

V. PENUTUP

5.1 Kesimpulan

1. pengaruh lama ensilase dengan penambahan campuran asam formiat dan asam propionate terhadap silase ikan nila yang tidak layak dikonsumsi terbaik pada perlakuan A3B1, yaitu dengan penambahan 7 % campuran asam formiat dan propionat dengan lama ensilase 3 hari karena dihasilkan produk silase dengan nilai pH terendah.
2. pH pada perlakuan A3B1 yaitu 1,47, pada lemak kasar (%BK) pada perlakuan A3B1 yaitu 7,53 %, pada kalsium (%BK) pada perlakuan A3B1 yaitu 2,99 % dan fosfor (%BK) pada perlakuan A3B1 yaitu 2,19 %.

5.Saran

Saran yang dapat diberikandari penelitian ini adalah untuk mendapatkan kualitas silase ikan nila terbaik yaitu dengan penambahan 7 % campuran asam formiat dan asam propionate (1:1) dengan lama fermentasi selama 3 hari.

