

## **RINGKASAN**

**Pengaruh Penambahan Dedak Padi dan Pollard Terhadap Kualitas Fisik Silase Rumput Odot**, Eko alfyana pradana, NIM C3191925, 45 Halaman, Peternakan, Politeknik Negeri Jember, Dr. Niswatin Hasanah, S.Pt., MP (Dosen Pembimbing).

Silase adalah pakan dari hijauan segar yang di awetkan dengan cara fermentasi anaerob dalam kondisi kadar air tinggi (40 sampai 70%), sehingga hasilnya bisa disimpan tanpa merusak zat gizi yang terkandung didalamnya. Silase merupakan suatu teknologi yang tepat yang bertujuan penyimpanan pakan tanpa merusak bahan pakan itu sendiri, menurut Zakariah,(2012).

Dedak padi berfungsi sebagai sumber karbohidrat yang mengandung nilai gizi yang lebih tinggi dari pada endosperma (sehari-hari di kenal sebagai beras). Karbohidrat utama didalam dedak padi adalah hemiselulosa, selulosa, pati dan kandungan serat kasar berkisar 6 -27% dan rendahnya kandungan protein kasar dan tingginya kandungan serat kasar (Ali, 2005).

Pollard merupakan hasil samping dari pengolahan gandum dengan kandungan nutrisi yang rendah, energi metabolisme 1140 kkal/kg, protein 11,8 %, serat 11,2 % dan lemak 3 % (Ichwan, 2003).

Dengan penambahan dedak padi dan Pollard dapat berfungsi sebagai sumber karbohidrat terlarut. Penambahan dedak padi dan pollard diharapkan dapat meningkatkan kualitas fisik silase rumput odot karena keberhasilan silase dapat dilihat dari kualitas fisik tekstur, warna, bau dan pH, serta dapat meningkatkan palatabilitas dan pencernaan bahan pakan pada ternak.

Peneliti ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan dedak padi dan pollard terhadap kualitas fisik silase rumput odot. Rancangan percobaan yang digunakan yaitu rancangan acak lengkap (RAL) dengan metode eksperimen 7 kali perlakuan dan 5 kali pengulangan dengan penambahan dedak padi dan pollard: P0 ( 0 kg ), P1 (0,5 kg), P2 (1 kg), P3 (0,5 kg), P4 (1 kg), P5 (0,25 kg + 0,25 kg), P6 (0,5 kg + 0,5 kg). Data yang diperoleh akan dianalisis menggunakan ANOVA sesuai dengan petunjuk rancangan yang digunakan yaitu rancangan acak (RAL) dan jika terdapat perbedaan nyata akan diuji lanjutkan dengan uji BNJ.

Hasil penelitian kualitas fisik tekstur pada silase dengan penambahan dedak padi dan pollard berkisar antara 5,0-7,6 yang memiliki tekstur agak kering (tidak berlendir, tidak menggumpal, dan remah), sedangkan pada warna dengan penambahan dedak padi dan pollard berkisar antara 5,6-6,0 yang menunjukkan silase berwarna hijau kecoklatan, sedangkan pada bau dengan penambahan dedak padi dan pollard berkisar antara 7,0-8,2 yang memiliki bau yang asam khas produk fermentasi, nilai pH pada silase rumput odot dengan penambahan dedak padi dan pollard sebesar 3,9-4,1 yang menunjukkan bahwa hasil produk silase yang di hasilkan berkualitas baik.

Berdasarkan hasil penelitian ini dapat disimpulkan bahwa pengaruh penambahan dedak padi dan pollard 0,5 kg dan 1 kg belum berpengaruh terhadap warna dan bau silase ( $P > 0,05$ ), sedangkan terhadap tekstur memberikan pengaruh yang nyata ( $P < 0,05$ ). Didapatkan nilai tertinggi P1, P2 dan P4 terhadap tekstur silase dengan penambahan P1 sebesar 0 kg, P2 sebesar 1kg dan P4 sebesar 1kg dan diperlukan penelitian lanjut terhadap kualitas fisik silase dengan menambahkan dedak padi sebesar 0,5 kg karena dedak padi mempunyai nilai tertinggi dan harga relatif lebih murah sehingga dapat menciptakan kualitas silase yang sangat baik bagi ternak.