

**PEMANFAATAN KULIT PISANG KEPOK (*Musa paradisiaca normalis*)
FERMENTASI SEBAGAI BAHAN PAKAN DALAM USAHA AYAM
BROILER**

Dhany Achmad Rizal
Program Studi Produksi Ternak
Jurusan Peternakan

ABSTRAK

Tujuan dari pemeliharaan untuk meminimalisir biaya produksi dengan memanfaatkan limbah kulit pisang kepok yang difermentasi sebagai bahan pakan dalam usaha ayam broiler, sehingga menghasilkan keuntungan yang lebih besar. Fermentasi tepung kulit pisang kepok yaitu kulit pisang dicuci bersih dan di potong-potong kurang lebih 5cm, kemudian dikukus kurang lebih 15 menit setelah air mendidih, kemudian di dinginkan, kemudian ditambahkan jamur *rhyzopus olygosporus* sebanyak 3 gram untuk 1 kilogram kulit pisang, kemudian kulit pisang dimasukkan ke dalam kantong plastik dan kantong plastik dilubangi, kemudian disimpan pada suhu kamar selama 48 jam untuk proses fermentasi, kemudian kulit pisang dikeringkan dan dihaluskan menjadi tepung. Hasil pemeliharaan terutama konsumsi pakan pada minggu pertama sebanyak 24.810 gram, minggu kedua 60.410 gram, minggu ketiga 183.610 gram, minggu keempat 183.610 gram, minggu kelima 236.510 gram, sedangkan bobot badan yang dihasilkan pada minggu pertama 184 gram, minggu kedua 491 gram, minggu ketiga 880 gram, minggu keempat 1.426, minggu kelima 1.868 gram.

Kata Kunci : Pemeliharaan Ayam Broiler, Kulit Pisang Kepok