

Pengaruh Perbedaan Lama Pemeraman Fermentasi Ampas Sagu (*Metroxylon sp*) dengan *Aspergillus niger* terhadap Kadar NDF dan ADF.

NUR LAILA. H2C 001 153. 2005.

(Pembimbing : BAGINDA ISKANDAR MOEDA TAMPOEBOLON dan SURONO).

ABSTRAK

Penelitian untuk mengkaji pengaruh kualitas ampas sagu pada lama pemeraman yang berbeda dengan *Aspergillus niger* terhadap kadar NDF dan ADF telah dilaksanakan bulan Desember 2004 – sampai Maret 2005 di Laboratorium Fisiologi Ilmu Makanan Ternak, Fakultas Peternakan, Universitas Diponegoro Semarang. Materi penelitian adalah ampas sagu, starter *Aspergillus niger* dan reagensia untuk analisis NDF dan ADF. Alat yang digunakan dalam penelitian ini adalah cawan Petri, jarum ose, tabung fermentor, tabung reaksi, auktoklaf, krusibel, gelas beker, kompor listrik, pompa hisap, timbangan analitis kapasitas 120 g dengan ketelitian 0,0001 g, pemanas air, oven, tanur dan eksikator. Penelitian menggunakan rancangan acak lengkap (RAL) dengan lima perlakuan lama pemeraman dan empat ulangan. Perlakuan disusun sebagai berikut :

- T₀ : Pemeraman 0 hari (ampas sagu + starter *Aspergillus niger*)
- T₁ : Pemeraman 6 hari (ampas sagu + starter *Aspergillus niger*)
- T₂ : Pemeraman 12 hari (ampas sagu + starter *Aspergillus niger*)
- T₃ : Pemeraman 18 hari (ampas sagu + starter *Aspergillus niger*)
- T₄ : Pemeraman 24 hari (ampas sagu + starter *Aspergillus niger*)

Parameter penelitian adalah kadar NDF dan ADF yang dianalisis menurut metode Van Soest. Hasil penelitian menunjukkan bahwa lama pemeraman ampas sagu dengan *Aspergillus niger* berpengaruh nyata ($p < 0,05$) terhadap penurunan kadar NDF dan ADF. Kadar NDF dari Perlakuan T₀, T₁, T₃, T₄ berturut – turut adalah 33,17; 26,42; 25,82 dan 25,40%. Kadar ADF dari perlakuan T₀, T₁, T₃, T₄ berturut – turut adalah 17,56; 16,75; 15,86; 14,63 dan 14,56%. Kesimpulan hasil penelitian adalah semakin lama waktu pemeraman dapat menurunkan kadar NDF dan ADF ampas sagu fermentasi. Kadar NDF dan ADF terendah terjadi pada perlakuan T₃ dengan lama pemeraman 18 hari.

Kata kunci : ampas sagu, fermentasi, Aspergillus niger, fiber (serat).