

Kandungan Serat Ampas Pepaya yang Difermentasi dengan Menggunakan Isi Rumen Sapi

ADI NUGROHO. H2C 001. 2006.
(Pembimbing : SURAHMANTO dan SRI SUMARSIH)

ABSTRAK

Penelitian telah dilaksanakan di Laboratorium Teknologi Makanan Ternak dan Laboratorium Ilmu Makanan Ternak, Jurusan Nutrisi dan Makanan Ternak, Fakultas peternakan, Universitas Diponegoro Semarang selama 5 bulan. Penelitian mengenai fermentasi dengan menggunakan isi rumen sapi bertujuan mengkaji pengaruh lama pemeraman terhadap komponen serat ampas pepaya. Materi yang digunakan adalah ampas pepaya dan isi rumen sapi. Penelitian menggunakan rancangan faktorial berdasarkan pola acak lengkap, 3 x 4 dengan 3 kali ulangan. Faktor yang pertama adalah aras isi rumen sapi masing - masing 5% (R₅), 10% (R₁₀), 15% (R₁₅) dan faktor kedua yaitu lama pemeraman 0 (L₀), 2 (L₂), 4 (L₄), dan 6 (L₆) minggu. Parameter yang diamati yaitu kadar NDF, ADF, dan Hemiselulosa. Hasil penelitian menunjukkan tidak ada interaksi antara aras isi rumen dan lama pemeraman, tetapi ada pengaruh nyata pada perlakuan lama pemeraman yaitu lama pemeraman menurunkan kadar NDF dan ADF ampas pepaya sampai lama pemeraman 4 minggu, dan tidak terdapat pengaruh perlakuan terhadap kadar Hemiselulosa.

Kata kunci : Ampas pepaya, isi rumen sapi, fermentasi, serat.