



KUALITAS FISIK KULIT UBI KAYU (*Manihot utilissima*) YANG DIFERMENTASI DENGAN RAGI TAPE (*Saccharomyces cerevisiae*) PADA LAMA FERMENTASI YANG BERBEDA

Tetuko Pangrantum (11281104549)
Di bawah bimbingan Evi Irawati dan Eniza Saleh

INTISARI

Kulit ubi kayu merupakan hasil pengolahan gaplek, tapioka, tape dan panganan berbahan dasar ubi lainnya yang dapat dijadikan sumber bahan pakan alternatif untuk ternak. Penelitian ini telah dilaksanakan pada bulan September sampai Oktober 2016 di Laboratorium Agrostologi Industri Pakan dan Ilmu Tanah Fakultas Pertanian dan Peternakan Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau. Metode yang digunakan pada penelitian ini adalah Rancangan Acak Legkap dengan 4 perlakuan dan 5 ulangan. Perlakuan yang diberikan adalah 0, 3, 6, dan 9 hari. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kualitas fisik kulit ubi kayu (*Manihot utilissima*) yang difermentasi dengan ragi tape (*Saccharomyces cerevisiae*) sebagai pakan ternak serta untuk mengetahui lama fermentasi yang terbaik dalam proses pembuatan kulit ubi kayu fermentasi. Hasil penelitian menunjukkan bahwa lama fermentasi tidak memberikan pengaruh yang nyata ($P>0,05$) terhadap perubahan bau, warna, jamur dan tekstur. Hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa perlakuan dengan pemberian dosis inokulum 3 gram ragi tape dan lama fermentasi 9 hari belum dapat meningkatkan kualitas fisik kulit ubi kayu fermentasi.

Kata Kunci: kulit ubi kayu, sifat fisik, fermentasi.

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.