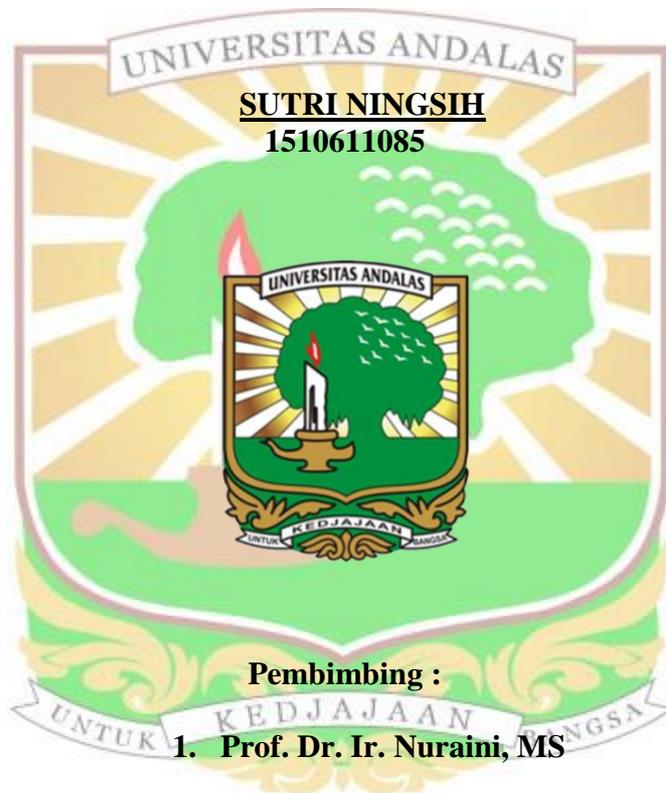


**PENGARUH LAMA FERMENTASI DENGAN *Lentinus edodes*  
TERHADAP AKTIVITAS ENZIM SELULASE, KANDUNGAN SERAT  
KASAR DAN KECERNAAN SERAT KASAR DARI CAMPURAN  
LIMBAH BUAH DURIAN DAN AMPAS TAHU**

**SKRIPSI**

**Oleh :**



**FAKULTAS PETERNAKAN  
UNIVERSITAS ANDALAS  
PADANG, 2019**

**PENGARUH LAMA FERMENTASI DENGAN *Lentinus edodes*  
TERHADAP AKTIVITAS ENZIM SELULASE, KANDUNGAN SERAT  
KASAR DAN KECERNAAN SERAT KASAR DARI CAMPURAN  
LIMBAH BUAH DURIAN DAN AMPAS TAHU**

**SUTRI NINGSIH**, dibawah bimbingan  
Prof. Dr. Ir. Nuraini, MS dan Prof. Dr. Ir. Mirzah, MS  
Bagian Nutrisi dan Teknologi Pakan Fakultas Peternakan  
Universitas Andalas Padang, 2019

**ABSTRAK**

Penelitian ini dilakukan untuk mengetahui pengaruh lama fermentasi dengan *Lentinus edodes* terhadap aktivitas enzim selulase, kandungan serat kasar dan pencernaan serat kasar dari campuran limbah buah durian dan ampas tahu. Penelitian ini menggunakan metode eksperimen dengan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 4 perlakuan dan 5 ulangan. Perlakuan yang diberikan adalah lama fermentasi 5 hari, 10 hari, 15 hari dan 20 hari. Parameter yang diukur adalah aktivitas enzim selulase, kandungan serat kasar, dan pencernaan serat kasar. Hasil analisis keragaman menunjukkan bahwa lama fermentasi campuran limbah buah durian dan ampas tahu dengan *Lentinus edodes* memberikan pengaruh berbeda sangat nyata ( $P < 0,01$ ) terhadap aktivitas enzim selulase, kandungan serat kasar, dan pencernaan serat kasar. Dari hasil penelitian campuran limbah buah durian dan ampas tahu dengan *Lentinus edodes* dapat disimpulkan bahwa pada lama fermentasi 10 hari merupakan kondisi optimal dan efisien. Pada penelitian ini diperoleh aktivitas enzim selulase sebesar 1,20 U/ml, kandungan serat kasar 15,19%, dan pencernaan serat kasar 57,02%.

**kata kunci :** Aktivitas enzim selulase, Ampas tahu, pencernaan serat kasar, *Lentinus edodes*, Limbah buah durian.