

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. Terdapat interaksi dari berbagai jenis bahan dan tepung jagung yang berbeda terhadap silase dilihat dari warna (hijau kekuningan), rasa (agak asam) dan tekstur (sedang).
2. Penambahan tepung jagung dan berbagai jenis bahan menghasilkan kualitas silase yang baik yaitu pada penambahan tepung jagung 10 % dan 100% jerami jagung menghasilkan warna hijau/cokelat keemasan (kekuningan), tekstur sedang, bau asam, pH sangat baik (3,30 - 4,19), rasa agak asam dan tidak ditemukannya jamur.

5.2. Saran

Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut dengan melihat analisis kandungan nutrisi dari silase kulit buah dan jerami jagung.