



UIN SUSKA RIAU

# KUALITAS FISIK LEGUMINOSA MOLASES BLOK DENGAN BAHAN PENGISI DAN LAMA PENYIMPANAN YANG BERBEDA

Azhari (11481104433)

Dibawah Bimbingan Arsyadi Ali dan Elviriadi

## INTISARI

Pembuatan Leguminosa Molasses Blok (LMB) didasari oleh kurangnya ketersediaan pakan hijauan di musim kemarau. Leguminosa molases blok merupakan pakan suplemen untuk ternak ruminansia baik sapi, kambing dan ternak ruminansia lainnya. Bahan pengisi yang potensial adalah ampas sagu, onggok dan dedak padi yang berasal dari limbah pertanian. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kualitas fisik leguminosa molases blok dengan bahan pengisi dan lama simpan yang berbeda meliputi warna, bau, rasa, tekstur, kadar air dan sebaran jamur. Metode percobaan yang digunakan adalah Rancangan Acak Lengkap (RAL) pola faktorial yang terdiri dari 2 faktor dan 3 ulangan. Faktor A yaitu A1 : 25% ampas sagu, A2 : 25% onggok dan A3 : 25% dedak padi, sedangkan faktor B lama penyimpanan 2, 4, 6 dan 8 minggu. Hasil penelitian menunjukkan LMB dengan bahan pengisi yang berbeda tidak berpengaruh nyata ( $P > 0,05$ ) terhadap rasa, tekstur, kadar air dan sebaran jamur. Lama penyimpanan sampai 8 minggu dapat mempertahankan kualitas fisik leguminosa molases blok meliputi : bau, rasa dan sebaran jamur serta adanya interaksi antara bahan pengisi dengan lama penyimpanan yang berbeda terhadap warna dan bau. Kesimpulan dari penelitian ini adalah lama penyimpanan 2 minggu didapatkan leguminosa molases blok dengan kualitas terbaik dibandingkan dengan lama penyimpanan yang lain.

Kata Kunci: *LMB, ampas sagu, onggok, dedak padi, lama penyimpanan.*

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.



# PHYSICAL QUALITY OF LEGUMINOSA MOLASES BLOCK WITH FILLER DIFFERENT MATERIAL AND LONG TIME STORAGE

Azhari (11481104433)

Under the guidance by Arsyadi Ali and Elviradi

## ABSTRACT

Making Leguminosa Molases Blok (LMB) is based on the lack of availability of forage feed in the dry season. Leguminosa molasses block can be defined as supplementary feed for ruminants cattle which is cow, goat and other ruminants cattle. Potential filler material are dregs of sago, pile and rice bran derived from agriculture disposal. The purpose of this research is to know the physical quality of leguminosa molasses block with filler material and different storage time through colour, smell, taste, texture, water content and distribution of fungi. The experimental method used was Complete Randomized Design (CRD) with factorial pattern that consist of 2 factors and 3 repetitions. Factors A is A1 : 25% dregs of sago, A2 : 25% pile and A3 : 25% rice bran, meanwhile factors B is long storage time 2, 4, 6 and 8 weeks. The result of this research showed that LMB with different fillers did not have significant effect ( $P > 0,05$ ) toward smell, taste, texstur, quality of water and distribution of fungi. Long storage time until 8 weeks can maintain physical quality of leguminosa molasses block through : smell, taste, and distribution of fungi and the interaction between filler material with different long storage time toward colour and smell. The conclusion of this research is storage times during 2 weeks obtained the best quality of leguminosa molasses block compared to other storage times.

Keywords: LMB, dregs of sago, pile, rice bran, long storage times.

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.