



## SIFAT FISIK AMPAS SAGU YANG DIFERMENTASI DENGAN LEVEL MOLASES DAN LAMA FERMENTASI YANG BERBEDA

Muhammad Solihin (11281101889)

Di bawah Bimbingan Anwar Efendi Harahap dan Eniza Saleh

### INTISARI

Ampas sagu merupakan hasil ikutan pada pengolahan sagu yang terbuang begitu saja dan tidak tertangani dengan baik yang dapat menimbulkan pencemaran lingkungan. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui sifat fisik ampas sagu yang difermentasikan dengan level molases terhadap tekstur, bau, warna dan keberadaan jamur. Penelitian ini telah dilaksanakan di Laboratorium Agrostologi Industri Pakan dan Ilmu Tanah Fakultas Pertanian dan Peternakan, Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan pola faktorial 2 faktor dengan 2 ulangan, faktor A dengan level molases (0%, 5%, dan 10%) sedangkan faktor B dengan lama fermentasi (0 hari, 14 hari, dan 28 hari). Hasil penelitian ini menunjukkan penambahan level molases yang berbeda meningkatkan kualitas fisik bau dan tekstur, lama fermentasi yang berbeda meningkatkan kualitas fisik meliputi warna, bau, tekstur dan keberadaan jamur serta terdapat interaksi terhadap warna, bau dan tekstur. Kesimpulan dari penelitian ini adalah level molases 5 % dan lama fermentasi 14 hari mampu memperbaiki kualitas sifat fisik ampas sagu yang meliputi, warna ( $2,90 \pm 0,18$ ), bau ( $3,25 \pm 0,04$ ), tekstur ( $2,84 \pm 0,19$ ), dan keberadaan jamur 0%.

Kata Kunci: sifat fisik, ampas sagu, molases, lama 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.

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.

## **PHYSICAL QUALITY OF SAGO PULP FERMENTED WITH LEVEL MOLASSES AND LONG DIFFERENT FERMENTATION**

Muhammad Solihin (11281101889)

Under guidance by Anwar Efendi Harahap dan Eniza Saleh

### **ABSTRACT**

*Sago waste is a by-product of processing sago that is just thrown away and is not handled properly which can cause environmental pollution. This study aims to study the physical quality of sago pulp fermented by the level of molasses on texture, odor, color, and fungus. This research has been carried out at the Agrostology Laboratory of the Feed Industry and Soil Science, Faculty of Agriculture and Animal Husbandry, Sultan Syarif Kasim Riau Islamic University. The method used in this study is a Completely Randomized Design (CRD) with a factorial pattern of 2 factors with 2 replications, factor A with molasses level (0%, 5%, and 10%) using factor B with fermentation time (0 days, 14 days, and 28 days). The results of this study indicate different levels of molasses improve physical quality and texture, different fermentation times increase physical quality adding color, odor, texture and coverage associated with color, odor and texture. The conclusion of this study is the level of molasses 5% and 14 days fermentation time can improve the physical quality of sago pulp containing, color ( $2.90 \pm 0.18$ ), odor ( $3.25 \pm 0.04$ ), texture ( $2,84 \pm 0.19$ ), and discussed 0% mushroom.*

*Keywords: physical quality, sago pulp, molasses, fermentation time*