

V. PENUTUP

5.1. Kesimpulan

Kandungan nutrisi silase mahkota nanas dengan penambahan tepung galek sampai dengan 20% adalah BK 22,26% - 26,38%; PK 7,91% - 12,13%; SK 24,50% - 28,53%; LK 2,01% - 8,64%; abu 8,01% - 9,19% dan BETN 41,51% - 57,58%.

Penambahan tepung galek pada silase mahkota nanas meningkatkan kandungan Bahan Kering (BK) dan Protein Kasar (PK), tetapi belum mampu menurunkan kandungan Serat Kasar (SK), Lemak Kasar (LK) dan abu serta belum mampu meningkatkan kandungan BETN.

Penambahan tepung galek 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%.

5.2. Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan maka untuk penelitian selanjutnya hendaknya ada uji lanjut untuk menilai pencernaan silase mahkota nanas dengan penambahan tepung galek secara *in vitro* sebelum diberikan pada ternak.

Hak Cipta Diindungi 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.