

## RINGKASAN

### **“Studi Mutusilase Rumput Raja Pada Lama Fermentasi Yang Berbeda Di Balai Pembibitan Ternak Unggul Dan Hijauan Pakan Ternak Denpasar, Bali”**

Soni Handika, NIM C31191851, Tahun 2022, 50 halaman. Peternakan, Politeknik Negeri Jember, Ir. Erfan Kustiawan S.Pt.,M.P.,IPM. (Dosen Pembimbing).

Rumput raja (*Pennisetum purpureophoides*) merupakan salah satu hijauan pakan ternak yang sangat diperlukan dan besar manfaatnya bagi pengembangan usaha peternakan khususnya untuk ternak ruminansia dan kelangsungan populasi ternak ruminansia. Silase merupakan metode untuk pengawetan hijauan pakan ternak yang telah digunakan secara luas melalui proses fermentasi secara alamiah. Untuk mengetahui mutu silase, lama fermentasi yang terbaik dan tingkat palatabilitas rumput raja dengan lama fermentasi yang berbeda.

Penelitian ini dilakukan selama 1 bulan pada bulan November pada tanggal 1 sampai 30 November 2021 Penelitian ini dilaksanakan di Balai Pembibitan Ternak Unggul dan Hijauan Pakan Ternak Denpasar, Bali. Desa Panyangan, Kecamatan Pekutatan, Kabupaten Jembrana-Bali. Peralatan yang digunakan dalam pembuatan silase diantaranya: Sabit, Truk, Mesin cacah, Timbangan, Ember, Smartphone dan Alat tulis dan bahan pengamatan yang digunakan Sapi Bali jantan yang berumur 2 – 3,5 tahun Balai Pembibitan Ternak Unggul dan Hijauan Pakan Ternak sebanyak 3 ekor. Bahan yang digunakan dalam pembuatan silase antara lain : Rumput raja, Em4, Dedak padi halus. Parameter yang digunakan mutu fisik silase yang terdiri dari aroma, pH, warna dan tekstur serta palatabilitas.

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan di BPTU-HPT Denpasar, Bali dapat disimpulkan bahwa pengamatan mutu silase pada lama fermentasi yang berbeda dapat disimpulkan bahwa dengan rata-rata pada lama fermentasi 14 hari memiliki skor warna 10,0, skor aroma 21,66 , skor pH 23,33 dan skor tekstur 25,0 sedangkan pada lama fermentasi 21 hari memiliki skor warna 25,0, skor aroma 25,0,

skor pH 20,0 dan skor tekstur 25,0 dan pada lama fermentasi 28 hari memiliki skor skor warna 25,0, skor aroma 20,0, skor pH 20,0 dan skor tekstur 25,0. Lama fermentasi yang terbaik dalam proses pembuatan silase rumput raja yaitu pada lama fermentasi 21 hari dan 28 hari dan Tingkat palatabilitas silase rumput raja pada lama fermentasi 14 hari dengan rata-rata mengkonsumsi sebanyak 1,13 kg sedangkan pada lama fermentasi 21 hari dengan rata-rata mengkonsumsi sebanyak 1,50 kg dan pada lama fermentasi 28 hari dengan rata-rata mengkonsumsi sebanyak 1,53 kg.