



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 mengumumkannya dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

**SIFAT FISIK SILASE KULIT PISANG KEPOK (*Musa Paradisiaca* L) DENGAN PENAMBAHAN BERBAGAI LEVEL DEDAK DAN LAMA FERMENTASI YANG BERBEDA**

Sri Widy Asih (11281201815)

Di bawah bimbingan Anwar Efendi Harahap dan Deni Fitra

**INTISARI**

Kulit pisang kepok merupakan hasil sampingan dari pisang kepok yang tidak terpakai atau terjual di pasar yang dapat dijadikan pakan alternatif yaitu silase. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pemberian level dedak yang berbeda pada silase kulit pisang kepok terhadap kualitas fisik yaitu warna, bau, tekstur dan keberadaan jamur serta mengetahui lama fermentasi terbaik dalam pembuatan silase kulit pisang kepok. Penelitian ini telah dilaksanakan di Laboratorium Agrostologi Industri Pakan dan Ilmu Tanah Fakultas Pertanian dan Peternakan, Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau dengan menggunakan Rancangan Acak Lengkap Pola Faktorial yang terdiri dari 2 faktor dan 3 ulangan, faktor A level dedak (0,5,10 %) sedangkan faktor (0,14,28 hari). Hasil penelitian menunjukkan penambahan level dedak yang berbeda meningkatkan kualitas fisik bau dan tekstur, lama fermentasi yang berbeda meningkatkan kualitas fisik meliputi warna, bau, tekstur dan keberadaan jamur serta terdapat interaksi terhadap warna, bau dan tekstur. Hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa perlakuan dengan penambahan level dedak 10% dan lama fermentasi 14 hari dapat meningkatkan kualitas fisik silase kulit pisang kepok dibandingkan dengan kontrol.

*Kata kunci : Kualitas fisik, silase, kulit pisang kepok, level dedak, lama fermentasi,.*



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Hak cipta milik UIN Suska Riau  
State Islamic University of Sultan Syarif Kasim Riau

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 mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

© **PHYSIC QUALITY SILAGE OF KEPOK BANANA (*Musa Paradisiaca* L) PEELS WITH DIFFERENT RICE BRAN LEVEL AND TIME FERMENTATION**

Sri Widy Asih (11281201815)  
Under the guidance of Anwar Efendi Harahap and Deni Fitra

**ABSTRACT**

Kepok banana peels waste is a by product of banana peels kepok unused or sold in the market that can be used as alternative feed is silage. This study aimed to determine the effect of rice brand level, different fermentation time and see the physical quality of silase banana peels cabbage seen from the smell, colour, texture and presence of fungi. Research conducted at the Laboratory of Agrostologi Feed Industri and Soil Sciences Faculty of Agriculture and Animal Husbandry, Universitas Islam Negeri Sultan Syaif Kasim Riau using a completely randomized design (CRD) pattern factorial consisting of two factors and three replications A factor level bran (0,5 and 10) while B factor days fermentation (0,14,28 days). The results showed that the addition level of bran different improving physical quality that includes the smell and textures, time fermentation of different improving physical quality includes colour, smell, texture and presence of fungi. From the results of this study concluded that treatment with the addition of bran level of 10% and fermentation time 14 days can ingerance the physical quality of the banana peels kepok silage compared with controls.

*Keywords: physical quality, silage, banana peels kepok, bran level, fermentation time.*

UIN SUSKA RIAU