

Pengaruh Aras Urea pada Amoniasi Pod Kakao terhadap Kecernaan Bahan Kering dan Kecernaan Bahan Organik secara in vitro

ANCHAR PRIA AJI. H2C 001 099. 2006.

(Pembimbing : BAMBANG SULISTIYANTO dan SRI SUMARSIH).

ABSTRAK

Penelitian bertujuan untuk mengkaji nilai kecernaan bahan kering dan bahan organik pod kakao yang diamoniasi dengan aras urea berbeda. Penelitian telah dilaksanakan di Laboratorium Teknologi Makanan Ternak dan Laboratorium Ilmu Makanan Ternak, Fakultas Peternakan, Universitas Diponegoro, Semarang pada bulan Januari sampai April 2005. Materi penelitian meliputi kulit buah coklat (*pod kakao*), urea dan bahan kimia untuk analisis kecernaan bahan kering (KcBK) dan kecernaan bahan organik (KcBO). Alat yang digunakan dalam penelitian terdiri dari timbangan kapasitas 2 kg dengan ketelitian 10 g, timbangan analitik kapasitas 120 g dengan ketelitian 0,0001 g, sprayer, baskom, plastik, gelas ukur, termometer, dan seperangkat peralatan analisis KcBK dan KcBO. Parameter yang diamati adalah KcBK dan KcBO secara in vitro. Penelitian menggunakan rancangan percobaan acak lengkap dengan 5 perlakuan yaitu masing-masing 0 (T1), 3 (T2), 6 (T3), 9 (T4) dan 12% urea (T5) berdasarkan bahan kering pod kakao dan 3 ulangan. Data diolah dengan menggunakan analisis ragam, apabila terdapat pengaruh yang nyata, dilanjutkan dengan uji wilayah ganda Duncan untuk mengetahui perbedaan antar perlakuan serta dilakukan uji polinomial ortogonal untuk mengetahui nilai optimum aras pemberian urea pada amoniasi pod kakao. Hasil penelitian menunjukkan bahwa perlakuan amoniasi dengan aras urea berbeda pada pod kakao berpengaruh sangat nyata ($p < 0,01$) meningkatkan nilai kecernaan bahan kering dan bahan organik. Hasil rata-rata nilai KcBK adalah T1 = 52,90; T2 = 59,42; T3 = 62,40; T4 = 60,37 dan T5 = 59,70% dan KcBO adalah T1 = 50,89; T2 = 57,20; T3 = 60,50; T4 = 58,36 dan T5 = 57,53%. Kesimpulan dari penelitian ini adalah amoniasi pod kakao dengan aras urea mampu meningkatkan nilai kecernaan bahan kering dan bahan organik. Aras pemberian urea optimum untuk amoniasi pod kakao pada KcBK sebesar 7,67% dan pada KcBO sebesar 7,63% urea berdasarkan bahan kering pod kakao.

Kata kunci : Pod kakao, Amoniasi Urea, Kecernaan bahan kering, Kecernaan bahan organik.