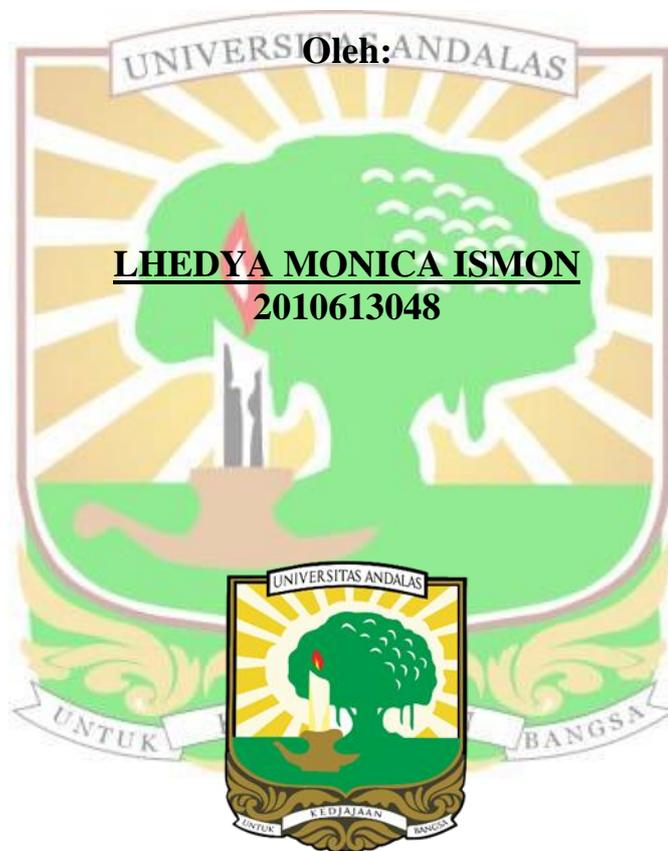


**PENGARUH PENAMBAHAN MOLASE TERHADAP
KARAKTERISTIK FISIK SILASE CAMPURAN TEBON
JAGUNG MANIS (*Zea mays* var. *saccharata* Sturt) DAN GAMAL
(*Gliricidia sepium*)**

SKRIPSI



**FAKULTAS PETERNAKAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG, 2024**

**PENGARUH PENAMBAHAN MOLASE TERHADAP
KARAKTERISTIK FISIK SILASE CAMPURAN TEBON
JAGUNG MANIS (*Zea maysaccharata* Sturt) DAN GAMAL
(*Gliricidia sepium*)**

Lhedya Monica Imon, dibawah bimbingan
Dr. Ir. Riesi Sriagtula, S. Pt., M. P dan **Dr. Imana Martaguri, S. Pt., M. Si**
Departemen Ilmu Nutrisi dan Teknologi Pakan Fakultas Peternakan
Universitas Andalas, 2024

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mendapatkan dosis molase yang tepat dalam silase campuran tebon jagung manis dan gamal terhadap karakteristik fisik silase. Penelitian ini menggunakan metode eksperimen dengan 4 perlakuan dan 5 ulangan. Perlakuan terdiri dari A1 : 100% tebon jagung manis; A2 : 70% tebon jagung manis + 30% Gamal + 0% Molase; A3 : 70% tebon jagung manis + 30% Gamal + 3 % Molase; A4 : 70% tebon jagung Manis + 30% Gamal + 5% Molase. Parameter yang diamati adalah warna, aroma, tekstur dan persentase jamur. Data diolah menggunakan *Analisis of variance* (ANOVA) dan perbedaan antar perlakuan dilanjutkan dengan uji *Duncan Multiple Test* (DMRT). Hasil penelitian memperoleh skor karakteristik warna silase dengan 18,95-20,42; aroma dengan skor 20,19-20,82; tekstur dengan skor 17,43-1866 dan 0% persentase jamur. Perlakuan memberikan pengaruh berbeda tidak nyata ($P>0,05$) terhadap aroma, tekstur dan persentase jamur. Sedangkan perlakuan memberikan pengaruh berbeda nyata ($P<0,05$) terhadap warna silase. Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan dapat disimpulkan bahwa perlakuan A3 pada silase 70% tebon jagung manis + 30% gamal+ 3% molase menghasilkan warna silase paling baik dengan skor 19,04 yaitu mendekati warna bahan asal ditinjau dari kandungan protein kasar dan TDN.

Kata Kunci: *Gamal, molase, silase, tebon jagung manis, tekstur.*