

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.

V. PENUTUP

5.1. Kesimpulan

Dari hasil pembahasan dapat ditarik kesimpulan bahwa:

1. Penambahan level dedak yang berbeda meningkatkan kualitas fisik bau dan tekstur silase kulit pisang kepok.
2. Lama fermentasi meningkatkan kualitas fisik warna, bau, tekstur dan keberadaan jamur.
3. Terdapat interaksi dari level dedak dan lama fermentasi terhadap warna, bau dan tekstur.
4. Penambahan level dedak dan lama fermentasi menghasilkan kualitas silase yang baik pada umur penyimpanan 14 hari menghasilkan warna hijau gelap/kecoklatan, testur sedang, bau asam dan tidak ditemukanya jamur.

5.2. Saran

Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut dengan melihat analisis mikrobiologis dari silase kulit pisang kepok.