

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

silase adalah pakan dari hijauan segar yang diawetkan dengan cara fermentasi anaerob dalam kondisi kadar air tinggi (40 sampai 70%), sehingga hasilnya bisa disimpan tanpa merusak zat gizi di dalamnya. Silase merupakan suatu teknologi yang tepat yang bertujuan untuk 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.

1.2 Rumusan Masalah

Bagaimana pengaruh penambahan dedak padi dan pollard terhadap kualitas fisik silase rumput odot?

1.3 Tujuan

Untuk mengetahui pengaruh penambahan dedak padi dan pollard terhadap kualitas silase rumput odot.

1.4 Manfaat

Memberikan wawasan dan pengetahuan tentang pengaruh penambahan dedak padi dan pollard terhadap kualitas fisik silase rumput odot bagi penulis, pembaca dan khususnya para peternak.