

V. PENUTUP

5.1. Kesimpulan

Setelah melalui penelitian ini, penulis dapat menyimpulkan bahwa:

1. Penambahan level molases yang terbaik adalah 5%, yang mana dapat memperbaiki kualitas silase ampas sagu dilihat dari sifat fisik, yaitu warna ($2,76\pm 0,73$), bau ($2,90\pm 0,32$), tekstur ($2,89\pm 0,36$), dan keberadaan jamur ($2,43\pm 4,21$) %.
2. Sedangkan lama fermentasi yang terbaik adalah 14 hari, karena dapat memperbaiki kualitas fisik silase ampas sagu dilihat dari warna ($2,61\pm 0,28$), bau ($3,33\pm 0,08$), tekstur ($2,92\pm 0,18$), dan keberadaan jamur 0%.
3. Terjadi intraksi antara level molases 5% dengan lama fermentasi 14 hari silase ampas sagu dilihat dari kualitas fisik, yaitu warna ($2,90\pm 0,18$), bau ($3,25\pm 0,04$), tekstur ($2,84\pm 0,19$), dan keberadaan jamur 0%.

5.2. Saran

Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut dengan melihat analisis mikrobiologi dari silase ampas sagu.