

KUALITAS FISIK SILASE BERBASIS LIMBAH TANAMAN JAGUNG DAN LEVEL TEPUNG JAGUNG YANG BERBEDA

Sahat Kurniadi Sinaga (11381101572)
Dibawah bimbingan Dewi Ananda Mucra dan Yendraliza

INTISARI

Hampir disetiap daerah Indonesia memperlmasalahkan mahal dan sulitnya sumber daya pakan untuk ternak, ditambah lagi dengan keberadaannya yang langka pada musim kemarau khususnya rumput. Silase ternyata mampu memberikan peluang sumber pakan. Diharapkan dengan adanya perlakuan terhadap fermentasi kulit buah dan jerami jagung dapat mengatasi masalah tersebut. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan tepung jagung terhadap kualitas fisik bau, keberadaan jamur, pH, warna, rasa dan tekstur silase Kulit Buah dan Jerami Jagung (*Zea mays*. L). Metode percobaan yang digunakan adalah Rancangan Acak Lengkap pola Faktorial (3x3) dengan 3 ulangan yaitu Faktor A adalah kombinasi jenis bahan 100% kulit buah jagung, 50% kulit buah dan 50% jerami jagung, 100% jerami jagung. Faktor B yaitu 0% tepung jagung, 5% tepung jagung, 100% tepung jagung. Hasil penelitian menunjukkan kombinasi jenis bahan berpengaruh sangat nyata ($P < 0,01$) terhadap kualitas fisik keberadaan jamur (tidak ada), pH (3,30-4,19), warna (hijau kekuningan), rasa (agak asam), tekstur (sedang) dan tidak berpengaruh nyata terhadap bau ($P > 0,05$). Penambahan tepung jagung berpengaruh sangat nyata ($P < 0,01$) terhadap keberadaan jamur (tidak ada), warna (hijau kekuningan), rasa (agak asam), tekstur (sedang) dan tidak berpengaruh nyata terhadap bau, pH ($P > 0,05$). Terjadi interaksi antara kombinasi jenis bahan dan penambahan tepung jagung yang berbeda terhadap silase dilihat dari warna (hijau kekuningan), rasa (agak asam) dan tekstur sedang. Perlakuan terbaik terdapat pada jenis bahan jerami jagung 100% dan penambahan tepung jagung 10% dilihat dari kualitas fisik sangat baik.

Kata kunci : Kualitas fisik, Limbah tanaman jagung, Silase, Tepung jagung, Kombinasi Jenis Bahan.