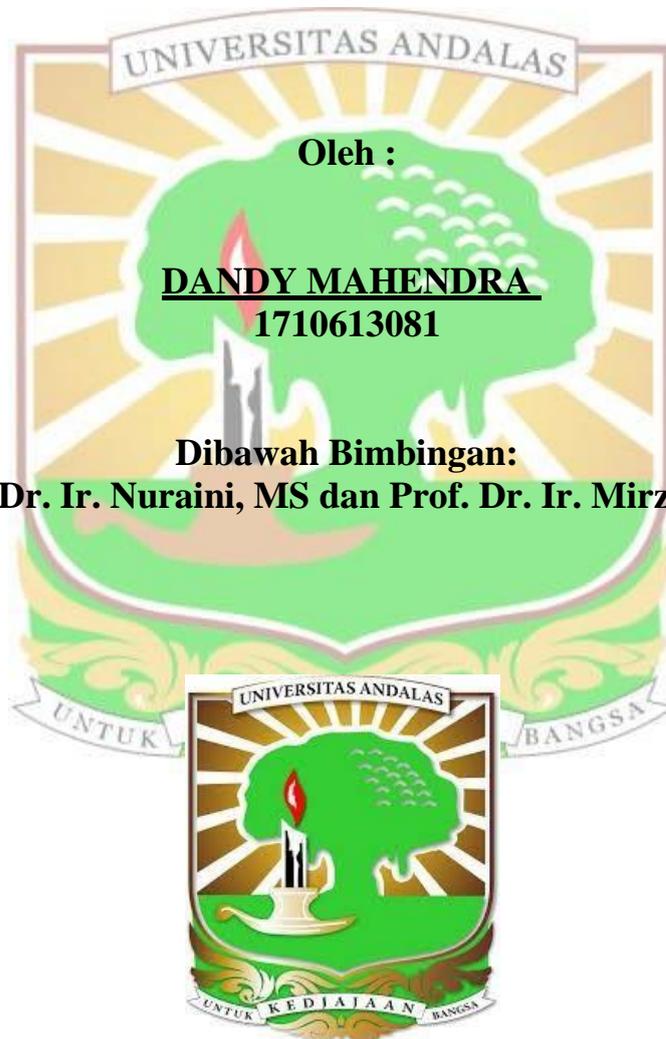


**PENGARUH LAMA PENYIMPANAN TERHADAP KADAR
PROTEIN, LEMAK, JUMLAH SERANGGA DAN JAMUR
DARI RANSUM BERBASIS *Azolla microphylla* FERMENTASI
DENGAN *Lentinus edodes***

SKRIPSI



Oleh :

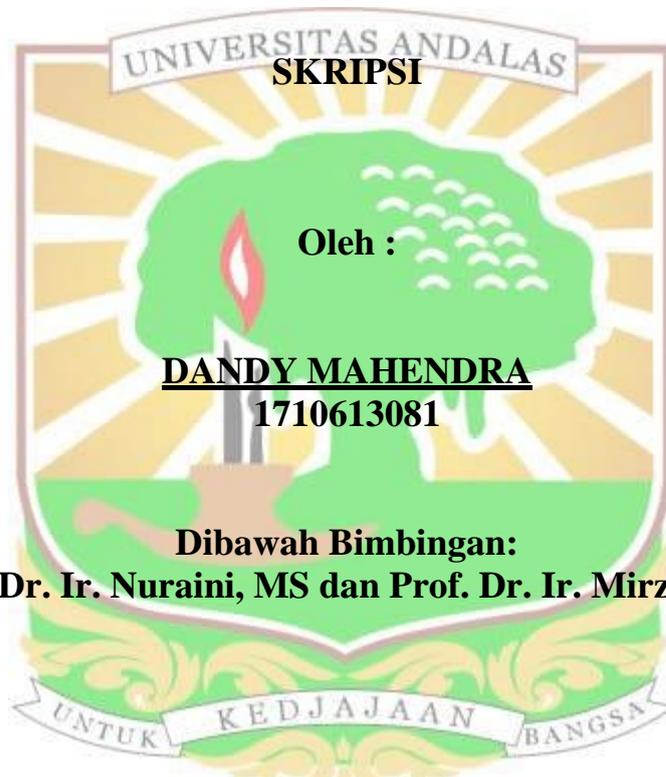
DANDY MAHENDRA
1710613081

Dibawah Bimbingan:

Prof. Dr. Ir. Nuraini, MS dan Prof. Dr. Ir. Mirzah, MS

**FAKULTAS PETERNAKAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG, 2024**

**PENGARUH LAMA PENYIMPANAN TERHADAP KADAR
PROTEIN, LEMAK, JUMLAH SERANGGA DAN JAMUR
DARI RANSUM BERBASIS *Azolla microphylla* FERMENTASI
DENGAN *Lentinus edodes***



*Sebagai Salah Satu Syarat Untuk Memperoleh Gelar Sarjana
Pada Fakultas Peternakan*

**FAKULTAS PETERNAKAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG, 2024**

PENGARUH LAMA PENYIMPANAN TERHADAP KADAR PROTEIN, LEMAK, JUMLAH SERANGGA DAN JAMUR DARI RANSUM BERBASIS *Azolla microphylla* FERMENTASI DENGAN *Lentinus edodes*

Dandy Mahendra, dibawah bimbingan
Prof. Dr. Ir. Nuraini, MS dan **Prof. Dr. Ir. Mirzah, MS**
Departemen Ilmu Nutrisi dan Teknologi Pakan Fakultas Peternakan
Universitas Andalas, 2024

ABSTRAK

Penelitian ini dilakukan dengan tujuan untuk mengetahui pengaruh lama penyimpanan optimal dari ransum berbasis *Azolla microphylla* fermentasi dengan *Lentinus edodes* terhadap kadar protein, lemak, jumlah serangga, dan jamur. Penelitian ini menggunakan metode eksperimen yang dirancang dengan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 4 perlakuan dan 5 ulangan. Perlakuan adalah lama penyimpanan yaitu: A (0 minggu penyimpanan), B (4 minggu penyimpanan), C (8 minggu penyimpanan), D (12 minggu penyimpanan). Peubah yang diamati adalah kadar protein (%), kadar lemak (%), jumlah serangga (ekor/kg) dan persentase jamur (%). Hasil analisis ragam menunjukkan bahwa lama penyimpanan memberikan pengaruh yang berbeda tidak nyata ($P>0,05$) terhadap kadar protein, lemak, jamur dan memberikan pengaruh berbeda sangat nyata ($P<0,01$) terhadap jumlah serangga dari ransum berbasis *Azolla microphylla* fermentasi dengan *Lentinus edodes*. Kesimpulan dari penelitian ini adalah bahwa ransum berbasis *Azolla microphylla* fermentasi dengan *Lentinus edodes* dapat disimpan selama 12 minggu ditinjau dari kadar protein, lemak, jumlah serangga dan jamur.

Kata Kunci : *Azolla microphylla*, fermentasi, *Lentinus edodes*, lama penyimpanan.

