

PENGARUH DOSIS INOKULUM DAN LAMA FERMENTASI KULIT KAKAO DENGAN *Bacillus amyloliquefacien* TERHADAP KANDUNGAN BAHAN KERING, PROTEIN KASAR DAN RETENSI NITROGEN.

FAUZIAH, dibawah bimbingan

Prof. Dr. Ir. Hj. Wizna, MS dan Dr. Ir. Ahadiyah Yuniza, MS

Bagian Nutrisi dan Teknologi Pakan Fakultas Peternakan

Universitas Andalas Padang, 2016

ABSTRAK

Suatu penelitian telah dilakukan untuk mengetahui pengaruh dosis inokulum dan lama fermentasi kulit kakao menggunakan *Bacillus amyloliquefaciens* terhadap kandungan bahan kering, protein kasar dan retensi nitrogen. Penelitian ini menggunakan metode Rancangan Acak Lengkap (RAL) pola faktorial 3 x 3 dengan 2 ulangan. Faktor A adalah dosis inokulum yaitu A1 = 1 gr; A2 = 3 gr dan A3 = 6 gr dalam 100 gr bahan dan faktor B adalah lama fermentasi yaitu B1 = 2 hari; B2 = 4 hari dan B3 = 6 hari. Peubah yang diamati adalah kandungan bahan kering (%), protein kasar (%) dan retensi nitrogen (%). Hasil penelitian menunjukkan bahwa tidak terdapat interaksi antara dosis inokulum dan lama fermentasi kulit kakao terhadap kandungan bahan kering, protein kasar dan retensi nitrogen. Dosis inokulum menunjukkan pengaruh yang sangat nyata ($P < 0,01$) terhadap kandungan bahan kering, protein kasar dan retensi nitrogen. Lama fermentasi menunjukkan pengaruh yang berbeda nyata ($P < 0,05$) terhadap kandungan protein kasar dan retensi nitrogen. Kesimpulannya, dosis inokulum dan lama fermentasi yang terbaik atau optimal dalam fermentasi kulit kakao dengan *Bacillus amyloliquefaciens* adalah dosis inokulum 3% dan lama fermentasi 4 hari yang memberikan kandungan bahan kering 36,79%, protein kasar 9,23% dan retensi nitrogen 65,43%.

Kata Kunci : *Bacillus amyloliquefaciens*, Bahan kering, Protein kasar, Kulit kakao Retensi nitrogen.