

## V. KESIMPULAN DAN SARAN

### Kesimpulan

1. Potensi ketersediaan ikan nila yang tidak layak dikonsumsi dari salah satu petambak ikan yang mewakili perkecamatan daerah Kabupaten Pasaman Timur dengan rata-rata produksi 8,67 ton/tahun dan rata-rata kematian 23,33 % pertahun, ini merupakan suatu peluang untuk mengolah ikan yang mati dalam bentuk pengolahan menjadi silase ikan nila yang tidak layak dikonsumsi sebagai pakan ternak.
2. 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 formiat dan propionat dengan lama fermentasi 5 hari.
3. Rendemen pada perlakuan A1B2 yaitu 27,89 %, pada bahan kering terdapat pada perlakuan A1B2 yaitu 24,69 %, pada protein kasar (%BK) terdapat pada perlakuan A1B2 yaitu 66,47 % dan serat kasar (%BK) terdapat pada perlakuan A1B2 yaitu 0,35 %.



### Saran

Saran yang dapat diberikan dari penelitian ini adalah untuk mendapatkan kualitas silase ikan nila terbaik yaitu dengan penambahan 3 % campuran asam formiat dan asam propionate (1:1) dengan lama fermentasi selama lima hari.