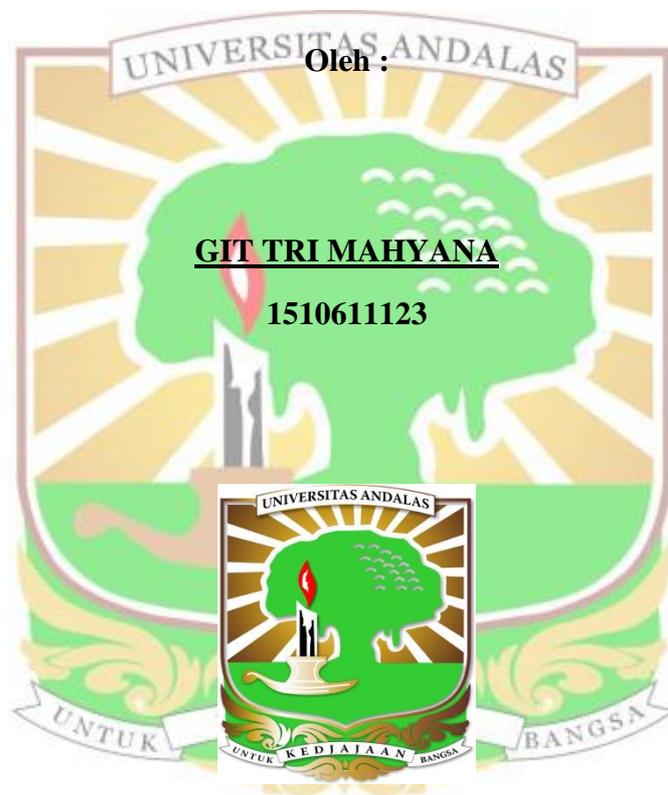


**PENGARUH LAMA FERMENTASI DENGAN *Lentinus edodes*
TERHADAP KANDUNGAN BAHAN KERING, PROTEIN KASAR
DAN RETENSI NITROGEN DARI CAMPURAN LIMBAH
PEMIPILAN JAGUNG DAN AMPAS TAHU**

SKRIPSI

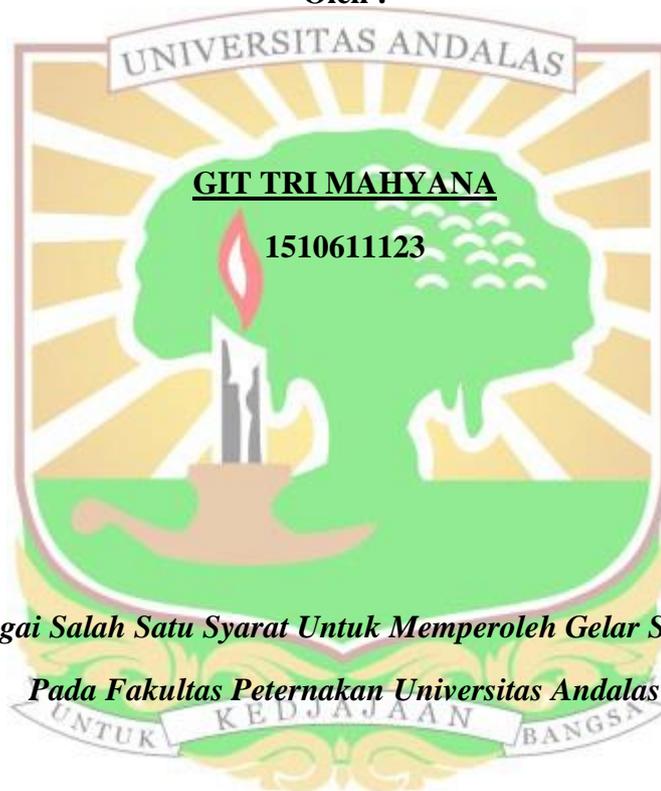


**FAKULTAS PETERNAKAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG, 2019**

**PENGARUH LAMA FERMENTASI DENGAN *Lentinus edodes*
TERHADAP KANDUNGAN BAHAN KERING, PROTEIN KASAR
DAN RETENSI NITROGEN DARI CAMPURAN LIMBAH
PEMIPILAN JAGUNG DAN AMPAS TAHU**

SKRIPSI

Oleh :



**FAKULTAS PETERNAKAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG, 2019**

**PENGARUH LAMA FERMENTASI DENGAN *Lentinus edodes*
TERHADAP KANDUNGAN BAHAN KERING, PROTEIN KASAR
DAN RETENSI NITROGEN DARI CAMPURAN LIMBAH
PEMIPILAN JAGUNG DAN AMPAS TAHU**

Git Tri Mahyana dibawah bimbingan
Prof. Dr. Ir. Nuraini, MS dan **Dr. Ir. Ade Djulardi, MS**
Bagian Nutrisi dan Teknologi Pakan Fakultas Peternakan
Universitas Andalas, Padang

ABSTRAK

Penelitian ini dilakukan untuk mengetahui pengaruh lama fermentasi dengan *Lentinus edodes* terhadap kandungan bahan kering, protein kasar dan retensi nitrogen dari campuran limbah buah jagung dan ampas tahu. Penelitian ini menggunakan metode eksperimen dengan Rancangan Acak Lengkap (RAL) 4 perlakuan yaitu : L5 = lama fermentasi 5 hari, L10 = lama fermentasi 10 hari , L15 = lama fermentasi 15 hari, L20 = lama fermentasi 20 hari dengan 5 kali ulangan. Parameter yang diukur adalah kandungan bahan kering (%), protein kasar (%) dan retensi nitrogen (%). Hasil uji sidik ragam menunjukkan bahwa lama fermentasi campuran limbah pemipilan jagung dan ampas tahu dengan *Lentinus edodes* memberikan pengaruh yang berbeda sangat nyata ($P < 0,01$) terhadap kandungan bahan kering ,kandungan protein kasar dan retensi nitrogen. Dari hasil penelitian ini dapat disimpulkan bahwa lama fermentasi 10 hari merupakan hasil terbaik dengan kandungan bahan kering yang diperoleh 36,63%, protein kasar 19,98% dan retensi nitrogen 52,69%.

Kata kunci : Ampas tahu, *Lentinus edodes*, Limbah pemipilan jagung dan kualitas protein