

Ian Dewa Saputra 21230620039: Pengaruh Penambahan Bahan Aditif Terhadap Karakteristik Silase Kulit Pisang Kepok (*Musa paradisica*). Dosen Pembimbing 1: **Dyah Nurul Afiyah, S.Pt., M.Si.,** Dosen Pembimbing 2: **Brilian Desca Dianingtyas, S.Pt., M.Si.,**

RINGKASAN

Berdasarkan banyaknya limbah kulit pisang kepok dan belum adanya pemanfaatan dari limbah tersebut, maka dilakukan penelitian pembuatan pakan ternak dengan pembuatan fermentasi silase pada pakan. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan bahan aditif terhadap silase pisang kepok (*Musa paradisiaca*). Penelitian dilaksanakan selama tanggal 19- 30 Oktober 2024. Metode penelitian yang digunakan yaitu metode eksperimen dengan penelitian rancangan acak lengkap (RAL) dengan menggunakan 3 perlakuan yaitu P0 (silase tanpa bahan aditif), P1 (silase ditambah 10% molases), P2 (silase ditambah 10% bekatul) yang dianalisis menggunakan *Kruskal-Wallis*. Dari ketiga perlakuan penelitian ini maka di dapatkan sebanyak 21 sampel setiap kombinasi antar faktor diulang sebanyak 7 kali ulangan. Variabel yang diamati yaitu kualitas fisik silase kulit pisang (tekstur, warna, aroma, pH, dan keberadaan jamur). Hasil penelitian menunjukkan bahwa interaksi antara penambahan aditif pada silase kulit pisang kepok tidak berpengaruh nyata ($P>0.05$) terhadap tekstur, aroma silase, dan keberadaan jamur. Sedangkan menunjukkan perbedaan nyata ($P<0.05$) terhadap warna dan derajat keasaman silase kulit pisang kepok.

Kata Kunci: Silase, Kulit Pisang Kepok (*Musa paradisiaca*), Molases, Bekatul, Kualitas Fisik.

DAFTAR ISI

HALAMAN PERSETUJUAN	iii
HALAMAN PENGESAHAN	iv
PERNYATAAN ORISINALITAS	v
RINGKASAN	vi
SUMARRY	vii
KATA PENGANTAR	viii
PERSEMBAHAN	ix
RIWAYAT HIDUP	x
DAFTAR ISI.....	xi
DAFTAR TABEL	xiii
DAFTAR GAMBAR	xiv
DAFTAR LAMPIRAN	xv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah	3
1.3 Tujuan Penelitian	3
1.4 Manfaat Penelitian.....	3
1.5 Hipotesis	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	5
2.1 Kulit Pisang Kepok	5
2.2 Molases.....	6
2.3 Bekatul.....	7
2.4 Fermentasi.....	8
2.5 Silase	8
2.6 Kualitas Sifat Fisik	9
2.7 Penelitian Terdahulu	11
2.8 Kerangka Berpikir.....	12
BAB III MATERI DAN METODE	13
3.1 Waktu dan Tempat	13
3.2 Alat dan Bahan	13
3.3 Metode Penelitian	13
3.4 Variabel Penelitian.....	14
3.5 Pelaksanaan Penelitian.....	14
3.6 Metode Analiaais	18

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	19
4.1 Hasil Penelitian	19
4.2 Pengaruh Perlakuan Terhadap Tekstur Silase Kulit Pisang Kepok.....	19
4.3 Pengaruh Perlakuan Terhadap Warna Silase Kulit Pisang Kepok.....	21
4.4 Pengaruh Perlakuan Terhadap Aroma Silase Kulit Pisang Kepok.....	23
4.5 Pengaruh Perlakuan Terhadap pH Silase Kulit Pisang Kepok	25
4.6 Pengaruh Perlakuan Terhadap Jamur Silase Kulit Pisang Kepok.....	26
BAB V PENUTUP.....	28
5.1 Kesimpulan.....	28
5.2 Saran	28
DAFTAR PUSTAKA	28
LAMPIRAN.....	32

DAFTAR TABEL

No.	Teks	Halaman
1	Kandungan Nutrisi Bekatul	8
2	Skor Penilaian Fisik	17
3	Skor Penilaian Fisik	17
4	Skor Penilaian Fisik	18
5	Hasil Uji Organoleptik Silase Kulit Pisang.....	19

DAFTAR GAMBAR

No.	Teks	Halaman
1	Pisang Kepok	5
2	Molases	6
3	Bekatul	7
4	Kerangka Berpikir.	12
5	Flowcart Pembuatan Silase	16
6	Diagram hasil uji tekstur	20
7	Diagram hasil uji warna	22
8	Diagram hasil uji aroma	24
9	Diagram hasil uji derajat keasaman.....	25

DAFTAR LAMPIRAN

No.	Teks	Halaman
1	Perhitungan Ulangan	32
2	Dokumentasi Penelitian.....	33
3	Hasil Nilai Panelis Terhadap Tekstur, Warna, Aroma, Ph, Dan Jamur	35
4	Analisis Data SPSS.....	37