

**PENGARUH LAMA FERMENTASI BUAH MANGROVE  
(*Sonneratia alba*) DENGAN KAPANG *Aspergillus niger*  
TERHADAP KECERNAAN BAHAN KERING,  
BAHAN ORGANIK DAN PROTEIN KASAR  
SECARA *In-Vitro***

**SKRIPSI**



**Dr. Ir. Elihasridas, M.Si  
Dr. Roni Pazal, S. Pt., MP**

**FAKULTAS PETERNAKAN  
UNIVERSITAS ANDALAS  
PADANG, 2023**

**PENGARUH LAMA FERMENTASI BUAH MANGROVE  
(*Sonneratia alba*) DENGAN KAPANG *Aspergillus niger*  
TERHADAP KECERNAAN BAHAN KERING,  
BAHAN ORGANIK DAN PROTEIN KASAR  
SECARA *In-Vitro***

**SKRIPSI**



**FAKULTAS PETERNAKAN  
UNIVERSITAS ANDALAS  
PADANG, 2023**

**PENGARUH LAMA FERMENTASI BUAH MANGROVE  
(*Sonneratia alba*) DENGAN KAPANG *Aspergillus niger*  
TERHADAP KECERNAAN BAHAN KERING,  
BAHAN ORGANIK DAN PROTEIN KASAR  
SECARA *In-vitro***

**Laila Ramadhani**, dibawah bimbingan  
Dr. Ir. Elihasridas, M.Si dan Dr. Roni Pazla, S.Pt., MP  
Departemen Ilmu Nutrisi dan Teknologi Pakan Fakultas Peternakan  
Universitas Andalas, 2023

**ABSTRAK**

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui lama fermentasi terbaik buah mangrove *Sonneratia alba* dengan kapang *Aspergillus niger* dalam meningkatkan pencernaan bahan kering (KcBK), bahan organik (KcBO), dan protein kasar (KcPK) secara *In vitro*. Penelitian ini menggunakan metode eksperimen Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 4 perlakuan dan 4 ulangan. Perlakuan yang diberikan pada buah mangrove adalah lama fermentasi yaitu; P1 (7 hari), P2 (10 hari), P3 (13 hari), P4 (16 hari). Peubah yang diamati adalah pencernaan bahan kering, pencernaan bahan organik dan pencernaan protein kasar. Data diolah menggunakan Analisis of Variance (ANOVA) dan perbedaan antara perlakuan diuji dengan Ducan Multiple Range Test (DMRT). Hasil analisis menunjukkan bahwa lama fermentasi buah mangrove berpengaruh sangat nyata ( $p < 0,01$ ) terhadap KcBK, KcBO dan KcPK. Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa fermentasi selama 16 hari dengan kapang *Aspergillus niger* pada buah mangrove *Sonneratia alba* memberikan hasil yang terbaik terhadap KCBK (36,28%), KCBO (42,16%), dan KCPK (75,70%).

Kata kunci : *Aspergillus niger*, *bahan kering*, *bahan organik*, *protein kasar*,  
*Sonneratia alba*, *fermentasi*