



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.

## © KUALITAS NUTRISI SILASE KULIT PISANG KEPOK (*Musa Paradisiaca* L) DENGAN PENAMBAHAN BERBAGAI LEVEL DEDAK DAN LAMA FERMENTASI YANG BERBEDA

Nuria Winanda (11281204156)

Di bawah bimbingan Anwar Efendi Harahap dan Deni Fitra

### INTISARI

Kulit pisang kepok merupakan salah satu limbah pertanian atau perkebunan yang dapat dijadikan sebagai pakan alternatif. Salah satu cara yang dapat digunakan untuk mengolah limbah menjadi bahan pakan yaitu dengan teknik pengolahan silase. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kualitas nutrisi yang terkandung dalam silase kulit pisang kepok dengan level dedak dan lama fermentasi yang berbeda. Penelitian ini telah dilaksanakan pada bulan April – September 2016 di Laboratorium Ilmu Nutrisi dan Kimia Fakultas Pertanian dan Peternakan Universitas Sultan Syarif Kasim Riau. Penelitian ini menggunakan level dedak dan lama fermentasi yang berbeda. Level dedak yang digunakan adalah (0%, 5%, 10%), lama fermentasi yang digunakan adalah (0, 14, dan 28 hari), masing-masing perlakuan diulang sebanyak 2 kali. Penelitian menggunakan Rancangan Acak Lengkap pola Faktorial dengan kombinasi (3 x 3 x 2). Hasil penelitian menunjukkan interaksi antara level dedak dan lama fermentasi yang berbeda dapat meningkatkan protein kasar berkisar 4.46% - 7.59%, abu berkisar 4.87% - 8.18%, BETN berkisar 65.31% - 80.53% dan tidak terdapat interaksi terhadap bahan kering berkisar 27.26 – 36.57, serat kasar berkisar 6.84% - 18.45%, lemak kasar berkisar 0.50% - 1.71%. Perlakuan terbaik terdapat pada level penambahan dedak 0% dan lama fermentasi 28 hari.

Kata kunci: *Kualitas Nutrisi, Silase, Dedak, 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.

**NUTRITIONAL QUALITY SILAGE BANANA PEEL KEPOK (*Musa Parasiaca* L) WITH THE ADDITION OF VARIOUS LEVELS OF BRAN AND DIFFERENT FERMENTATION TIME**

Nuria Winanda (11281204156)

Under the guidance of Anwar Efendi Harahap and Deni Fitra

**ABSTRACT**

*Kepok banana peel is one of the farm or plantation waste which can be used as an alternative feed. One of the ways that can be used to treat waste into feed ingredients, namely by processing techniques silage. This study aims to determine the quality of silage nutrients in the banana peel bran kepok levels and different fermentation time. This research has been conducted in April – September 2016 in the Laboratory Of Nutrition Science and Chemistry Faculty of Agriculture and Animal Husbandry Sultan Sharif University Eunuchs Riau. This study uses the level of bran and different fermentation time. Bran level used is (0%, 5%, 10%). Fermentation time used a (0, 14, 28 days) each treatment was repeated 2 times. Study design was completely randomized factorial design with a combination (3 x 3 x 2). The results showed the interaction between the levels of bran and different fermentation time may increase crude protein ranges 4.46% - 7.59%, ash ranges 4.87% - 8.18%, BETN ranges 65.31% - 80.53% and there is no interaction against dry matter ranges 27.26 – 36.57, crude fiber ranges 6.84% - 18.45%, crude crude lipid ranges 0.50% - 1.71%. The best treatment there is at the level of the addition of bran 0% and fermentation time 28 days.*

**Keywords:** *Nutritional Quality, silage, Bran, Fermentation.*

UIN SUSKA RIAU