

KUALITAS FISIK SILASE KULIT BUAH KAKAO (*Theobroma cacao L*) DENGAN PENAMBAHAN ADITIF YANG BERBEDA

Syahrun Martua Hasibuan (11381105921)
Di Bawah Bimbingan Anwar Efendi Harahap dan Elviradi

INTISARI

Kulit buah kakao merupakan limbah perkebunan yang dihasilkan tanaman kakao yang dapat dijadikan sebagai pakan ternak ruminansia. Kulit buah kakao memiliki kandungan serat kasar yang tinggi yaitu 38,54%. Perbaikan kandungan nutrisi dapat dilakukan dengan teknologi pengolahan pakan silase. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui kualitas fisik silase kulit buah kakao dengan bahan aditif yang berbeda. Penelitian menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 4 perlakuan dan 5 ulangan. Perlakuan adalah P1 (tanpa penambahan aditif), P2 (penambahan 5% molases), P3 (penambahan 5% urea) dan P4 (penambahan 5% molases + 5% urea). Parameter yang diukur meliputi bau, keberadaan jamur, pH, warna dan tekstur. Perbedaan antar perlakuan diuji lanjut dengan *Duncan's Multiple Range Test*. Hasil penelitian ini menunjukkan bahan aditif yang berbeda tidak berpengaruh nyata ($P < 0,05$) terhadap bau, keberadaan jamur, pH, warna dan tekstur. Kesimpulan dari penelitian ini adalah bahan aditif yang berbeda belum mampu memperbaiki kualitas fisik silase kulit buah kakao dilihat dari bau, keberadaan jamur, pH, warna dan tekstur.

Kata kunci : silase, kualitas fisik, kulit buah kakao.

PHYSICAL OF SILAGE COCOA PEEL (*Theobroma cacao l*) WITH DIFFERENT ADDITIONAL ADDITIVE INGREDIENTS

Syhrun Martua Hsibuan (11381105921)

Under the guidance of Anwar Efendi Harahap and Elviradi

ABSTRACT

Cocoa peel are plantation waste produced by cocoa plants that can be used as ruminants feed. Cocoa peel has a high crude fiber content of 38.54%. The improvement of nutrient content . The improvement of nutrient content can be done with silage feed processing technology. The purpose of this research is to know the quality of ficial silage cocoa peel with different additive. The study used a complete randomized design (RAL) with 4 treatments namely and 5 replication P1 (addition without additive), P2 (addition 5% molases), P3 (addition 5% urea) and P4 (addition 5% molases + 5% urea). The parameters that being observed includes of smell, the presence of mushrooms,pH, clour and tecsture. Differences between treatments were tested further with Duncan's Multiple Range Test. The result of this research is different additive non significantly influenced ($P < 0,05$) to the content of smell, the presence of mushrooms,pH, clour and tecsture . The conclusion of this study is that different additive materials can improve the quality of fisic silage cocoa peel has not been able to of smell, the presence of mushrooms,pH, clour and tecsture.

Keywords : silage, quality fysical, cocoa peel.

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.