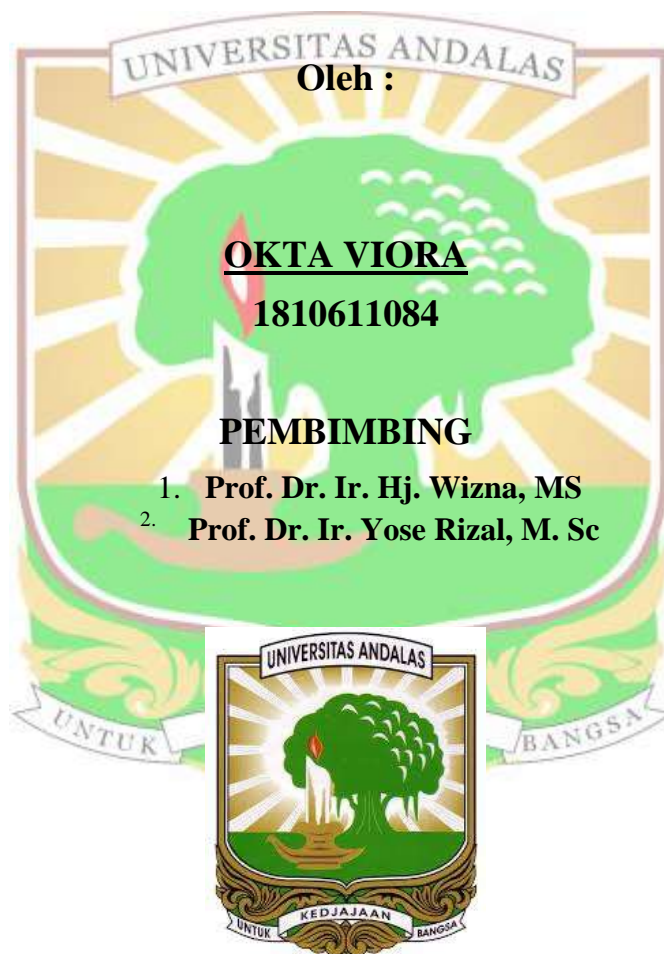


**PENGARUH DOSIS DAN LAMA FERMENTASI LUMPUR
SAWIT DENGAN WARETHA TERHADAP KANDUNGAN
BAHAN KERING, PROTEIN KASAR DAN RETENSI
NITROGEN**

SKRIPSI

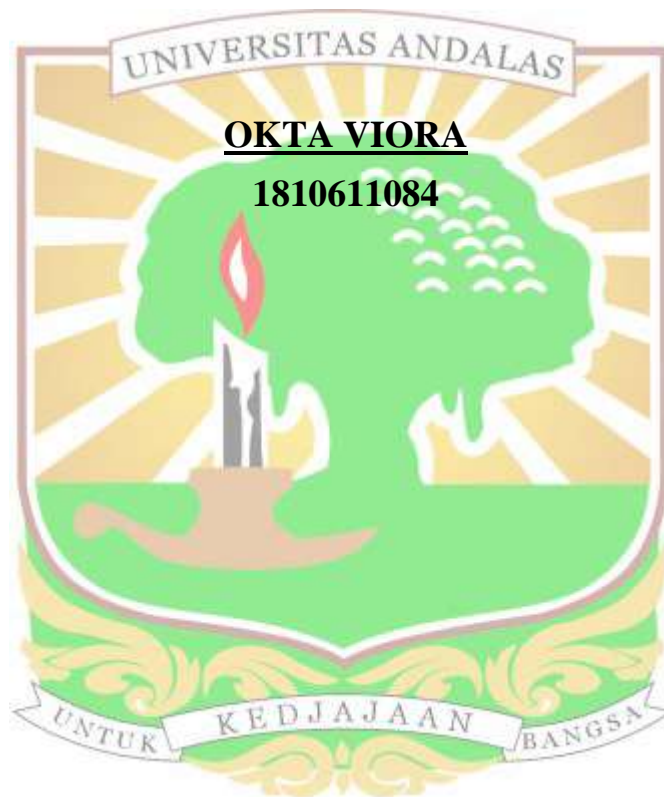


**FAKULTAS PETERNAKAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG, 2023**

**PENGARUH DOSIS DAN LAMA FERMENTASI LUMPUR
SAWIT DENGAN WARETHA TERHADAP KANDUNGAN
BAHAN KERING, PROTEIN KASAR DAN RETENSI
NITROGEN**

SKRIPSI

Oleh :



**Sebagai Salah Satu Syarat Untuk Memperoleh Gelar
Sarjana Peternakan**

**FAKULTAS PETERNAKAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG, 2023**

PENGARUH DOSIS DAN LAMA FERMENTASI LUMPUR SAWIT DENGAN WARETHA TERHADAP KANDUNGAN BAHAN KERING, PROTEIN KASAR DAN RETENSI NITROGEN

Okta Viora, dibawah bimbingan

Prof. Dr. Ir. Hj. Wizna, MS dan Prof. Dr. Ir. Yose Rizal, M. Sc
Departemen Ilmu Nutrisi dan Teknologi Pakan Fakultas Peternakan
Universitas Andalas, 2023

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh fermentasi lumpur sawit dengan Waretha terhadap kandungan bahan kering, protein kasar dan retensi nitrogen. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) pola faktorial 3x3 dengan 3 ulangan. Faktor A *Bacillus amyloliquefaciens* yaitu A1 = 1% A2 = 3% dan A3 = 5%. Sedangkan faktor B lama fermentasi yaitu B1 = 2 hari B2 = 4 hari dan B3 = 6 hari. Hasil analisis keragaman menunjukkan tidak terjadi interaksi ($P > 0,05$) antara faktor A dan faktor B terhadap kandungan bahan kering, protein kasar, dan retensi nitrogen. Faktor A menunjukkan pengaruh berbeda sangat nyata ($P < 0,01$) dan faktor B memberikan pengaruh berbeda nyata ($P < 0,05$) terhadap kandungan bahan kering sedangkan untuk protein kasar dan retensi nitrogen faktor A dan faktor B menunjukkan pengaruh berbeda sangat nyata ($P < 0,01$). Dari hasil penelitian ini disimpulkan bahwa tidak adanya interaksi antara dosis inokulum dan lama fermentasi pada bahan kering, protein kasar dan retensi nitrogen. Dosis inokulum terbaik yaitu 5% dengan kandungan bahan kering 35,08%, protein kasar 20,82%, dan retensi nitrogen 64,62%, dan lama fermentasi terbaik hari ke 4 dengan kandungan bahan kering 36,82%, protein kasar 19,55% dan retensi nitrogen 59,42%.

Kata Kunci : *Bacillus amyloliquefaciens*, bahan kering, lumpur sawit, protein kasar, retensi nitrogen

