

KUALITAS FISIK SILASE CAMPURAN KULIT BUAH KAKAO DAN KULIT BUAH NANAS DENGAN KOMBINASI YANG BERBEDA

Resta Syamsi (11381201830)
Dibawah bimbingan Triani Adelina dan Eniza Saleh

INTISARI

Kulit buah kakao dan kulit buah nanas adalah limbah perkebunan yang dapat dikombinasikan dan dijadikan pakan alternatif ternak melalui proses silase. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kualitas fisik silase campuran kulit buah kakao dan kulit nanas dengan kombinasi yang berbeda. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap dengan 5 perlakuan dan 4 ulangan, dengan perlakuan campuran (P1= 0% kulit buah kakao + 100% kulit buah nanas, P2 = 25% kulit buah kakao + 75% kulit buah nanas, P3 = 50% kulit buah kakao + 50% kulit buah nanas, P4 = 75% kulit buah kakao + 25% kulit buah nanas dan P5 = 100% kulit buah kakao dan 0% kulit buah nanas). Peubah yang diamati nilai pH, bau, warna, tekstur dan keberadaan jamur. Hasil penelitian menunjukkan bahwa campuran kulit buah kakao dan kulit buah nanas dengan kombinasi yang berbeda tidak berpengaruh nyata ($P>0,05$) terhadap perubahan nilai pH silase (baik sekali), dan memberikan pengaruh yang berbeda sangat nyata terhadap ($P<0,01$) perubahan bau silase (asam), warna silase (coklat muda), tekstur (agak lembek) dan keberadaan jamur (tidak ada). Kesimpulan penelitian ini adalah perlakuan campuran kulit buah kakao dan kulit buah nanas dengan kombinasi yang berbeda tidak dapat memperbaiki nilai pH, dan dapat memperbaiki nilai bau, warna, tekstur dan keberadaan jamur silase. Perlakuan campuran bahan terbaik adalah 100% kulit buah kakao + 0% kulit buah nanas dengan nilai pH 3,83, bau silase asam, warna silase coklat muda, tekstur agak lembek dan tidak ditemukan jamur pada silase.

Kata Kunci: Kulit buah kakao, kulit buah nanas, sifat fisik, silase



PHYSICAL QUALITY OF SILAGE WITH DIFFERENT COMBINATION OF COCOA PEEL AND PINEAPPLE PEEL

Resta Syamsi (11381201830)

Under the guidance of Triani Adelina and Eniza Saleh

ABSTRACT

Cocoa peel and pineapple peel are plantation waste that can be combined and used as an alternative feed of livestock through silage process. This study aims to determine the physical quality of the silage of cocoa peel and pineapple peel with different combinations. This study used a Completely Randomized Design with 5 treatments and 4 replications. Treatments were P1 = 0% peel of cocoa + 100% pineapple peel, P2 = 25% cocoa peel + 75% pineapple peel, P3 = 50% peel cocoa + 50% pineapple peel, P4 = 75% cocoa peel + 25% pineapple peel and P5 = 100% cocoa peel and 0% pineapple peel. The observed variables were pH value, odor, colour, texture and the presence of fungi. The results showed that the mixture of cacao peel and pineapple peel with different combinations had no significant effect ($P > 0.05$) on pH silage (excellent), and had high significant different effect on ($P < 0.01$) odor of silage (acid), the colour of silage (light brown), texture (slightly soft) and none of presence of mushrooms. The conclusion cocoa peel and pineapple peel with different combination can not change pH value, and can improve the odor, colour, texture and the existence of silage mushroom. The best material mixture treatment is 100% cocoa peel + 0% pineapple peel with pH value 3.83, acid odor silage, brown silage colour, slightly soft texture and no mushroom found in silage.

Keywords: cocoa fruit peel, pineapple peel, physical properties, silage

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.