

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.

## **KUALITAS NUTRISI SILASE MAHKOTA NANAS (*Ananas comosus L. Merr*) DENGAN PENAMBAHAN TEPUNG GAPLEK PADA LEVEL BERBEDA**

Mhd Riki Subagia (11481102645)  
Di bawah bimbingan Dewi Febrina dan Evi Irawati

### **INTISARI**

Salah satu cara untuk meningkatkan kualitas nutrisi mahkota nanas adalah silase. Kualitas nutrisi silase mahkota nanas dapat dipengaruhi oleh dengan penambahan tepung gaplek sebagai aditif silase. Untuk mengetahui kandungan nutrisi silase mahkota nanas dengan penambahan tepung gaplek yang berbeda. Metode yang digunakan pada penelitian ini adalah Rancangan Acak Lengkap dengan 5 perlakuan (0%, 5%, 10%, 15% dan 20%) dan 4 ulangan. Penelitian ini telah dilaksanakan pada bulan Januari – Maret 2018 di Desa Air Terbit Kabupaten Kampar dan Laboratorium Pengolahan Hasil Pertanian Universitas Riau. Parameter yang diukur adalah kandungan nutrisi berupa BK, PK, SK, LK, abu dan BETN. Hasil penelitian ini adalah silase mahkota nanas dengan penambahan tepung gaplek pada level berbeda meningkatkan kandungan BK, PK, SK dan abu serta menurunkan kandungan BETN. Penambahan tepung gaplek pada silase mahkota nanas meningkatkan BK dan PK, tetapi belum mampu menurunkan kandungan SK, LK dan abu serta belum mampu meningkatkan kandungan BETN. Penambahan tepung gaplek sebanyak 10% (R2) menunjukkan hasil terbaik dengan BK (24,52%), PK (10,69%), SK (26,38%), LK (6,37%), abu (8,28%) dan BETN 48,29%.

*Kata kunci: kualitas nutrisi; mahkota nanas; silase; tepung gaplek*

## NUTRITION QUALITY SILAGE PINEAPPLE CROWN (*Ananas comosus L. Merr*) WITH ADDITION CASSAVA FLOUR OF DIFFERENT LEVEL

Mhd Riki Subagia (11481102645)  
Under guidance by Dewi Febrina and Evi Irawati

### ABSTRACT

*One way to improve the nutritional quality of the pineapple crown is silage. Pineapple crown nutritional quality silage can be influenced by the addition of cassava flour as silage additive. To determine the nutrient content of silage pineapple crown with the addition of different cassava flour. The method used in this study was completely randomized design with 5 treatments (0%, 5%, 10%, 15% and 20%) and 4 replications. This study was conducted in January - March 2018 in the village of Air Terbit Kampar and Agricultural Product Processing Laboratory of the University of Riau. The parameters measured were the nutrient content in the form of BK, PK, SK, LK, ash and BETN. The result of this research is the pineapple crown silage with the addition of cassava flour at different levels increase the content of BK, PK, SK and ash and lower content of BETN. The addition of cassava flour in pineapple crown silage improve BK and PK, but has not been able to reduce the content of SK, LK and ash and not able to increase the content of BETN. The addition of 10% cassava flour showed the best result with BK (24,52%), PK (10,69%), SK (26,38%), LK (6,37%), ash (8,28%) and BETN 48,29%.*

**Keywords:** *cassava flour; nutritional quality; pineapple crown; 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.