

RINGKASAN

CANDRA KURNIADI. H2CO98097. 2003. Komponen Proksimat Kulit Jagung Manis yang Difermentasi dengan Berbagai Aras Ragi Isi Rumen dan Lama Pemeraman yang Berbeda (Pembimbing : BAGINDA ISKANDAR MOEDA TAMPUBOLON dan SURAHMANTO).

Penelitian bertujuan untuk mengkaji pengaruh fermentasi dengan ragi isi rumen (RIR) dan lama pemeraman yang berbeda terhadap peningkatan kualitas zat gizi dan komponen proksimat kulit jagung manis. Penelitian dilaksanakan di Laboratorium Nutrisi dan Makanan Ternak. Bahan yang digunakan adalah kulit jagung manis, bolus segar dan dedak. Sedangkan peralatannya meliputi : ember, stoples, alat pencatat, pH meter, timbangan, tampah, kantong plastik, pengaduk kayu dan termometer. Analisis di laboratorium dengan menggunakan serangkaian alat-alat yang diperlukan untuk analisis proksimat meliputi kadar bahan kering, abu, protein kasar, lemak kasar dan serat kasar.

Penelitian disusun dalam rancangan acak lengkap pola faktorial 3 x 2 dengan 3 ulangan. Perlakuan aras pemberian ragi isi rumen (RIR) sebanyak 10; 12,5 dan 15% sebagai faktor pertama (X_1 , X_2 dan X_3) dan perlakuan lama pemeraman selama 5 dan 7 minggu sebagai faktor kedua (Y_1 dan Y_2). Data yang diperoleh kemudian dianalisis dengan analisis sidik ragam dan apabila terdapat pengaruh, untuk mengetahui perbedaan antar perlakuan dilanjutkan dengan uji wilayah ganda Duncan.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa rata-rata kadar bahan kering pada perlakuan X_1Y_1 , X_1Y_2 , X_2Y_1 , X_2Y_2 , X_3Y_1 dan X_3Y_2 berturut-turut sebesar 24,71; 22,50; 22,93; 22,16; 22,76 dan 21,42 %. Rata-rata kadar abu berturut-turut sebesar 5,31; 6,85; 5,93; 7,06; 6,13 dan 7,80 %. Rata-rata kadar protein kasar berturut-turut sebesar 7,02; 5,80; 6,68; 5,64; 5,87 dan 6,22 %. Rata-rata kadar lemak kasar berturut-turut sebesar 1,57; 2,09; 1,86; 2,14; 2,04 dan 2,30 %. Rata-rata kadar serat kasar berturut-turut sebesar 38,61; 37,65; 38,15; 37,15; 37,33 dan 36,94 %. Rata-rata kadar BETN berturut-turut sebesar 47,49; 47,61; 47,38; 47,87; 48,62 dan 46,73 %. Kesimpulan yang dapat diambil dari penelitian ini adalah interaksi kedua perlakuan hanya berpengaruh sangat nyata terhadap kadar protein kasar. Hasil terbaik dari fermentasi kulit jagung manis berdasarkan kadar protein kasar adalah pada perlakuan aras pemberian RIR 10 % dan lama pemeraman 5 minggu.

Kata kunci : kulit jagung manis, ragi isi rumen, fermentasi, komponen proksimat