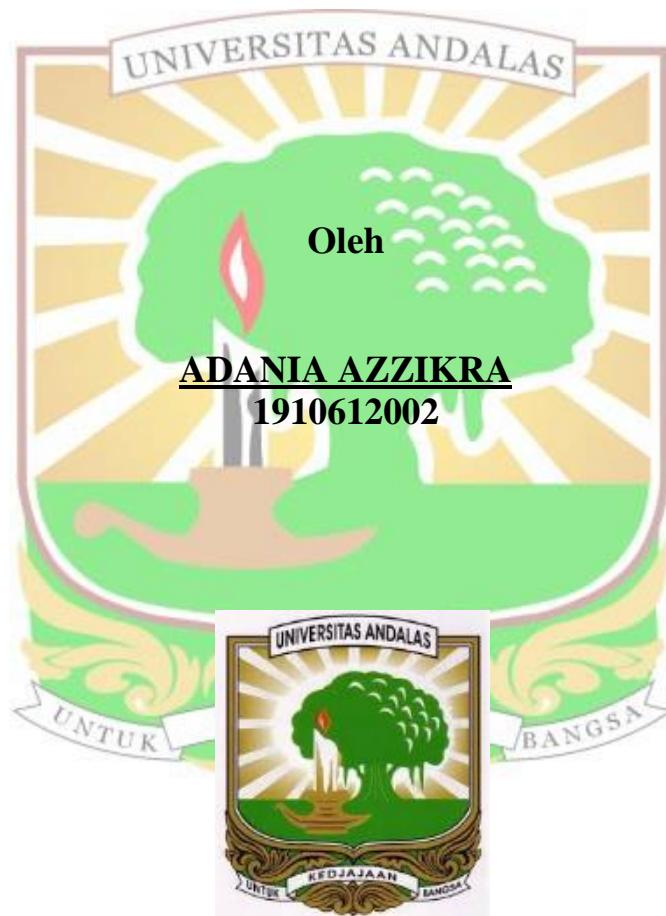


**PENGARUH LAMA FERMENTASI DARI CAMPURAN KULIT
PISANG BATU (*Musa brachyarpa*) DAN *Azolla microphylla*
DENGAN PROBIO-7 TERHADAP KANDUNGAN BAHAN
KERING, PROTEIN KASAR DAN
RETENSI NITROGEN**

SKRIPSI



**FAKULTAS PETERNAKAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG, 2023**

PENGARUH LAMA FERMENTASI DARI CAMPURAN KULIT PISANG BATU (*Musa brachyarpa*) DAN *Azolla microphylla* DENGAN PROBIO-7 TERHADAP KANDUNGAN BAHAN KERING, PROTEIN KASAR DAN RETENSI NITROGEN

Adania Azzikra, dibawah bimbingan

Prof. Dr. Ir. Nuraini, MS dan Drh., Yuherman, MS., Ph.D

Departemen Ilmu Nutrisi dan Teknologi Pakan
Fakultas Peternakan, Universitas Andalas, 2023

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mendapatkan lama fermentasi yang efisien dan mempelajari pengaruh lama fermentasi dari campuran kulit pisang batu (*Musa brachyarpa*) dan *Azolla microphylla* dengan Probio-7 terhadap kandungan bahan kering, protein kasar dan retensi nitrogen. Substrat yang digunakan adalah campuran dari 40% kulit pisang batu, 40% *Azolla microphylla* dan 20% dedak. Pengukuran retensi nitrogen menggunakan 22 ekor ayam (20 ekor untuk perlakuan dan 2 ekor untuk endogenous). Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 4 perlakuan dan 5 ulangan. Perlakuan adalah A (lama fermentasi 3 hari), B (lama fermentasi 5 hari), C (lama fermentasi 7 hari), D (lama fermentasi 9 hari). Hasil analisis ragam menunjukkan bahwa lama fermentasi memberikan pengaruh berbeda nyata ($P < 0,05$) terhadap kandungan bahan kering dan protein kasar serta berbeda sangat nyata ($P < 0,01$) terhadap retensi nitrogen. Kesimpulan penelitian ini bahwa lama fermentasi dari campuran kulit pisang batu (*Musa brachyarpa*) dan *Azolla microphylla* dengan Probio 7 selama 7 hari merupakan lama fermentasi yang efisien, dan diperoleh kandungan bahan kering 35,13%, protein kasar 20,81% dan retensi nitrogen 60,46%.

Kata Kunci : *Azolla microphylla*, kulit pisang batu (*Musa brachyarpa*), probio 7, protein kasar, retensi nitrogen.