

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

Secara fisik perlakuan A2 70% tebon jagung manis + 30% gamal menghasilkan kualitas warna silase terbaik yaitu mendekati warna dari bahan asal sebelum disilase, namun jika ditinjau dari kandungan nutrisi silase perlakuan A3 70% tebon jagung manis + 30% gamal + 3% molase menghasilkan kandungan protein kasar dan TDN yang memenuhi standar SNI untuk kebutuhan sapi potong (14,76% dan 68,30%).

5.2. Saran

Untuk menghasilkan silase dengan kualitas fisik yang baik pada silase campuran tebon jagung manis dan gamal tidak dibutuhkan penambahan molase.

