

ANALISIS PROKSIMAT PAKAN FERMENTASI DARI KULIT JAGUNG

Rahmiwati Hilma¹, Agustina Wulandari¹, Wahyuningsih²

¹Universitas Muhammadiyah Riau

²UPT Pengujian dan Sertifikasi Mutu Barang Disdagkop UKM Provinsi Riau

Email korespondensi : rahmiwatihilma@umri.ac.id

Abstrak - Keberhasilan budidaya ikan sangat dipengaruhi oleh pakan yang dikonsumsi. Mahalnya harga pakan dapat diatasi salah satunya dengan membuat pakan buatan sendiri menggunakan metode yang sederhana dengan memanfaatkan sumber-sumber bahan baku yang murah, mudah didapat, mudah diolah dan mengandung zat gizi yang diperlukan. Pada pembuatan pakan diharapkan menghasilkan pakan yang memiliki kandungan gizi yang tinggi, salah satu caranya adalah dengan fermentasi. Pada Penelitian ini dilakukan Fermentasi terhadap silase kulit jagung, batang pisang, dedak, abu gosok dan probiotik sebagai agen mikroba. Dibuat 3 kombinasi pakan dengan variasi persentasi bahan pakan yang berbeda, untuk diketahuinya kombinasi yang paling tepat. Dari hasil penelitian terlihat bahwa pada akhir fermentasi didapat kadar air 78,36%, kadar abu 10,69%, terjadinya kenaikan kadar protein sebesar 53,62 %, lemak 48,95%, karbohidrat 30,27%, serat kasar 12,52%. Dari analisis statistik menggunakan ANOVA Two Way yang diolah menggunakan program SPSS didapat urutan Kombinasi Pakan yang disarankan adalah Kombinasi Pakan 3 > Kombinasi Pakan 2 > Kombinasi Pakan 1.

Kata kunci: fermentasi, Pakan, proksimat, Silase kulit jagung