

**PENGARUH LAMA FERMENTASI BUAH MANGROVE  
(*Sonneratia alba*) DENGAN KAPANG *Aspergillus niger*  
TERHADAP KECERNAAN FRAKSI SERAT (NDF, ADF,  
SELULOSA dan HEMISELULOSA) SECARA *IN VITRO***

**SKRIPSI**

**Oleh :**



**PEMBIMBING:**

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

**FAKULTAS PETERNAKAN  
UNIVERSITAS ANDALAS  
PAYAKUMBUH, 2024**

**PENGARUH LAMA FERMENTASI BUAH MANGROVE  
(*Sonneratia alba*) DENGAN KAPANG *Aspergillus niger*  
TERHADAP KECERNAAN FRAKSI SERAT (NDF, ADF,  
SELULOSA dan HEMISELULOSA) SECARA *IN VITRO***

**ALFIKRI ADHA**, dibawah bimbingan  
**Dr. Roni Pazla, S.Pt, MP** dan **Dr. Ir. Elihasridas, M.Si**  
Departemen Ilmu Nutrisi dan Teknologi Pakan Fakultas Peternakan  
Universitas Andalas Kampus Payakumbuh, 2024

**ABSTRAK**

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh lama fermentasi buah mangrove (*Sonneratia alba*) dengan kapang *Aspergillus niger* terhadap pencernaan fraksi serat (NDF,ADF,Selulosa dan Hemiselulosa) secara in vitro. Penelitian ini dilakukan dengan metode eksperimen , menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 4 perlakuan dan 4 ulangan. Perlakuan yang diberikan P1(buah mangrove fermentasi 7 hari), P2(buah mangrove fermentasi 10 hari), P3(buah mangrove fermentasi 13 hari), P4(buah mangrove fermentasi 16 hari) dengan dosis 6% masing-masing perlakuan. Peubah yang diukur adalah pencernaan fraksi serat (ADF,NDF, selulosa dan hemiselulosa). Data dianalisis dengan analisis ragam dan perbedaan rataaan perlakuan diuji lanjut dengan Duncan Multiple Range Test (DMRT). Hasil analisis menunjukkan bahwa perlakuan memberikan pengaruh berbeda sangat nyata ( $P<0,01$ ) terhadap pencernaan NDF, ADF, selulosa dan hemiselulosa. Rataan Kecernaan NDF berkisar 34,16% - 48,07%, rataan Kecernaan ADF berkisar 32,16% - 40,07%, rataan pencernaan selulosa berkisar 45,47% - 57,30% dan hemiselulosa 46,40% - 58,16%. Berdasarkan hasil penelitian disimpulkan bahwa fermentasi selama 16 hari pada buah mangrove dengan kapang *Aspergillus niger* menghasilkan pencernaan fraksi serat tertinggi.

**Kata Kunci :** *In Vitro*, Buah mangrove, Fraksi serat, Fermentasi