



KANDUNGAN NUTRISI AMPAS SAGU YANG DIFERMENTASI DENGAN LEVEL MOLASES DAN LAMA FERMENTASI YANG BERBEDA

Yogi Rivaldi (11281101015)

Di bawah bimbingan Anwar Efendi Harahap dan Eniza Saleh

INTISARI

Potensi sagu yang ada di Indonesia tersebar salah satunya ada di Riau tepatnya di Kabupaten Kepulauan Meranti. Produksi sagu tahun 2014 adalah 198.162 ton (BPS, 2015). Produksi ampas sagu pada tahun 2014 diperkirakan mencapai 161.502,03 ton. Pengolahan balok sagu menjadi tepung sagu diperoleh 18,5% pati sagu dan 81,5% berupa ampas sagu (Kiat, 2006). Tujuan penelitian untuk mengetahui kandungan nutrisi ampas sagu yang difermentasi dengan level molases dan lama fermentasi yang berbeda terhadap kandungan Bahan Kering (%), Protein Kasar (%), Bahan Ekstrak Tanpa Nitrogen (%), Lemak Kasar (%), Serat Kasar (%), dan Abu. Penelitian ini telah dilakukan di Laboratorium Ilmu Nutrisi dan Kimia Fakultas Pertanian dan Peternakan Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau. Penelitian berlangsung pada bulan April sampai Mei 2016. Penelitian ini menggunakan rancangan acak lengkap pola Faktorial yang terdiri dari level molases (0; 5; dan 10%) dan lama fermentasi (0; 14; dan 28 hari), masing-masing perlakuan diulang sebanyak 2 kali. Hasil penelitian menunjukkan penurunan terhadap kandungan Bahan Kering (%), peningkatan terhadap kandungan Protein Kasar (%), penurunan kandungan Lemak Kasar (%), peningkatan kandungan Serat Kasar (%), peningkatan kandungan Abu (%), dan peningkatan kandungan BETN (%). Kesimpulan penelitian ini bahwa Level penambahan molases 10% hanya dapat meningkatkan kandungan BETN (%). Lama fermentasi selama 28 hari mampu meningkatkan kandungan PK dan Abu serta Tidak terdapat Interaksi antara level molases yang berbeda dengan lama fermentasi terhadap kandungan BK, PK, SK, LK, Abu dan BETN.

Kata kunci: proksimat, silase, ampas sagu, molases, lama fermentasi

- 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.



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.

NUTRITION CONTENT OF SAGO WASTE ON FERMENTED WITH DIFFERENT MOLASSES LEVEL AND FERMENTATION TIME

Yogi Rivaldi (11281101015)

Under guidance by Anwar Efendi Harahap and Eniza Saleh

ABSTRACT

Sago potential in Indonesia spread one of them is precisely in the District in Riau Kepulauan Meranti. Production in 2014 was 198.162 tons sago (CBS, 2015). Sago waste production in 2014 estimate reach 161.502,03 tons. The beam processing of Sago into sago flour obtain 18,5% sago concentrate and 81,5% sago waste (kiat,2016). The aim of this research are to known the nutrition content of sago waste fermentation molasses level and different formulation time toward Dry Matter (%), Crude Protein (%), Nitrogen Free Extract (%), Ether Extract (%), Crude Fiber (%) and Ash (%). This research was conducted at the Laboratory of Nutrition and Chemistry Faculty of Agriculture and Animal Husbandry State Islamic University Sultan Syarif Kasim Riau. This research conducted from April to May 2016. This reseach using a completely randomize factorial design consist of molasses level (0; 5; and 10%) and fermentation time (0; 14; and 28 days) the treatment was repeated 2 times. The research result show the decreasing of Dry Matter (%), increasing of Crude Protein (%) content, decreasing of Ether Extract (%), increasing of Crude Fiber (%) content, increasing of Ash (%) content and increasing Nitrogen Free Extract (%) content. The conclusion of this research that level of molasses increasing 10% it can only increase Nitrogen Free Extract (%) content, fermentation time ware 28 days it can only increase Crude Protein (%) content and Ash (%). There is no interaction between different level of molasses and fermentation time on Dry Matter (%), Crude Protein (%), Crude Fiber (%), Ash (%) and Nitrogen Free Extract (%) silage sago waste.

Keyword: proximate, silage, sago waste, molasses, fermentation.