

V.PENUTUP

5.1. Kesimpulan

Penambahan 10% *Effective microorganism* (EM-4) merupakan perlakuan terbaik meliputi nilai pH 4,02%, protein kasar 16,18%, serat kasar 14,02%, lemak kasar 1,63% dan bahan kering 84,98%. warna hijau kecoklatan, aromanya asam tengik serta tekstur lembut dan mudah dipisahkan dan terdapat sedikit jamur.

5.1. Saran

Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai lama fermentasi yang berbeda terhadap kualitas fisik yang meliputi nilai pH, warna, aroma, tekstur dan jamur, serta kualitas nutrisi yang meliputi protein kasar, serat kasar, lemak kasar dan bahan kering silase kiambang yang difermentasi dengan penambahan inokulan *Effective microorganism* (EM-4) dengan level yang berbeda.

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.