

BAB I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Hijauan merupakan bahan pakan utama untuk ternak ruminansia, di peternakan sapi perah ketersediaan hijauan yang mencukupi adalah kunci utama dalam keberlangsungan pemeliharaan, yang dimana komposisinya mencapai 73,8-94,0% dari total penggunaan pakan, selebihnya berasal dari pakan konsentrat (Budiari 2019). Maka dari itu, ketersediaan hijauan sangatlah diperhatikan salah satunya di PT Agrijaya Prima Sukses. Salah satu jenis hijauan yang secara umum sering dimanfaatkan sebagai pakan untuk sapi perah adalah silase. Silase merupakan salah satu jenis pakan ternak yang telah melalui proses pengawetan yang berlangsung dalam kondisi *anaerob* dengan penurunan pH hingga tingkat yang sangat rendah yaitu antara 3,8 – 4,2 sehingga bakteri penghasil asam laktat dapat berkembang optimal dan menghambat *microorganisme* yang merugikan (Naibaho *et al.* 2017) . Dengan semakin majunya sektor peternakan, penggunaan silase sebagai salah satu sumber pakan pada peternakan skala industri mengalami peningkatan, dikarenakan silase memiliki berbagai keunggulan dan dapat menjamin ketersediaan pakan secara berkelanjutan. Namun demikian, pemanfaatan silase masih memerlukan pengembangan lebih lanjut dari berbagai aspek, terutama pada sistem peternakan industri, guna memastikan terjaganya kualitas dan ketersediaan bahan pakan.

Sejauh ini masih ada beberapa permasalahan dari proses pembuatan silase, salah satunya yakni lama proses fermentasi atau lama usia panen silase yang baik. Lama proses ensilase yang tidak tepat dapat menyebabkan kerugian berupa tidak maksimalnya kualitas dari silase yang dihasilkan sehingga menurunkan nilai palatabilitasnya, kerugian yang ditimbulkan yaitu aroma silase tidak segar, munculnya jamur, rusaknya tekstur dan lain sebagainya.

Seiring dengan meningkatnya perkembangan dan inovasi teknologi pada sektor peternakan. Ada beberapa variasi waktu panen pada silase, adapun silase

dapat dipanen pada usia 1 bulan, 2 bulan dan 3 bulan, Salah satu Industri peternakan sapi perah yang menerapkan variasi waktu panen yang berbeda yaitu PT Agrijaya Prima Sukses, penelitian ini merupakan eksperimen yang dilakukan secara langsung untuk membuat silase dari tanaman jagung dengan tujuan untuk mengevaluasi kualitas silase jagung berdasarkan variasi waktu fermentasi, adapun tujuan dari pemanenan silase yang berbeda tersebut guna menyesuaikan ketersediaan silase di lapangan. Hal tersebut dikarenakan kebutuhan silase sebagai salah satu pakan hijauan di PT Agrijaya Prima Sukses sangatlah tinggi. Namun belum pernah dilakukan analisis terkait kajian lama proses fermentasi terhadap kualitas silase yang dihasilkan.

Merujuk pada permasalahan tersebut, penulis berupaya melakukan analisis untuk mengkaji pengaruh lama fermentasi terhadap kualitas fisik dan kimia silase tanaman jagung yang diproduksi di PT Agrijaya Prima Sukses. Mengingat bahwa kajian serupa belum pernah dilaksanakan di perusahaan tersebut, hasil observasi ini diharapkan mampu membeberkan gambaran serta informasi yang lebih komprehensif mengenai waktu usia panen silase tanaman jagung yang menghasilkan kualitas terbaik.

1.2 Rumusan Masalah

1. Bagaimana pengaruh lama proses fermentasi terhadap kualitas sensori silase tanaman jagung di PT Agrijaya Prima Sukses?
2. Bagaimana pengaruh lama proses fermentasi terhadap derajat keasaman (pH) silase tanaman jagung di PT Agrijaya Prima Sukses?
3. Bagaimana pengaruh lama proses fermentasi terhadap kadar bahan kering (BK) silase tanaman jagung di PT Agrijaya Prima Sukses?

1.3 Tujuan Penelitian

1. Mengekaji lama fermentasi terhadap kualitas sensori silase tanaman jagung di PT Agrijaya Prima Sukses.
2. Mengekaji lama fermentasi terhadap Derajat Keasaman (pH) silase tanaman jagung di PT Agrijaya Prima Sukses.
3. Mengekaji lama fermentasi 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 studi pengaruh lama waktu fermentasi yang berbeda terhadap kualitas silase tanaman jagung yang meliputi kualitas sensori dan fisik tekstur, warna, aroma, pH dan BK.