

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. KESIMPULAN DAN SARAN

1.1. Kesimpulan

Dari hasil pembahasan dapat ditarik kesimpulan bahwa :

1. Penambahan level dedak padi yang berbeda dapat mempengaruhi kandungan serat kasar tetapi tidak mempengaruhi kandungan bahan kering, protein kasar, lemak kasar, abu dan BETN.
2. Lama fermentasi yang berbeda dapat mempengaruhi kandungan protein kasar dan abu, tetapi tidak mempengaruhi kandungan bahan kering, serat kasar, lemak kasar, BETN.
3. Interaksi antara level dedak dan lama fermentasi yang berbeda dapat mempengaruhi kandungan protein kasar, abu dan BETN tetapi tidak mempengaruhi terhadap kandungan bahan kering, lemak kasar dan serat kasar.
4. Kombinasi terbaik pada penelitian ini adalah level dedak 0% dan lama fermentasi 28 hari.

1.2. Saran

Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut dengan penambahan jenis aditive baru seperti tetes, dedak jagung.