

**PENGARUH LAMA FERMENTASI BUAH MANGROVE
(*Sonneratia alba*) DENGAN KAPANG *Aspergillus niger*
TERHADAP KECERNAAN SERAT KASAR, LEMAK KASAR
DAN BETN SECARA *IN VITRO***

SKRIPSI



PEMBIMBING :

Dr. Roni Pazla S.Pt., MP
Dr. Ir. Elihasridas, M. Si

FAKULTAS PETERNAKAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PAYAKUMBUH, 2023

**PENGARUH LAMA FERMENTASI BUAH MANGROVE
(*Sonneratia alba*) DENGAN KAPANG *Aspergillus niger*
TERHADAP KECERNAAN SERAT KASAR, LEMAK KASAR
DAN BETN SECARA *IN VITRO***

SKRIPSI



*Sebagai Salah Satu Syarat Untuk Memperoleh Gelar Sarjana
Pada Fakultas Peternakan Universitas Andalas*

FAKULTAS PETERNAKAN

UNIVERSITAS ANDALAS

PAYAKUMBUH, 2023

**PENGARUH LAMA FERMENTASI BUAH MANGROVE (*Sonneratia alba*)
DENGAN KAPANG *Aspergillus niger* TERHADAP KECERNAAN SERAT
KASAR, LEMAK KASAR DAN BETN SECARA *IN VITRO***

Hileri Yendrita, di bawah bimbingan
Dr. Roni Pazla S.Pt., MP dan **Dr. Ir. Elihasridas, M. Si**
Departemen Ilmu Nutrisi dan Teknologi Pakan Fakultas Peternakan
Universitas Andalas Kampus II Payakumbuh, 2023

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mendapatkan lama fermentasi terbaik buah mangrove (*Sonneratia alba*) dengan kapang *Aspergillus niger* terhadap pencernaan serat kasar (KcSK), pencernaan lemak kasar (KcLK) dan pencernaan bahan ekstrak tanpa nitrogen (KcBETN) secara *in Vitro*. Penelitian menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) yang terdiri dari 4 perlakuan dan 4 ulangan. Perlakuan yang diberikan pada buah mangrove adalah fermentasi yaitu; P1 (7 hari), P2 (10 hari), P3 (13 hari), P4 (16 hari). Peubah yang diukur adalah pencernaan serat kasar (KcSK), pencernaan lemak kasar (KcLK) dan pencernaan bahan ekstrak tanpa nitrogen (KcBETN). Data yang diperoleh dianalisis dengan metode analisis ragam dan perbedaan nilai rata-rata perlakuan diuji lanjut dengan *Duncan Multiple Range Test* (DMRT). Hasil analisis menunjukkan bahwa lama fermentasi berbeda sangat nyata ($P < 0,01$) terhadap pencernaan serat kasar dan pencernaan bahan ekstrak tanpa nitrogen dan memberikan pengaruh berbeda nyata ($P < 0,05$) terhadap pencernaan lemak kasar. Nilai rata-rata KcSK berkisar antara 22,23 – 33,32 %, KcLK berkisar antara 25,67 – 32,34 % dan KcBETN berkisar antara 22,67 – 36,10 %. Berdasarkan hasil penelitian disimpulkan bahwa fermentasi buah mangrove (*Sonneratia alba*) dengan kapang *Aspergillus niger* selama 16 hari menghasilkan pencernaan serat kasar, pencernaan lemak kasar dan pencernaan bahan ekstrak tanpa nitrogen tertinggi yaitu 33,32%, 32,34% dan 36,10%.

Kata Kunci : fermentasi, *in vitro*, pencernaan serat kasar, pencernaan lemak kasar, pencernaan betn, *Sonneratia alba*, tanin

