V. PENUTUP

5.1. Kesimpulan

1. Peningkatan lama fermentasi yang berbeda mampu meningkatkan kandungan protein kasar dan BETN serta menurunkan kandungan serat kasar.
2. Perlakuan terbaik pada penelitian ini terdapat pada A4 (lama fermentasi 28 hari) karena mampu menurunkan kandungan serat kasar, dari 16,40% menjadi 15,00%, serta meningkatkan kandungan protein kasar dari 13,77% menjadi 16,51% dan Bahan Ekstrak Tanpa Nitrogen dari 48,98% menjadi 51,57%

5.2. Saran

Dilakukan penelitian lebih lanjut dengan menguji umur simpan pada silase eceng gondok dengan penambahan tepung kulit ubi kayu

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