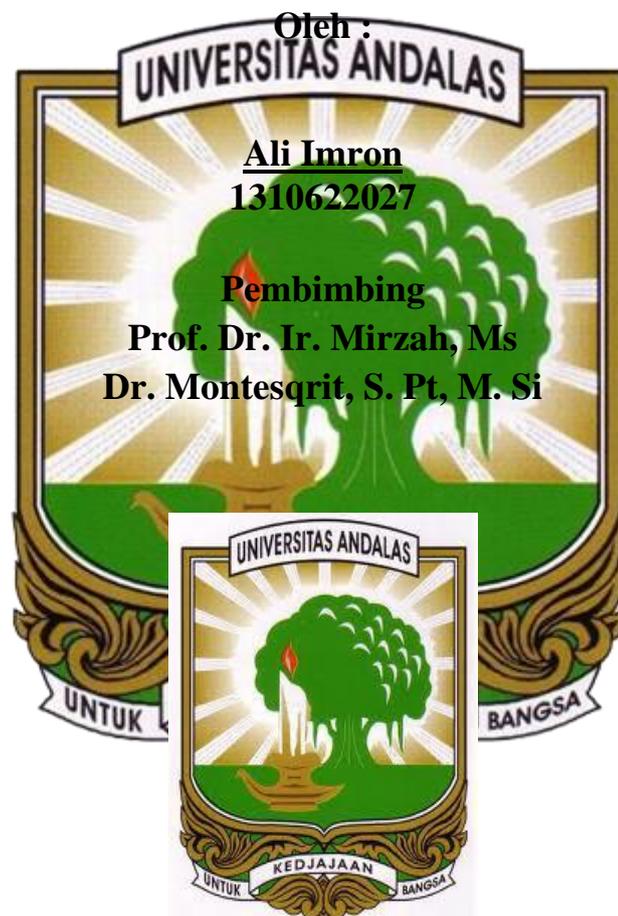


**PENGARUH PENAMBAHAN ASAM FORMIAT DAN ASAM  
PROPIONAT TERHADAP RENDEMEN, BAHAN KERING,  
PROTEIN KASAR, SERAT KASAR, SILASE IKAN NILA  
(*Oreochromis niloticus*)**

**SKRIPSI**



**FAKULTAS PETERNAKAN  
UNIVERSITAS ANDALAS  
KAMPUS II PAYAKUMBUH  
PAYAKUMBUH, 2018**

# PENGARUH PENAMBAHAN ASAM FORMIAT DAN ASAM PROPIONAT TERHADAP RENDEMEN, BAHAN KERING, PROTEIN KASAR, SERAT KASAR, SILASE IKAN NILA (*Oreochromis niloticus*)

Ali Imron<sup>1)</sup>, Mirzah<sup>2)</sup>, Montesqrit<sup>2)</sup>

<sup>1)</sup>Mahasiswa Program Studi Peternakan, Fakultas Peternakan  
Universitas Andalas, Kampus Payakumbuh 2018

<sup>2)</sup>Bagian Nutrisi Dan Teknologi Pakan Fakultas Peternakan  
Universitas Andalas, Kampus Payakumbuh

## ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh dosis penggunaan campuran asam formiat dan asam propionat serta lama fermentasi terhadap kandungan rendemen, bahan kering, protein kasar dan serat kasar. Penelitian ini menggunakan metode eksperimen yang dirancang dengan Rancangan Acak Lengkap (RAL) pola faktorial 3x3 dengan 3 ulangan. Faktor A (dosis campuran asam formiat dan asam propionate/250 gram jumlah substrat) yaitu: A<sub>1</sub> (3% campuran asam formiat dan asam propionate/250 gram jumlah substrat), A<sub>2</sub> (5% campuran asam formiat dan asam propionate/250 gram jumlah substrat), A<sub>3</sub> (7% campuran asam formiat dan asam propionate/250 gram jumlah substrat) kemudian faktor B (lama fermentasi) yaitu B<sub>1</sub> (3 hari), B<sub>2</sub> (5 hari), B<sub>3</sub> (7 hari). Peubah yang diamati yaitu: rendemen, bahan kering, protein kasar, serat kasar. Hasil analisis ragam menunjukkan bahwa tidak terjadi interaksi ( $P > 0,05$ ) antara dosis campuran asam formiat dan asam propionate serta lama fermentasi terhadap kandungan rendemen, protein kasar dan serat kasar, tetapi pada dosis campuran asam formiat dan asam propionate serta lama fermentasi berpengaruh nyata ( $P < 0,05$ ) terhadap kandungan bahan kering. Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan tentang pengaruh lama fermentasi dengan penambahan campuran asam formiat dan asam propionate terhadap silase ikan nila yang tidak layak dikonsumsi terbaik pada perlakuan A1B2 yaitu dengan penambahan 3 % campuran asam dengan lama fermentasi 5 hari. Rendemen pada perlakuan A1B2 yaitu 27,89 %, pada bahan kering terdapat pada perlakuan A1B2 yaitu 24,69 %, pada protein kasar (%BKU) terdapat pada perlakuan A1B2 yaitu 66,47 %, pada serat kasar (%BKU) terdapat pada perlakuan A1B2 yaitu 0,35 %.

**Kata kunci:** Silase, ikan nila, fermentasi, asam organik, zat makanan