

**Kajian Kualitas Silase Jabon (*Corn Silage*) di PT. Ultra Peternakan Bandung Selatan (PT. UPBS)**  
Pembimbing (2 orang)

**Mia Audina Margaretha Br. Limbong**  
Program Studi Produksi Ternak  
Jurusan Peternakan

**ABSTRAK**

Tujuan dari studi kasus ini yaitu untuk mengkaji kualitas silase jabon yang ada di PT. Ultra Peternakan Bandung Selatan (PT. UPBS). Kegiatan ini dilaksanakan di dusun Cieurih, desa Marga Mekar, kecamatan Pangalengan, kabupaten Bandung selama satu minggu. Metode yang digunakan adalah pengamatan, wawancara dan studi pustaka. Parameter yang diamati yaitu proses pembuatan silase dan kualitas silase jabon (*corn silage*) secara fisik dan kimiawi. Data yang diperoleh yaitu data primer dan sekunder berupa data proses pembuatan silase, data uji organoleptik serta data kandungan nutrisi jabon segar dan silase jabon. Proses pembuatan silase meliputi pengadaan bahan baku, penimbangan, pemeriksaan, pemotongan dan pengisisan. Kualitas silase jabon secara fisik memiliki aroma sedikit asam, warna hijau kekuning-kuningan, tekstur empuk sedangkan secara kimiawi jabon segar memiliki komposisi bahan kering (BK) 28%; protein kasar (PK) 9,48%; NDF 42,04%; ADF 32,03%; pH 6 setelah menjadi silase berubah menjadi BK 23,7%; protein 8,7%; ME 10,8%; NDF 37,7%; ADF 30,07%; pH 3,9. Hasil data kualitas silase jabon secara fisik dan kimiawi menunjukkan bahwa silase jabon di PT. UPBS memiliki kualitas yang cukup baik.

**Kata kunci:** Jabon, Kualitas Silase, Pakan.