

## **BAB 1. PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Hijauan merupakan salah satu jenis pakan ternak yang memiliki peranan penting dalam berlangsungnya pemeliharaan sapi perah. Hal ini dikarenakan dalam peternakan sapi perah, hijauan digunakan sebagai bahan pakan utama (Siliwangi dkk. 2022). Oleh karena itu, penggunaan hijauan pada peternakan sapi perah tergolong tinggi salah satunya di PT. Agrijaya Prima Sukses. Adapun salah satu jenis hijauan yang sudah umum digunakan sebagai pakan sapi perah adalah silase. Silase merupakan salah satu jenis hijauan makanan ternak (HMT) yang telah diawetkan melalui proses fermentasi anaerob pada kondisi kadar air yang tinggi yakni berkisar antara 60% hingga 70% dengan adanya proses pembentukan asam (Saelan dan Lestari, 2022). Seiring dengan berkembangnya sektor peternakan, penggunaan silase sebagai salah satu pakan ternak pada peternakan yang berskala industri relatif tinggi. Hal ini dikarenakan silase memiliki beberapa keunggulan dibandingkan dengan jenis hijauan lainnya. Akan tetapi, silase sejauh ini masih perlu dikembangkan dari berbagai aspek terutama pada peternakan yang berskala industri untuk persediaan dan kecukupan bahan pakan.

Sejauh ini, masih sering dijumpai beberapa permasalahan dalam proses pembuatan silase. Salah satu permasalahan tersebut yakni penggunaan teknik penyimpanan silase yang kurang efektif. Penggunaan teknik penyimpanan silase yang kurang efektif tersebut dapat menyebabkan kerugian berupa kerusakan pada silase yang dihasilkan. Kerusakan yang dapat ditimbulkan yaitu silase yang dihasilkan berbau tidak sedap, terdapat jamur, warna silase yang menyimpang dan lain sebagainya.

Seiring dengan berkembangnya teknologi peternakan, terdapat beberapa metode penyimpanan yang dapat digunakan dalam proses pembuatan silase. Adapun metode penyimpanan tersebut yakni dengan menggunakan *silage bag* dan *silage bunker*. Salah satu industri peternakan sapi perah yang telah menerapkan metode penyimpanan silase berupa *silage bag* dan *silage bunker* yakni PT. Agrijaya Prima Sukses. Adapun tujuan digunakannya kedua metode penyimpanan

tersebut yaitu guna mencukupi kebutuhan sehari-hari pakan sapi perah sekaligus sebagai persediaan untuk masa mendatang. Hal ini dikarenakan penggunaan silase sebagai salah satu pakan hijauan di PT. Agrijaya Prima Sukses tergolong tinggi. Akan tetapi, kedua metode penyimpanan silase ini belum pernah dilakukan penelitian terkait pengaruhnya terhadap kualitas silase yang dihasilkan.

Berdasarkan problematika tersebut, penulis bermaksud untuk melakukan observasi guna mengetahui pengaruh metode penyimpanan terhadap kualitas fisik dan kimia silase tanaman jagung yang dihasilkan di PT. Agrijaya Prima Sukses. Mengingat observasi mengenai hal ini belum pernah dilakukan di PT. Agrijaya Prima Sukses, sehingga hasil dari observasi ini diharapkan dapat memberikan gambaran dan informasi mengenai pengaruh metode penyimpanan terhadap kualitas silase tanaman jagung.

## **1.2 Rumusan Masalah**

1. Bagaimana pengaruh metode penyimpanan terhadap kualitas fisik silase tanaman jagung di PT. Agrijaya Prima Sukses?
2. Bagaimana pengaruh metode penyimpanan terhadap Derajat Keasaman (pH) silase tanaman jagung di PT. Agrijaya Prima Sukses?
3. Bagaimana pengaruh metode penyimpanan terhadap kadar Bahan Kering (BK) silase tanaman jagung di PT. Agrijaya Prima Sukses?

## **1.3 Tujuan Penelitian**

1. Mengetahui pengaruh metode penyimpanan terhadap kualitas fisik silase tanaman jagung di PT. Agrijaya Prima Sukses.
2. Mengetahui pengaruh metode penyimpanan terhadap Derajat Keasaman (pH) silase tanaman jagung di PT. Agrijaya Prima Sukses.
3. Mengetahui pengaruh metode penyimpanan terhadap kadar Bahan Kering (BK) silase tanaman jagung di PT. Agrijaya Prima Sukses.

#### **1.4 Manfaat Penelitian**

Manfaat dari penelitian ini yaitu untuk memberikan informasi kepada peternak maupun masyarakat umum mengenai pengaruh penggunaan metode penyimpanan yang berbeda terhadap kualitas silase tanaman jagung yang meliputi kualitas fisik (tekstur, warna, aroma), Derajat Keasaman (pH) dan kadar Bahan Kering (BK).