fisik silase dilihat dari warna, aroma dan tekstur sedangkan pada lama penyimpanan yang berbeda meningkatkan kualitas fisik dapat dilihat dari pH, warna, aroma dan tekstur dan didapati adanya interaksi antara level dan lama penyimpanan pada tekstur silase. Kesimpulan dari penelitian ini bahwa perlakuan terbaik silase pada level molases 14% dengan lama penyimpanan 28 hari dilihat dari pH, aroma, warna, dan tekstur.

Kata Kunci : *daun ubi kayu, lama penyimpanan, sifat fisik, silase*

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.

© Hak cipta milik UIN Suska Riau  
State Islamic University of Sultan Syarif Kasim Riau

UIN SUSKA RIAU